

K 69,5
C 32
K 75536

Е. В. СЕРГЕЕВА



ТРАДИЦИОННАЯ КУХНЯ И ЗАСТОЛЬНЫЙ ЭТИКЕТ ЧУВАШЕЙ

75536-k

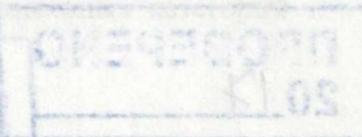
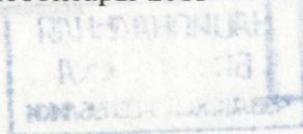
Фонд историко-культурологических исследований
им. К.В. Иванова

Е.В. Сергеева

**ТРАДИЦИОННАЯ КУХНЯ
И ЗАСТОЛЬНЫЙ ЭТИКЕТ ЧУВАШЕЙ
(КОНЕЦ XIX – НАЧАЛО XXI В.)**

**Историко-этнографическое исследование
по материалам этнографической группы низовых чувашей**

Чебоксары 2015



УДК 392.8(=512.111)

ББК Т521(=635.1)-425

С32

**Фонд историко-культурологических исследований
им. К.В. Иванова**

Руководитель проекта

доктор исторических наук *В.П. Иванов*

Научный редактор

доктор исторических наук *Е.А. Ягафова*

Рецензенты

доктор исторических наук *Е.С. Данилко*

кандидат исторических наук *Е.В. Попова*

Сергеева Е.В.

С32 Традиционная кухня и застольный этикет чувашей (конец XIX — начало XXI в.) историко-этнографическое исследование по материалам этнографической группы низовых чувашей. — Чебоксары: Фонд историко-культурологических исследований им. К.В.Иванова, 2015. — 172 с.

ISBN 978-5-7677-2182-5

Книга является первым опытом систематизации и обобщения архивных и опубликованных источников, а также экспедиционных материалов автора по вопросу традиционной кухни чувашей. Пищевой комплекс этноса рассматривается как часть системы жизнеобеспечения народа во взаимосвязи с другими аспектами этнической культуры. В работе раскрываются локальные особенности питания низовых чувашей в пределах исследуемой территории, приведены диалектные наименования блюд, выявлены элементы сходства и различия в питании верховых, средненизовых, низовых, закамских и заволжских чувашей, а также соседних народов.

Предназначена для учителей, студентов, а также для широкого круга читателей.

75536-к

ISBN 978-5-7677-2182-5

УДК 392.8(=512.111)

ББК Т521(=635.1)-425

© Фонд историко-культурологических исследований им. К.В. Иванова, 2015

© Сергеева Е.В., 2015

ПРОВЕРЕНО
20 17

НАЦИОНАЛЬНАЯ
БИБЛИОТЕКА
ЧЕБОКСАРСКИ

ВВЕДЕНИЕ

В традиционной этнографии пища рассматривалась, как правило, в качестве одного из компонентов так называемой «этнографической триады» важнейших явлений народной материальной культуры (пища, одежда, жилище) и одним из неперенных элементов классического этнографического описания¹. Пища является важнейшим компонентом системы жизнеобеспечения каждого этноса, в котором больше, чем в других элементах, сохраняются традиционные черты. Этнографическую науку пища интересует как явление повседневное, связанное с другими аспектами жизни и отражающее взаимоотношения людей, нормы и формы их поведения, традиционные для этого общества. Для этнографа важно не только то, что люди едят, но и то, как они это делают — застольный этикет (рассаживание за столом, предпочтение и использование разнообразной посуды и утвари)².

Этнографическое изучение национальной кухни подразумевает не только выяснение технологии приготовления блюд и оценку их питательной ценности, но и предполагает рассмотрение традиций питания как явления бытовой культуры, имеющего отношение как к материальной, так и духовной жизни народа, поскольку пища и трапеза часто выступают структурообразующими компонентами праздников и обрядов. Анализ пищевой культуры дает ценный материал для изучения культуры народа в целом³. Пищевые традиции — это не только простое отражение доступных в каждой конкретной среде ресурсов. В них заключены культурные установки, в том числе ритуальные и символические. Пищевая культура используется также и для различения социальных категорий людей по рангу⁴.

Немаловажное значение для изучения культуры питания как многогранного явления, вписанного в контекст социальных взаимосвязей, имеет изучение особенностей поведения в стандартных ситуациях. Этикет — слово французского происхождения (**etiquette** — ярлык, этикетка), означает совокупность норм и правил, предлагающих оптимальные модели поведения в конкретных ситуациях общения, касающиеся внешнего проявления межличностных взаимоотношений⁵.

Культура питания чувашей складывалась веками, накопленный опыт передавался из поколения в поколение, благодаря чему и сохранились ее этнические особенности: состав и способы приготовления повседневных, праздничных и обрядовых блюд, застольный этикет и многое другое. Составные части традиционного питания обусловлены природно-географической средой и хозяйственной деятельностью, мировоззрением и мировосприятием, национальными традициями. Изучение системы питания чувашского этноса как части материальной культуры, в которой более других сохраняются традиционные черты, представления народа о своей этничности, в условиях глобализации и унификации культур разных этносов представляется весьма интересным для исследования этой проблематики.

Изучение общезнаменитого чувашского пищевого комплекса, несомненно, важно, но в то же время представляет интерес культура питания отдельно взятых этнографических групп чувашей как проявление локальной вариативности системы питания этноса. В связи с этим изучение культуры питания низовых чувашей — одной из генетических этнографических групп этноса — представляется весьма актуальным.

Низовые чуваша (анатри) — одна из трех этнографических групп чувашского народа (наряду с низовыми выделяются группы верховых (вирьялы) и средненизовых (анат енчи) чувашей), которая подразделяется на следующие подгруппы: северная (в междуречье Аниша и Урюма), подлесная или западная (в междуречье Большой Булы и Карлы), южная или степная (хирти) (в междуречье Кубни и Карлы) и присвияжская. Выходцы из разных подгрупп низовых чувашей, в свою очередь, участвовали в формировании этнотерриториальных групп чувашей на территории Волго-Уралья: закамской, заволжской и прибельской (в бассейне р. Белая). Этнографы

объединяют их с низовыми чувашами в единый низовой культурно-языковой ареал. Заметно влияние низовой традиции и в приикской (бассейн р. Ик) этнотерриториальной группе. Чувашаи закамской группы проживают в закамских районах Республики Татарстан, на севере Самарской и в заволжских районах Ульяновской областей; в ее составе выделяются семь подгрупп. Чувашаи заволжской группы проживают в междуречье Сока и Кинеля в северо-восточных районах Самарской области; в ней выделяются 2 подгруппы⁶.

Территориальные рамки нашего исследования охватывают ареалы проживания низовых чувашей в сельской местности Чувашской Республики, в которых в большей степени сохранились культурно-бытовые традиции и этническая специфика. Экспедиционным методом нами были изучены исследованы селения Батыревского, Ибресинского, Комсомольского, Шемуршинского, Яльчикского районов Чувашской Республики, а также зоны проживания низовых чувашей в районах Республики Татарстан (Буинский, Дрожжановский, Тетюшский районы) и Ульяновской области (Цильнинский район).

Низовая этнографическая группа в нынешнем понимании этого термина сложилась в XV–XVII вв. Диалект чувашей низовой группы, в сравнении с верховым, не отличается большой раздробленностью. Этнокультурные комплексы подгрупп низовых чувашей сложились преимущественно на основе традиций средненизовых чувашей. Территориальное соседство с татарами (мишарями) обусловило активное межэтническое взаимодействие и культурное взаимопроникновение, отразившееся в говоре, быте низовых чувашей, в частности в словарном составе названий блюд чувашской кухни.

В представленной вниманию читателей книге раскрываются особенности пищи, ее смысловое содержание, способы приготовления, употребления и хранения блюд и напитков, а также степень сохранности традиционной системы питания в культуре низовых чувашей. Изучение культуры питания низовых чувашей дает возможность показать этническую специфику пищи, рассмотреть ее как неотъемлемую часть традиционно-бытовой культуры этноса, которая находится во взаимосвязи со многими аспектами жизни, а также отражает взаимоотношения внутри социума, адаптивные возможности и этническое самосознание.

Автор задался целью выявить характерные черты традиционной системы питания этнографической группы низовых чувашей с учетом локальных различий внутри нее и изучить характер трансформационных процессов в культуре питания группы в XX — начале XXI вв.

Изучение источников позволило нам охватить хронологические рамки с середины XIX — начала XXI вв. Нижняя граница исследования определена устойчивостью основных элементов традиционной культуры чувашского этноса. С середины XIX в. происходит трансформация культуры, связанная с изменением социально-экономических условий жизнедеятельности, процессами урбанизации и унификации материального быта. Именно в этот период наблюдаются значительные изменения и в культуре питания чувашского народа как одной из главных составляющих материальной культуры в целом. Верхняя граница определяется существенными изменениями в рационе питания чувашей в связи с активными отношениями с соседними народами, появлением кулинарных теле-, радиопередач, а также печатных изданий. В значительной степени хронологические рамки также определяются состоянием источниковой базы — степенью сохранности информации в архивах, публикациях и памяти информантов.

Материал для изучения культуры питания низовых чувашей содержится в различного рода источниках: архивных документах, публицистических очерках, путевых заметках, авторских полевых материалах и фотографиях.

В ходе работы большое внимание нами было уделено изучению материалов рукописного фонда Н.В. Никольского, который хранится в научном архиве ЧГИГН. Материалы эти были собраны ученым при содействии корреспондентов с мест по специальной программе, созданной с целью изучения разных компонентов народной культуры, включая пищу и напитки, обрядовые блюда, этикет приема пищи и т.д. В блок вопросов по изучению культуры питания чувашей Н.В. Никольский включил, к примеру, такие признаки: кто в семье готовит пищу; какие кушанья и сколько раз едят чуваша в будни, праздники, посты; какая пища считается лакомой или скудной; какое кушанье является самым почетным угощением; разговоры и препирательства о пище; чувашские напитки; пища детей; кушанья и напитки на поминках («Программа

для собирания сведений о чувашах», 1904, 1911 гг.). Присланные с мест ответы на вопросы программ, а также сочинения учащихся о пище и напитках чувашей, приеме пищи, обычаях и обрядах, связанных с потреблением пищи, и вошли в рукописный фонд Н.В. Никольского. Имеющийся в данном фонде значительный материал по пище, напиткам, этикету питания, исследователями еще не обобщен, хотя и использован в различных трудах по вопросам материальной и духовной культуре чувашей.

Из корреспонденций видно, что вопросы и ответы на них были составлены нередко по единой программе, поэтому в материалах данного фонда много однотипных, повторяющихся нередко по постановке вопросов сообщений, хотя они стекались из разных мест. Тем не менее, несмотря на кажущуюся повторяемость, они отражают местную специфику, в чем и заключается их ценность. По данному источнику мы можем сравнивать традиционную кухню чувашей различных волостей и уездов.

Материалы поступали Н.В. Никольскому из Симбирской (Курмышский, Буинский уезды) и Казанской (Ядринский, Тетюшский, Чебоксарский и Цивильский уезды) губерний (современные Цивильский, Ядринский, Батыревский, Яльчикский районы ЧР), которые охватывают все три этнографические зоны чувашей, а также из других губерний (Самарской губернии — Ставропольский и Самарский уезды, представляющих ареал закамской этнотерриториальной группы, Уфимской губернии Стерлитамакского уезда, входящего в ареал прибельской ЭТГ); из Чистопольского, Спасского и Бугульминского кантонов.

Интерес представляет также хранящийся в научном архиве ЧГИГН рукописный труд Н.М. Охотникова «Записки чувашина о своем воспитании», в котором характеризуется повседневная и обрядовая пища и застольный этикет закамских чувашей⁷.

В работе нами была использована также статья П.В. Денисова «Пища и питание чуваш юго-западных районов ЧАССР», которая полностью соответствует теме нашего исследования⁸. В целом, в Научном архиве ЧГИГН имеется целый ряд материалов по нашей теме, в частности рукописные материалы экспедиций, проведенных сотрудниками института

в 1961 г. и 1981 г. в Татарскую АССР и в 1984 г. в Ульяновскую область и т.д.⁹

Важнейшим источником являются полевые материалы. Они по-прежнему сохраняют первостепенное значение для разработки многих кардинальных проблем этнографической науки. Очень важно в ходе полевых исследований исчезающих компонентов традиционной культуры применять методику, обеспечивающую высокую степень достоверности выявляемых сведений, а значит подтверждать полученные сведения несколькими информантами¹⁰.

В ходе экспедиций нами была использована методика сбора информации по повседневной и обрядовой пище, напиткам, правила ее зарисовки или фотографирования, пробы блюд для описания их вкуса и т.д., изложенная в труде Г.Г. Громова «Методика этнографических экспедиций»¹¹.

В книге автор приводит полевые материалы, собранные лично в 2008–2013 гг. в Батыревском (дд. Алманчиково, Балабаш-Баишево, Балабаш-Нурусово, Большое Чеменево, Верхнее Турмышево, Красномайск, Первомайское, Сигачи, Сидели, Тарханы, Шаймурзино, с. Тойси, д. Татарские Сугуты), Ибресинском (дд. Андриюшево, Верхнее Кляшево, Вудоялы, Чувашские Тимяши, сс. Новое Чурашево, Хормалы), Комсомольском (дд. Асаново, Байбахтино, Васильевка, Дубовка, Ивашкино, Старочелны-Сюрбеево, с. Новые Мураты), Шемуршинском (дд. Асаново, Байдеряково, Бичурга-Баишево, Карабай-Шемурша, Старые Чукалы, Трехизб-Шемурша, Чепкас-Ильметьево, Чепкас-Никольское), Яльчикском (дд. Белое Озеро, Полевые Буртасы, Полевые Козыльяры, Старое Янашево, Уразмаметево, Эмметево) районах Чувашской Республики, т.е. в ареале низовой этнографической группы. Сбор материалов проводился по специальной программе, за основу которой была взята программа-вопросник, составленная В.П. Ивановым¹². Вопросы программы дают возможность выявить особенности традиционной кухни и проследить трансформацию культуры питания чувашей; с их помощью можно выяснить сведения о преобладающих блюдах, единичных и изредка встречающихся кушаньях.

Кроме этого, для сравнительной характеристики был собран полевой материал и по другим этнографическим группам чувашей (верховым), проживающих в Шумерлинском

(д. Верхняя Кумашка, с. Ходары) и Ядринском (дд. Лапракасы, Тукасы, Эмякасы, Хочашево, с. Малое Карачкино) районах ЧР.

Также использовались материалы по присвияжским, закамским и заволжским этнотерриториальным группам чувашей, собранные Е.А. Ягафовой в 1997, 2000–2003 гг. в Республике Татарстан (Буинский, Дрожжановский, Нурлатский, Тетюшский районы) и Ульяновской области (Мелекесский и Цильнинский районы)¹³.

Следует отметить, что рассматриваемая в нашей книге тема непосредственно связана с проблемой поиска путей здорового образа жизни, в основе которой лежит выработанная этносами традиционная культура питания. Изучение культуры питания низовых чувашей важно для реконструкции исчезнувших из рациона питания блюд в повседневном питании и в ходе проведения обрядов, для приготовления их в системе общепита.

Источники и литература

¹ Кабицкий М.Е. Введение в тему: антропология пищи и питания сегодня // Этнографическое обозрение (далее ЭО). 2011. № 1. С. 3.

² Арутюнов С.А. Основные пищевые модели и их локальные варианты у народов России // Традиционная пища как выражение этнического самосознания. М.: Наука, 2001. С. 10.

³ Мигранова Э.В. Традиционная система питания башкир: На материалах юго-западных и юго-восточных районов Республики Башкортостан: автореф. дисс. ... канд. ист. наук. Уфа, 2003. С. 3–4.

⁴ Тишков В.А. Реквием по этносу: исследования по социально-культурной антропологии. М.: Наука, 2003. С. 86.

⁵ Рахматуллина З.Я. Этикет как ценность культуры. Уфа: Гилем, 2004. С. 7.

⁶ Трофимов А.А., Ягафова Е.А., Кондратьев М.Г., Сергеев Л.П., Фокин П.П., Матвеев Г.Б., Иванов Г.Н. Низовые чувашы // Чувашская энциклопедия (далее ЧЭ): в 4 т. Чебоксары: Чуваш. кн. изд-во, 2009. Т. 3. С. 224–225; Ягафова Е.А. Чувашы Урало-Поволжья: история и культура этнотерриториальных групп (XVII – начало XX вв.). Чебоксары: ЧГИГН, 2007. С. 35–37, 189–190, 193–194.

⁷ Научный архив Чувашского государственного института гуманитарных наук (далее НА ЧГИГН). Отд. II. Ед. хр. 2248. С. 3–6 (д. Чувашская Чебоксарка Чистопольского уезда Казанской губернии, ныне с. Чувашская Чебоксарка Новощеминский район Республики Татарстан).

⁸ Денисов П.В. Пища и питание чуваш юго-западных районов ЧАССР // НА ЧГИГН. Отд. III. Ед. хр. 137. Кн. № 3. 1107. С. 125.

⁹ НА ЧГИГН. Отд. III: 1) Ед. хр. 182. Инв. № 1469. Л. 2-3 (д. Савгачево Аксубаевского района, д. Якушкино Октябрьского района Татарской АССР, 1961 г.); 2) Ед. хр. 182. Инв. № 1469. Л. 99-100 (д. Якушкино Октябрьского района Татарской АССР, 1961 г.); 3) Ед. хр. 763. Инв. № 4822. С. 147 (д. Киремет Аксубаевского района Татарской АССР, 1981 г.); 4) Ед. хр. 771. Инв. № 5334. С. 9, 61 (д. Ср. Алгаши, д. Ниж. Тимерсяны Цильнинского района Ульяновской области, 1984 г.); 5) Ед. хр. 872. Инв. № 6780. С. 96-97 (д. Большое Буяново Шемуршинского района ЧР).

¹⁰ Вайнштейн С.И. Актуальные вопросы полевого исследования традиционно бытовых культур народов СССР // Советская этнография (далее СЭ). 1985. №3. С. 51, 58.

¹¹ Громов Г.Г. Методика этнографических экспедиций. М.: Наука, 1966. С. 39.

¹² Домашняя утварь, кушанья и напитки. Программа-вопросник для сбора этнографического материала / сост. В.П. Иванов. Чебоксары, 1984.

¹³ Ягафова Е.А. Чуваши Урало-Поволжья. С. 372-373.

ГЛАВА I.

КУЛЬТУРА ПИТАНИЯ ЧУВАШЕЙ В ЭТНОГРАФИЧЕСКИХ ИССЛЕДОВАНИЯХ

Культура питания чувашского народа и ее этнические особенности неоднократно были предметом этнографических исследований. В основных чертах она описывалась еще в XVI–XVIII вв., была охарактеризована и системно изучена в исследованиях конца XIX — начала XX вв. В этот же период прослежены этнографические связи с соседними народами.

Специальных исследований в области традиционной культуры питания низовых чувашей нет. Сведения по пище этноса сосредоточены в источниках и в литературе описательного характера, в работах, характеризующих материальную культуру этнографических и этнотерриториальных групп. Они существенно дополняют архивные и современные экспедиционные материалы по изучаемому периоду. Это позволяет рассматривать проблему в сравнительном плане и динамике ее развития.

§1. Традиционная кухня чувашей в опубликованных источниках XVI–XXI вв.

Систематическое изучение этнографии народов Поволжья в отечественной науке восходит к деятельности Российской академии наук и Русского географического общества. Для дореволюционной историографии характерно в основном накопление и описание материала. В этот период пища не

становилась предметом специального изучения, тем не менее, в работах дореволюционных авторов содержится немало ценных этнографических сведений, касающихся жизни и быта чувашей. Первые сведения о культуре питания чувашей относятся еще к XVI в.¹

Планомерное изучение культуры чувашей в общем началось с XVIII в., вошедшего в историю этнографической науки как «век великих экспедиций». Большая их часть была организована и проводилась Академией наук (1725), имевшей своей главной целью всестороннее изучение России². Сбор сведений о культуре и быте чувашского народа начался с проведением академических экспедиций 1733–1743 гг. и 1768–1774 гг. Маршруты некоторых путешественников пролегли через местности, населенные чувашами: через Казань (верховые и средненизовые чувашаи), через Симбирск (низовые чувашаи и группы чувашского населения Самарского Приволжья и Заволжья)³.

Первые сведения о чувашах в период академических экспедиций были собраны Г.Ф. Миллером и опубликованы в работе «Описание живущих в Казанской губернии языческих народов...»⁴. Им была охарактеризована пища растительного и животного происхождения, впервые описаны традиционные чувашские колбасы (возможно, он имел в виду *шърттан* или *тултармайш*), технология приготовления традиционного кушанья салма, которую чувашаи готовили с добавлением сала и масла. Г.Ф. Миллер описал чувашскую похлебку *яшка*, которую не отличал от слова *салма*. Возможно, в XVIII в. *яшка* означала похлебку с домашней лапшой *салма яшки*. Из напитков автор упомянул воду, пиво и мед. Г.Ф. Миллером были характеризованы чувашаи, проживающие в современных Моргаушском и Чебоксарском районах ЧР, т.е. верховые и средненизовые чувашаи, поэтому утверждать, что у низовых чувашей в этот период были аналогичные блюда и кушанья, не приходится.

В работе натуралиста И.Г. Гмелина, путешествовавшего вместе с Г.Ф. Миллером, находим краткие сведения по обрядовой пище (жертвенный баран)⁵. Автором описано блюдо, которое готовилось из желудка барана, начиненный кровью, жиром и крупой (возможно *тултармайш*) и варилось в боль-

шом котле. Он характеризовал чувашей, как «народ очень бережливый и по этой причине не употребляющий водки».

Из других экспедиций XVIII в. следует упомянуть работу П.С. Палласа «Путешествие по разным провинциям Российской империи»⁶ и труд «Дневные записки путешествия» И.И. Лепехина⁷, которые характеризуют этнокультурные особенности закамской (причеремшанской) группы низовых чувашей. Наряду с ценными сведениями по материальной и духовной культуре чувашей, Паллас описывал обрядовую пищу во время молений и поминальную трапезу; чувашские напитки мед и брагу. Лепехин охарактеризовал пищу чувашей следующим образом: «...варят щи, кашу, пироги и проч. ... пьют воду, а богатые пиво...»; немаловажное значение в культуре питания закамских чувашей имело овощеводство: употреблялись свекла, морковь, капуста, огурцы. Чувашаи готовили молочное блюдо *крут* (*кӓрӓт/кӓрт*) — соленые сырки. Он касается праздничной и обрядовой трапезы. В качестве жертвенного животного в его труде упоминаются лошадь, корова, овца, гусь, но только не свинья. Жертвенная пища состояла в мясе и «кашице» (возможно, обычная каша). Лепехин также описывал трапезы семейного цикла чувашей. В частности, после рождения ребенка на стол подавалась каша, блины; поминки начинались с вкушения блинов, также на стол ставились пироги, пиво и мед⁸.

Довольно большой материал о культуре чувашского народа содержится в труде И.Г. Георги «Описание всех в Российском государстве обитающих народов». При его составлении автор использовал свои записи и наблюдения, сделанные в ходе поездок, а также дополнил их письменными и печатными источниками предшественников⁹. И.Г. Георги ставил перед собой задачу изучения культуры и быта народов. Им замечено, что чувашаи-язычники не употребляли в пищу свинину, а больше ели дичь. В рационе питания отмечено блюдо из рыбы, так называемой *тимер пола* (железная рыба). Описывая этикет, автор отметил, что чувашаи молятся перед тем, как приступить к еде: просят Бога о хлебе. В качестве достоинства он выделил гостеприимство чувашского народа. Из его выражения «гостей своих кормят будто на убой» приходим к выводу о богатом трапезном столе во время праздников. Из источника можно почерпнуть материал об обрядовой пище.

Например, во время сватовства и свадьбы на стол ставится «пшеничный хлеб, небольшое количество меда, сырец». Ценны материалы по поминальной трапезе. Автор отмечал, что чувашаи покойников на кладбище поминали блинами и куском вареной курицы. Георги сравнивал чувашей с мари́йцами, но чувашские праздники сопоставлял также с татарскими празднествами (например, с байрамом), которые проводились у закамских и приуральских чувашей. Таким образом, в этом сочинении затрагиваются все группы чувашского этноса, что немаловажно для сравнительного изучения культуры питания народа¹⁰.

Русские путешественники внесли определенный вклад в изучение культуры питания чувашей, однако неточности в терминологии (путешественники записывали их со слов толмачей), фрагментарность сведений о традиционной кухне чувашей, преимущественно, верховых, не позволяют в полной мере считать вышеперечисленные сочинения XVIII в. исследованиями по пище низовых чувашей.

Одной из первых специальных работ, посвященной культуре чувашского народа был труд К.С. Мильковича «Этнографический очерк о чувашах». Будучи землемером, он долгое время жил среди чувашского народа, знал язык и изучил культуру чувашей. В своем сочинении автор охватил многие стороны материальной и духовной жизни чувашей (религиозные верования). Несмотря на то, что тема культуры питания в целом раскрыта скудно, но сделано это на примере чувашей Симбирской губернии, основная часть которых входила в низовую этнографическую зону. Представленные в работе отдельные отрывки помогают реконструировать ряд сюжетов: повседневная пища состояла из мучных и молочных продуктов, в употреблении была рыба, а свинина исключена («свининою гнушаются, что самое переняли от татар»). Из напитков упомянуты пиво и медовуха, а в качестве основного гостевого блюда — чувашская колбаса *шърттан* из баранины¹¹.

Из вышесказанного можно сделать вывод, что XVIII в. стал началом изучения чувашского этноса. Этнографический материал собирался целенаправленно, по специальным программам. В большинстве случаев собирались сведения по жертвоприношениям и обрядовой трапезе, но внимание уделялось и повседневной пище и этикету.

Начало планомерного изучения народов Поволжья, в т.ч. и чувашей связано с открытием Казанского университета (1804). Существенное значение для этнографической науки имело основание Русского географического общества (1845). Историко-этнографические материалы публиковались в журналах «Казанские известия» (1811), «Казанский вестник» (1821), «Ученые записки Казанского университета» (1834). Отличительной чертой данного этапа от предыдущего было то, что о чувашах стали писать священнослужители¹².

Сведения о материальной культуре чувашей первой половины XIX в. можно почерпнуть из статьи неизвестного автора «Известия о чувашах, живущих в Казанской, Симбирской, Оренбургской и других губерниях»¹³ (по предположению Н.В. Никольского, это был священник И.С. Протопопов из с. Первое Чурашево Чебоксарского уезда). Его работа содержит описание материального быта верховых чувашей, но в ней указываются и общезначеские особенности питания, например то, что, несмотря на наличие скота, мясо употреблялось чувашскими крестьянами редко (посезонно), обыденную пищу составляли хлеб с солью, крупяные супы, а праздничную — традиционные изделия из теста и мяса.

Материал по традиционной чувашской кухне содержится в работе А. Фукс «Записки Александры Фукс о чувашах и черемисах»¹⁴, состоящей из дневниковых записей и писем-ответов автора к своему мужу Карлу Фуксу. Работа основана на материалах верховых чувашей Чебоксарского и Цивильского уездов Казанской губернии (совр. Чебоксарский и Цивильский районы ЧР) и содержит большой фактический материал по праздникам, обычаям и обрядам, языческим верованиям, одежде, жилищу и, наконец, пище чувашей, что существенно дополняют материалы по культуре и быту чувашского народа в первой половине XIX столетия.

Материал о повседневной еде крестьян (возможно, верховых) содержится в работе П.А. Анорова «Нравы и поверья чувашей»¹⁵, отмечавшего, что чуваша питались злаковыми и овощами.

Таким образом, в первой половине XIX в. в изучении чувашского быта и культуры проявляется интерес к деталям и стремление к полноте передачи информации. Работы этого периода были написаны с привлечением как сведений пред-

шественников, так и собственных материалов. Сочинения характеризовались не только перечислением кушаний, но и описанием технологии приготовления блюд. Пища становится одной из самостоятельных тем в этнографических описаниях. Вместе с тем, большинство из них было посвящено культуре питания верховых чувашей, в то время как пища низовых чувашей освещалась фрагментарно в редких трудах. Несмотря на это, представленный выше материал является ценным источником для сравнительного этнографического исследования кухни низовых чувашей.

Во второй половине XIX в. исследователи и авторы трудов начинают рассматривать культуру питания чувашей в двух аспектах: 1) характеристика пищи в общих чертах и 2) рассмотрение ее в контексте обрядов и жертвоприношений. В первом блоке представлены работы, посвященные повседневной и, частично, обрядовой пище — это труды В.И. Лебедева, С.М. Михайлова, С.В. Максимова, А.Ф. Риттиха, Н.И. Золотницкого, В.К. Магницкого, Н.М. Охотникова, Г.Т. Тимофеева. Ко второму блоку — обрядовая трапеза — относятся труды священников и богословов В.П. Вишневого, Н.Т. Каменского, В.И. Миролубова, А.С. Иванова, В.И. Михайлова, А. Рекеева, Ф. Виноградова.

Богата этнокультурным материалом работа В.И. Лебедева «Симбирские чуваша»¹⁶, в которой охарактеризована в основном культура питания верховых чувашей Курмышского уезда Симбирской губернии. Им описано выпекание мучных изделий (хлеб, лепешки), приготовление мясных (ширтан из бараньего и козьего мяса) и молочных блюд (масло, сыр), алкогольных и безалкогольных напитков (пиво, мед, ирень пахта из козьего молока). В работе имеется полный перечень употребляемых овощей. Уделено внимание и застольному этикету.

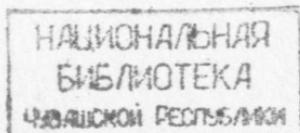
Значительный вклад в изучение чувашской кухни внес первый чувашский историк и этнограф, корреспондент РГО С.М. Михайлов. Его труды, отражающие быт и культуру чувашского, марийского и русского народов, представляют собой историографическую ценность. В работе «Краткое этнографическое описание чуваш» содержится материал о способах приготовления и порядке приема пищи, напитках. Автором отмечено, что чуваша молятся после трапезы и, поглажи-

вая голову, говорят (смилла) (вероятно, от татарского бис-миллах), а также характеризуются праздничные и обрядовые блюда¹⁷. В труде мы обнаруживаем также сравнение застольного этикета с татарами. Материалы о свадебном обряде верховых чувашей и сопутствующих ему трапезам после сватовства и во время свадьбы описаны в статье «Чувашские свадьбы»¹⁸.

Чрезвычайно плодотворно в изучении народов России в середине и второй половине XIX в. работал этнограф-собираатель С.В. Максимов. В своем труде «Край крещеного света»¹⁹ он затронул повседневные и гостевые блюда чувашей.

С точки зрения изучения чувашской кухни заслуживает внимания работа А.Ф. Риттиха «Материалы для этнографии России. Казанская губерния». Автор ссылаясь на материалы предшественников, больше всего на труды В.А. Сбоева, А.Фукс, а также придерживался мнения языковеда И.Н. Березина, что чувашские кушанья очень схожи с «персидскими» (персидскими? — Е.С.) по приготовлению и названию: «шурба — *шўрпе*, ячнищи — *яшка*, плоу (плов) — *хуплу*, куки — *коккыль*, нимру — *нимирь*, гуймак — *хыймаллу* (блины)». Также автором перечислены некоторые мучные, крупяные, мясомолочные чувашские блюда и напитки: хлеб, каша («*путу*»), сыр («*йигечь*»), колбаса («*ширтан*»), пахта («*ойран*»), рыба («*сяврян пол*»), клецки («*сюмах*»), пиво («*сыра*»), вино («*эрек*»). Объектами изучения ученого были верховые чуваша Козьмодемьянского уезда и закамские чуваша Спасского уезда. А.Ф. Риттих описал жертвоприношения и обряды и перечислил обрядовые и праздничные кушанья, в частности, сервировку стола во время сватовства невесты. Обязательным угощением, по словам автора, были *салма* и хлеб. Ученым была описана послесвадебная трапеза, во время которого свадебный голова молился с яичницей, приготовленной на молоке, затем кидал ее на молодых «чтобы были они чисты как в яичнице молоко и чтобы наслаждались счастьем, как яичница плавает в молоке». Затем одна из девушек, держа на спичке лепешку, варенную в молоке, несколько раз проходила между молодыми, лепешку молодая выкупала за несколько копеек²⁰.

Крупный ученый, исследователь чувашского языка Н.И. Золотницкий в работе «Корневой чувашско-русский словарь», являющийся незаменимым источником не только для языковедов, но и для этнографов, описал и объяснил зна-



чения названий чувашских кушаний («эрэк», «яшка», «йи-герчь», «орень», «юсман», «сьымарда», «сыра, сра», «чыгыт» и др.)²¹. В своих исследованиях он уделял много внимания этикету питания, т.к. считал, что трапеза является центральным эпизодом не только ритуала приема гостя, но и множества других ритуалов и праздников²². Впервые подробный материал о застольном этикете находим в Приложении XI «Из гостевого быта чуваш» и в статье об обряде *чўклем* «Словаря», где детально описаны приглашение на пир, само пиршество, прощание с гостями²³.

Одним из наиболее плодовитых этнографов второй половины XIX в. стал историк, этнограф, фольклорист, краевед и деятель народного просвещения В.К. Магницкий. В работе «Материалы к объяснению старой чувашской веры» им рассматривалась обрядовая трапеза чувашей Цивильского, Чебоксарского и Ядринского уездов, связанная с проведением календарных и семейных обрядов и праздников: кушанья, которые готовили во время молений за урожай, за здоровье и хороший приплод домашнего скота и т.д. В данном труде в первый и единственный раз упоминается мучное изделие *кук хуран*, которое готовилось во время моления о предотвращении смерти людей и скота — *вил тавраш*. По описанию, оно имело форму куриного яйца с углублением на поверхности и выпекалось на поду печи. Однократное упоминание не позволяет уточнить, готовилось ли оно во время других обрядов и праздников²⁴. В исследовании «О чувашских ирихах» В.К. Магницкий проанализировал обряд жертвоприношения ириху, где в качестве главной жертвы названы белые утки, а сопутствующими ему блюдами — каша саламат с маслом и небольшие пресные лепешки²⁵.

Два издания — «Русский энциклопедический словарь» под редакцией И.Н. Березина²⁶, а также «Справочный энциклопедический словарь» под редакцией А. Старчевского²⁷ — дают на фоне общей характеристики чувашского народа поверхностное описание повседневной и обрядовой трапезы. Здесь же нужно отметить «Энциклопедический словарь Брокгауза и Ефрона», в котором также содержатся фрагментарные сведения об обрядовой трапезе чувашей²⁸.

Определенную ценность как источник имеет автобиографическое сочинение педагога, этнографа, просветителя

Н.М. Охотникова. Автор был родом из Чистопольского уезда — района проживания закамских чувашей, культурно близких низовой этнографической группе — поэтому его работа в качестве источника по изучению культуры питания этноса особо актуальна. В «Записках чувашина о своем воспитании» Н.Охотников представил читателю повседневную и обрядовую чувашскую пищу, касался вопросов гостеприимства и застольного этикета²⁹.

Другим, не менее знаменитым исследователем был Г.Т. Тимофеев. Его сборник этнографических очерков и фольклорных материалов «Тăхăрьял» (Девять деревень) на чувашском языке содержит подробное описание народных обрядов, мировоззрения и быта чувашей Буинского уезда Симбирской губернии — одного из ярких локусов низовой зоны. Чувашской кухне посвящена одна из глав его работы — «Чăваш çыннийĕн апачĕ» (Пища чувашей), где подробно описаны особенности чувашской кухни: растительная и животная пища, напитки, обрядовые и праздничные блюда. В других разделах встречается материал о встрече гостей и застольном этикете³⁰. Этот сборник является незаменимым источником по культуре питания, этикету низовых чувашей.

Рассматривая пищу чувашей второй половины XIX в. отметим, что перечисленные здесь авторы ставили перед собой задачу, преимущественно, описать традиционные повседневные и празднично-обрядовые блюда. Вместе с тем, в отдельных работах можно увидеть попытки систематизации и семиотического анализа пищи (Н.И. Золотницкий, В.К. Магницкий). Примечательным явлением стало появление работ, посвященные собственно низовым чувашам, детально описывавшим этнокультурную специфику локальных групп этноса (Н.М. Охотников, Г.Т. Тимофеев).

Тема языческих обрядов и сопутствующей им пищи, который мы выделили во второй блок вопросов, в данный период затрагивалась в большей степени В.П. Вишневым, Н.Т. Каменским, В.И. Миролюбовым, А.С. Ивановым, В.И. Михайловым, А. Рекеевым, Ф. Виноградовым.

Исследователь чувашского языка, быта и верований чувашского народа, профессор философии Казанской духовной семинарии В.П. Вишневский был родом из Ядринского уезда (с. Сугут-Торбиково совр. Вурнарского района ЧР) и поэтому

в своей работе он касался верховых чувашей. Труд «О религиозных поверьях чуваш»³¹ содержит материал об обрядовой трапезе во время молений, жертвоприношений и поминок.

Сочинение «Остатки языческих обрядов и религиозных верований у чуваш» священника Н.Т. Каменского содержит перечень ритуальных блюд: к примеру, при угощении домового (каша, лепешки, юсманы), праздничные блюда на *мункун* (пасху), *симёк* (семик), *чўклеме* (благодарность богу за хороший урожай), *кёр-сър* (осеннее поминовение усопших). Н.Т. Каменский характеризовал трапезу семейных праздников и обрядов: по случаю рождения ребенка, свадьба, похороны³².

Большое внимание уделялось обрядовой трапезе общественного характера. Диакон В.И. Миролюбов в работе «Из быта крещеных чуваш с. Чутеева» описал трапезу во время весенних и осенних жертвоприношений, на которых забивали жертвенного животного и варили кашу³³. Тематику обрядовых кушаний можно продолжить анализом трудов священника А.С. Иванова. В работе «Чувашский праздник “синьзя” и полевое моление о дожде и урожае “учук”» он охарактеризовал трапезу и жертвенные блюда во время этих молений³⁴. В работе «Обряды и обычаи чуваш» В.И. Михайлов затрагивал тему обрядовой пищи во время календарных праздников и различных молений³⁵. Вышеуказанные работы касаются, в основном, обрядовой трапезы самарских (заволжских) чувашей, довольно близких в этнокультурном плане низовым чувашам.

Материалы сочинений священника А.В. Рекеева также характеризуют обрядовую трапезу и ритуальную пищу (*юсман*, каша, жертвенное мясо) чувашей. Автор являлся уроженцем с. Кошки-Новотимбаево Буинского уезда (совр. Тетюшский район РТ), поэтому можно предположить, что его описания касаются непосредственно низовых чувашей³⁶. В работе Ф.В. Виноградова «Следы язычества в домашнем обиходе чуваш» рассматриваются блюда во время молений, жертвоприношений, поминальная еда чувашей Симбирской губернии, также входящих в ареал низовой группы³⁷.

Педагог, этнограф и народный просветитель К.П. Проккопьев еще во время обучения в академии проявил интерес к жизни, быту и прошлому чувашского народа. Его историко-этнографические очерки «Обряд прохождения в земляные ворота»³⁸, «Брак у чуваш»³⁹, «Похороны и поминки у чуваш»⁴⁰

представляют огромный интерес в этнографическом изучении низовых чувашей. Автором впервые затронута ритуальная и обрядовая трапеза низовых чувашей, проживающих в с. Шемурша Симбирской губернии (ныне с.Трехизб-Шемурша Шемуршинского района ЧР), с. Новые Алгаши Симбирской губернии (ныне с. Новые Алгаши Цильнинского района Ульяновской области), с. Тобурданово Казанской губернии (ныне Канашского района ЧР), а также заволжских чувашей с. Стюхино Самарской губернии (ныне с. Стюхино Похвистневского района Самарской области).

В этнографической науке этого периода внимание исследователей было сосредоточено на материальном быте, в т.ч. и культуре питания чувашей. Из опубликованных источников мы узнаем о чувашских блюдах, которые не встречались в описаниях пищи XVIII в. Также в эти годы большое внимание уделяется обрядовой трапезе. Авторы, а в основном это были священники, старались показать существующие языческие обряды и сопутствующую им пищу. Нужно отметить, что в дореволюционный период появляется относительно подробное описание кухни низовых чувашей, проживающих за пределами Чувашии.

Значительную ценность как источников для изучения культуры питания чувашей представляют обобщающие труды ученых второй половины XIX — начала XX в.: монографическое исследование В.А. Сбоева «Заметки о чувашах», много томный «Словарь чувашского языка» Н.И. Ашмарина, публикации Н.В. Никольского и т.д.

Из публикаций первых десятилетий XX в., имеющих отношение к пище чувашей, стоит указать на работы Н.Спасского и Н. Архангельского. Первый из них, излагая сведения о материальной культуре чувашей, указал, что «пища чувашина хуже русской: он редко ест мясо, а больше картофель и кислое молоко и один хлеб»⁴¹, отметив ее сезонность. Н. Архангельский в статье «Гостеприимство в семейном быту чуваш» писал о праздничной трапезе. Основное место отведено описанию этикета чувашей: «народ — весьма гостеприимный». Статья интересна тем, что здесь впервые проанализирован застольный этикет чувашей: правила приглашения на трапезу, обряд угощения гостей пивом, правила угощения при уходе приглашенных⁴².

Публикации источникового характера появляются и в последние десятилетия XX — начале XXI в. Среди них заслуживают внимания издания краеведов, которые характеризуют культуру питания отдельно взятых районов и селений Чувашской Республики: труд В.И. Максимова о Шемуршинском районе⁴³, работа Е.Е. Ерагина о д. Тенеево Аликовского района⁴⁴, книги «Моргаушский район»⁴⁵, «Оринино»⁴⁶, публикация Р.Ахтимировой «Чăвашсен ыра йăла-йĕркисем» (Чувашские обряды и обычаи)⁴⁷, статья Р.Н. Петровой «Пытару йăли-йĕрки» (Чувашские похоронные обряды)⁴⁸. Эти труды необходимо использовать для сравнительной характеристики современной культуры питания низовых с другими группами чувашей и доказательства оригинальности кухни низовых чувашей.

Своеобразными источниками по традиционной культуре питания являются кулинарные книги, содержащие рецептуру чувашских блюд⁴⁹. Одним из достижений в обобщении кулинарного опыта стал выпуск в 2007 г. книги «Чувашская кухня». В нее включены традиционные чувашские блюда, рецепты современной кухни, а также блюда, заимствованные у соседних народов, которые длительное время готовят чувашаи. Составители не ограничились описанием способов приготовления и оформления блюд, а, обратившись к их этнографической характеристике, постарались показать пищу как важнейшую составную часть культуры народа. В 2014 году она была переиздана⁵⁰.

В качестве опубликованных источников можно рассматривать автобиографии, изданные фольклорные материалы и интернет-ресурсы. Наряду с «Записками чувашина о своем воспитании» Н.М. Охотникова⁵¹ как автобиографическое издание в нашей работе была использована книга татарского автора З. Башири «Чăваш хĕрĕ Униçсе» («Чувашская девушка Анисия»)⁵², в которой затрагивается культура питания и этикет низовых чувашей современного Комсомольского района (д. Починок-Инели).

Богат сведениями о пище чувашский фольклор. Так, в книгах «Ваттисен сăмахĕсем» («Пословицы и поговорки»)⁵³, «Пилсемпе кĕлĕсем» («Богословения и молитвословия»)⁵⁴, «Ача-пăча фольклорĕ» («Детский фольклор»)⁵⁵ отражается материал по пище (отношение к хлебу и т.д.) и этикету (поуче-

ния детей о поведении за столом, воспитание по отношению к еде и т.д.) чувашей.

Материал по культуре питания чувашей можно почерпнуть из Интернет-ресурсов⁵⁶. Но здесь нужно оговориться, что статьи, посвященные блюдам низовых чувашей, отдельно не выделены, но в обобщающих статьях раскрыты рецепты некоторых блюд: ш.рпе из субпродуктов, хуплу, пўремечё, тул-тармайш, шарттан и т.д.

Подводя итоги следует отметить, что опубликованные источники содержат значительные по объему и качеству сведения, необходимые для разработки темы, характеристики особенностей культуры питания низовых чувашей в дореволюционный период, для реконструкции традиционной кухни и изучения ее трансформации в современной культуре питания.

§ 2. Изучение культуры питания низовых чувашей в середине XIX – начале XXI в.

В этой части нашей работы мы коснемся историографии изучения культуры питания чувашей. Условно данная часть разделена на три периода:

- 1) вторая половина XIX – начало XX вв.
- 2) 20–80-е гг. XX в.
- 3) 90-е гг. XX – начало XXI вв.

Вторая половина XIX в. связывается в истории российской этнографии с началом собственно научного этапа. Изменения в общественно-политической жизни повлияли на развитие этнографической науки. В этот период выросла провинциальная печать, в которой обсуждались вопросы местной жизни, нужды и потребности народных масс. Хотя эти материалы имели публицистический характер, но содержали немало ценных сведений для этнографов. Основная масса материалов собиралась людьми, принадлежавших к гражданской или военной администрации. В конце XIX – начале XX вв. начали свою активную деятельность краеведы, исследователи из числа нерусских национальностей, которые изучали быт и культуру местного населения⁵⁷.

В этот период активно начал заниматься изучением чувашского народа известный русский ученый-этнограф, исто-

рик, писатель, профессор Казанского университета, автор первой научной монографии о чувашах В.А. Сбоев. Его труд «Исследования об инородцах Казанской губернии. Заметки о чувашах» является одной из первых историографических работ в этнографии чувашей. Основательно изучив этнографическую литературу о чувашах, он критично отнесся к описательным работам ученых XVIII в. Ф.И. Страленберга, Г.Ф. Миллера, П.С. Палласа, П.И. Рычкова, И.И. Лепехина, не забыв, однако, подчеркнуть и достоинства их трудов. Это касается и проблемы изучения культуры питания чувашей, которой посвящена одна (вторая) из 13 глав книги. Сбоев вырос в с. Кошки Чебоксарского уезда (ныне с. Первое Чурашево Мариинско-Посадского района ЧР), поэтому можно предположить, что в основе его исследования пищи лежит средненизовая традиция. Автор ставил перед собой задачу охарактеризовать обыденную и праздничную еду. Он описал отдельно трапезу богатых, которая содержит мясо, и стол бедных, питающихся скудной пищей. В работе содержится материал о свадебных блюдах, поминальной пище, ритуальных кушаньях во время молениях о хлебе и жертвоприношениях⁵⁸.

Богатый материал по языку и фольклору чувашей содержится в работах видного тюрколога, основоположника чувашского научного языкознания Н.И. Ашмарина. Его «Словарь чувашского языка» можно считать одной из первых работ, в которой была сделана попытка систематизации терминологии и объяснения понятий, относящихся к материальной и духовной культуре чувашского народа. В нем содержится огромный по объему материал о чувашских кушаньях, напитках, времени их приема, празднично-обрядовых блюдах во время различных жертвоприношений и этикету. В частности, отмечалось, что гостеприимство чувашей выражалось приглашением вошедшего в дом гостя за стол⁵⁹. Среди работ Н.И. Ашмарина интерес для нас также представляет исследование «Болгары и чувашки», содержащая характеристику обрядовой пищи во время моления о дожде чувашей Тетюшского уезда⁶⁰. Из вышеуказанных трудов автора можно почерпнуть богатый материал не только о повседневной и праздничной пище и напитках низовых чувашей, но и о диалектных названиях блюд по разным этнографическим группам этноса.

Новым этапом в развитии чувашской этнографии стала деятельность Н.В. Никольского — крупного чувашского ученого-историка, этнографа и фольклориста. Его труды являются неотъемлемой частью чувашской этнографической науки. Работы Н.В. Никольского касательно нашей темы условно можно разделить на характеристику общих описаний чувашской кухни и на ритуальных блюд во время обрядов. Сведения по пище он собирал по специально подготовленным программам, в основном в 1904–1927 гг. Ответы приходили от учащихся школ, священников и других лиц. «Краткий конспект по этнографии чуваш» — это первый систематический курс этнографии чувашского народа⁶¹. Пище и напиткам чувашского этноса посвящена 11-ая часть издания. Н.В. Никольский описал повседневную и праздничную трапезу, напитки различных социальных слоев (бедных и богатых крестьян), отметив, что бедность чувашских крестьян характеризуется отсутствием мяса на столе. По его словам, в праздничную трапезу еще включались мясные блюда, пряники, орехи, яблоки и ягоды, на зиму солились огурцы, грибы, капуста. Из напитков автор упомянул квас, сыту, пиво, а употребление чая — как редкое явление. Н.В. Никольский описал суеверия, связанные с едой: например, первый блин не давали детям, иначе «они не выучатся работать»⁶². В работе находим сравнительную характеристику чувашской и русской кухонь.

Вопросы культуры питания были затронуты и в другом издании Н.В. Никольского, в «Кратком курсе этнографии чуваш»⁶³. В статье «Чуваши» он характеризует быт и культуру чувашей, проживающих в Татарстане. О пище в ней сказано, что преобладает черный хлеб, картофель, каша, редко потреблялось масло, мясо, сыр, молоко⁶⁴. В самом крупном научном труде Н.В. Никольского «Христианство среди чуваш Среднего Поволжья в XVI–XVIII: Исторический очерк», пища отдельно не выделена, но материал по ней можно вычленить по ходу изучения глав: чуваша занимались земледелием, скотоводством, пчеловодством, т.е. питались злаковыми (мучные изделия, каши, кисели) и мясными продуктами. Отмечается обрядовая трапеза во время жертвоприношений⁶⁵. В следующих трудах Н.В. Никольского в большинстве случаев описывается ритуальная еда. В его статье «Взгляд чуваш на воинскую повинность» описан обряд проводов рекрута и трапезный стол с

основными обрядовыми кушаньями⁶⁶, в «Этнографических заметках о чувашах Козьмодемьянского уезда Казанской губернии» затронут вопрос о свадебной трапезе, кушаньях во время моления домовому, блюдах во время моления после отела коровы и приготовление молозива — *ёне ырри*⁶⁷. Велико значение трудов Н.В.Никольского и в изучении этикета чувашей. В них находим материал о зазывании и встрече гостей, угощении пивом и др.⁶⁸ В трудах Н.В. Никольского затрагиваются этнографические и этнотерриториальные группы чувашей, что позволяет сделать сравнительный анализ системы питания низовых чувашей и других подразделений чувашского этноса.

На обширном фактическом материале создана работа Г.И. Комиссарова «Чуваши Казанского Заволжья», в которой автор всесторонне представил этническую культуру чувашей. Для нас наибольший интерес представляет глава «Пища и питье». Автор охарактеризовал повседневную пищу, технологию приготовления различных блюд, отметив, что народ питается скудно, особенно в пост, и разнообразие бывает только осенью, поздней зимой. Рыбу чувашаи почти не употребляли. Летом в рационе питания появлялись молочная пища, супы из дикорастущих трав (борщевика и сныти). Праздничный стол отличался тем, что появлялось разнообразие кушаний: мучные изделия, мясные блюда. Из напитков упомянуты пиво, квас и сыта⁶⁹. Хотя Г. Комиссаров дает деление чувашей на группы (верховые, средненизовые и низовые), но им охарактеризована пища верховых чувашей.

Труды Н.И.Ашмарина, Н.В. Никольского, Г.И. Комиссарова представляют собой научные издания, которые были направлены не только на описание, но и анализ этнографии питания чувашей. Их работы представляют большую ценность в изучении историографии культуры питания чувашей, в целом, и могут быть использованы при рассмотрении пищевых традиций низовых чувашей.

Большой интерес к чувашам проявляли иностранные исследователи. К примеру, венгерский тюрколог, фольклорист и этнограф Д. Месарош, будучи в научной экспедиции по изучению чувашского языка, фольклора и этнографии в Казанской и Симбирской губерниях, собирал материал по языческой вере чувашского народа. О культуре питания, об-

рядовой пище можно почерпнуть материал из каждого раздела его работы «Памятники старой чувашской веры». На его исследования оказывали влияние труды В.А. Сбоева, Н.И. Золотницкого, В.К. Магницкого, на которые неоднократно ссылался Д. Месарош, описывая обряды и обрядовую пищу «южных» чувашей дд. Средние и Новые Алгаши Верхнетимерсянской волости Симбирской губернии (ныне дд. Средние и Новые Алгаши Цильнинского района Ульяновской области), д. Тайба-Таушево Большетархановской волости Симбирской губернии (ныне д. Тайба-Таушево Тетюшского района РТ), д. Ст. Чекурское Городищенской волости Симбирской губернии (ныне д. Ст. Чекурское Дрожжановского района РТ)⁷⁰.

Следует отметить, что в указанный период работы по чувашской кухне носили, преимущественно, описательный характер, но подразумевали и систематический анализ этнографического материала. Однако пища как часть материального быта народа все же оставалась наименее изученной темой, ограничивалась фрагментарными упоминаниями о повседневных, праздничных и обрядовых трапезах на фоне исторических событий или при описании быта, хозяйственных занятий, обычаев и обрядов. Культура питания низовых чувашей была менее изучена по сравнению с пищей верховых чувашей, поэтому ее исследование оставалось одной из главных задач в этнографической науке 20–80-х гг. XX в.

Выше мы выделили следующий период исследования историографии темы – это 20–80-е гг. XX в.

Революции начала XX в. и образование автономий вызвали подъем национального самосознания народов России. Это отразилось и на этнографической науке. В Чувашии в области гуманитарных наук имелись объективные трудности: отсутствие местных кадров, научных учреждений и т.д. На первых порах этнографическое изучение чувашей продолжали вести ученые, работавшие в Казани⁷¹.

В упомянутый период изучение культуры питания чувашей шло по следующим направлениям: экспедиции по выявлению традиционных чувашских блюд, обобщение сведений по культуре питания чувашей в монографиях, изучение ритуальной пищи в календарной, семейной и производственной обрядности чувашей.

30-е гг. XX в. ознаменовались проведением экспедиций по изучению этнической культуры чувашей. Так, в 1933 — начале 1934 г. была организована первая в Чувашской АССР комплексная экспедиция по этнографическому изучению чувашского населения. Она состояла из трех комплексных отрядов, руководителями которых были С.С. Кутяшов, Е.С. Чернов, И.Д. Кузнецов⁷². Экспедиционный материал собирался по специально разработанным анкетам. Вопросы о пище и напитках входили в блок вопросов по материальной культуре. В ходе обследования выяснилось, что произошедшие в начале 30-х гг. перемены улучшили качество пищи и питания⁷³. Работа С.С. Кутяшова «Этнография чуваш и чувашский национализм»⁷⁴ посвящена анализу книги Н.В. Никольского «Краткий курс этнографии чуваш» (Чебоксары, 1928), после изучения которой, автор пришел к выводу, что пища чувашей была скудной в отношении углеводов, даже по сравнению с вотяками (удмуртами) и горными марийцами. Отмечается, что повседневной пищей являлись хлеб и похлебка.

В конце 40-х — начале 50-х гг. XX в. экспедиционные исследования были предприняты Чувашским научно-исследовательским институтом (ныне — Чувашский государственный институт гуманитарных наук, далее ЧГИГН) и Чувашским краеведческим музеем. В работе Н.И. Воробьева «Этнографические исследования в Чувашской АССР», написанной по итогам этих исследований, отмечается трансформация культуры питания чувашей и изменения в технологии приготовления пищи. Экспедиционный материал выявил изменения в питании чувашей. Например, сообщалось, что картофель начали не только варить, но и жарить на сковороде. Были преодолены последствия голода начала 20-х гг. XX в.⁷⁵ В другой статье Н.И. Воробьева «Этногенез чувашского народа по данным этнографии» представлен генезис традиционной кухни чувашей, а также заимствования от кочевых народов (айран, домашняя колбаса) и русских (закрытые пироги)⁷⁶.

Начало комплексным экспедициям по изучению культуры периферийных групп чувашского народа, рассеянных за пределами Чувашской Республики, было положено в 60-х гг. XX в. Первую значимую экспедицию НИИ ЯЛИЭ Чувашской АССР предпринял в 1961 г. в Татарию и, частично, в Куйбы-

шевскую область, а в 1962 г. в Башкирию и Оренбургскую область. Состоялись и менее крупные по составу выезды этнографов, филологов, фольклористов и языковедов в 1967, 1969, 1971 гг. в Ульяновскую, Саратовскую, Куйбышевскую области. Следующие по времени экспедиции сотрудники НИИ осуществили в 1984 и 1987 гг., результатом которых стали труды «Культура и быт низовых чувашей»⁷⁷ (1986) и «Чуваши Приуралья: культурно-бытовые процессы» (1989 г.). В первом сборнике мы находим материал о внутреннем убранстве дома, а также о названиях углов дома чувашей, проживающих в Ульяновской области⁷⁸.

Экспедиция 1981–1982 гг. предпринятая Институтом этнографии им. Н.И. Миклухо-Маклая АН СССР (Москва) совместно с НИИ языка, литературы, истории и экономики ЧАССР (Чебоксары) под руководством В.В. Пименова, провела статистико-этнографическое обследование, по результатам которого была написана книга «Чуваши: современные этнокультурные процессы». Касательно пищи в работе была поставлена задача — выявить меру знания чувашских кушаний, их бытования и умения готовить традиционные блюда сельскими и городскими жителями⁷⁹.

Рассматривая второй блок вопросов, т.е. обобщение сведений по культуре питания чувашей в монографиях, нужно отметить, что уже с 50-х гг. XX в. начинают выходить комплексные исследования чувашского народа. Это монографии как регионального, так и российского масштаба. Одним из таковых изданий можно считать монографическое исследование «Чуваши», состоящее из двух частей (I, 1956; II, 1970). Глава VIII первой части посвящена описанию чувашской традиционной кухни (авт. Н.И. Воробьев, А.Н. Львова). Здесь охарактеризована традиционная чувашская кухня. Авторами отмечается, что большинство блюд и напитков готовились только по большим праздникам. В этот период питание чувашей изменилось: увеличивается количество жареных блюд, начинают применяться приправы и др.⁸⁰ Во второй части монографии «Чуваши», посвященной духовной культуре чувашей, находим материал по традиционной обрядовой и праздничной трапезе, а также застольному этикете в 50–70-х гг. XX в. Хотя традиционность сохранялась, но в уклад жизни чувашей начало проникать проведение таких торжеств, как

юбилей рабочих и служащих, проводы на пенсию и др., на которых единично присутствовали блюда традиционной чувашской кухни⁸¹.

Велико значение монографии В.Д. Димитриева «История Чувашии XVIII в.», в которой охарактеризована пища чувашей указанного периода. Автор повествует о растительной и животной еде чувашей, и отмечает, что в изготовлении некоторых мясомолочных блюд прослеживаются пережитки кочевого быта⁸². В исследовании П.В. Денисова «Религиозные верования у чувашей» затронуты праздничные блюда во время *сурхури* (жареный горох), на *çаварни* (блины) и др. По словам автора, существовали запреты перед началом приготовления жертвенной пищи. Например, нельзя было одалживать соседям вещи и т.д.⁸³

В 60–80-е гг. XX в. начинают издаваться обобщающие труды по этнической истории, материальной и духовной культуре народов Поволжья. В первую очередь, нужно отметить работу К.И. Козловой «Этнография народов Поволжья», в которой описаны повседневные и обрядовые блюда чувашей в сравнении с другими народами Поволжья⁸⁴. Сюда же можно отнести издание «Народы Европейской части СССР», в котором описаны традиционные чувашские блюда и этикет⁸⁵. Немаловажное значение имели монографии «История Чувашской АССР»⁸⁶, «Современные этнические процессы в СССР», в которых содержится анализ культуры питания чувашей в контексте проблемы его этногенеза. Их использование в нашей работе связано с необходимостью выявления культурных взаимодействий с другими народами⁸⁷.

Большой интерес представляют отдельные статьи, так или иначе касающиеся культуры питания чувашей. Это работа языковеда Н.А. Андреева (Урхи), который на сравнительном анализе названий чувашской кухни доказал, что чувашский язык связан с иранскими языками⁸⁸.

В статье Г.Б. Матвеева «Отражение этнических процессов в материальной культуре чувашского народа (Одежда и пища)» рассмотрена культура питания чувашей в период с Великой Октябрьской революции и до конца 70-х гг. XX в. В работе показана трансформация пищи чувашей на протяжении указанного периода. В статье «Современная бытовая утварь сельских чувашей» Г.Б. Матвеев дал характеристику ут-

вари сельского населения чувашей и также показал ее трансформацию⁸⁹.

В статье «Этнические процессы в Чувашии за годы Советской власти» П.П. Фокина показаны изменения в чувашской кухне городского и сельского населения в свете этнических процессов, произошедших в советское время⁹⁰. Изучение А.Г. Филипповым культуры питания чувашей привело к выводам об уровне знания сельскими жителями чувашских традиционных кушаний⁹¹. Этнограф А.Е. Пахутов анализировал пищу чувашей как часть комплексной характеристики чувашского этноса. Он утверждал, что изучение традиционной народной пищи чувашей с точки зрения ее бытования, частоты употребления, умения готовить необходимо для более полного представления об особенностях эволюции чувашского этноса и современных процессов⁹². В статье Н.И. Егорова «Чувашский саламалик» объяснено значение слова «саламалик» как «часть приговора дружки, приуроченная к приезду жениха к родителям невесты». Конечно же, напрямую данный элемент свадьбы не связан с пищей, но имеет отношение к свадебному этикету⁹³. Немаловажное значение в изучении культуры питания чувашей имеет статья В.П. Иванова «К вопросу о чувашско-татарских этнокультурных параллелях», в которой характеризуются параллели в развитии народов, а также сходства и различия чувашской и татарской кухонь⁹⁴. Этнограф П.В. Денисов, изучая труд «Записки чувашина о своем воспитании» Н. Охотникова, представляет вниманию читателей культуру питания чувашей и застольный этикет⁹⁵.

В монографиях «Современные этнические процессы в Чувашской АССР»⁹⁶ и «Народы Поволжья и Приуралья»⁹⁷ охарактеризована культура питания чувашей в общих чертах. В издании «Очерки истории культуры дореволюционной Чувашии»⁹⁸ дается динамика культуры питания дореволюционного периода и эпохи капитализма. В монографии «Семейный быт народов СССР» мы находим материал по чувашскому застольному этикету⁹⁹.

Этнографические сведения об обрядовой пище чувашей нашли отражение и в работах известного этнолога и религиоведа А.К. Салмина. Из его трудов можно почерпнуть сведения о праздничной и ритуальной пище, характере их употребления и бытования их в обрядовых и праздничных трапе-

зах всех этнографических и этнотерриториальных групп чувашей, в т.ч. и низовых¹⁰⁰. Исследования в области обрядовой культуры чувашей продолжались А.К. Салминым и в следующий период, в 90-х гг. XX в. — начале XXI в.

В рассматриваемый период актуальным было изучение здоровья людей через пищу в их рационе питания. Этому посвящена статья «Традиции питания и распространение заболеваний раком желудка»¹⁰¹ (авт. Ю.М. Павлов, В.П. Иванов, В.Л. Сусликов), в которой показаны традиционные и современные способы приготовления блюд. Внедрение новых (жарение, копчение и др.) блюд оказывало, по мнению авторов, негативное влияние на здоровье людей.

Таким образом, в т.н. «советский период», в 20–80-х гг. XX в., наблюдается планомерное изучение культуры питания чувашей с использованием архивных источников, а также материалов комплексных экспедиций. Однако отметим, что пища в этот период не рассматривалась с точки зрения культурно-диалектных различий между этнографическими группами и содержала, в лучшем случае, описания локальных вариантов системы питания в ареалах чувашского населения. Тем не менее, исследовательский опыт советской историографии по теме достаточно важен для характеристики как традиционной, так и современной культуры питания низовых чувашей. Он же послужил фундаментом для продолжения исследований в постсоветское время.

90-е гг. XX в. начинается третий период историографического изучения культуры питания низовых чувашей. В монографии «Этническая история и культура чувашей» пище чувашей посвящена целая глава (автор главы В.П. Иванов), в которой описывается культура питания этноса в сравнении с соседними народами, а также скотоводческими племенами Азии, от которых, по мнению автора, были заимствованы способы хранения и приготовления некоторых блюд¹⁰².

Статья В.П.Иванова «Пища как источник для изучения этногенетических и культурных связей» характеризует наследование чувашами, с одной стороны, типичных для болгаро-суварских предков развитых скотоводческих и земледельческих навыков и культурных традиций, с другой — характерные для местных финно-угорских племен особен-

ности земледелия и хозяйства лесных охотников, рыбаков, собирателей¹⁰³.

Как продолжение исследований предыдущего периода также следует рассматривать статью П.П. Фокина «Основные направления этнических процессов в Чувашской АССР», в которой автор показал изменения в чувашской кухне городского и сельского населения в свете этнических процессов, произошедших в советское время¹⁰⁴.

Монография Г.Б. Матвеева «Материальная культура чувашей» охватывает весь спектр материальной культуры чувашского народа. В 6 главе (§ 1) охарактеризована традиционная культура питания, трансформация чувашской кухни, различия в питании горожан и сельского населения, но отсутствует сравнительная характеристика в пище этнографических групп чувашей¹⁰⁵.

Немаловажное значение для изучения темы имела книга «Чуваши: культура жизнеобеспечения»¹⁰⁶ (авт. Б.Л. Алексеев, Г.Б. Матвеев, П.П. Фокин), в которой традиционное хозяйство рассматривалось как важный компонент культуры жизнеобеспечения чувашей. Следует отметить, что это была попытка показать культуру жизнеобеспечения в свете этнической экологии.

В книге «Чуваши: этническая история и традиционная культура» (авт. В.П. Иванов, В.В. Николаев, В.Д. Димитриев) авторы также затрагивают традиционную культуру питания чувашей, отмечая, что чувашский стол был разнообразен, но не богат. Потребление мяса и животных жиров значительная часть крестьян рассматривала как признак близкого к роскоши состояния. Основу питания составлял хлеб из ржаной муки¹⁰⁷.

К следующему блоку вопросов, в которых пища и трапеза рассматриваются в контексте обрядовой культуры народа, относятся исследования ученых, этнографов В.Ф. Каховского, А.К. Салмина, П.П. Фокина, О.П. Вовиной и др.

В монографии «Происхождение чувашского народа» В.Ф. Каховского, наряду с изучением этногенеза и этнической истории, рассмотрен материал о жертвенной еде¹⁰⁸. Областью этнографических изысканий П.П. Фокина стали хозяйство, материальная и духовная культура, семья и брак, праздники и обряды. В большом количестве его работ затрагивается праздничная и обрядовая трапеза. Статьи автора ос-

нованы не только на архивных источниках, но и на полевых материалах. Например, в статье «Производственная обрядность современной чувашской семьи (на примере ритуального комплекса *ёне ырри*)» детально описан сам обряд и обрядовые кушанья в сравнении у разных этнографических групп чувашей, в т.ч. и низовых¹⁰⁹.

Этнографические сведения о чувашах получили отражение и в работах А.К. Салмина, известного этнолога и религиоведа, научная деятельность которого направлена на изучение вопросов этнологии, религии и фольклора чувашского народа. В своих трудах он осветил методы типологизации, систематизации, выявления семантики, культурных связей чувашской народной обрядности и религиозных верований чувашей с другими народами. Из трудов А.К. Салмина можно почерпнуть сведения об обрядовой пище всех этнографических и этнотерриториальных групп чувашей. Здесь мы находим материал и по ритуальной еде низовых чувашей¹¹⁰. Например, ученый характеризует виды ритуальных караваев, объясняет семантику хлебов с «пупками» и «носами»¹¹¹. Из последних его работ отметим монографию «Традиционные обряды и верования чувашей», в которой он дает системное представление о малоизученных аспектах народных обрядов и верований чувашей — системе жертвенных даров, вещей, флоры и фауны. В монографии одна из глав посвящена жертвам растительного и животного происхождения, которая дает нам новейший материал по сакральности пищи чувашей¹¹². Немаловажное значение имеет работа А.К. Салмина по сравнительной характеристике чувашско-осетинских параллелей в культуре питания чувашей¹¹³.

Выше упоминались работы, в которых культура питания чувашей сравнивалась с кухнями других народов, из них мы находим материал по пище чувашей. Например, в статье Н.В. Зорина «Пища в русском свадебном ритуале Среднего Поволжья» охарактеризована свадьба русских и описаны традиционные кушанья, сравнимые с чувашскими. К примеру, обязательным блюдом на русском свадебном столе была каша, аналогично чувашскому *пошшол пӓтти*; «кривые пироги», которые варились в подсоленной воде, были аналогичны чувашским *хуран кукли*¹¹⁴.

Исследователь чувашского народного и профессионального театрального творчества, этнотеатральных форм чувашских обрядов, народной зрелищной культуры, форм и содержания игровых явлений, структуры, семиотики и семантики чувашских обрядов И.А. Дмитриев в своей работе «Этнотеатральные формы в чувашском обряде» характеризует центры чувашского дома — это *кёреке* и *тёпел*¹¹⁵.

В 1998 г. вышла в свет монография Е.А. Ягафовой «Самарские чуваша» на основе экспедиционных материалов чувашей Самарского Левобережья¹¹⁶.

В своей монографии «Чувашская свадьба» А.А. Осипов характеризует гостинцы во время сватовства невесты и традиционные блюда свадебного стола: например, суп с клецками, который варили подруги невесты. Хотя это произведение полностью характеризует традиционную культуру верховых чувашей, но содержит весьма существенный материал для сравнительной характеристики застольного этикета и свадебной трапезы чувашей двух этнографических групп¹¹⁷.

Этнографическую литературу пополнили своими исследованиями авторы различных научных направлений, статьи которых помещены в сборниках. Так, в издании «Национальные традиции в культуре народов Поволжья» содержатся несколько сообщений об обрядовой пище чувашей во время празднования масленицы (блины)¹¹⁸, в период *сурхури* (блины, колобки, орехи, семечки, жареный горох)¹¹⁹, во время молений за здоровье семьи у святилища «карталлă ырă» (в дар святилищу приносили *юман*, *пăт юман*, *пашалу*, *йăва*, *куй-мак*)¹²⁰.

Материал об обрядовой пище чувашей находим и в трудах татарских ученых: например, в статье Р.К. Уразмановой, посвященной одному из элементов традиционной праздничной культуры татар — обряду сорэн, дан сравнительный материал по аналогичному чувашскому обряду сёрен и приведена сопоставительная характеристика праздничной трапезы татар и чувашей¹²¹.

Для сравнительной характеристики нами были использованы материалы и по другим народам. К примеру, работы Е.В. Поповой по бесермянам¹²², И.А. Кандриной по мордве¹²³, И.К. Назмутдиновой по удмуртам¹²⁴, З.К. Сурагановой по казахам¹²⁵ и т.д.

Краткие описания чувашских блюд и напитков, обрядовых кушаний во время праздников и жертвоприношений мы находим в «Краткой чувашской энциклопедии»¹²⁶ и в 4-томной «Чувашской энциклопедии»¹²⁷. Статья О.П. Вовиной «Праздник хёр сáри — “девичье пиво” в календарной обрядности чувашей» содержит материал по застольному этикету во время девичьего пира¹²⁸.

Монография И.Г. Яковлевой «Терминология культуры питания в чувашском языке» представляет собой актуальное издание для изучения культуры питания низовых чувашей. Анализ лексики питания дает возможность проследить пути формирования названий блюд, тенденции развития и обогащения культуры питания низовых чувашей блюдами из других кухонь¹²⁹.

Самым крупным исследованием последних лет по чувашам Урало-Поволжья является монография Е.А. Ягафовой «Чуваши Урало-Поволжья: история и традиционная культура этнотерриториальных групп (XVII — нач. XX вв.)». Книга является первым исследованием этнотерриториальных групп чувашей, проживающих на территории в Урало-Поволжья с точки зрения культурной диалектологии. В разделе об обрядах календарного цикла можно проследить сходства и различия в обрядовой пище различных этнотерриториальных групп чувашей¹³⁰.

Из современных изданий нужно отметить работу А.В. Кузнецова «Речевой этикет народов Волго-Уралья»¹³¹, в котором автор описывает традиционный этикет чувашского этноса, слова приветствия во время встречи гостей, обряды проводов гостей и т.д. Обрядовую и ритуальную трапезу во время родильной обрядности и имянаречения находим в монографиях и диссертации О.В. Егоровой¹³².

Большой вклад в изучение чувашского этноса внесли авторы двухтомной монографии «Чуваши: история и культура» (отв. ред. В.П. Иванов; Чебоксары, 2009). Культура питания отражена в главе X (Т.1), автором которой является Г.Б. Матвеев. Глава состоит из описания традиционной пищи и современной национальной кухни. По мнению автора, чувашская кухня и трапеза представляют собой один из вариантов модели питания Волго-Уральской историко-этнографической области. У чувашей, как и у каждого наро-

да, имеется определенный набор пищевых продуктов, тесно связанных с особенностями природы и хозяйства. Современная кухня чувашей, по мнению автора, не осталась неизменной. К примеру, рожь и полба, которые являлись основными хлебными злаками, уступают место пшенице, некоторые блюда уходят из рациона питания (толокно), новшества появились в результате улучшения благосостояния, культурно-бытовых связей с другими народами и т.д.¹³³

В начале XXI в. активизировалось изучение этнотерриториальных групп чувашей, локализованных за пределами Чувашской Республики. В 2000 г. была предпринята экспедиция в Ульяновскую и Саратовскую области, по итогам которой вышла книга «Симбирско-Саратовские чуваше»¹³⁴, а в 2002 г. было осуществлено комплексное исследование чувашей Присвияжья, по материалам которого вышла монография «Чуваши Присвияжья» (сер. «Чуваши в современном мире»)¹³⁵. В этот период увидели свет избранные труды крупных ученых П.В. Денисова¹³⁶ и В.П. Иванова¹³⁷, куда вошли ранее опубликованные статьи по культуре питания чувашей.

Характеризуя изучение культуры питания низовых чувашей в современный период, отметим повышение исследовательского интереса к теме, являющейся не только обязательным компонентом общей характеристики этнической культуры, но и предметом специального исследования. Исследователями отмечается, что чувашская кухня являет собой один из вариантов модели питания народов Волго-Уралья. В то же время, как показывает обзор некоторых работ, она обнаруживает вариативные формы на уровне этнографических и этнотерриториальных групп, что убеждает в необходимости более детального изучения пищевых традиций отдельных групп как системного целого, а также в сравнении с локальными вариантами по другим подразделениям чувашского этноса и другими этническими сообществами.

Обобщая опыт изучения культуры питания чувашей в широком временном диапазоне (XVI — начало XXI в.), следует признать определенные достижения в выявлении специфики повседневной и празднично-обрядовой кухни, застольного этикета чувашей как общеэтнического явления, с одной стороны, и локальных вариантов, преимущественно, верховых чувашей и некоторых этнотерриториальных групп (приволж-

ских, закамских, заволжских и др.), в изучении проблемы трансформации системы питания чувашей. Описательный стиль изложения материала, а также фрагментарность его представления в обобщающих трудах авторов XVI–XIX вв. не позволяет их рассматривать в собственно историографическом обзоре и вынуждает причислить к категории опубликованных источников. Что касается работ последнего столетия, то в них раскрыт целый ряд важных характеристик пищи чувашей: рецептура блюд, этногенетические параллели, обрядовый контекст и др. Вместе с тем, как показывает анализ этнографических публикаций последних десятилетий XX в. и современных исследований, в теме о культуре питания чувашей остаются неисследованные и малоисследованные некоторые вопросы: отсутствует детальное описание состава блюд (растительного или животного происхождения), не выделены особенности празднично-обрядовых блюд, нет характеристики застольного этикета низовых чувашей. Наиболее значимый недостаток исследований заключается, с нашей точки зрения, в том, что пища чувашей, в целом, и низовых чувашей, в частности, не рассматривалась с точки зрения культурной диалектологии как этнографически специфическое явление, обладающее определенной степенью вариативности по генетическим этнографическим (вирьялы, анат енчи, анатри) и этнотерриториальным группам.

Историографический обзор также не выявил работ, где освещались бы особенности трансформации культуры питания на современном этапе под влиянием общих процессов модернизации традиционной культуры, изменения благосостояния сельских жителей, расширения информационного пространства за счет распространения кулинарной литературы, кулинарных телепрограмм, а также в результате интенсификации межкультурного взаимодействия и инокультурных заимствований и т.д.

Источники и литература

¹ Курбский А.М. Описание А.Курбского похода Ивана Грозного на Казань // Русские писатели о чувашах. Чебоксары, 2009. С. 9.

² Токарев С.А. История русской этнографии (Доктябрьский период). М., 1966. С. 82.

³ Чуваши: история и культура: в 2-х т. Чебоксары, 2009. Т. I. С. 7.

⁴ Миллер Г.Ф. Описание живущих в Казанской губернии языческих народов, а именно черемисов, чувашей и вотяков. СПб., 1791. С. 22–23; Его же. Описание живущих в Казанской губернии языческих народов // Хрестоматия по культуре Чувашского края: дореволюционный период. Чебоксары, 2001. С. 104–105, 133.

⁵ Матвеев Г.Б. Историография изучения материальной культуры чувашского народа // Новые исследования по археологии и этнографии Чувашии. Чебоксары, 1983. С. 83; Харлампович К.В. Известия И.Гмелина о Казани и казанских инородцах // Известия общества археологии, истории и этнографии (далее ИОАИЭ). Казань, 1903. Т. 19. Вып. 5–6. С. 272, 274.

⁶ Паллас П.С. Путешествия по различным провинциям Российского государства // Русские писатели о чувашах. С. 10–13; Его же. Путешествия по различным провинциям Российского государства // Хрестоматия... С. 149, 160.

⁷ Лепехин И.И. Дневные записки путешествия по разным провинциям российского государства // Хрестоматия... С. 192–228.

⁸ Там же. С. 197, 200, 205, 215–219.

⁹ Токарев С.А. Указ. соч. С. 103–105.

¹⁰ Георги Г.И. Описание всех в Российском государстве обитающих народов, их житейских обрядов, обыкновений, одежд, жилищ, упражнений, забав, вероисповеданий и других достопамятностей. Ч.1. СПб., 1776–1777. С. 42–44; Его же. Чуваши // Хрестоматия... С. 173–179.

¹¹ Милькович К.С. Этнографический очерк о чувашах // ИОАИЭ. Казань, 1906. Т. 22. Вып. 1. С. 39, 57.

¹² Токарев С.А. Указ. соч. С. 214.

¹³ Матвеев Г.Б. Историография изучения материальной культуры чувашского народа // Новые исследования по археологии и этнографии Чувашии. С. 85–86.

¹⁴ Фукс А. Записки о чувашах и черемисах Казанской губернии. Казань, 1840.

¹⁵ Аноров П.А. Нравы и поверья чувашей // Русские писатели о чувашах. С. 26.

¹⁶ Лебедев В.И. Симбирские чувашы // Хрестоматия... С. 184–189.

¹⁷ Михайлов С.М. Краткое этнографическое описание чуваш // Собрание сочинений. Чебоксары, 2004. С. 91–110.

¹⁸ Михайлов С.М. Чувашские свадьбы // Там же. С. 67–91.

¹⁹ Максимов С.В. Дремучие леса или рассказ о народах населяющих русские леса. СПб., 1865. Т. II. С. 55–60. (Край крещеного света).

²⁰ Ритиг А.Ф. Материалы для этнографии России. Казань, 1870. Ч. 2. Казанская губерния. С. 61–62, 94–99, 107, 116.

²¹ Золотницкий Н.И. Корневой чувашско-русский словарь сравнений с языками и наречиями разных народов тюркского, финского и др. племен. Казань, 1875.

²² Байбурин А.К., Топорков А.Л. У истоков этикета. Этнографические очерки. Л., 1990. С. 133, 136–137.

²³ Золотницкий Н.И. Указ. соч. С. 219.

²⁴ Магницкий В.К. Материалы к объяснению старой чувашской веры. Казань, 1881. С. 68, 114.

²⁵ Магницкий В.К. Об ирихах у чуваш. Казань, 1891.

²⁶ Русский энциклопедический словарь: в 4-х т. СПб., 1879. Т.4.

- 27 Справочный энциклопедический словарь: в 12-ти т. СПб., 1847. Т. 12. С. 572.
- 28 Чуваши // Энциклопедический словарь: в 41 т. СПб., 1903. Т. 38.
- 29 Охотников Н.М. Записки чувашина о своем воспитании // ИОАИЭ. Казань, 1920. Т. 31. Вып. 1. С. 21.
- 30 Тимофеев Г.Т. Тăхăрьял. Этнографи тёрленчĕкĕсем. Халăх сăмахлăхĕ. Сырса пынисем. Сырусемпе асаилÿсем. Шупашкар, 2002. С. 95–96, 117–118.
- 31 Вишневский В.П. О религиозных верования чувашей // Хрестоматия... С. 229–253.
- 32 Каменский Н. Остатки языческих обрядов и религиозных верований у чуваш. Казань, 1879.
- 33 Миролубов В.И. Из быта крещеных чуваш с Чутеева. Казань, 1889.
- 34 Иванов А.С. Чувашский праздник «синьзя» и полевое моление о дожде и урожае «учук» // ИОАИЭ. Казань, 1897. Т. 14. Вып. 2.
- 35 Михайлов В.И. Обряды и обычаи чуваш. Спб., 1891.
- 36 Рекеев А.В. Из чувашских преданий и верований. Казань, 1896; Его же. Из чувашских преданий и верований. Казань, 1897; Его же. Разные чувашские моления. Казань, 1898.
- 37 Виноградов Ф.В. Следы язычества в домашнем обиходе чуваш. Симбирск, 1897. С. 18.
- 38 Прокопьев К.П. Обряд прохождения в земляные ворота // ИОАИЭ. Казань, 1903. Т. 19. Вып. 3, 4. С. 208–213.
- 39 Его же. Брак у чуваш // Там же. Вып. 1. С. 215–250.
- 40 Его же. Похороны и поминки у чуваш // Там же. Вып. 5–6. С. 1–63.
- 41 Спасский Н. Очерки по родиноведению. Казань, 1912. С. 120.
- 42 Архангельский Н. Гостеприимство в семейном быту чуваш // ИОАИЭ. Казань, 1911. Т. 26. Вып. 1–6. С. 640–641.
- 43 Максимов В.И. Обряды, традиции. Фольклор. Чебоксары, 2000.
- 44 Ерагин Е.Е. Тени тăрăхĕ. Шупашкар, 2010.
- 45 Моргаушский район. Традиции, обряды, праздники. Чебоксары, 2004.
- 46 Оринино: дорогие сердцу имена и образы. Сб. очерков и воспоминаний. Чебоксары, 2007.
- 47 Ахтимирова Р. Чăвашсен ыра йăла-йĕркисем. Шупашкар, 1995.
- 48 Петрова Р.Н. Пытару йăли-йĕрки (Таврапĕлÿсĕ сырнисем) // Материалы по этнографии и антропологии чувашей. Чебоксары, 1997. С. 185–191.
- 49 Додонов Н.Л. 300 чувашских блюд. Чебоксары, 1972; Его же. Чувашская кухня. Чебоксары, 1976; Кушать подано: Кухня народов Поволжья. Чебоксары, 2000; Похлебкин В.В. Национальные кухни наших народов. М., 2009; Чувашская кухня Чебоксары, 1992.
- 50 Чувашская кухня. Чебоксары, 2007; Чувашская кухня. Чебоксары, 2014.
- 51 Охотников Н.М. Записки чувашина о своем воспитании // ИОАИЭ. Т. 31. Вып. 1. С. 19–48.
- 52 Башири З. Чăваш хĕрĕ Униçсе. Шупашкар, 2008.
- 53 Ваттисен сăмахĕсем. Шупашкар, 2007.
- 54 Пилсемпе кĕлĕсем. Шупашкар, 2007.
- 55 Ача-пăча фольклорĕ. Шупашкар, 2009.
- 56 Кĕр сăри. История праздника // Букет Чувашии [Электронный ресурс]. URL: <http://ker-sary.buketbeer.ru/> (дата обращения 12.11.2012); Национальная кухня // Культурное наследие Чувашии [Электронный ресурс]. URL:

<http://www.nasledie.nbchr.ru/> (дата обращения 12.01.2013); Рецепты чувашских блюд // Традиции чувашской кухни [Электронный ресурс]. URL: <http://pokushaem.blogspot.ru/> (дата обращения 02.03.2013); Традиции гостеприимства в Чувашии // Чувашская Республика. Официальный портал органов власти. 2012 [Электронный ресурс]. URL: <https://gov.cap.ru/hierarchy.asp?page=../25/426831/1168844/1265451> (дата обращения 10.02.2013); Чувашская кухня – Чăвашсен тĕпелĕ // Одноклассники. Социальная сеть. URL: <http://www.odnoklassniki.ru/> (дата обращения 25.01.2013); <http://www.youtube.com/>; Чувашская кухня // Портал чувашской культуры (на рус. и англ. яз.) [Электронный ресурс]. URL: <http://www.chuvashculture.org/> (дата обращения 12.06.2012); Чувашская кухня // Чувашская кухня, 2009 [Электронный ресурс]. Дата обновления 16.09.2011. URL: <http://chkuh.ru/> (дата обращения 08.01.2013); Чувашская кухня // Чувашский народный сайт (на рус. и чув. яз.) [Электронный ресурс]. URL: <http://www.ru.chuvash.org/> (дата обращения 12.09.2012), и др.

⁵⁷ Матвеев Г.Б. Историография изучения материальной культуры чувашского народа // Новые исследования по археологии и этнографии Чувашии. С. 92–93; Токарев С.А. Указ. соч. С. 282, 364–365.

⁵⁸ Сбоев В.А. Заметки о чувашах. Чебоксары, 2004. С. 22–23.

⁵⁹ Ашмарин Н.И. Словарь чувашского языка (далее СЧЯ). Т. 1–17. Чебоксары, 1994–2000.

⁶⁰ Ашмарин Н.И. Болгары и чуваша // ИОАИЭ. Казань, 1902. Т. 18. Вып. 1–3. С. 3–132.

⁶¹ Никольский Н.В. Собрание сочинений. Т. I. Чебоксары, 2004. С. 21.

⁶² Никольский Н.В. Краткий конспект по этнографии чуваш // ИОАИЭ. Т. 26. Вып. 6. С. 544.

⁶³ Никольский Н.В. Собрание сочинений. Чебоксары, 2004. Т. I. С. 274.

⁶⁴ Там же. С. 400.

⁶⁵ Никольский Н.В. Христианство среди чуваш Среднего Поволжья в XVI–XVIII вв.: Исторический очерк. Казань, 1912.

⁶⁶ Никольский Н.В. Взгляд чуваш на воинскую повинность. Казань, 1905. С. 2.

⁶⁷ Никольский Н.В. Этнографические заметки о чувашах Козьмодемьянского уезда Казанской губернии. Казань, 1911.

⁶⁸ Никольский Н.В. Собрание сочинений. Т. I.

⁶⁹ Комиссаров Г.И. О чувашах: исследования. Воспоминания. Дневники, письма. Чебоксары, 2003.

⁷⁰ Месарош Д. Памятники старой чувашской веры. Чебоксары, 2000.

⁷¹ Чуваша: история и культура. Т. I. С. 14.

⁷² Кузнецов И.Д., Фокин П.П. Первая комплексная экспедиция по изучению сельского населения Советской Чувашии // Актуальные проблемы археологии и этнографии Чувашской АССР. Чебоксары, 1982. С. 142.

⁷³ Там же. С. 153.

⁷⁴ Кутяшов С.С. Этнография чуваша и чувашский национализм. Чебоксары, 1937.

⁷⁵ Воробьев Н.И. Этнографические исследования в Чувашской АССР // СЭ. 1950. № 2. С. 205–208.

⁷⁶ Воробьев Н.И. Этногенез чувашского народа по данным этнографии // СЭ. 1950. № 3. С. 66–78.

- 77 Культура и быт низовых чувашей. Чебоксары, 1986.
- 78 Матвеев Г.Б. О некоторых особенностях традиционного жилища чувашского населения Татарской АССР, Ульяновской и Куйбышевской областей // Культура и быт низовых чувашей. С. 40.
- 79 Чуваши: современные этнокультурные процессы. М., 1988. С. 110.
- 80 Чуваши: Этнографическое исследование. Чебоксары, 1956. Ч. 1. С. 372–374.
- 81 Чуваши: Этнографическое исследование. Чебоксары, 1970. Ч. 2. С. 89, 100.
- 82 Димитриев В.Д. История Чувашии XVIII века. Чебоксары, 1959. С. 446.
- 83 Денисов П.В. Религиозные верования чуваш. Чебоксары, 1959. С. 156.
- 84 Козлова К.И. Этнография народов Поволжья. М., 1964.
- 85 Народы Европейской части СССР. М., 1964. Т II.
- 86 История Чувашской АССР. Чебоксары, 1966. Т. 1. С.138–139.
- 87 Современные этнические процессы в СССР. М., 1975. С. 238, 255.
- 88 Андреев (Урхи) Н.А. Иранско-чувашские этнокультурные и языковые параллели // Чувашский язык и литература. Чебоксары, 1975. С. 91–113 (Труды ЧНИИ, вып. 59).
- 89 Матвеев Г.Б. Отражение этнических процессов в материальной культуре чувашского народа (Одежда и пища) // Актуальные проблемы археологии и этнографии Чувашской АССР. С. 103–138; Его же. Современная бытовая утварь сельских чувашей // Исследования по древней и современной культуре чувашей. Чебоксары, 1987. С. 116–122.
- 90 Фокин П.П. Этнические процессы в Чувашии за годы Советской власти // Современные социальные и этнические процессы в Чувашской АССР. Чебоксары, 1980. С. 3–30 (Труды ЧНИИ, вып. 106).
- 91 Филиппов А.Г. Знание национальных кушаний сельским населением Чувашской АССР // Новые исследования по археологии и этнографии Чувашии. С. 154–159.
- 92 Пахутов А.Е. Пища как характеристика чувашского этноса // Статистико-этнографические исследования в Чувашской АССР. Чебоксары, 1984. С. 123–128.
- 93 Егоров Н.И. Чувашский саламалик // Чувашский фольклор. Специфика жанров. Чебоксары, 1982. С. 106–129; Его же. Чăваш нисепĕ // Ялав. 1986. Окт. 10. С. 30.
- 94 Иванов В.П. К вопросу о чувашско-татарских этнокультурных параллелях // Болгары и чувашы. Чебоксары, 1984. С. 103–120.
- 95 Денисов П.В. Историко-этнографические исследования Н.М. Охотникова // Исследования по истории Чувашии дооктябрьского периода. Чебоксары, 1985. С. 81–82.
- 96 Современные этнические процессы в Чувашской АССР. Чебоксары, 1984. С. 41.
- 97 Народы Поволжья и Приуралья. М., 1985.
- 98 Очерки истории культуры дореволюционной Чувашии. Чебоксары, 1985.
- 99 Семейный быт народов СССР. М., 1990. С. 265.
- 100 Салмин А.К. Макрообряды типа чюк // Традиционное хозяйство и культура чувашей. С. 72–83; Его же. Архаические основы мезообрядности чувашей // Вопросы традиционной и духовной культуры чувашей. Чебоксары, 1989. С. 11–41.

¹⁰¹ Павлов Ю.М., Иванов В.П., Сусликов В.Л. Традиции питания и распространение заболеваний раком желудка // Традиционное хозяйство и культура чувашей. С. 99–108.

¹⁰² Этническая история и культура чувашей. Чебоксары, 1993.

¹⁰³ Иванов В.П. Пища как источник для изучения этногенетических и культурных связей чувашей // Этническая культура чувашей. Чебоксары, 1990. С. 27–49.

¹⁰⁴ Фокин П.П. Основные направления этнических процессов в чувашской АССР // Чувашской АССР – 70 лет. Чебоксары, 1990. С.118–141.

¹⁰⁵ Матвеев Г.Б. Материальная культура чувашей. Чебоксары, 1995.

¹⁰⁶ Алексеев Б.Л., Матвеев Г.Б., Фокин П.П. Чуваша: культура жизнеобеспечения. Чебоксары, 1995.

¹⁰⁷ Иванов В.П., Николаев В.В., Димитриев В.Д. Чуваша: этническая история и традиционная культура. М., 2000.

¹⁰⁸ Каховский В.Ф. Происхождение чувашского народа. Чебоксары, 2003. С. 370–371.

¹⁰⁹ Фокин П.П. Современная семейная обрядность // Вопросы традиционной и духовной культуры чувашей. Чебоксары, 1989. С. 75–99; Его же. Производственная обрядность современной чувашской семьи (На примере ритуального комплекса *ёне ырри*) // Материалы по этнологии и антропологии чувашей. Чебоксары, 1997. С. 158–176; Его же. Животноводческая обрядность современной чувашской семьи (весенний выгон стада) // Вопросы археологии и этнографии Чувашии. Чебоксары, 2000. С. 111–128; Его же. Строительные обряды современной чувашской семьи // Этнология религии Чувашии. Чебоксары, 2003. Вып. 1. С. 65–84; Его же. Обряд проводов в армию у чувашей Присвяжъя // Н.В.Никольский и чувашская гуманитарная наука XX в. Чебоксары, 2005. С. 214–220.

¹¹⁰ Салмин А.К. Народная обрядность у чувашей. Чебоксары, 1994; Его же. Праздники и обряды чувашской деревни. Чебоксары, 2001; Его же. Система религии чувашей. Спб., 2007.

¹¹¹ Салмин А.К. Хлеб в ритуалах чувашей // Известия Национальной академии наук и искусств Чувашской Республики (далее Известия НАНИ ЧР). 1996. № 2. С. 86–91.

¹¹² Салмин А.К. Традиционные обряды и верования чувашей. Спб., 2010.

¹¹³ Салмин А.К. Чувашско-осетинские параллели // Известия Северо-Осетинского института гуманитарных и социальных исследований им. В.И.Абаева (далее Известия СОИГСИ). 2011. №5 (44). С.19–25.

¹¹⁴ Зорин Н.В. Пища в русском свадебном ритуале Среднего Поволжья // Вопросы истории культуры народов Среднего Поволжья. Чебоксары, 1993. С. 61, 67–68.

¹¹⁵ Дмитриев И.А. Этнотеатральные формы в чувашском обряде. Чебоксары, 1998.

¹¹⁶ Симбирско-Саратовские чуваша. Чебоксары, 2004. С. 5–18.

¹¹⁷ Осипов А.А. Чувашская свадьба: обряд и музыка свадьбы вирьял. Чебоксары, 2007.

¹¹⁸ Сосаева А.А., Палкина А.Г. Из традиционных обрядов д. Новый Томлай Моргаушского района ЧР (на примере *сйварни*) // Национальные традиции в культуре народов Поволжья. Чебоксары, 2003. С. 68–74.

¹¹⁹ Петров Н.П. Чувашский сурхури и болгарский зимний праздник сур // Там же. С. 45–51.

- ¹²⁰ Федотова Е.В. Из наблюдений обряда некрещеных чувашей Якуш-кинского куста Нурлатского района РТ // Там же. С. 52–56.
- ¹²¹ Уразманова Р.К. Обряд сорэн у народов Среднего Поволжья и Приуралья (конец XIX – начало XX века) // Расы и народы. М., 2003. Вып. 29. С. 209–220.
- ¹²² Попова Е.В. Семейные обычаи и обряды бесермян (начало XX – 90-е годы XX века.): автореф. дисс. ... канд. ист. наук. М., 1998.
- ¹²³ Кандрин И.А. Печь в быту и обрядах мордвы // Вестник НИИ гуманитарных наук при Правительстве Республики Мордовия. 2011. №3 (19). С. 93–98.
- ¹²⁴ Назмутдинова И.К. Стол и его семиотический статус в традиционном жилом пространстве удмуртов // Исторические, философские, политические и юридические науки, культурология и искусствоведение. Вопросы теории и практики. 2012. №2 (16): в 2-х ч. Ч II. С. 151–156.
- ¹²⁵ Сураганова З.К. Обмен дарами в казахской традиционной культуре. Астана, 2009.
- ¹²⁶ Краткая чувашская энциклопедия. Чебоксары, 2001.
- ¹²⁷ Чувашская энциклопедия: В 4 т. Чебоксары, 2006–2011.
- ¹²⁸ Денисова-Вовина О.П. Праздник хёр сәри – «девичье пиво» в календарной обрядности чувашей // Чувашия глазами этнографа: поиски и находки. Чебоксары, 2008. С. 172–189.
- ¹²⁹ Яковлева И.Г. Терминология культуры питания в чувашском языке. Чебоксары, 2006.
- ¹³⁰ Ягафова Е.А. Чуваши Урало-Поволжья. Чебоксары, 2007.
- ¹³¹ Кузнецов А.В. Речевой этикет народов Волго-Уралья. Чебоксары, 2008.
- ¹³² Егорова О.В. Традиционная родильная обрядность чувашей Волго-Уралья. С. 126–127; Ее же. Физическое развитие ребенка и охрана здоровья детей в традиционной культуре Волго-Уралья. Чебоксары, 2010. С. 37; Ее же. Этнография детства чувашей Волго-Уралья во второй половине XIX – первой трети XX вв.: традиционная родильная обрядность и социализация ребенка. Дисс... д-ра ист. наук. Чебоксары, 2010.
- ¹³³ Чуваши: история и культура. Т. 1. С. 383, 394, 399.
- ¹³⁴ Симбирско-Саратовские чувашы. С. 5–18.
- ¹³⁵ Чуваши Присвияжья: история и культура. Чебоксары, 2015.
- ¹³⁶ Денисов П.В. Чувашия глазами этнографа: поиски и находки. Чебоксары, 2008.
- ¹³⁷ Иванов В.П. Проблемы этнографии чувашского народа. Избранные труды. Чебоксары, 2012.

ГЛАВА II.

ТРАДИЦИОННАЯ КУХНЯ

В комплексе систем жизнеобеспечения любого народа одно из ключевых мест принадлежит пище, которая составляет самую первую, основную и повседневную витальную потребность человека. В свойственных разным народам наборах пищевых продуктов, способах их обработки, типах блюд, в традициях пищевого предпочтения или избегания, в организации и ритуале трапез и в других аспектах культуры, прямо или косвенно связанных с пищей, отразилась этнокультурная и историческая специфичность народов, и изучение этих явлений имеет большой научный интерес¹.

Традиционная пища низовых чувашей зависела от окружающей среды. Большинство пищевых ингредиентов они получали благодаря своей хозяйственной деятельности — выращивали растения и разводили домашних животных. В повседневной пище низовых чувашей преобладали продукты земледелия (хлеб, каши, овощи), но, в то же время, присутствовала и мясомолочная продукция; большим потреблением мясных продуктов отличалась празднично-обрядовая пища. В данной главе будут рассмотрены основные классификационные характеристики пищи низовых чувашей с подразделением на растительную и пищу животного происхождения, а также напитки.

§ 1. Пища растительного происхождения

Растительная пища являлась главной составляющей рациона питания низовых чувашей. В основе питания были зерновые культуры, из которых получали муку и различные крупы, и бобовые культуры — горох и чечевица. На муку размалывалась в большей степени рожь, из нее пекли, в основном, хлеб. Пшеницу сеяли мало, поэтому и пироги выпекались из ржаного теста, иногда с добавлением пшеничной муки. Овес шел на муку, в т.ч. и толокняную, и на крупу; из ячменя также мололи муку, которая использовалась для приготовления пива. Из полбы делали муку для выпечки и толокна и крупу, при этом из толокняной муки пекли ритуальные изделия. Гречиху и просо мололи на муку для приготовления блинов и лепешек. Таким образом, набор хлебных культур, перерабатываемых в муку и крупы, был достаточно разнообразен².

Изделия из теста у низовых чувашей составляют две разновидности: без начинки — хлеб, различные лепешки, блины и колобки, с начинкой — большие и маленькие пироги, хуплу, ватрушки, вареники.

Рецепты выпекания хлеба хранились и передавались из поколения в поколение. В конце XIX в. хлеб выпекали из ржаной муки, просеивая ее через личное решето. Сначала разводили в теплой воде закваску и, добавив муку, размешивали лопатой калек. Покрытую квашню оставляли до утра следующего дня. Квашня имела как в высоту, так и в диаметре около одного аршина. На другой день тесто месили, приговаривая: «*Час-час хӑпар: ачасем сӳес теҫҫӗ*» [Поднимайся побыстрее, дети есть хотят]. Хлеб выпекали в русской печи, которую хорошо протапливали, затем с пода сгребали жар. Хлеба ставили специальной лопатой *сӑкӑр кӑреси*. Иногда тесто смачивали сверху водой или же прокалывали в нескольких местах, чтобы корочка не потрескалась (*ан чечек-лентӑр тесе*). Признаками готовности хлеба являлись его легкость и ощущение «холода». Вынимая один или два карава и постукивая по нижней части, говорили: «*Пӑсрет-ха, йывӑртарах та, ахӑр пиҫмен нуль*» [Еще жжет, и кроме того, тяжеловат, наверное не испекся]. Снова ставили в печь на непродолжительное время. Некоторые хозяйки проверяли

готовность хлеба, прокалывая посередине лучиной. Если тесто приставало, значит, хлеб был еще сырой, а если нет, то испекся. Вынимая из печи, каравай похлопывали по нижней части и произносили: «*Ѕăкăрăм кулаç пек, хам пике пек. Пиçмен пулсан пиç, ытла пулсан тавăрăн, хам ут çулма, тыр вырма каятăп*» [Хлеб мой как каравай, сама как дева красна. Если не испекся, пекись, если перепекся, возвратись, сама иду косить сено, жать хлеб]. Приговаривая это, каравай ставили на бок, прислонив к стене верхней частью. В таком виде каравай находился часа два, а затем клали на лавки плашмя³.

В XX веке технология приготовления теста у низовых чувашей не изменилась. По данным полевых исследований, накануне вечером замешивалось тесто на закваске от предыдущей выпечки. В квашню *кăвас чĕресĕ* с закваской медленно сыпали муку и тщательно ее перемешивали. После этого квашню плотно закрывали покрывалом и ставили в теплое место для брожения. В 3–4 часа утра тесто вновь замешивали с добавлением воды, соли и муки. Поспевшее тесто формовали в караваи и выпекали в печи около 1,5 часов. Нередко для этого использовали специальные формы для выпекания хлеба.

В начале XXI в. появились современные рецепты приготовления теста для хлеба, пирогов и др. В настоящее время опару каждый раз ставят новую и не обязательно в квашне, а в какой-либо большой чаше или кастрюле, а иногда для выпекания большего количества караваев — в ведре. Также пользуются рецептом приготовления быстрого теста: на 1,5 стакана теплой воды добавляют 50 г дрожжей, 2 ложки сахара и 6 ложек муки и размешивают. Через три часа к этому добавляют щепотку соли, 0,5 стакана растительного масла и муки, замешивают и оставляют в теплом месте до готовности. Муку используют пшеничную, некоторые хозяйки — вперемешку с ржаной. В итоге тесто бывает готово примерно через четыре часа⁴. Такое тесто подходит для приготовления хлеба, пирогов и других изделий.

У низовых чувашей с детства воспитывалось бережное отношение к хлебу. В одном из источников находим следующее: «У чуваш множество печений, но самое важное место занимал хлеб — *ѕăкăр*. Хлеб очень почитается у чувашей:

уронить крошку хлеба на пол считалось большим грехом («*Ҷак җакӑр тӗпренчӗкне ўкернӗшӗн сана май таран җылӑх пулӗ*») [За то, что ты уронил крошку хлеба, у тебя будет большой грех, букв. «грех до горла»]⁵.

В повседневном питании низовых чувашей хлеб и изделия из муки являются неотъемлемой частью рациона питания: его едят с первыми и вторыми блюдами, кроме того, используют как основу для бутербродов (с маслом, сыром и т.д.), иногда хлеб поджаривают с маслом на сковороде. Но в домашних условиях сегодня он перестал выпекаться в таких масштабах, как например, еще в конце ХХ в. Появление в рационе питания низовых чувашей других изделий из теста интернациональной кухни постепенно вытесняет традиционные блюда. В магазинах можно купить не только ржаной, подовый, белый формовой хлеб или батон, но и армянский лаваш, французский багет и т.д. В немалой степени вытеснению из культуры питания традиционного хлеба способствует появление новых технологий: электрических плит, мини-хлебопекарен, использование которых меняет культуру питания чувашей.

Из полбенной муки низовые чувашаи пекли лепешки *капӑртма* (Тетюшский уезд) или к.птӑрме (Буинский уезд, с. Богдашкино Тетюшского района, с. Альшеево Буинского района РТ), пышка *хӑпарту*. Для этого с вечера в кадушке ставили тесто на дрожжах. Лепешки из полбы получались толще ржаных. Колобашки выпекались в печи небольшими караваями, а *капӑртма* — размером в среднюю сковороду (около 15–20 см в диаметре). К моменту готовности они становились пышными. Проживавшие в Закамье чистопольские чувашаи полбенные, пшеничные лепешки называли җ.х. и отличали их от ржаных лепешек, изготовленных из кислого теста; последние назывались *кӑвасу*. В источнике отмечается, что *кӑвасу* — это еда бедных (д. Старые Савруши, Ново-Адамской волости Чистопольского уезда, совр. с. Ст. Савруши Аксубаевского района РТ)⁶. В некоторых случаях *капӑртма* пекли из пшеничной или гороховой муки⁷.

Другим известным изделием из теста у низовых чувашей были лепешки *пашалу*. Их пекли, когда в хозяйстве недостаточно было муки для выпекания хлеба, а также в тех случаях, когда хозяйки хотели несколько разнообразить

мучные виды пищи. На лепешки шла гороховая, чечевичная полбенная (с. Бюрганы Буинского уезда Симбирского губернии, совр. с. Бюрганы Буинского района Республики Татарстан) мука, но в голодные годы их пекли из ржаной муки в смеси с листьями деревьев, лебедой, желудевой мукой, отрубями и опилками. Рецепт приготовления *пашалу* мы находим в источниках начала XX в.: на 3–4 фунта* гороховой муки брали 1 горсть ржаной муки (для того, чтобы тесто не распадалось), замешивали с 2 стаканами теплой воды, добавляли немного соли и тщательно размешивали. Тесто должно было получиться крутое. Затем его делили на части, раскатывали на столе, раскатывали в лепешки диаметром в 4 вершка**, а в высоту не более 1/2 вершка. Печка в данном случае топилась не очень жарко, угли убирали в горн, под выметали мокрым мочальным помелом, и лепешки выпекались на поду печи около получаса. Вынув из печи, их мочили сверху теплой водой и клали на стол, накрыв полотенцем (хлебным покрывалом). Лепешки ели с пахтой (*уйран*), похлебкой или с молоком (*сётне*)⁸.

В конце XX в. *капъртма*, *пашалу*, *хӓпарту* еще готовились. В настоящее время эти блюда готовят, но по измененной технологии: в основном из пшеничной муки и не только в печи, но и на сковороде на углях или же на обычной газовой плите. К примеру, *капъртма* иногда пеклось прямо перед огнем в сковороде, *пашалу* начали печь не только в печи, но на сковороде на газовой или электрической плите⁹.

Следующим распространенным тестяным изделием без начинки в рационе питания низовых чувашей были блины *икерчӓ*, *кульмак*, *пӓлӓм* — круглые тонкие лепешки из жидкого теста, испеченные на сковороде. Их размер определялся хозяйкой: блины выпекались либо большие — один на всю сковороду, либо маленькие — по несколько штук. Тесто заготавливали из различной муки — пшеничной, просяной, ячменной, пшенной, даже гороховой, замешивая его на дрожжах. *Икерчӓ* пекли на смазанной маслом сковороде. Готовые блины также обмазывали маслом. По обычаю, самый последний

* 1 фунт = 0,454 кг.

** 1 вершок = 4,445 см.

блин детям не давали, при этом говорили, будто не смогут выучить русский язык¹⁰.

В ходе изучения материалов по пище неоднократно описывается вид блинов, под названием *куймак*. В Тетюшском уезде *куймак* пекли из гороховой, полбенной или пшеничной со смесью гороховой муки, а в Буинском уезде — также из просяной муки. Блины на дрожжах затевали с вечера, а утром подбивали и жарили блины на сковороде в масле. Если они подгорали, то говорили (*куймак чечекленет*). Готовые блины обмазывали маслом и укладывали на доску. В Тетюшском уезде *куймак* выпекали также в печи на листках капусты¹¹. Среди других этнотерриториальных групп чувашей были распространены блины из просяной (например, в Бугульминском уезде) и ячневой (у заволжских чувашей) муки¹². Они считались самой древней разновидностью блинов и являлись неотъемлемой частью поминальной трапезы некрещеных чувашей, например, в д. Ново-Сережкино Черемшанской волости Бугульминского уезда (совр. с. Ново-Сережкино Лениногорского района РТ)¹³.

В прошлом у низовых чувашей блины являлись самостоятельным блюдом и, в основном, выпекались из дрожжевого теста. С проникновением в чувашскую кухню блюд других народов, произошли изменения в приготовлении традиционных блинов. В рацион питания вошли тонкие блины из пшеничной муки, яиц, молока, соли, сахара, подсолнечного масла, фаршированные различными начинками. Но размеры блинов традиционны. Маленькие оладьи затевают на дрожжевом тесте, иногда на кефире и соде, а большие тонкие блины, замешанные на молоке и яйцах, готовят еще и с начинкой: с тушеной капустой и мясом, с творогом и др.

В названиях этого изделия в локальных группах низовых чувашей наблюдаются терминологические различия. В некоторых исследованных нами селениях современного Батыревского района ЧР блины, независимо от их состава называются *икерчĕ*, а в некоторых селениях Яльчикского района ЧР оладьи на дрожжах называют *кульмак*. Почти так же (*куймак*) обозначают их в Татарстане закамские чуваша¹⁴. По сравнению с низовыми у верховых чувашей обнаруживается большее разнообразие блинов: диал. *йохтармалли икерчĕ*, *тăпăрчă икерчи*, *çĕр омли икерчи* (д. Шибачево Иш-

лейского района ЧР, ныне в составе с. Ишаки Чебоксарского района ЧР); *тăйăртăс икерчи, паранкă икерчи* (д.Верхние Олгаши Моргаушского района ЧР); *омма икерчи, сăмарта икерчи* (д.Якейкино Аликовского района ЧР)¹⁵. В некоторых селениях современного Ядринского района блины называют *икерчĕ* или *сăху*¹⁶.

У низовых чувашей известны и другие разновидности лепешек. К примеру, *юсман* – тонкая лепешка, выпекаемая на сковороде. По сравнению с блинами, ее готовили из твердого пресного, но иногда и кислого теста. Лепешку раскатывали скалкой, придавая форму блина. *Юсман* выпекали из пшеничной и ячменной муки, а богатые использовали также гороховую муку. Он предназначался для жертвенных молений, потому в обычные дни не выпекался. Географически лепешки юсман локализованы в юго-восточной части низовой зоны (например, в с. Бюрганы Буинского уезда Симбирского губернии, совр. с. Бюрганы Буинского района РТ, с. Альшеево Буинского уезда Симбирской губернии, совр. с. Альшеево Буинского района РТ), но встречался и в селениях юго-западной части зоны (например, в с. Ст. Чекурское Буинского уезда Симбирской губернии, совр. с. Ст. Чекурское Дрожжановского района РТ). Юсман как ритуальная лепешка до современности сохранилась у части низовых чувашей, проживающих в Буинском и Тетюшском районах РТ¹⁷.

Современные хозяйки блины затевают как в будни, так и в праздники, но сохраняется обязательная традиция выпекать блины для поминального стола. Люди старшего поколения даже в будни первый блин посвящают всем усопшим, говоря при этом (*Тутлăхра пулăр*) [Будьте сыты]. Сохранились разные частушки-дразнилки, исполняемые по поводу выпекания блинов. Вот одна из них:

*Куля кульмак пĕсерет,
Арăм сисе пĕтерет*

Коля блины печет
Жена их съедает¹⁸.

В рационе питания низовых чувашей появились и другие разновидности печений. К примеру, из русской кухни пришли сырники, которые имеют в своем составе творог, смешанный с пшеничной мукой или манной крупой, с добавлением яиц, соли, соды¹⁹.

Еще одним изделием из теста без начинки является *йӓва*. Оно выступало также в качестве ритуального кушанья. Хотя про ритуальные блюда речь будет идти ниже, все же здесь отметим рецепт и технологию его приготовления. В источниках упоминается, что для *йӓва* в конце XIX в. богатые готовили тесто из пшеничной и полбе́нной муки с молоком, а бедные тесто затевали на воде из смеси яровой и ржаной муки²⁰. Имеется подробное описание приготовления этого блюда: «Во время праздников, на свадьбах, а также от нового года до крещения на столе каждой чувашской семьи можно увидеть *йӓва*. Технология приготовления этого блюда такова: тесто затевали на пшеничной муке с добавлением соли, растопленного масла (1 чайная ложка), простокваши (2 ложки) или пищевой соды. Тесто делали твердым, раскатывали и отрезали на мелкие кусочки в размере орехов. Пекли в печи или на плите, готовность определяли по цвету (желтый цвет). *Йӓва* обливали медовым шербетом и встряхивали в чаше. Потом выкладывали на противень или в другую посуду и покрывали чистым полотенцем. Главные праздники для печения *йӓва* — новогодний цикл праздников и масленица. По поверьям, если не испечь *йӓва* на новый год, то не будут жить овцы или не будут ягниться»²¹. В некоторых источниках встречается приготовление *йӓва* в виде четырехугольников и ромбов, в виде гнездышка (д. Шибачево Ишлейского района ЧАССР, ныне в составе с. Ишаки Чебоксарского района ЧР), с двумя ямочками, «вроде *капӓртма*, но мелкое», «нечто вроде нарезанной салмы; оладьи»²².

Низовые чуваша Буинского уезда, а также закамские чуваша Чистопольского уезда шарики *йӓва* подавали к чаю и насыпали гостю в карман в качестве гостинца²³.

Йӓва сохранились в рационе питания низовых чувашей до настоящего времени, хотя технология приготовления и вкусовые качества несколько изменились. В середине—конце XX в. блюдо готовили следующим образом: яйцо и свиной жир смешивали, добавляли пшеничную муку (ржаная уже не использовалась), соль, сахар, пищевую соду для пышности, тщательно замешивали тесто, формовали шарики диаметром в 2–3 см и выпекали в печи на противне²⁴. В некоторых случаях вместо свиного жира в тесто добавляли сливочное

масло, а печение формовали в виде маленьких булочек, а не шариков²⁵.

Различия имелись и в названии изделия: в некоторых селениях современных Батыревского (д. Верхнее Турмышево, с. Тойси), Яльчикского (дд. Полевые Буртасы, Старое Янашево) районов ЧР был распространен термин *йӓвача*²⁶, хотя размер и рецепт его приготовления были практически схож с *йӓва* (информанты не дают точных сведений о соотношении ингредиентов). Примечательно, что терминологические особенности встречались и в других этнотерриториальных группах чувашей: например, *йӓва* — в некоторых селениях Шумерлинского района²⁷, *су мыри* «масляной орех» — у чувашей Ядринского района²⁸, *йӓва* или *навӓрсак* (татарское заимствование, «баурсак») у закамских чувашей²⁹. Термин баурсак встречается и у низовых чувашей Дрожжановского (с. Алешкин Саплык)³⁰, Буинского (с. Рунга) районов РТ, здесь также в кухне присутствует татарского блюдо чак-чак³¹.

С изменением рациона питания и исчезновением традиционных новогодних обрядов это блюдо вышло из употребления или заменено покупными печеньями.

У низовых чувашей известно более 4–6 видов печений с начинкой. Источники сообщают, что еще в начале XX в. пироги ставились в печь без сковороды, свободно, поэтому имели различную форму. Между пирогами особым почетом пользовался круглый, высокий *пельш* или *хуплу*, о котором будет сказано ниже³². Распространенными были большие вытянутые пироги (размер зависел от объема противня, на котором выпекался пирог, в основном 25–30 см в длину), круглые пироги и ватрушки.

Одним из основных мучных изделий у низовых чувашей являются пироги *кукӓль* / *куккӓль*, которые пеклись как в будни, так и в праздники. Тесто для них готовили из ржаного и полбенного (квашеного или пресного) теста. В качестве начинки использовались картофель с добавлением конопляного масла, иногда крупы, нередко капуста с крупой, свекла, чечевица, горох, жареное в сале мясо (*кӓмӓрчак*), остатки каши, а летом — творог, яйца, ягоды. Популярными среди верховых чувашей начинки из гусиных потрохов (*пыршӓ кукли*), рыбы, дикого лука (*хир суханӓ*) и грибов (ча-

ще сморчков) у низовых чувашей были мало распространены³³. Пироги с ягодной начинкой выпекали, как правило, на праздник Петров день. Они считались ритуальным блюдом, поскольку до Петрова дня старшие женщины воздерживались от употребления ягод.

Традиция использования в качестве начинок овощей (капусты, картофеля), крупы и ягод существует и в современной кухне низовых чувашей. Жители лесных районов (напр., Шемуршинского района ЧР) ходят за ягодами в лес, но нередко используют в качестве начинки и садовые ягоды (малину и др.)³⁴.

В современной кухне низовых чувашей произошли изменения в приготовлении пирогов — это относится как к разнообразию начинок, так и к их размерам. Если в конце XIX—XX в. пекли большие пироги (примерно в 25–30 см в длину и около 20 см в ширину), то современные хозяйки предпочитают готовить маленькие пирожки (10–15 см в длину) с начинками из картофеля, капусты с мясом, моркови с жареным луком, яиц с зеленым луком, тыквы, а также из сухофруктов. Новацией в культуре питания стали сосиски в тесте, аналог американского хот дога, пицца. В некоторых случаях пирожки не пекут, а жарят.

Другим изделием из теста с начинкой были ватрушки *нўремечё*. В XIX — в начале XX в. их выпекали для праздничного стола. Это печение готовилось двух видов, отличавшихся друг от друга только начинкой — картофельным пюре или творожной массой. Ватрушки стряпали из кислого (если выпекали одновременно с хлебом) и очень редко — из пресного теста. Поскольку семьи были большие, то за один раз делали 15–20 штук. Основой ватрушек были лепешки, которые укладывали на ночевку рядами, посыпая мукой, чтобы не приставали друг к другу. В это время отварили в чугуне картофель, который толкли с добавлением молока, масла, лука, соли. После этого получалась очень вкусная смесь. Полученную массу размазывали слоем толщиной около 1 см на лепешки, края которых защипывали — расписывали веревочками из теста. Ватрушки ставили в печь до готовности, затем вынимали и сверху смазывали маслом³⁵.

По другому рецепту *пуремечё* пекли из квашенного полбенного или ржаного теста. Сначала лепешки выпекались отдельно от начинки, затем вынимались из печи, на них сверху накладывали слой растертого картофеля, смешанного с истолченными в ступке семенами конопли, или творога с семенами конопли, которые заменяли в данном случае масло. Для поджаривания наложенной начинки ватрушку вторично ставили в печь³⁶.

Этот рецепт приготовления ватрушек практически неизменно сохранился среди большинства низовых чувашей до конца XX — начала XXI вв., но дополнился разнообразными начинками из варенья, повидла, джема, свежих ягод, яблок и других фруктов. Так, например, в с. Хормалы Ибресинского района тесто для ватрушки месят, преимущественно, из пшеничной муки по традиционной технологии, формируют в виде лепешек 0,5–1 см в толщину и укладывают на сковороду. На лепешку кладут слой картофельной или творожной массы.

В 60–80-х гг. XX в. в качестве начинки ибресинские чуваше использовали картофель сорта *кавак улма*, который, по словам информантов, был сочнее других сортов³⁷. Приготовление картофельной начинки ничем не отличалось от традиционного способа: картофель отваривали, разминали в пюре, в которое добавляли масло, молоко, яйцо, соль (по вкусу). Полученный *пуремечё* на сковороде ставили в печь до полной готовности. Таким же образом готовилось данное блюдо с творожной массой: творог смешивали со сметаной и яйцами, тщательно размешивали, затем укладывали на лепешку и ставили в печь. Слой начинки колебался от 0,5 до 1,5 см.

В селениях современного Шемуршинского района процесс приготовления *пуремечё* несколько другой. Сначала пекут лепешку *капартма* (местное название) на углях перед огнем, потом кладут на него слой картофельной или творожной массы и держат в печи до получения румяной корочки на поверхности ватрушки³⁸.

Два оригинальных рецепта блюд с начинкой было зафиксировано в ходе полевой работы в разных районах низовой зоны. Одно из них бытует в д. Старое Янашево (совр. Яльчикский район) под названием *пуремесё* и готовится из

конопли, картофеля и мякоти хлеба. Коноплю мнут до получения однородной массы, добавляя в нее хлеб и вареный картофель. Тщательно перемешав, полученную массу пекут в печи в виде лепешек³⁹.

Аналогичный рецепт блюда, но под названием (*кушак пӑхӗ*) (досл. «кошачий помет»), был встречен нами в д. Андрюшево Ибресинского района. Хлеб и семена конопли замешивали до получения однородной массы, из которой формовали шарики и выпекали их в печи, но без картофеля. Возможно, свое необычное название блюдо приобрело из-за цвета и внешнего вида⁴⁰.

Ватрушки с разнообразными начинками были известны и у верховых чувашей. Но в этой зоне бытовали как уже описанные выше ватрушки с творогом (*тӑпӑрчӑ икерчи*) и картофелем (умма икерчи)⁴¹, так и с оригинальными начинками: с мятой, разведенной на пахте с водой, горохом (*патаккасси икерчи*)⁴². В Ядринском районе одну из разновидностей ватрушки пекли на сковороде, но не в духовке и называли *хӑйма икерчи*: на сковороде поджаривались блины до полной готовности, затем на него половником наливали сметану или *турӑх* вперемешку с зеленым луком⁴³. Таким образом, в технологиях приготовления ватрушек у низовых и верховых чувашей, а также в терминологии, имелись определенные различия.

Своеобразным блюдом низовых чувашей являлся круглый большой закрытый пирог с начинкой, обозначаемый в Тетюшском уезде как *хуплу*, а среди большинства низовых чувашей как *пелӗш*. Его пекли из пресного сдобного теста, а для гостевой трапезы — с добавлением молока и яиц со сложной начинкой. Тесто раскатывали в один большой блин, на который послойно накладывали начинку: наполовину сваренную кашу или мелко накрошенный картофель вперемешку с мясом птицы (гуся, утки) или другой живности. Поверх начинки клали другую большую лепешку, края пирога защипывали и выдерживали в печи несколько часов, на стол подавали, уже слегка остудив. Тетюшские чуваша использовали в качестве начинки полбенную крупу с салом и мясом или же изюм с маслом, а тесто иногда готовили из проса или риса⁴⁴. Также низовые чуваша выпекали этот пи-

рог с начинкой из мяса гуся или пшеничной крупы с кровью⁴⁵.

Хуплу (пелёш) в большинстве случаев пекли для праздничного стола. Ради шутки или в качестве угощения иногда при разделке вовнутрь пирога клали бутылку самогона. За трапезным столом пирог обычно разрезал уважаемый гость — чаще всего близкий родственник⁴⁶. Нужно отметить, что разрезание этого пирога *пелёш касма* было своеобразным обычаем и у разных этнотерриториальных групп чувашей и не имело больших отличий. Верхняя лепешка разрезалась сначала крестообразно, а затем вдоль, по линии зашипывания краев нижней и верхней лепешек, таким образом, снималась «крышка» пирога. При этом разрезающий заявлял: «*Пелёш хуппи уşълмасть*» [«Крышка» пирога не открывается], в ответ на что хозяева подавали ему рюмку водки. Гость повторял свое изречение, давая понять, что хозяева сами должны «подсладить» пирог — то есть поцеловаться. После этого «крышка» снималась и разрезалась по количеству участников трапезы⁴⁷.

Традиция выпекания *хуплу (пелёш)* у низовых чувашей сегодня почти не сохранилась, в отличие от этнотерриториальных групп, где он до настоящего времени является основным праздничным угощением и даже ритуальным блюдом. В низовой зоне *хуплу* был вытеснен из праздничной и повседневной кухни другими изделиями из теста, чаще всего пирогами с однослойной начинкой, и пищей — блюдом, заимствованным из итальянской кухни. Примечательно, что аналогичный чувашскому *хуплу (пелёш)* пирог *бэлиш* присутствует в традиционной кухне татар, который готовится, в основном, на свадьбу и поминки⁴⁸. Аналогичные блюда готовили и у других народов, например, у бесермян⁴⁹. Низовыми чувашами, возможно, было заимствовано от татар и название блюда (*пелёш*), и использование в начинке изюма с маслом.

Еще одним закрытым изделием из теста у части низовых чувашей были *хуран кукли* — небольшие пирожки или вареники, которые варились в подсоленной воде. Начинкой служил творог, замешанный с яйцами, мясо или мясом с картофелем, ягоды. Тесто затевали бездрожжевое. *Хуран кукли* ели с растопленным коровьим (растительным) маслом,

для чего в глиняной чашке растапливалось масло на огне и ставилось на стол. Каждый брал вареники руками из деревянной чашки, макал в масло и ел⁵⁰.

В XX в. технология приготовления вареников немного изменилась. В ходе полевых исследований нами был записан подробный рецепт их приготовления. Замешав пресное крутое тесто, его раскатывали в лепешку толщиной в 5 мм и нарезали чайным стаканом кружочками. На вырезанные лепешки укладывали начинку, заворачивали в виде полумесяца и тщательно защипывали края. За раз делали 30–40 вареников. Начинкой для вареников чаще всего являлись творог, картофель, летом — ягоды, со временем в качестве начинки стали использовать тушеную капусту с мясом. Например, в прилесных деревнях Комсомольского района *хуран кукли* с черникой — обязательное блюдо летней праздничной трапезы в честь Петрова дня⁵¹. Название *хуран кукли* преобладает и у чувашей, проживающих в РТ⁵².

Хуран кукли — это те же пельмени, но крупнее, их название вышло из употребления. Для пельменей используют специальную форму, имеющую форму круга с отверстиями. На форму кладут тонко раскатанное тесто в виде блина, в отверстия закладывают мясо или другую начинку и сверху накрывают еще одним блином. После этого нужно несколько раз провести скалкой по верхнему слою теста, чтобы края пельменей хорошо прилипли.

Проживая по соседству с татарами, чувашки низовой зоны и разных этнотерриториальных групп перенимали у них разнообразные блюда из теста. В словаре Н.И. Ашмарина упоминается *кăстрăмни* (*кăстипи, кăстăни*) — кушанье из теста с начинкой, бытовавшее у закамских чувашей в Чистопольском уезде Казанской губернии и приикских чувашей Белебеевского уезда Уфимской губернии. Оно готовилось из пресного теста, которое раскатывали в блин и поджаривали с маслом на сковороде, в качестве начинки использовали пшеничную кашу. На одну половинку готового блина раскладывали начинку и загибали другой половинкой⁵³. Блюдо это сохранилось до наших дней. Например, в современном Шемуршинском районе оно известно как *кăстрăмни*. Тонко раскатав тесто, на одну сторону блина клали картофельное пюре и закрывали другой его стороной; края не защипыва-

ли, а оставляли в открытом виде, выпекали в печи⁵⁴. Вероятно, это изделие из теста низовые чувашей переняли у татар, у которых оно называется *кыстыбий*⁵⁵.

Таким образом, изделия из теста в рационе питания низовых чувашей в конце XX — начале XXI вв. изменились. Традиционная выпечка низовых чувашей (хлеб, различные лепешки т.д.) выходит из частого употребления. Мучные изделия готовятся редко, лишь для праздничного застолья (свадьбы, юбилея и т.д.). Наблюдаются изменения в форме, размерах, ингредиентах и функциональности блюд. С одной стороны, некоторые блюда утрачены, а с другой стороны, в культуру питания низовых чувашей под влиянием кулинарной литературы и телепередач, распространения смешанных браков и межэтнического взаимодействия, в целом, проникают блюда из других национальных кухонь (пицца, манты, шарлотка и др.). Заимствования в культуре питания низовых чувашей были известны и ранее (например, *пёлёш*, *кастәмни*), что указывает на открытость чувашской кухни к разного рода новациям.

Низовые чувашей часто использовали муку и мучные изделия в качестве приправы для супов. Если раньше в суп засыпали муку, то позднее стали делать из нее клецки. Приготовленные в бульоне куски теста, в зависимости от их размеров, именуется у низовых чувашей *çамах* или *салма*⁵⁶. В такой суп добавляли дикорастущие травы: сныть, борщовник, крапиву и др. Традиция их использования не исчезает, ибо весенние травы богаты микроэлементами и витаминами, употребление которых повышает иммунитет организма человека.

По данным источников, наблюдалось разнообразие форм клецок. В Тетюшском уезде салма бытовала трех видов: *каснă салма* — лапша, просто *салма* и *кашăк салми* (*çамах*) — клецки. Отличие *кашăк салми* (*çамах*) от других видов состояла лишь в том, что от куска теста салминки отламывались не пальцами, а ложкой⁵⁷. С основным термином салма разнообразные наименования этого блюда встречались у средненизовых чувашей: например, *йăпăлти салма* в с. Тюрлема Козловского района. У некоторых подгрупп верховых чувашей они назывались *тукмаç* (например, в с. Кошки Красноармейского района)⁵⁸.

Более крупный вид клецек *çăмах* встречался двух видов: *чăмър çăмах* (цельные клецки) и *юн çăмах* (кровавые клецки), которые готовили на крови гусей после их забоя. Скорее всего, *юн çăмах* варили только осенью, когда происходил массовый забой гусей. *Чăмър çăмах* готовился из ржаной муки. Это были кусочки теста квадратных и круглых форм, диаметром примерно в 3–5 см *çăмах* запускали в суп после того, как сварятся все ингредиенты. Клецки получались сытнее, если тесто готовили из гороховой и ржаной муки в одинаковых пропорциях⁵⁹. У казанских татар такое блюдо называлось «кашык чумара», т.е. клецки, которые опускались в кипящую воду ложкой⁶⁰.

Таким образом, *çăмах* как более крупный вид клецек, а салма как более мелкий отличались по технологии и статусу использования, в частности *çăмах* как ритуальная еда менее употреблялась, чем салма. Ритуальные функции салмы, по данным А.К. Салмина, проявляются в обрядах *ларма*, *киремет*, на поминках по случаю третьего, девятого и сорокового дней. Наиболее широко салма представлена в свадебных обрядах *хёр яшки*, *инке салми*, *сёнё сын салми*⁶¹.

На протяжении XX в. кухня низовых чувашей сохраняла технологию приготовления супов с клецками, иногда с добавлением свежей зелени, особенно весной. В современном Ибресинском районе чуть ли не повсеместно суп с добавлением кусочков теста называют термином *çăмах яшки*, в других районах, где проживают низовые чуваша, он известен как *салма яшки*. Клецки готовят следующим образом: тесто скатывают толщиной в палец и нарезают кусками либо делят на порции чайной ложкой. Известен рецепт приготовления клецек с улучшенными вкусовыми качествами из теста, замешанного на яйцах и сливочном масле⁶².

Для домашней лапши замешивают пресное крутое тесто из пшеничной муки. Затем его раскатывают в тонкую лепешку и режут на тонкие ленточки. Запускают домашнюю лапшу в кипящий бульон за несколько минут до готовности супа. По рассказам информантов, еще в середине XX в. в некоторых случаях тесто затевали на основе либо гороховой муки⁶³, либо пшеничной вперемешку с тертым картофелем⁶⁴. Остатки теста резали на кусочки, обжаривали на сковороде и ели с супом⁶⁵. Традиция заправки супа салмой до-

машного приготовления сохранилась до XXI в., хотя нередко салма заменяется покупными макаронными изделиями.

Таким образом, у низовых чувашей в питании использовалась мука из всех видов зерновых. Изделия из теста были неотъемлемой частью культуры питания этноса. Она использовалась не только для приготовления хлеба, различных изделий из теста, но и для добавления в жидкие блюда.

Одним из главных повседневных горячих жидких блюд низовых чувашей был суп. В весенне-летний сезон суп *яшка* варили без мяса, а в осенне-зимний период — с мясом, при этом мясной суп *какай яшки* являлся повседневным блюдом, а *шурпе* готовили лишь в день заковки животного из его внутренностей. Существовало разнообразие рецептов приготовления супов, в их названии отражается один из характерных ингредиентов блюда, в частности: *серте яшки* (суп со снытью), *пултӑран яшки* (суп с борщовником), *вӗлтрен яшки* (суп с крапивой), *сӑмах яшки* (суп с клецками), *салма яшки* (суп с салмой) и т.д. При этом в суп добавляли также картофель, капусту, морковь, лук, свеклу, крупу, а также тестяные изделия (клецки)⁶⁶. Особой популярностью пользовались супы с растительными добавками, в частности, с крапивой. У низовых чувашей была распространена даже примета: «*Хаяр ан лектӑр тесе вӗлтӑрен яшки аслати авӑтиччен сӑмелле*» [Чтобы не было сглаза, нужно съесть суп из крапивы до первого грома]⁶⁷.

Иллюстрацией к варке супа может служить следующий фрагмент из источника: «Суп с борщовником готовят так. Вначале доводят воду в котле до кипения, потом добавляют картофель. Моют борщовник и мелко крошат, кладут в котел, пускают соль. Суп с борщовником готовится и с мясом... Этот суп варят около полутора часов, потом делают клецки и кладут в суп, варят еще десять минут. Когда клецки всплывут — суп готов. Через пять минут после этого его разливают по тарелкам, и садятся кушать всей семьей»⁶⁸. При подаче на стол суп забеливали пахтой или кислым молоком — *юрма*. Эта традиция известна у всех этнографических и территориальных групп чувашей⁶⁹.

Современные хозяйки варят салма или *сӑмах яшки* часто без добавления дикорастущих трав. Это обусловлено рядом причин: травы имеют специфический вкус и их нужно

долго обрабатывать, некоторые из них, к примеру, борщовник, перестали разводить. Но следует отметить, что суп еще варится из сныти и молодой крапивы. К тому же, в рационе питания низовых чувашей появились горячие блюда из других кухонь: русской (рассольник), украинской (борщ); молодое поколение готовит также кавказские супы (бозбаш, харчо и др.).

Мука являлась ингредиентом не только в жидких супах, но и в других, более густых, блюдах. Так, в некоторых селениях современного Яльчикского района (дд. Белое Озеро, Полевые Буртасы) в жидкое картофельное пюре улма *тáнкками* добавляли пшеничную муку, тщательно размешивали, блюдо подавали на стол горячим, так как в остывшем виде оно затвердевало и становилось невкусным⁷⁰.

Немаловажное значение в рационе питания низовых чувашей имеют блюда из крупы, к которым относятся каши, кисели, толокно. Наиболее распространенным кушаньем из крупы была каша. В чувашском языке каша *пáтá* имеет только одно название. Возможно, это свидетельствует об устойчивости и архаичности слова, как и самого блюда. Ведь каша — ритуальная пища чувашей. Она варилась чаще всего из проса, полбы, пшеничной крупы, со временем в культуру питания низовых чувашей начали входить другие крупы, к примеру, гречиха и рис, реже — пшеничная и кукурузная крупа, овсянка, пшено. Каша варилась на молоке с маслом, либо на мясном бульоне. Ее обязательно подмасливали, делая лунку *су куçё* посередине. А.К. Салмин раскрывает причину устройства лунки для масла именно в середине. Возможно несколько ответов типа: «Ведь обрядовая пища поедается несколькими ложками из одной миски, соответственно, лунка должна находиться на одинаковом расстоянии, чтобы каждый мог обмакнуть кашу в масле»; или: «Лунка — это изображение солнца». Но все эти соображения могут быть неверными. Подсказка содержится в самих текстах. Речь идет о сравнении лунки с глазом — *су куçё*. Возможно, данная обрядовая пища таким образом «оживлялась»⁷¹.

Еще в конце XIX — начале XX вв. каши варили, как правило, в котле и в большом количестве. По рассказам информантов, они с детства помнят, как еще их родители (примерно в 30–50-е гг. XX в.) в блюдо клали утиный⁷² или

гусиный⁷³ жир, который собирался с бульона во время или после варки тушки гуся или утки. Собранный жир остужался и хранился в погребке. Таким жиром, к примеру, заправляли свадебную кашу⁷⁴. Современное приготовление каш происходит в основном в кастрюле, как с добавлением сливочного масла, так и на мясном бульоне. А заправка животным жиром уже не используется.

Еще одна разновидность каши низовых чувашей — кашаца (*кёрне шурпи* или *кёрне пәтти*), приготовляемая на основе крупы, чаще пшенной, с добавлением картофеля или без него (для гостей) и других овощей — моркови и лука, а иногда — мяса. При этом овощи и мясо отваривали в начале процесса приготовления блюда, а крупу запускали в конце него. Кашаца главным образом варилась в котле, так как в печке, по данным источников, она разваривалась и становилась невкусной, густой⁷⁵.

Каша являлась не только повседневным, но и одним из важных ритуальных блюд, например, в ритуале гостевания гостей провожали кашей. А Изоркин называет ее едой «богов»⁷⁶. Это изречение можно применить ко всем группам чувашей, а также к другим народам, например бесермянам⁷⁷.

В рационе питания низовые чувашей еще с XIX в. употреблялись блюда из размолотых вареных круп. Одним из таких кушаний было толокно *тинкёле*. Готовили его из нескольких видов зерновых культур. В источнике выявлен способ приготовления *тинкёле* из гречки. Крупу отваривали в большом количестве около 5–6 часов, иногда вперемешку с другими крупами (к примеру, с полбой). Через некоторое время вода сливалась, а крупу выкладывали на какой-либо материал, чтобы высохла, после чего мололи на мельнице. Толокняная мука хранилась в амбаре и в употребление шла в основном в летнее время. Процесс приготовления блюда был следующим: сначала кипятили воду в котле, в нее запускали толокняную муку и размешивали. *Тинкёле* ели с молоком, кисломолочными продуктами или со сладкой водой⁷⁸. Толокно было известно и в других этнографических группах чувашей, в частности, средненизовые чувашаи размалывали для него ячмень, пшеницу, полбу, гречку и рожь⁷⁹.

Для традиционной кухни низовых чувашей характерно потребление мучного киселя *кёсел*. Его заваривали из овся-

ной, ржаной или гороховой муки. Тесто на закваску ставили в среднем на десять часов. Затем массу пропускали сквозь сито, полученный продукт кипятили до тех пор, пока он не делался крутым. На стол с киселем подавали сладкую воду или пахту *уйран*. Иногда *кёсел* замешивали на закваске кислого теста⁸⁰.

Пресные кисели *мимёр* низовые чувашки замешивали из гороховой, полбяной, гречневой муки, а также из муки для толокна (с. Бюрганы Буинского уезда Симбирской губернии, совр. Буинский район РТ; Цильнинский район Ульяновской области). В отдельных случаях *мимёр* готовили из картофеля. Ели запивая кислым молоком или пахтой⁸¹.

Из современной кухни низовых чувашек указанные выше блюда (толокно и кисель) почти вышли из употребления, их готовят редко люди старшего поколения⁸² уже по новым рецептам: например, *кёсел* варят из разваривающихся макарон или пшеничной муки⁸³. Но, в то же время, в качестве ритуального блюда *кёсел* используют на поминках — это традиционное и обязательное блюдо в исследованных селениях современного Батыревского района ЧР. В ходе обследования информация о приготовлении *мимёр* нами не была обнаружена.

Таким образом, блюда из крупы имеют немаловажное значение в питании низовых чувашек. Каши стали не только празднично-обрядовым блюдом, но вошли в повседневный рацион питания. Некоторые крупы (полба, просо, пшено и др.) вышли из употребления, а другие — манная, рисовая, овсяная — стали больше употребляться. Современные хозяйки из крупы в основном готовят каши — на воде, на молоке, на мясном бульоне. Также блюда из круп используют в качестве двусоставного блюда — гарнира и иногда подают с мясными или рыбными блюдами (котлеты, жареная рыба и др.). Эта трансформация традиционного чувашского блюда объясняется инокультурным заимствованием.

Если взять за основу метод классификации хлебно-зерновых продуктов С.А. Арутюнова и Ю.И. Мкртумяна⁸⁴, то можно составить следующую таблицу и по низовым чувашам.

Классификация хлебно-зерновых продуктов

Технология обработки	Без ферментации	С ферментацией
Термическая обработка цельного зерна	Вареное, затем высушенное зерно (<i>тинкёле</i>): гречиха	Солод: пшеница
Механическая обработка зерна на муку и крупу	Получение муки: пшеница, рожь, полба, ячмень, просо, горох	<i>Кёсел</i> из овсяной, ржаной, гороховой муки, <i>мимёр</i> из гороховой муки
Термическая водная обработка крупы	Каши: просо, полба, пшеничной крупы овсянка, пшено, реже гречиха, рис	
Термическая обработка мучного теста на воде	Лапшеобразные изделия (<i>салма</i> , <i>сáмах</i> , <i>унаç</i>): пшено, полба, рожь	Дрожжевой хлеб и мучные изделия: пшеница, полба, рожь, горох

Таким образом, при классификации хлебно-зерновых продуктов низовых чувашей выделяются два основных способа обработки: механическая обработка зерна на муку и крупу и термическая обработка зерна, а также крупы и теста. Дальнейшая технологическая дифференциация позволяет различить блюда, получаемые при помощи ферментации продуктов (солод, *кёсел*, *мимёр*, дрожжевой хлеб и другие мучные изделия) и без нее: варенное и высушенное зерно, каши, лапшеобразные изделия (*салма*, *сáмах*, *унаç*). Данная классификационная схема сопоставима с классификацией хлебно-зерновых продуктов других народов Урало-Поволжья. Например, классификация зерновых блюд и тестяных изделий башкирского народа⁸⁵. По этой схеме можно систематизировать чувашские хлебно-зерновые блюда и показать сходства и различия кухни двух народов (Схема 1).

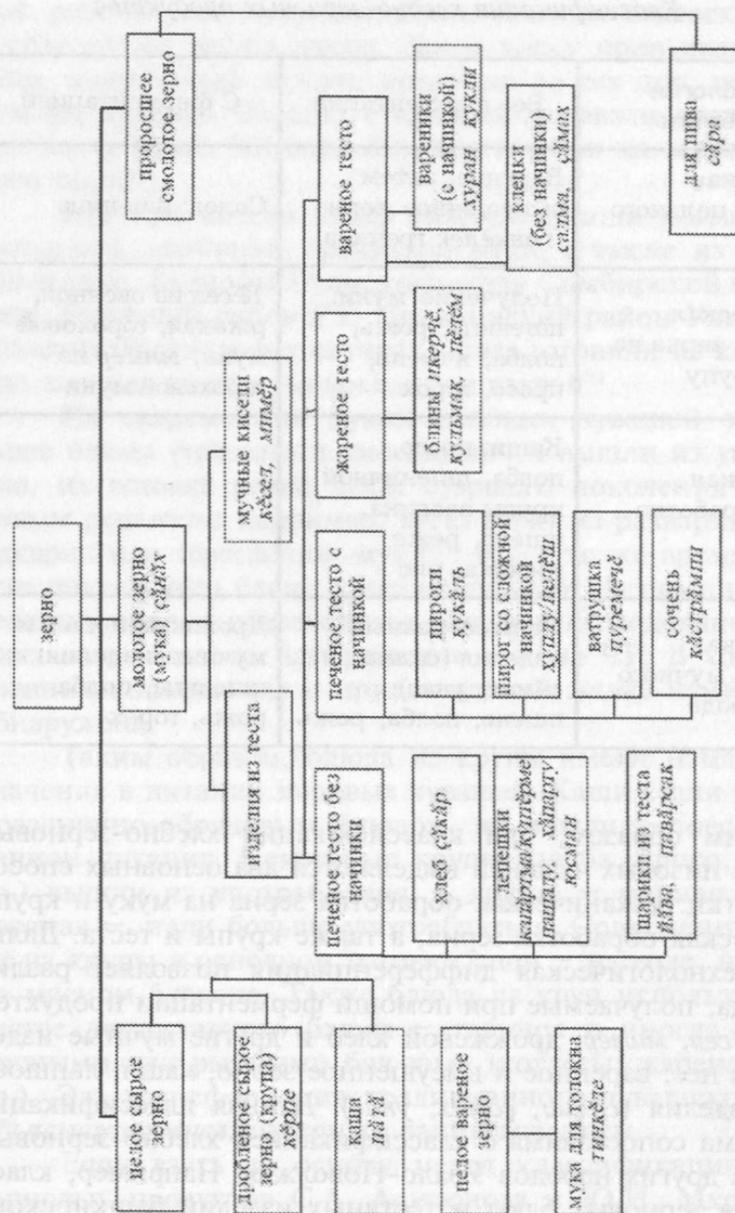


Схема 1. Переработка зерна

Низовыми чувашами употреблялось множество разных видов овощей, Главным из них со второй половины XIX в. стал картофель *улма*. В прошлом он часто выпекался «в мундире» и подавался на стол с разведенным в воде кислым молоком *уйраном*. Для детей делали пюре с маслом и молоком. *Улма* — слово тюркского происхождения, известное в древнетюркском языке в значении «яблоко». Но в наше время этим словом в низовых говорах обозначается и картофель⁸⁶.

Излюбленным картофельным блюдом у низовых чувашей считается жаркое *шаркку*. Его название пришло в культуру питания чувашей из русского языка — «жаркое», но в двух значениях — для обозначения жареного картофеля и тушеного с мясом картофельного блюда⁸⁷. Готовилось жаркое следующим образом: мясо, особенно жирное, нарезают на кусочки, очищенный картофель — на средние кубики, лук мелко шинковали. Мясоовощную смесь тушили в печи в чугуне.

Из картофеля делали еще и другое блюдо: вареный в мундире картофель резали на ломти, складывали в глиняную чашку и обливали сливочным или постным маслом и томили в печи⁸⁸. Верховые чувашаи делали вышеуказанное блюдо не с маслом, а молоком⁸⁹ и называли шарик⁹⁰. Ввиду позднего распространения картофеля в культуре питания чувашей существенных различий в приготовлении этого блюда у низовых и верховых чувашей не наблюдается.

В современной кухне низовых чувашей картофель и блюда из него играют также немаловажную роль. Из него готовятся жаркое и пюре, картофель жарят, выпекают в духовке и т.д. Блюда из картофеля, как правило, подаются с овощами — свежими, мочеными и солеными капустой, огурцами и помидорами.

В употреблении у низовых чувашей были также морковь, лук, чеснок, свекла, тыква, репа, капуста. Овощи поедались в сыром, вареном, печеном, квашеном или соленом виде. Капуста, морковь, тыква, свекла, зеленый лук использовались как начинки для пирогов, из тыквы также варили кашу. Низовые чувашаи, в отличие от верховых, не смешивали в одном блюде свежие овощи в виде современных салатов; напротив, у вирьял существовало блюдо под названием холодное, похожее на винегрет⁹¹.

Продукты садоводства у низовых чувашей были менее разнообразны — это яблоки местных сортов, малина, вишня, смородина. Плоды и ягоды население преимущественно собирало в лесах, но некоторые крестьяне разводили свои сады. В лесных районах юга Чувашии население ходило за ягодами в лес, особенно на праздник Петров день, когда обязательно пекли пироги или вареники с черничной начинкой⁹².

Дикорастущие травы и орехи также употреблялись как в сыром (ягоды, зелень, фрукты и др.), так и в жаренном (горох), вареном (дикорастущая зелень) и сушеном (ягоды, грибы, зелень) виде. Из дикорастущих трав собирали щавель, борщовник, сныть, дикий лук, молодую крапиву, лебеду белую, мяту. Из собранных ягод и лесных плодов (черемухи, калины) готовили начинки для пирожков. Черемуху и рябину сушили, калину замораживали. Орехи (каленые) употреблялись в праздничные дни. Для традиционного набора продуктов низовых чувашей грибы мало характерны. Напротив, у верховых и средненизовых чувашей наблюдалось разнообразие грибных блюд: суп и пирожки из свежих и сушеных грибов, жареные, соленые и маринованные грибы⁹³.

Растительные жиры у чувашей назывались *пунӑ су* (дословно «выдавленное масло»). Они выжимались из конопли *кантӑр* и льна *йӑтӑн*. Размятые семена шли на приготовление т.н. конопляного «молока» (эмульсии), употреблявшегося в качестве приправы к кашам и мучному киселю. Подсолнечное масло использовалось очень редко⁹⁴. По рассказам информантов, конопляное масло перестали использовать в конце 50-х гг. XX в. Оно добавлялось к начинке для *пӳремеч*. Жмых, остающийся после выдавливания масла, ели с хлебом.

В современной кухне низовых чувашей растительное масло является покупным. В употреблении бывают различные виды масел: подсолнечное, оливковое, соевое и т.д.

В настоящее время в рационе питания низовых чувашей кроме картофеля, свеклы, капусты, моркови, лука, помидоров и огурцов, появились кабачки, баклажаны, болгарский перец, цветная капуста. В свою очередь, дикорастущие травы потеряли свою значимость, хотя изредка еще готовят суп из молодой крапивы. Появились разносолы и грибы, которые чувашаи раньше почти не ели, увеличилось употребление овощей в виде салатов.

Подводя итоги к вышесказанному, отметим, что растительные продукты и блюда из них были широко представлены в рационе питания низовых чувашей, являясь одним из важнейших компонентов пищевой системы. В традиционной кухне наблюдались локальные особенности в технологии приготовления и названиях блюд по сравнению со средненизовыми и верховыми чувашами. Так, ватрушки у верховых называются *пуремеч*, у верховых — *сұху*. В некоторых случаях одно и то же слово означало разные блюда: например, *шаркку* — у низовых, *шарик* — у верховых; *улма* — у верховых «яблоко», у низовых — «картофель». У низовых чувашей в меньшей степени употреблялись дикорастущие растения и грибы, что было, вероятно, обусловлено особенностью ландшафта: преимущественно лесного в ареале верховых и средненизовых чувашей и степного в ареале низовых чувашей.

В XX — начале XXI в. произошли заметные изменения в масштабах бытования и функциональной специфике традиционных блюд из растительных продуктов, технологии их приготовления, наборе ингредиентов, ассортименте блюд. Изменения в наборе блюд и технологии приготовления шли в соответствии с тенденциями развития материального быта низовых чувашей в целом, что привело к исчезновению некоторых блюд (*юсман*, *тинкёле*, *кёсел* и др.) и заимствованиям из других кухонь (*ка́стрямпи* — чув., *кыстыбый* — тат.). При этом распространение книжной продукции и кулинарных передач приводит к изменению традиционного рациона питания низовых чувашей даже в сельской местности. Тем не менее, они позволили сохранить доминирующую позицию растительных продуктов в современной модели питания низовых чувашей. Ряд блюд (каши, кисели, яйцо) также сохраняют ритуальную значимость в современной культуре.

§ 2. Пища животного происхождения

Пища животного происхождения занимает важное место в рационе питания низовых чувашей. Блюда из мяса, молока и другие продукты животного происхождения своеобразны в приготовлении и хранении.

Низовые чувашаи употребляли в пищу мясо и субпродукты крупного рогатого скота, овец, коз, свинины, домашней птицы. Забой скота и птицы обычно происходил поздней осенью или в начале зимы. В другое время скот резался по мере острой необходимости: при поминках на сороковой день, проводах в армию, строительных и некоторых других помочах, проведении общественных обрядов типа *учуж* и т.д. На Петров день, как правило, резали барана.

Наиболее потребляемым видом мяса у низовых чувашей была баранина, свинина широко стала использоваться только в последнее столетие. Кур в большей степени держали из-за яиц, которые в питании чувашей занимали важное место, являясь одним из блюд как в повседневном питании, так и на праздничном столе и в жертвоприношениях. Сама курятина потреблялась также как ритуальная пища⁹⁵.

В питании низовых чувашей использовалось не только мясо, но и кровь животных как компонент в приготовлении ряда блюд. Среди них следует назвать *юн* — свежую кровь с крупой и кусочками сала (блюдо варится в закрытой сковороде в вольной печи), *юн тултармайи* — вареная кровяная колбаса с добавлением полусваренной крупы и нутряного жира и др.

Низовые чувашаи использовали разные способы длительного хранения мясных продуктов: зимой — в замороженном, а летом — в соленом, сушеном, копченом и вяленом виде. В результате длительного контактирования с народами Среднего Поволжья (татарами, марийцами, мордвой, русскими) чувашаи усвоили некоторые инокультурные способы и разработали свои рецепты консервирования мясных продуктов. Во-первых, соление, которому подвергались баранина, говядина, свинина, реже конина. Мясо засаливалось в бочке: его натирали солью крупного помола, укладывали в бочку слоями. Через 5–6 дней мясо считалось готовым. Во-вторых, копчение: обработанное мясо или сало натирали солью и ставили на 1–2 дня в холод, а затем коптили в течение 8–10 часов в домашних печах, подвесив в дымоходе или в устроенном из старых ведер и чугунов специальном приспособлении⁹⁶. В-третьих, вяление птицы, в основном гуся, *какалас*: обработанную тушку птицы кипятили, затем вынимали и, натерев солью, вывешивали на солнце⁹⁷. В-четвертых, сушение баранины, говядины, конины, мяса домашней птицы — гусей

и уток. Засушивали как свежее мясо, так и солонину, для чего отобранные куски заливали горячей водой и варили до полной готовности. После этого мясо вынимали и натирали солью и перцем. Затем его клали на сковороду и ставили в жарко протопленную печь на 1–2 дня⁹⁸ (Схема 2).

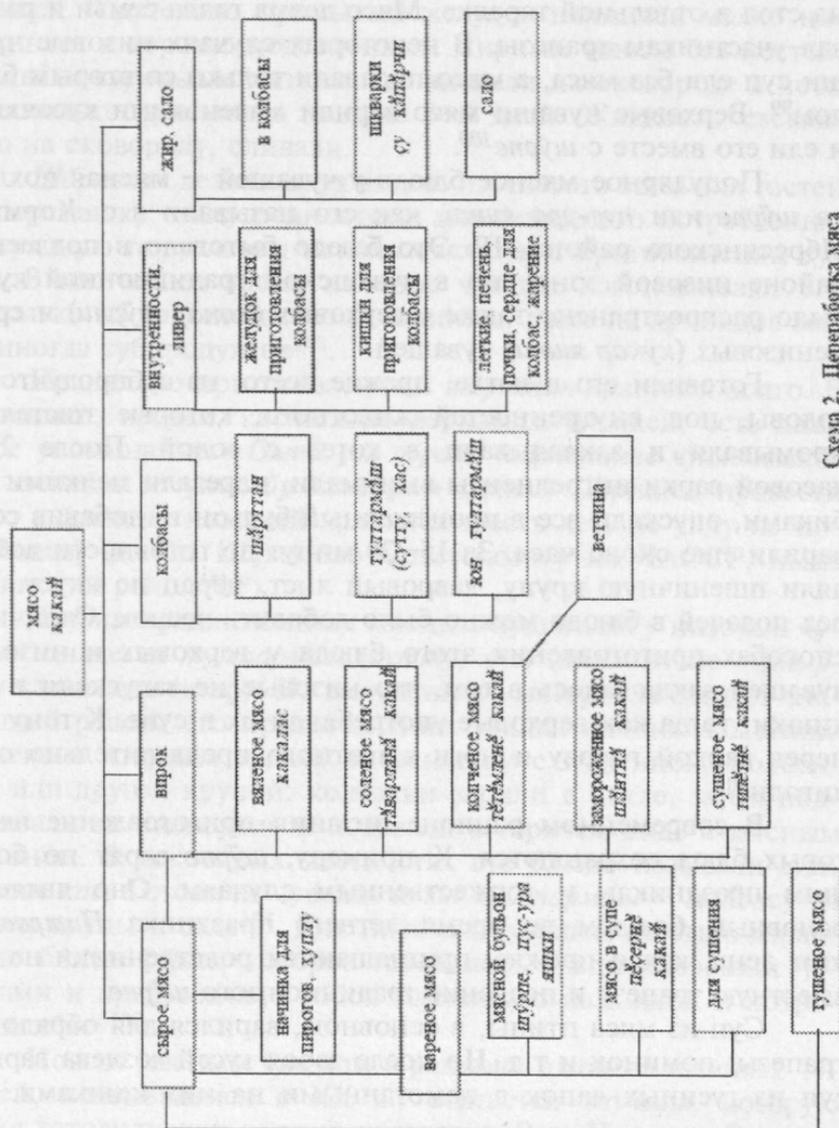


Схема 2. Переработка мяса

В обработке и приготовлении свежих мясных продуктов выделяются такие основные способы приготовления блюд, как варка, для быстрого употребления — жарение на сковороде, а в последнее время — и на углях. Мясо в супе варили большими или маленькими кусками в зависимости от возможностей семьи. Из бульона оно вынималось и подавалось на стол в отдельной тарелке. Мясо делил глава семьи и раздавал участникам трапезы. В некоторых случаях низовые чуваша суп ели без мяса, а мясо подавали только со вторым блюдом⁹⁹. Верховые чуваша мясо варили маленькими кусочками и ели его вместе с *шўрпе*¹⁰⁰.

Популярное мясное блюдо у чувашей — мясная похлебка *шўрпе* или *пуç-ура яшки*, как его называли в с. Хормалы Ибресинского района ЧР. Это блюдо бытовало в подлесном районе низовой зоны, но в чувашской традиционной кухне было распространено также у верховых (*кокар шўрпи*) и средненизовых (*кукар яшки*) чувашей.

Готовили его в котле, прежде всего, из субпродуктов — головы, ног, внутренностей животного, которые тщательно промывали и закладывали в котел с водой. После 2–3-часовой варки ингредиенты вынимали, нарезали мелкими кубиками, опускали все в процеженный бульон и, добавив соль, варили еще около часа. За 15–20 минут до готовности добавляли пшеничную крупу, лавровый лист, перец по вкусу. Перед подачей в блюдо можно было добавить чеснок. Отличие в способах приготовления этого блюда у верховых и низовых чувашей заключалось в том, что низовые не запускали в суп кишки, тогда как верховые употребляли их в супе. К тому же, перед варкой голову и ноги животного предварительно опаливали¹⁰¹.

В современном рационе питания приготовление некоторых блюд сохраняются. К примеру, *шўрпе* варят по большим праздникам и торжественным случаям. Оно является основным блюдом во время летнего праздника *Питрав*. В этот день, как и прежде, приглашаются родственники на совместную трапезу и поедание традиционного *шўрпе*.

Суп из мяса птицы, в основном, варился для обрядовой трапезы: поминок и т.д. Но после забоя гусей хозяева варили суп из гусиных лапок с намотанными на них кишками. По

воспоминаниям информантов, это было одним из любимых блюд детей, которые очень ждали забоя гусей¹⁰².

Для долгого хранения мяса низовые чувашаи готовили различные колбасы. Рецепт приготовления *шӑрттан* неоднократно описан в исследованиях материальной культуры чувашей, но стоит привести пример его приготовления у низовых чувашей. Тщательно промытый желудок начиняли мелко нарезанным и хорошо подсолённым жирным мясом без костей, зашивали суровыми нитками и запекали на сковороде в печи в несколько приемов в течение 3–4 дней. Жидкость, стекавшую на сковороду, сливали.

Шӑрттан делали двух видов: из чистого мяса для гостей и вперемешку с внутренностями для семейного потребления. В страдную пору летом использовали при приготовлении супов. В настоящее время низовые чувашаи изготавливают его не только из баранины, но и свинины, реже из др. видов мяса, иногда субпродуктов¹⁰³.

Правильно приготовленный *шӑрттан* хранился долго. В источнике, правда, касательно верховых чувашей, есть даже такое упоминание: «*Олтӑ ҫол осранӑ шӑрттанне чӑклемешкӑн хам килтӑм: эп ҫимасӑр каяс ҫок*» (диал.) [Пришел провести чӑк с *шӑрттан*, который хранился шесть лет, не уйду не попробовав] (д. Ст. Шуматово Советского р-на ЧАССР, ныне Ядринский район ЧР).

Другим традиционным мясным кушаньем у низовых чувашей является *тултармӑш* (*сутту*, *хас*) (аналогично *тутыр-ма* у казанских татар). Из выявленного материала следует следующий рецепт его приготовления: кишка начинялась мелко рубленным жирным мясом вперемешку с ячменной, полбеной или другой крупой; колбаски варили в котле, затем поджаривали на сковороде и подавали в горячем виде с мясным бульоном. В некоторых местностях это блюдо называли *сутту* или *хас*. Готовили чувашаи и *юн тултармӑш* — колбасу из крови, крупы и сала¹⁰⁴. Для низовых чувашей не было характерно блюдо *сӑрме*, которое готовилось средненизовыми чувашами и представляло собой плетенную из кишок и потрохов колбасу¹⁰⁵.

Новым мясным блюдом в рационе питания низовых чувашей, появившимся в XX в., считается ветчина, которую также готовили для долгого хранения. В д. Полевые Буртасы

Тетюшского уезда (современный Яльчикский район ЧР) ее готовили следующим образом: заднюю ногу (ляжку), весом 5—7 кг, держали от 3 недель до 1 месяца в подсоленной воде (на 10 л воды 1 кг соли) с добавлением чеснока и пряностей, перца, лаврового листа. Затем в подвешенном состоянии коптили в бане до 9 дней и более. Чтобы мясо хорошо прокоптилось, баню топили два раза в день осиновыми или дубовыми опилками. Затем два раза ставили в печь¹⁰⁶.

Одним из распространенных способов приготовления мясных блюд было жарение. К примеру, из внутренних органов по-особому готовилась печень, которую жарили над огнем¹⁰⁷. В пищу шли остатки растопленного жира, так называемые *су кайрчи* (шкварки), который ели с хлебом¹⁰⁸. В употреблении было тушеное мясо (гуся или утку тушили в печи).

Низовые чуваша традиционно готовили студень из свинины. Рецепт его приготовления незначительно изменился в настоящее время: ноги, голову, уши животного тщательно моют и варят на медленном огне около 3 часов. Для вкуса в бульон добавляют соль, перец горошком и лавровый лист. Мелко нарезают или прокручивают через мясорубку и выкладывают в посуду, в кастрюлю или большую неглубокую чашу, заливают мясным бульоном и дают остыть. Остывшее блюдо готово к употреблению примерно через 6—10 часов. Этот рецепт приготовления студня получил распространение во всех районах проживания низовых чувашей.

Традиционные мясные колбасы современные хозяйки готовят редко. Иногда для приготовления *шарттан* мясо, субпродукты варят до полуготовности, затем нарезают кубиками, забивают вымытый желудок, добавляют лавровый лист, перец горошком, соль по вкусу и зашивают. В духовку ставят на сковороде, держат при температуре 150—200° не более трех часов¹⁰⁹. В некоторых деревнях выработан современный рецепт приготовления *тултармайш*. Для этого берут лошадиную кишку (она считается более крепкой), внутренность начиняют говядиной, которую вначале пропускают через мясорубку, обязательно добавляют пряности, лук и чеснок¹¹⁰. В рацион питания низовых чувашей сегодня внедряются современные способы приготовления различных блюд. Например, мясо тушат в печи в стеклянной трехлитровой банке, предвари-

тельно посолив и поперчив. Такое мясо получается очень мягким и вкусным¹¹¹. Также мясо запекают в фольге, в специальном рукаве, или жарят (бифштекс, и др.).

Набор современных мясных блюд у низовых чувашей пополнился новыми блюдами из других национальных кухонь: котлеты, голубцы, сало, заливное, гуляш. Повсеместно готовят мясной рулет из свинины. Рецепт его приготовления следующий: свиную брюшину отрезают от тушки шириной 15–20 см и длиной до 35 см, укладывают на стол кожей вниз, перчат, солят, кладут на мясо зубчики чеснока, лавровый лист. Потом сворачивают свинину рулетом, туго перевязывают бечевкой. Выпекают в разогретой до 2000 духовке 1–1,5 часа. Современные хозяйки при приготовлении рулета используют и чернослив. Распространилось приготовление шашлыка на углях во время праздничных гуляний.

Таким образом, мясо и мясные блюда, как в прошлом, так и в настоящем присутствовали и на повседневном, и праздничном столе. Хотя приготовление традиционных чувашских мясных кушаний вытесняется новыми рецептами, покупными и заимствованными, чувашские хозяйки редко, но готовят *тултармйш*, *шйрттан* и т.д., варят *шурпе* на большие праздники.

Молоко и молочные продукты были и остаются неотъемлемой частью питания низовых чувашей. Но в конце XIX — начале XX вв. они присутствовали в их рационе питания, в основном, лишь с весны до осени. Молоко *сёт* в чистом виде потреблялось весьма редко (его давали только детям), так как перерабатывалось на масло *су* и разнообразные кисломолочные продукты.

Масло чувашаи получали из сметаны *хййма*. Дав молоку отстояться в течение 2–3 суток, снимали сливки, сквашивали их в сметану и сбивали ее в пахталке *уйран сунси* в масло *услам су*. Оставшуюся пахту *уйран* пили или использовали в качестве приправы к супам¹¹². Масло входит в набор для приготовления обрядовой пищи, особенно каши. Маслом «угощали» божества и духов предков и рода во время жертвоприношения. В использовании масла в ритуальной ситуации выражалось стремление перенести его качества на объект или действие. Например, в свадебной обрядности во дворе свекра молодых угощали сначала белым хлебом, а потом — коровьим

маслом, полагая, что от такого действия молодые будут жить как масло, т.е. без трения в семейных отношениях¹¹³.

Варенец *турӑх* получали из цельного молока, которое кипятили в котле или в горшке, а затем, дав остыть, добавляли к нему закваску *кӗвелӗк*, которая оставалась от предыдущего варенца и хранилась в холодном месте. Турӑх был готов к употреблению через несколько часов. В чашечку ряженки клали несколько ложек сметаны. Его соответственно называли *хӗймалӗ турӑх* и считали одним из видных блюд чувашской кухни. Иногда, особенно в летнюю пору, в чашку ряженки подливали воду, и получался жидкий кислый молочный напиток *турӑх уйранӗ*, который пили вместо кваса или пива¹¹⁴.

Полевые исследования дают нам информацию о нескольких способах приготовления закваски: 1) смешивая сметану, яйцо и размельченный ржаной хлеб¹¹⁵; 2) смешивая сметану с остатками варенца¹¹⁶; 3) смешивая творог, сметану и размельченный хлеб¹¹⁷. Современные хозяйки вместо закваски иногда используют покупной варенец¹¹⁸. Использование закваски и топленого молока для приготовления *турӑх* принципиально отличает это блюдо низовых чувашей от кисло-молочного продукта с тем же названием у верховых чувашей, но представлявшее собой обычное свернувшееся молоко, простоквашу¹¹⁹.

Распространенным молочным блюдом низовых чувашей был творог *тӑпӑрчӑ*. Снятому молоку давали свернуться, переливали его в мешочек, и после нескольких часов стока сыворотки получался *тӑпӑрчӑ*. Из творога готовили домашний сыр *чӑкӑт*. Для этого к творогу добавляли соль и яйца и пекли в печи в формочках из липовой коры. Исследователи отмечают, что *чӑкӑт* являлся единственным способом сохранения питательных свойств молока в районах теплого и жаркого климата, т.е. своими корнями блюдо уходит в скотоводческие традиции сохранения молочной продукции. Оно имело широкое распространение в родильной обрядности чувашей, а также в обряде *юна* и на свадьбе. Через некоторое время после родов устраивался прием родственников, называемый «сырок в честь новорожденного». Основным моментом церемонии являлось жертвоприношение сырком. Для этого брали

непечатый сыр и целый хӓпарту¹²⁰. Кроме того, творог являлся начинкой к вареникам и ватрушкам¹²¹.

В конце XX в. для приготовления *чӓкӓт* низовые чувашки стали использовать не формочки, а обычный чистый холст. На середину такого холста выкладывали соленую массу из творога и яиц, и, собрав и завязав края холста, формовали творожную массу в виде толстой лепешки. Перед тем, как поставить в печь, ее держали под тяжестью, чтобы лишняя жидкость вытекла¹²².

Также из творога делали *тӓваралӓ ӓу* по следующему рецепту. Сначала по традиционной технологии подготавливали основу сырков — творог. Затем его высыпали в деревянное блюдо, перемешивали с дополнительными ингредиентами — солью и яйцами. Из полученной творожной массы катали полшарики и клали их на поднос, затем ставили поджаривать в печь. Поджаренные шарики назывались *тӓвара / тӓваралӓ ӓу*. Их укладывали в горшок, заливали топленным маслом и ставили в холодное место для остывания¹²³. В селениях современного Ибресинского района ЧР данное блюдо готовили в формах-обручах, укладывая в него слоями *чӓкӓт* и топленое масло¹²⁴. Информанты старшего возраста отмечают, что *тӓвара / тӓваралӓ ӓу* было лакомством в их детстве.

Современные способы приготовления этого блюда у низовых чувашей Батыревского, Комсомольского, Шемуршинского и Яльчикского районов ЧР вариативны. В первом случае из смеси творога, яиц, соли и сахара делают плоские и круглые лепешки 5–6 см в диаметре, запекают в печи, выкладывают в посуду и поливают топленным маслом¹²⁵. Во втором случае приготовленный заранее домашний сыр разминают на куски, укладывают в чашку и заливают топленным маслом¹²⁶. Третий способ предполагает, чтобы сметано-творожную смесь скатывали в шарики и обливали топленным маслом¹²⁷.

Отметим, что это блюдо готовилось чувашами всех этнографических и этнотерриториальных групп. Отличия наблюдались в названии (например, *туара* или *ӓулӓ туара* в селениях современного Ядринского района) и в способе приготовления: верховые чувашки повсеместно готовили это блюдо в специальных обручах, а низовые — выпекали в виде лепешек, шариков и т.д.¹²⁸

В традиционной кухне низовых чувашей немало заимствованных блюд, например, *ка́рт*, который готовили следующим образом: молоко доводили до кипения, добавляли в него творог и варили до тех пор, пока молоко не выкипало, в готовый продукт либо добавляли сахар, либо поливали сахарным сиропом¹²⁹. Получалось, по словам Н.И. Ашмарина, «как вареный рис, рассыпчатое кушанье». Аналогичное чувашским сыркам блюдо под названием *ка́рт* бытовало у татар. У низовых чувашей оно встречалось в Симбирском (совр. Шемуршинский район ЧР¹³⁰) и Буинском (совр. Дрожжановский район РТ¹³¹) уездах и считается, что было перенято у татар. Примечательно, что закамские чуваша также готовили *ка́рт* из творога (маленькие шарики, обжаренные на сковороде в топленом масле) для дорогих гостей; блюдо было известно у них еще в начале XIX в.¹³² Мишари и казанские татары данное блюдо также называли корт, однако готовили по-иному — путем сушки на солнце¹³³. Современные татары называют это блюдо *кырт* и готовят путем вываривания молока¹³⁴.

Из молочных блюд нужно упомянуть молозиво *ёне ырпи*, известное чувашам всех этнографических групп как обрядовое кушанье, приготовленное из молока, собранного в первые дни после отела коровы, и чистого молока. Однако способы его приготовления у верховых, средненизовых и низовых чувашей различались. Верховые чуваша сначала варили молозиво и затем к нему добавляли молоко. Средненизовые чуваша готовили тремя способами: либо варили молозиво и затем творожистую массу ложкой перекладывали или сцеживали в кипящее молоко, либо молозиво и молоко варили вместе, либо молозиво сливали в кипящее молоко. Низовые чуваша варили молозиво, оно твердело до состояния мягкого сыра, который нарезали кубиками, заливали кипяченым молоком и подавали на стол¹³⁵. У верховых чувашей существовали также разные названия блюда: *ёнери* в Моргаушском районе¹³⁶, *та́партани* — в Ядринском районе¹³⁷.

По методике классификации С.А. Арутюнова и Ю.И. Мкртумяна, в чувашской молочной кухне выделяются следующие классы: 1) кисломолочные продукты спонтанной и культурной ферментации; 2) цельномолочные продукты механической сепарации (сливки, сливочное масло); 3) продук-

ты комбинированной ферментации и механической сепарации (жировой компонент — масло из сметаны, белковый компонент — творог); 4) продукты плесневой и сычужной ферментации (сырки); 5) жидкие ферментированные продукты, сепарированные и осажденные¹³⁸ (Схема 3).

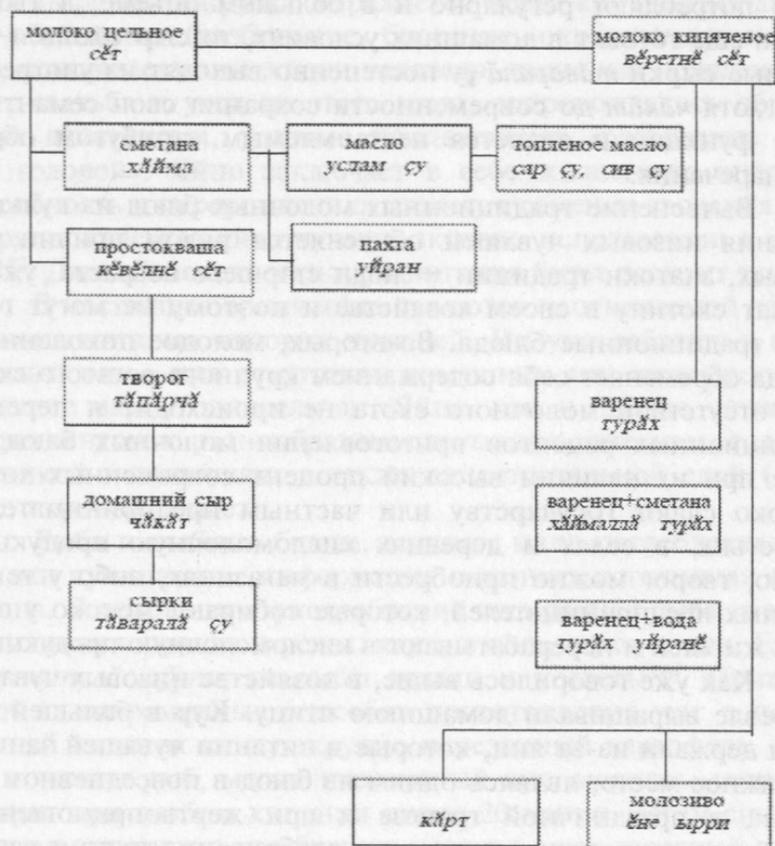


Схема 3. Переработка молока

Обобщая сказанное выше о молочной кухне низовых чувашей, следует отметить ее значимость как одного из основных компонентов в рационе питания, присутствие как в повседневной, так и празднично-ритуальной сферах.

В современной культуре питания традиционные блюда современными хозяйками готовятся редко. Если цельное молоко потребляют регулярно и в большом объеме, а творог, масло еще готовят в домашних условиях, то сыр *чӑкӑт* и творожные сырки *тӑваралӑ ҫу* постепенно выходят из употребления, хотя *чӑкӑт* до современности сохранил свои семантические функции и является неотъемлемым атрибутом обряда имянаречения.

Вытеснение традиционных молочных блюд из культуры питания низовых чувашей объясняется рядом причин. Во-первых, знатоки традиции — люди старшего возраста, уже не держат скотину в своем хозяйстве и поэтому не могут готовить традиционные блюда. Во-вторых, молодое поколение не всегда обременяет себя содержанием крупного рогатого скота; при отсутствии молочного скота не происходит и передачи традиционных рецептов приготовления молочных блюд; но даже при их наличии высокий процент современных хозяек молоко сдают государству или частным предпринимателям. В-третьих, в селах и деревнях кисломолочную продукцию, масло, творог можно приобрести в магазинах, либо у тех же частных предпринимателей, которые собирают молоко у сельских жителей и перерабатывают в кисломолочную продукцию.

Как уже говорилось выше, в хозяйстве низовых чувашей издревле выращивали домашнюю птицу. Кур в большей степени держали из-за яиц, которые в питании чувашей занимали важное место, являясь одним из блюд в повседневном питании, в праздничной трапезе и при жертвоприношениях. Яйца широко использовались для сдабривания теста и начинки к пирогам¹³⁹, их варили вкрутую и крошили на кашу, жарили (*ӑшаланӑ ҫӑмартӑ*)¹⁴⁰. Из яиц готовили омлет *ҫӑмартӑ хӑпартни*, который считался одним из «лучших» блюд чувашской кухни. Для его приготовления в чашке размешивали 7–8 яиц до получения однородной массы, затем добавляли молоко, соль по вкусу, и, размешав, ставили в печь. Блюдо готовилось полчаса, его подавали к чаю. Перед угощением поминали стариков, т.к. блюдо считалось поминальным¹⁴¹. В неко-

торых случаях к омлету добавляли картофельное пюре. Аналогичное блюдо по названию *смарта* плошки существовало у верховых чувашей; сходство в названии с марийским блюдом муно плошка указывает на его возможное заимствование у соседних марийцев¹⁴².

Обширные семантические функции ритуального яйца. Его смысловая нагрузка выражается через конкретные действия-обращения (разбивание, бросание, окрашивание и т.д.). Так, основные этапы жизни человека, такие как появление на свет, свадьба и уход из этого мира, сопровождались обрядовыми действиями, условно называемыми «разбивание яйца над головой». Яйцо заключает в себе жизненную энергию, способность к перерождению, является семенем творения. Эти и другие качества яйца чуваша активно использовали в обрядах¹⁴³. Данный аспект культуры питания будет раскрыт ниже.

В настоящее время яйца являются неотъемлемой частью рациона питания низовых чувашей. Их употребляют в пищу круглый год — при отсутствии домашних яиц, приобретают в магазине или у односельчан. Яйца, как и прежде, являются ингредиентом к разнообразным тестяным изделиям, салатам, начинкой к выпечкам, а также самостоятельной едой (вареные, жареные, омлет).

Рыба и рыбные блюда, видимо, мало потреблялись низовыми чувашами — информация в ранних источниках о них скудна. В основном в употребление шла речная рыба, а также пойманная в прудах и реках: карп, окунь, щука, судак. Ели ее в супе *пул шурпи*, из рыбы делали и котлеты¹⁴⁴. Приведем один из современных способов приготовления ухи: в подсоленный кипяток кладут крупно нарезанный картофель, головы и хвосты рыб, мелко нарезанный лук, морковь, петрушку и варят при слабом кипении около 20 минут. Затем снимают пену или процеживают бульон, кладут в него лавровый лист и перец, кипятят еще 5 минут, и, добавив нарезанную крупными кусками рыбу, варят в течение 15–20 минут. К концу варки уху досаливают, заправляют зеленью и дают настояться в течение 10 минут.

Низовые чуваша употребляли и жареную рыбу: нарезав очищенную от чешуи и выпотрошенную тушку рыбы на куски, панировали и жарили на небольшом количестве растительного масла. Данный способ широко практикуется в со-

временной кухне. В целом, низовые чувашаи мало употребляли рыбные блюда, в отличие от верховых чувашей, для которых рыба была и повседневной, и празднично-обрядовой едой: например, в современном Ядринском районе ЧР уха и пироги с рыбой готовят на большие праздники (Петров день), свадьбу и др.¹⁴⁵

Подводя итоги к вышесказанному, следует отметить, что продукты животного происхождения были неотъемлемой частью рациона питания низовых чувашей, хотя в некоторых случаях они имели сезонность. Мясо употреблялось в вареном, жареном, тушеном, соленом виде. Из него готовились и готовятся в наши дни (редко) традиционные колбасы (*шăрттан*, *тултармăш*), наряду с этими блюдами, чувашская кухня пополнилась заимствованными из других кухонь блюдами из мяса (котлеты, голубцы, заливное, гуляш) и птицы, которую тушат целиком (в фольге, или пищевом рукаве).

Молоко и молочная продукция также является неотъемлемой частью современного рациона питания низовых чувашей. Больше употребляют молоко в чистом виде, традиционные блюда готовятся реже (кисломолочные напитки, сырок), вышли из употребления творожные шарики *тăваралăçу*. Отказ от приготовления этих блюд объясняется тем, что в деревнях и селах стали держать меньше коров и коз, а в магазинах появилась покупная молочная продукция.

Яйца употребляются в повседневном питании низовых чувашей, особенно в летнее время. Их едят в жареном, вареном (вкрутую и всмятку) виде. В основном яйца являются ингредиентом изделий из теста, начинкой к пирогам. Рыба в современной чувашской кухне в большинстве случаев является покупным продуктом. Ее употребляют в жареном и тушеном, соленом и копченом виде.

По сравнению с верховыми и средненизовыми чувашами в рационе питания низовых чувашей преобладали мясные блюда, кушанья из молока и яиц почти в одинаковых пропорциях, в меньшем количестве — рыба и рыбные блюда. Изменения в культуре питания этой группы происходили в соответствии с общими тенденциями развития материального быта чувашей: сокращения традиционной модели, внедрения инкультурных заимствований. В большинстве случаев домашнюю колбасу вытеснили покупные вареные и копченые

колбасы, сосиски, ветчина, студень. То же самое наблюдается и в молочной кухне: кисломолочную продукцию, различные сыры даже сельские жители приобретают в магазинах. В рацион питания низовых чувашей проникают блюда из других кухонь. Механизм их проникновения типичен: опубликованная информация (книги, телепередачи), смешанные браки, межличностные контакты и др.

§ 3. Напитки

Чуваши готовили различные напитки. Освежающие и жаждоутоляющие напитки готовились в обыденной жизни, а приготовление алкогольных напитков связано с различными праздничными, обрядовыми и ритуальными праздниками. Можно сказать, что потребление, предписание или запрет (табуация) на те или иные напитки — один из важнейших маркеров, определяющих знаковый облик этнической или конфессиональной культуры¹⁴⁶.

Для утоления жажды чувашаи использовали, в основном, воду из природных источников. Отвары некоторых растений изготавливались не только в качестве питья, но и как лекарственные средства. Также заваривали настои из различных плодов. В качестве напитков выступали и молочные продукты: снятое и кислое молоко, пахта, реже — цельное молоко. Употреблялись безалкогольные напитки: медовая сыта, пиво без хмеля и дрожжей, квас. Известны различные алкогольсодержавшие напитки — пиво, медовуха, медовая бражка. Таким образом, напитки низовых чувашей разделялись на молочные, безалкогольные и хмельные. Рассмотрим подробнее два последних класса, так как о кисломолочных напитках было написано выше (см. § 2. Пища растительного происхождения). Укажем лишь, что из молочных напитков наиболее употребительными являлись пахта *уйран*, варенец *турӑх*, *йӱсӕхнӗ сёт*, *турӑх уйранӗ*, кефир *кӗвӗлнӗ сёт*, молоко *сёт*.

Питьевую воду низовые чувашаи брали из ключа или колодца. Этот способ добывания воды сохранился до наших дней, хотя во многих селениях существует водопровод на основе местных артезианских скважин. Фабричный чай среди чувашей распространился в XIX в. Для его приготовления

проживавшие среди татар и русских чуваша покупали самовар. У них нормой было ежедневное употребление чая. Об их тенденциях свидетельствует следующий источник: «Чуваши все пили чай, у всех дома был самовар; у кого нет самовара, кипятили чай в котлах. Бедные чуваша вместо чая пили кипяченую воду из белой травы и душицы. Эти травы были полезные, поэтому их сушили на зиму. Заварив такой чай и добавив сахар, пили с наслаждением. Некоторые покупали на ярмарке различные травы и корни, заваривали из них чай, его оценивали как очень вкусный и полезный»¹⁴⁷.

У большинства чувашей чай был очень редким явлением на столе, так как не все могли купить его, и не у всех дома имелся самовар. Кроме покупного и в его отсутствие заваривали чай из листьев смородины, малины, черемухи, разных трав — душицы *матрүйшеке*, мяты *пётнёк* и др. Фабричный чай покупали зажиточные крестьяне и интеллигенция¹⁴⁸.

Приготовление кваса было распространено повсеместно у чувашей по сходной технологии. Его варили из солода, приготовленного из зерна. Этот процесс включал просеивание зерна, его замачивание в кадке или в большом котле (объемом в 12 ведер), настаивание в течение двух-трех суток, проращивание и просушивание. Затопив печь с утра, солод размешивали на воде, добавляя муку. Положив на дно корчаги пучок соломы с ладонь крест-накрест, заливали эту барду, затем корчагу ставили в печь. Для приготовления сусла в котле кипятили два ведра воды, вынув из печи, корчагу ставили в корытце, кипяченую воду наливали в корчагу, сусло стекало в отверстие на дне корчаги. Затем сусло остужали. Из одной корчаги получалось два ведра кваса. Квас варили летом, в семьях, в которых не было коровы, он заменял молочный напиток в обед¹⁴⁹. Квас являлся не только напитком, но и компонентом еды. Чуваши запивали им кисели, толокно¹⁵⁰.

Существовало множество поверий, связанных с приготовлением кваса. Вот одно из них: «*Кăвас чĕресĕнчи кăвас й.çе хăпарса тăкăнса кайсан "Ку ырайшăн тăкăнса кайман мĕн те пулин инкек-синкек пулать пулĕ" теççĕ*» [Если квас выливался из кадушки, говорили, что, возможно, это не к добру, к несчастью]¹⁵¹.

Существовали безалкогольные виды пива, примеру *максăма сăра* (бесхмельное пиво). В сообщении говорится:

«*Асла сине квас чусти яращё те йўсётессё, сав максёма пулать. Максёмана тырй пётерсен ёсессё*» [В сусло добавляют кислое тесто и ставят бродить, так получается *максёма*, пьют после уборки урожая]¹⁵².

Из безалкогольных напитков пили медовую сыту *шер-нет*, который делали из меда, растворив его в кипяченой воде. Чуваши, как и казанские татары и мишари, употребляли его с киселем во время жертвоприношений¹⁵³.

В источниках подробно описывается пивоваренное искусство чувашей (материал приведен по Тетюшскому уезду¹⁵⁴). Оно состояло из двух этапов: приготовления солода и самого пивоварения. Для пивоварения употребляли главным образом яровой ячмень. Другой компонент — хмель *хэмла* — неоплодотворенные цветки хмеля, дающие хмелевое масло, хмелевую кислоту, хмелевую смолу и дубильное вещество. Хмель придает пиву приятный горький вкус и способствует сохранности пива, т.е. увеличению его стойкости. «Если имеют в виду приготовить из 1 пуда (16 кг) солода 6 ведер пива, то хмеля берут 2—3 фунта (около 1 кг)», — констатирует источник. Вода для пивоварения бралась питьевая. Некоторые хозяева для приготовления сусла предпочитали мягкой воде жесткую, ввиду наблюдаемого хода брожения.

Приготовление солода для пива состояло из таких технологических приемов, как замачивание зерна, проращивание, высушивание и перемалывание его на солод. Для совершения данных действий почти повсюду функционировал солодовый овин *салат авянь*, иногда занимались этим дома. В овин тетюшские чуваше сырье отдавали артелью, а мерили его басманами. На две части ржи брали обычно одну часть овса. Часто примешивали ячмень. Он шел взамен овса и в равной части с рожью. Редко примешивали полбу. На овине зерно высыпалось в корыто *такана*. Туда наливали несколько ведер воды так, чтобы все зерна оказались под водой. Через трое суток набухшие зерна вынимали из воды, сгребали в кучу. Здесь в процессе самонагревания зерно распускалось *кёсселенет*. Когда ростки вырастали до 1 сантиметра, зерна опять собирали в кучу и хлеб прел *хёрет*. Через сутки начинали сушить. Чтобы не пропала сладость *пылакё*, сушили трое суток в двух печах. На приготовление «овинного солода» уходило от 9 до 12 дней. Отмечалось: чем дольше протекает ра-

бота, тем лучше по качеству солод. Заготовленную массу размалывали на мельнице крупно. В домашних условиях приготовление солода имело те же процедуры. Разница была лишь в количестве самого солода и утвари: солод готовился в особом корыте, которое ставилось либо под скамью, либо на печь. Здесь принималась во внимание энергия прорастания семян.

В источниках пивоварению уделяется значительное внимание. Технология состояла из двух основных элементов: варки пива и брожения. Варка, в свою очередь, слагается из этапов приготовления сусла, кипячения его с хмелем и охлаждения.

Пиво зимой варили в пивоварне и избе, а летом часто на берегу речки. Около источника воды ставили два столба с перекладиной, к которой привешивался котел. Обычно соотношение солода и воды было 1:6. Вода закипала, и перед тем, как перелить кипяченую воду из котла в кадушку, окуривали *тётрёссьё*.

Вымыв кадку, пересыпали солод, наливали из котла воду — делали это постепенно, чтобы сусло не сделать чересчур жидким. При этом непрерывно и тщательно перемешивали мутовкой *сйра калекё*. Она должна была держаться стоймя. После этого в гущу клали поперек лучину и посыпали сверху солодом для того, чтобы не испарялась. Затем кадушку закрывали пологом и оставляли на 5—6 часов сластиться, томиться *пылланма*. О «сластении» узнавали по верхнему слою солода, который должен был осесть. Между тем готовили корыто *йсла кункйри, шан*, дно которого было округлым, с отверстием на одном конце для выпуска жидкости. На дно поперек клали палочки такой длины, чтобы расстояние от дна до них было не более 2 вершков. На палочки, называемые *такана (кункйра) шакки*, вдоль корыта, а также на концах корыта, у самых стенок, поперек стелили солому. Воду из котла переливали в кадушку с суслом, подслащенным солодом. Эта переливка называлась *сйра пйсни*. После переливки воды в кадушку сусло настаивали. Чистую часть сусла *тйрри*, осторожно зачерпнув деревянным ковшом, переливали в другую кадушку меньшего размера. Оставшуюся на дне кадушки гущу процеживали через солому в корыте. Отцеживаемое сусло называлось *ырри*, оно вытекало в меньшую кадуш-

ку. *Тәрри* и *ырри*, проходя через солому, смешивались (общее название — *ырри*). Когда от *ырри* при отцеживании оставались только капли, в корыто наливали сырую воду. Сусло из этой воды называли *сут асли*. Такое сусло пропускали в 2 котла. Первый котел этого сусла кипятился, смешивался с *ырри*, второй котел сусла, более жидкий, чем первый, кипятили, положив хмель, и варили часа три, перемешивая. Затем жидкость остужали в кадке. «Доброе сусло» *ырри* наливалось в одну большую кадушку. После *сут асли* в корыто могли еще подлить сырой воды. Из такого сусла-последка *каяшиши* (*каяш асла*) пиво получалось худшее, и называли его соответственно пиво-последок *каяш сара*.

Затем готовили закваску *кулавкка*: использовалось сусло *ыра асла*, дрожжи и мука. Все это перемешивалось, затем смесь кисла. Когда закваска начинала усиленно бродить, ее выливали в хорошее сусло, вперемешку с отваром хмеля. Закончив все работы, кадушку покрывали пологом.

Сусло бродило в течение суток. Если закваска была пущена в теплое сусло, то оно кисло быстрее, однако пиво в этом случае имело горький вкус *хаяршак*. Если сусло добавлялось в охлажденном виде, то бродило и более суток.

По готовности выжимали из пива хмель, в пиво подбавляли муку, и оно отстаивалось около двух часов. После этого пиво процеживалось через сито. На процеживание пива *сара сёрме* приглашали старшую родственницу, которая, отведав пиво, указывала на достоинства и недостатки его, равно как и на причины тех и других. Пиво хранилось в бочках в погребе¹⁵⁵.

По традиционной технологии пиво варили еще в 90-е гг. XX в. Но сейчас домашнее пиво активно вытесняется покупным.

Другим алкогольным напитком низовых чувашей является самогон *самакун* (*ханша, аншарли*), который готовили следующим образом: сахар и дрожжи заливали теплой водой и выдерживали 7–10 дней. Для цвета раньше добавляли сахарную свеклу, которую предварительно обжаривали на сковороде без масла (совр. Шемуршинский район ЧР).

Не менее известна была медовая бражка *карчама*. Приготавливали ее двумя способами: в первом случае к пивному солоду добавляли мед и давали бродить около месяца¹⁵⁶, во втором готовили на водной основе с добавлением дрожжей и сахара (в том случае, если не было меда)¹⁵⁷. Не менее распро-

странен был сим пыл (выдержанный медовый напиток на хмелевых дрожжах)¹⁵⁸. Конечно же, медовыми напитками занимались в основном пчеловоды, которые могли позволить себе приготовить вышеупомянутые напитки.

Подводя итоги к вышесказанному, отметим, что низовые чуваша употребляли кисломолочные, безалкогольные и алкогольные напитки. В конце XIX — начале XX в. безалкогольные и алкогольные напитки готовились по традиционной технологии, которые постепенно вытеснялись в XX в., фабричной/заводской продукцией. Из домашних молочных продуктов употребляют только молоко (нередко сдают государству), а кефир, простоквашу, сливки, сметану покупают в сельских магазинах. Пиво и квас также являются покупными. Для домашнего потребления сельские жители гонят самогон. Необходимость в нем наблюдается во время хозяйственных работ (полевых, строительных, и т.д.), но для праздничного стола спиртное (водка и вино) бывает покупным. Различные напитки из меда также вышли из употребления. Основными повседневными напитками являются чай, кофе, какао, в летнее время также компот, морс. Чай предпочитают черный, хотя пьют и зеленый, иногда травяной. Самоварами, в отличие от своих соседей — мишарей, для приготовления чая низовые чуваша уже не пользуются, основной прибор для кипячения воды — чайники, в том числе электрические.

Современные низовые чуваша не утратили своих кулинарных традиций. Многие национальные блюда дошли до наших дней и часто появляются на чувашском столе, особенно в праздничной трапезе. Однако стоит отметить, что многовековое проживание чувашей с татарами привнесли новые блюда и обогатили культуру питания низовых чувашей. Повседневная пища низовых чувашей остается традиционной, в ней продолжают бытовать изделия из теста, крупы, жидкие блюда, чаще мясная и молочная продукция. Необходимо отметить и изменения, произошедшие в XX—XXI вв. в их системе питания, которые проявились в том, что чуваша стали меньше употреблять изделия из теста, колбасы, сыры домашнего приготовления, но при этом у них выросло потребление продуктов питания промышленного производства. Если раньше основными напитками были вода, кисломолочные продукты, квас, то сейчас в рационе питания возросло по-

требление чая, морса, покупного кваса, соков. На протяжении XX в. значительно уменьшились различия в сельском и городском пищевом рационе, что объясняется, вероятно, улучшением материального благополучия сельских жителей и увеличением ассортимента предлагаемых в сфере торговли продуктов и готовых изделий.

Рацион питания низовых чувашей изменяется в связи с увеличением кулинарных книжных изданий, а также телепередач. Таким образом, в культуру питания чувашей ходят новые блюда европейской и азиатской кухни.

Но, в то же время, несмотря на определенные процессы трансформации культуры питания, происходящие под влиянием изменений социально-экономических условий жизни, традиционные блюда не исчезли из рациона питания сельских жителей низового ареала. Более того, для сохранения традиционной системы питания чувашей в городах создаются кафе, в которых можно испробовать традиционные чувашские блюда. Например, это музей национальной кухни – ресторация (*Ехрем хуҫа*) и кафе (*Ҫӑлкуҫ*), где можно попробовать какой *шӱрпи*, *хуплу*, *хуран кукли* и другие блюда.

Источники и литература

¹ Культура жизнеобеспечения и этнос. Ереван, 1983. С. 189.

² Арутюнов С. А., Мкртумян Ю.И. Проблема классификации элементов культуры (На примере армянской системы питания) // СЭ. 1981. №4. С. 9–10; Денисов П.В. Пища и питание чуваш юго-западных районов ЧАССР // НА ЧГИГН. Отд. III. Ед. хр. 137. Кн. №3. 1107. С.125; Матвеев Г.Б. Домашняя утварь. Традиции питания // Материальная культура чувашей. Чебоксары, 1994. С. 102.

³ НА ЧГИГН. Отд. I. Ед. хр. 215. Инв. № 5666. С. 458–460 (Тетюшский уезд, селение не указано).

⁴ Полевые материалы автора (далее ПМА), записи 2011: Дудкина А.П., 1949 г.р., д. Уразмаметево Яльчикского района ЧР; Сергеева М.А., 1959 г.р., с. Тойси Батыревского района ЧР.

⁵ НА ЧГИГН. Отд. I. Ед. хр. 177. Инв. № 5076. С. 134–135 (д. Емелькино Бугульминского уезда; ныне с. Емелькино Шенталинского района Самарской обл.).

⁶ НА ЧГИГН. Отд. I. Ед. хр. 215. Инв. № 5666. С. 458–460; Никольский Н.В. Краткий курс по этнографии чуваш. С. 198; Научный отчет по проекту «Чуваши Приволжского федерального округа» (Далее «Чуваши ПФО»). Чебоксары, 2002. С. 102, 123.

⁷ Ашмарин Н.И. СЧЯ. Чебоксары, 1994. Т. 6. С. 77.

⁸ Ашмарин Н.И. СЧЯ. Чебоксары, 1999. Т. 9–10. С. 150; Никольский Н.В. Краткий курс по этнографии чуваш. С. 204–205.

⁹ ПМА, записи 2009, 2011.

¹⁰ НА ЧГИГН. Отд. I. Ед. хр. 325. Инв. № 6254. С. 23–26 (д. Новое-Сережкино Черемшанской волости Бугульминского кантона, совр. с. Новое-Сережкино Лениногорского района Республики Татарстан); Салмин А.К. Традиционные обряды и верования чувашей. СПб, 2010. С. 35.

¹¹ НА ЧГИГН. Отд. I. Ед. хр. 215. Инв. № 5666. С. 466–467 (Тетюшский уезд, селение и автор не указаны); Чуваши ПФО. С. 97 (с. Б.Шемакино Тетюшского района РТ).

¹² Ашмарин Н.И. СЧЯ. Т. 6. С. 256; Ягафова Е.А. Чуваши Урало-Поволжья. С. 288.

¹³ Никольский Н.В. Краткий курс по этнографии чуваш. С. 201.

¹⁴ Ягафова Е.А. Чуваши Урало-Поволжья. С. 264.

¹⁵ Ашмарин Н.И. СЧЯ. Чебоксары, 1994. Т. 3. С. 91.

¹⁶ ПМА, записи 2010: Суворова А.Я., 1924 г.р. д. Хочашево, Аполлонова З.И., 1935 г.р., д. Лапракасы, Никитина О.Т., 1926 г.р., д. Тукайкасы Ядринского района ЧР; ПМА, записи 2011: Шмелева О.П., 1947 г.р., д. Малое Карачкино Ядринского района ЧР.

¹⁷ Ашмарин Н.И. СЧЯ. Чебоксары, 1994. Т. 4. С. 14–15; Салмин А.К. Традиционные обряды и верования чувашей. С. 40; Чуваши ПФО. С. 85–174.

¹⁸ ПМА, записи 2008: Павлова О.А., 1929 г.р., д. Уразмамметеве Яльчикского района ЧР.

¹⁹ НА ЧГИГН. Отд. III. Ед. хр. 763. Инв. № 4822. С. 147 (д. Киремет Аксубаевского района Татарской АССР, 1981 г.); ПМА, 2011: Батыревский, Яльчикский районы ЧР.

²⁰ НА ЧГИГН. Отд. I. Ед. хр. 325. Инв. № 6254. С. 1–2 (с. Ст. Мокшино Кривоозерской волости Чистопольского кантона, совр. с. Ст. Мокшино Аксубаевского района РТ).

²¹ НА ЧГИГН. Отд. I. Ед. хр. 325. Инв. № 6254. С. 17–18, 29–30, 34–35 (Чистопольский кантон).

²² Ашмарин Н.И. СЧЯ. Т. 4. С. 39–40, 44; Прокопьев К.П. Брак у чуваш // ИОАИЭ. Т. 19. Вып. 1. С. 6.

²³ Никольский Н.В. Краткий курс по этнографии чуваш. С. 204.

²⁴ ПМА, записи 2009: Сакмарова К.Ф., 1937 г.р., с. Балабаш-Баишево Батыревского района ЧР.

²⁵ ПМА, записи 2009: Молуфеева М.С., 1926 г.р., Улюкина Е.П., 1956 г.р., Савельева Р.М., 1935 г.р., с. Бичурга-Баишево Шемуршинского района ЧР.

²⁶ ПМА, записи 2008–2009: Андреева Ф.Н., 1920 г.р., Сергеева А.И., 1924 г.р., д. Верхнее Турмышево, Сугутская Л.С., 1924 г.р., с. Тойси Батыревского района ЧР; Аввина Ф.Н., 1932 г.р., д. Полевые Буртасы, Убасева Ф.Е., 1925 г.р., д. Старое Янашево Яльчикского района ЧР.

²⁷ ПМА, записи 2012: Тарасова Е.Е., 1959 г.р., Ногаева Н.К., 1932 г.р., с. Ходары, Фомина О.Н., 1920 г.р., Уфилкина Е.А., 1941 г.р., д. Верхняя Кушамка Шумерлинского района ЧР.

²⁸ ПМА, записи 2010: Суворова А.Я., 1924 г.р. д. Хочашево, Аполлонова З.И., 1935 г.р., д. Лапракасы, Никитина О.Т., 1926 г.р., д. Тукайкасы Ядринского района ЧР; ПМА, 2011: Шмелева О.П., 1947 г.р., д. Малое Карачкино Ядринского района ЧР.

²⁹ НА ЧГИГН. Отд. III. Ед. хр. 182. Инв. № 1469. Л. 99–100 (д. Якушкино Октябрьского района Татарской АССР, 1961 г.); Ягафова Е.А. Чуваши Урало-Поволжья. С. 263–264; Яковлева И.Г. Терминология культуры питания в чувашском языке. С. 32.

³⁰ Чуваши ПФО. С. 147.

³¹ Там же. С. 88.

³² НА ЧГИГН. Отд. I. Ед. хр. 215. Инв. № 5666. С. 462 (Тетюшский уезд, селение не указано).

³³ ПМА, записи 2011: Шмелева О.П., 1947 г.р., Максимова Х.М., 1928 г.р., д. Малое Карачкино, Васильева Л.П., 1934 г.р. д. Эмякасси Ядринского района ЧР.

³⁴ ПМА, записи 2009: Шемуршинский район ЧР.

³⁵ НА ЧГИГН. Отд. I. Ед. хр. 327. Инв. № 6272. С. 315–317 (д. Чувашские Чебоксарки Каргалинской волости Чистопольского кантона, совр. д. Чувашские Чебоксарки Новошешминского района РТ).

³⁶ Там же. Ед. хр. 215. Инв. № 5666. С. 463 (Тетюшский уезд, селение не указано).

³⁷ ПМА, записи 2008: Кузикова М.А., 1916 г.р., с. Хормалы Ибресинского района ЧР.

³⁸ ПМА, записи 2009: Степанова В.М., 1931 г.р., с. Чепкас-Никольское Шемуршинского района ЧР.

³⁹ ПМА, записи 2008: Убасева Ф.Е., 1923 г.р., д. Старое Янашево Яльчикского района ЧР.

⁴⁰ ПМА, записи 2008: Фокина Н.Г., 1930 г.р., д. Андрышево Ибресинского района ЧР.

⁴¹ ПМА, записи 2012: Тарасова Е.Е., 1959 г.р., Ногаева Н.К., 1932 г.р., с. Ходары, Фомина О.Н., 1920 г.р., Уфилкина Е.А., 1941 г.р., д. Верхняя Ку-машка Шумерлинского района ЧР.

⁴² Оринино: дороге сердцу имена и образы. Чебоксары, 2007. С. 140.

⁴³ ПМА, записи 2011: Шмелева О.П., 1947 г.р., Максимова Х.М., 1928 г.р., Горбунова З.Ю., 1950 г.р. (марийка), д. Малое Карачкино, Васильева Л.П., 1934 г.р. д. Эмякасси Ядринского района ЧР.

⁴⁴ Ашмарин Н.И. СЧЯ. Т. 9–10. С. 157 (с. Нов. Изамбаево Яльчикского района ЧАССР); Никольский Н.В. Краткий курс по этнографии чуваш. С. 199; Трофимов А.А. и др. Низовые чувашы // Чувашская энциклопедия. Т. 3. С. 224–225.

⁴⁵ Матвеев Г.Б. Хуплу // ЧЭ. Чебоксары, 2011. Т. 4. С. 419.

⁴⁶ ПМА, записи 2009: Зимина А.И., 1939 г.р., Петрова В.А., 1931 г.р., д. Красномайск Батыревского района ЧР.

⁴⁷ Никольский Н.В. Собрание сочинений. Т. I. С. 287.

⁴⁸ ПМА, записи 2012: Азмуханова С.Я., 1940 г.р., Сулейманова С.С., 1930 г.р., д. Татарские Сугуты Батыревского района ЧР.

⁴⁹ Попова Е.В. Хлеб как ритуальное блюдо и пищевой символ в обрядах бесермян // Вестник Удмуртского университета. 2012. Вып. 3. История, филология. С. 132.

⁵⁰ НА ЧГИГН. Отд. I. Ед. хр. 325. Инв. № 6257. С. 97–98 (д. Сорочкамьш Бугуруслановской волости Бугуруслановского уезда); Матвеев Г.Б. Хуран кукли // ЧЭ. Т. 4. С. 419; Наумов Н.Е. Халӑх сӗпсинчен: этнографи ӑнлавӗсен пуххи. Шупашкар, 2010. С. 213.

- ⁵¹ ПМА, записи 2009: Карпова П.Р., 1929 г.р., с. Старочелны-Сюрбево, Пасникова А.Г., 1952 г.р., д. Новые Мураты Комсомольского района ЧР.
- ⁵² Чуваши ПФО. С. 85–174.
- ⁵³ Ашмарин Н.И. СЧЯ. Чебоксары, 1999. Т. 7–8. С. 190.
- ⁵⁴ ПМА, записи 2009: Воробьева А.Н., 1928 г.р., Зиновьева О.И., 1936 г.р., с. Чепкас-Никольское Шемуршинского района ЧР.
- ⁵⁵ ПМА, записи 2012: Азмуханова С.Я., 1940 г.р., Сулейманова С.С., 1930 г.р. д. Татарские Сугуты Батыревского района ЧР.
- ⁵⁶ Денисов П.В. Пища и питание чуваш юго-западных районов ЧАССР... С. 125.
- ⁵⁷ НА ЧГИГН. Отд. I. Ед. хр. 215. Инв. № 5666. С. 466 (Тетюшский уезд, селение не указано).
- ⁵⁸ Ашмарин Н.И. СЧЯ. Т. 3. С. 243; Т. 11–12. С. 33.
- ⁵⁹ НА ЧГИГН. Отд. I. Ед. хр. 327. Инв. № 6272. С. 335 (с. Богдашкино Тетюшской волости Буинского кантона).
- ⁶⁰ Абдулкаримов С.А. Культурно-исторические аспекты питания казанских татар (конец XIX – начало XX вв.). М., 1992. С. 25.
- ⁶¹ Ашмарин Н.И. СЧЯ. Т. 3. С. 123 (125); Салмин А.К. Традиционные обряды и верования чувашей. С. 25–30.
- ⁶² ПМА, записи 2008, 2009, 2011.
- ⁶³ ПМА, записи 2009: Васильева З.И., 1939 г.р., Укина Е.В., 1928 г.р., д. Асаново Шемуршинского района ЧР.
- ⁶⁴ ПМА, записи 2009: Воробьева А.Н., 1928 г.р., Зиновьева О.И., 1936 г.р., с. Чепкас-Никольское Шемуршинского района ЧР.
- ⁶⁵ ПМА, записи 2009: Молуфеева М.С., 1926 г.р., Савельева Р.М., 1935 г.р., с. Бичурга-Баишево Шемуршинского района ЧР.
- ⁶⁶ Ашмарин Н.И. СЧЯ. Т. 4. С. 255.
- ⁶⁷ ПМА, записи 2008: Сугутская Л.С., 1924 г.р., с. Тойси Батыревского района ЧР.
- ⁶⁸ НА ЧГИГН. Отд. I. Ед. хр. 154. Инв. № 4647. С. 242 (Чистопольский кантон, селение не указано).
- ⁶⁹ Ашмарин Н.И. СЧЯ. Т. 4. С. 352.
- ⁷⁰ ПМА, записи 2009: Аввина Ф.Н., 1932 г.р., д. Полевые Буртасы; Александрова А.Г., 1940 г.р., д. Белое Озеро Яльчикского района ЧР.
- ⁷¹ Салмин А.К. Традиционные обряды и верования чувашей. С. 30–31.
- ⁷² ПМА, записи 2008: Павлова О.А., 1929 г.р., д. Уразмаметово Яльчикского района ЧР.
- ⁷³ ПМА, записи 2008: Дудкина А.П., 1949 г.р., д. Уразмаметово Яльчикского района ЧР.
- ⁷⁴ ПМА, записи 2008: Убасева Ф.Е., 1923 г.р., д. Старое Янашево Яльчикского района ЧР.
- ⁷⁵ Ашмарин Н.И. СЧЯ. Т. 7–8. С. 295; НА ЧГИГН. Отд. I. Ед. хр. 215. Инв. № 5666. С. 463 (Тетюшский уезд, селение не указано).
- ⁷⁶ Ахтимирова Р. Чавашсен ыра йӓла-йӓркисем. С. 50–51; Изоркин А. Пӓтӓ – «турӓсен» апачӓ // Чаваш хӓрарӓмӓ. 13№, 1998. Сурла 15. 8 с.
- ⁷⁷ Попова Е.В. Каша в повседневной и обрядовой кухне бесермян // VII Конгресс этнографов и антропологов России. Саранск, 2007. С. 247.
- ⁷⁸ НА ЧГИГН. Отд. I. Ед. хр. 327. Инв. № 6272. С. 327–328 (пос. Новополюский Новополюского с/с Казанского района).
- ⁷⁹ Ашмарин Н.И. СЧЯ. Чебоксары, 2000. Т. 13–14. С. 53.

⁸⁰ НА ЧГИГН. Отд. I. Ед. хр. 215. Инв. № 5666. С. 461–462 (Тетюшский уезд, селение не указано).

⁸¹ Ашмарин Н.И. СЧЯ. Т. 7–8. С. 243, Т. 9–10. С. 27; ПМА, записи 2009: Еремеева П.Д., 1935 г.р., Кутузова О.А., 1951 г.р., д. Верхнее Турмышево Батыревского района ЧР; ПМА, записи 2009: Токмакова М.Н., 1934 г.р., д. Байдеряково, Шомполова Р.Н., 1937 г.р., д. Карабай-Шемурша, Борзова С.А., 1938 г.р., д. Ст. Чукалы Шемуршинского района ЧР; Аввина Ф.Н., 1932 г.р., д. Полевые Буртасы Яльчикского района ЧР; Салмин А.К. Традиционные обряды и верования чувашей. С. 48.

⁸² ПМА, записи 2009: Борзова С.А., 1938 г.р., Савельева М.А., 1929 г.р., Андрейкина П.Ф., 1922 г.р., д. Ст. Чукалы Шемуршинского района ЧР.

⁸³ ПМА, записи 2009: Борзова С.А., 1938 г.р., д. Ст. Чукалы Шемуршинского района ЧР.

⁸⁴ Арутюнов С. А., Мкртумян Ю.И. Проблема классификации элементов культуры (На примере армянской системы питания) // СЭ. 1981. №4. С. 10.

⁸⁵ Мигранова Э.В. Башкиры. Традиционная система питания. С. 73, 93.

⁸⁶ Яковлева И.Г. Указ. соч. С. 59.

⁸⁷ Там же.

⁸⁸ НА ЧГИГН. Отд. I. Ед. хр. 325. Инв. № 6256. С. 81 (д. Гайтанкино Чулпановской волости Чистопольского кантона).

⁸⁹ ПМА, записи 2011: Шмелева О.П., 1947 г.р., Максимова Х.М., 1928 г.р., д. Малое Карачкино, Васильева Л.П., 1934 г.р. д. Эмякасси Ядринского района ЧР.

⁹⁰ ПМА, записи 2012: Тарасова Е.Е., 1959 г.р., Ногаева Н.К., 1932 г.р., с. Ходары, Фомина О.Н., 1920 г.р., Уфилкина Е.А., 1941 г.р., д. Верхняя Кушмакша Шумерлинского района ЧР.

⁹¹ ПМА, записи 2011: Шмелева О.П., 1947 г.р., Максимова Х.М., 1928 г.р., д. Малое Карачкино, Васильева Л.П., 1934 г.р. д. Эмякасси Ядринского района ЧР.

⁹² ПМА, записи 2009: Комсомольский и Шемуршинский р-ны ЧР.

⁹³ ПМА, записи 2011: Шмелева О.П., 1947 г.р., Максимова Х.М., 1928 г.р., Горбунова З.Ю., 1950 г.р. (марийка), д. Малое Карачкино, Васильева Л.П., 1934 г.р. д. Эмякасси Ядринского района ЧР.

⁹⁴ Чуваши: история и культура. Т. 1. С. 387.

⁹⁵ Матвеев Г.Б. Материальная культура. С. 105.

⁹⁶ Филиппов А.Г. Консервирование мяса у чувашей // НА ЧГИГН. Отд. I. Ед. хр. 739 (10740). С. 428–430; Наумов Н.Е. Указ. соч. С. 212.

⁹⁷ НА ЧГИГН. Отд. I. Ед. хр. 156. Инв. № 4660–4679. С. 109–110 (Белебеевский и Стерлитамакский уезды); Наумов Н.Е. Указ. соч. С. 212.

⁹⁸ НА ЧГИГН. Отд. I. Ед. хр. 739 (10740). С. 428–430; Наумов Н.Е. Указ. соч. С. 212.

⁹⁹ Охотников Н.М. Указ. соч. С. 21–22.

¹⁰⁰ Чуваши: история и культура. Т.1. С. 388.

¹⁰¹ ПМА, записи 2008, 2009: Батыревский, Ибресинский, Комсомольский, Шемуршинский, Яльчикский районы ЧР; устное сообщение Кузнецова А.В. (с. Турмышы Янтиковского района ЧР); Моргаушский район. С. 97.

¹⁰² ПМА, записи 2008: Дудкина А.П., 1949 г.р., д. Уразмаметево Яльчикского района ЧР.

¹⁰³ Ашмарин Н.И. СЧЯ. Чебоксары, 2000. Т. 17. С. 341–342; Матвеев Г.Б. Шӑрттан // ЧЭ. Т. 4. С. 613; Никольский Н.В. Краткий курс по этнографии чуваш. С. 210; ПМА, записи 2009: Савельева М.А., 1929 г.р., с. Би-

чурга-Баишево, Андрейкина П.Ф., 1922 г.р., д. Ст. Чукалы Шемуршинского района ЧР.

¹⁰⁴ НА ЧГИГН. Отд. I. Ед. хр. 327. Инв. № 6272. С. 333 (Тетюшский уезд, волость и селение не указаны); Ашмарин Н.И. СЧЯ. Т. 13–14. С. 114–115; Никольский Н.В. Краткий курс по этнографии чуваш. С. 211; Абдулкаримов С.А. Культурно-исторические аспекты питания казанских татар (конец XIX – начало XX вв.). С. 67.

¹⁰⁵ Ашмарин Н.И. СЧЯ. Т. 11–12. С. 305–306; Наумов Н.Е. Указ. соч. С. 211.

¹⁰⁶ ПМА, записи 2009: Аввина Ф.Н., 1932 г.р. д. Полевые Буртасы Яльчикского района ЧР.

¹⁰⁷ ПМА, записи 2009: Андреева Ф.Н., 1920 г.р., Сергеева А.И., 1924 г.р., д. Верхнее Турмышево Батыревского района ЧР.

¹⁰⁸ ПМА, записи 2008: Фокина Н.Г., 1930 г.р., д. Андриюшево Ибресинского района ЧР.

¹⁰⁹ ПМА, записи 2009: Хозяинова М.С., 1941 г.р., д. Первомайское Батыревского района ЧР.

¹¹⁰ ПМА, записи 2009: Инголова А.Н., 1930 г.р., д. Асаново Шемуршинского района ЧР.

¹¹¹ ПМА, записи 2008: Антонова З.А., 1936 г.р., с. Новое Чурашево Ибресинского района ЧР.

¹¹² НА ЧГИГН. Отд. I. Ед. хр. 215. Инв. № 5666. С. 470 (Тетюшский уезд, селение не указано).

¹¹³ Салмин А.К. Традиционные обряды и верования чувашей. С. 66–67.

¹¹⁴ НА ЧГИГН. Отд. I. Ед. хр. 215. Инв. № 5666. С. 470.

¹¹⁵ ПМА, записи 2009: Аввина Ф.Н., 1932 г.р., д. Полевые Буртасы Яльчикского района ЧР.

¹¹⁶ ПМА, записи 2009: Кириллова М.Н., 1924 г.р., д. Полевые Буртасы Яльчикского района ЧР.

¹¹⁷ ПМА, записи 2009: Александрова А.Г., 1940 г.р., д. Белое Озеро Яльчикского района ЧР.

¹¹⁸ ПМА, записи 2008: Дудкина А.П., 1949 г.р., д. Уразмаметево Яльчикского района ЧР.

¹¹⁹ Яковлева И.Г. Указ. соч. С. 59.

¹²⁰ Матвеев Г.Б. Чăкăт // ЧЭ. Т. 4. С. 450; Салмин А.К. Традиционные обряды и верования чувашей. С. 67.

¹²¹ Матвеев Г.Б. Молочные продукты // ЧЭ. Т. 3. С. 127.

¹²² ПМА, записи 2009: Дудкина А.П., 1949 г.р., д. Уразмаметево Яльчикского района ЧР.

¹²³ НА ЧГИГН. Отд. I. Ед. хр. 215. Инв. № 5666. С. 469–470 (Тетюшский уезд, селение не указано); Ед. хр. 325. Инв. № 6256. С. 82 (д. Гайтанкино Чулпановской волости Чистопольского кантона); Никольский Н.В. Краткий курс по этнографии чуваш. С. 209.

¹²⁴ ПМА, записи 2008: Ибресинский р-н ЧР.

¹²⁵ ПМА, записи 2009: Андреева Ф.Н., 1920 г.р., Сергеева А.И., 1924 г.р., д. Верхнее Турмышево Батыревского района ЧР; Молуфеева М.С., 1926 г.р., Савельева Р.М., 1935 г.р., с. Бичурга-Баишево Шемуршинского района ЧР.

¹²⁶ ПМА, записи 2009: Сакмарова К.Ф., 1937 г.р., с. Балабаш-Баишево, Еремеева П.Д., 1935 г.р., д. Верхнее Турмышево Батыревского района ЧР; Кольцова А.Т., 1926 г.р., д. Ивашкино, Пасникова А.Н., 1952 г.р., с. Но-

- вые Мураты Комсомольского района ЧР; Аввина Ф.Н., 1932 г.р., д. Полевые Буртасы Яльчикского района ЧР.
- ¹²⁷ ПМА, записи 2009: Мадюкова М.И., 1959 г.р., Семенова Е.Т., 1930 г.р., д. Шаймурзино Батыревского района ЧР; Борзова С.А., 1938 г.р., Савельева М.А., 1929 г.р., Андрейкина П.Ф., 1922 г.р., д. Ст.Чукалы Шемуршинского района ЧР.
- ¹²⁸ ПМА, записи 2011: Шмелева О.П., 1947 г.р., Максимова Х.М., 1928 г.р., д. Малое Карачкино, Васильева Л.П., 1934 г.р., д. Эмякасси Ядринского района ЧР.
- ¹²⁹ ПМА, записи 2009: Молуфеева М.С., 1926 г.р., с. Бичурга-Баишево Шемуршинского района ЧР.
- ¹³⁰ ПМА, записи 2009: Молуфеева М.С., 1926 г.р., с. Бичурга-Баишево Шемуршинского района ЧР.
- ¹³¹ Ашмарин Н.И. СЧЯ. Т. 7–8. С. 185.
- ¹³² Лепехин И.И. Дневные записки путешествия по разным провинциям российского государства // Хрестоматия... С. 205; НА ЧГИГН. Отд. III. Ед. хр. 182. Инв. № 1469. Л. 2–3 (д. Савгачево Аксубаевского района, д. Якушкино Октябрьского района Татарской АССР, 1961 г.).
- ¹³³ Мухамедова Р.Г. Татары-мишари. М., 1972. С. 129; Абдулкаримов С.А. Культурно-исторические аспекты питания казанских татар (конец XIX – начало XX вв.). С. 60–61.
- ¹³⁴ ПМА, записи 2012: Азмуханова С.Я., 1940 г.р., Сулейманова С.С., 1930 г.р., д. Татарские Сугуты Батыревского района ЧР.
- ¹³⁵ Фокин П.П. Производственная обрядность современной чувашской семьи (на примере ритуального комплекса *ёне ырри*) // Материалы по этнографии и антропологии чувашей. С. 165–167.
- ¹³⁶ Моргаушский район. С. 40, 43–44.
- ¹³⁷ ПМА, записи 2011: Шмелева О.П., 1947 г.р., Максимова Х.М., 1928 г.р., д. Малое Карачкино, Васильева Л.П., 1934 г.р. д. Эмякасси Ядринского района ЧР.
- ¹³⁸ Арутюнов С. А., Мкртумян Ю.И. Проблема классификации элементов культуры (На примере армянской системы питания) // СЭ. 1981. №4. С. 11–12.
- ¹³⁹ Матвеев Г.Б. Указ. соч. С. 105.
- ¹⁴⁰ ПМА, записи 2009: Андреева Ф.Н., 1920 г.р., Сергеева А.И., 1924 г.р., д. Верхнее Турмышево, Батыревский р-н ЧР.
- ¹⁴¹ НА ЧГИГН. Отд. I. Ед. хр. 325. Инв. № 6257. С. 101–102 (д. Кошки-Теняково Бурундуковской волости Буинского кантона).
- ¹⁴² ПМА, записи 2011: Шмелева О.П., 1947 г.р., Максимова Х.М., 1928 г.р., Горбунова З.Ю., 1950 г.р. (марийка), д. Малое Карачкино, Васильева Л.П., 1934 г.р. д. Эмякасси Ядринского района ЧР; Этнография марийского народа. С. 85–86.
- ¹⁴³ Салмин А.К. Традиционные обряды и верования чувашей. С. 60–64.
- ¹⁴⁴ ПМА, записи 2008: Брагина Д.И., 1934 г.р., с. Новое Чурашево Ибресинского района ЧР.
- ¹⁴⁵ ПМА, записи 2011: Шмелева О.П., 1947 г.р., Максимова Х.М., 1928 г.р., Горбунова З.Ю., 1950 г.р. (марийка), д. Малое Карачкино, Васильева Л.П., 1934 г.р. д. Эмякасси Ядринского района ЧР.
- ¹⁴⁶ Арутюнов С.А. Напитки народов мира // Хмельное и иное: напитки народов мира. С. 14–17.

147 НА ЧГИГН. Отд. I. Ед. хр. 210. Инв. № 5625. С. 265 (д. Ерилкино Бугуруслановского уезда, совр. с. Ерилкино Клявлинского района Самарской обл).

148 ПМА.

149 НА ЧГИГН. Отд. I. Ед. хр. 325. Инв. № 6256. С. 83–86 (д. Чинеры Марпосадского района ЧР).

150 Чуваши: история и культура. Т.1. С. 390.

151 НА ЧГИГН. Отд. I. Ед. хр. 268. Инв. № 5979. С. 121–123 (д. Выла Апастовской волости Курмышского уезда).

152 НА ЧГИГН. Отд. I. Ед. хр. 179. Инв. №5136. С. 68. (Чистопольский уезд).

153 Чуваши: история и культура. Т. 1. С. 390.

154 НА ЧГИГН. Отд. I. Ед. хр. 215. Инв. № 5666. С.471–476 (Алькеевская волость Тетюшский уезд).

155 Там же. С.475–476 (Тетюшский уезд).

156 ПМА, записи 2009: Воробьева А.Н., 1928 г.р., Зиновьева О.И., 1936 г.р., с. Чепкас-Никольское Шемуршинского района ЧР.

157 ПМА, записи 2009: Токмакова М.Н., 1934 г.р., д. Байдеряково Шемуршинского района ЧР.

158 Чуваши: история и культура. Т.1. С. 390; Ашмарин Н.И. СЧЯ. Т. 11–12. С. 144–145.

ГЛАВА III.

ЗАСТОЛЬНЫЙ ЭТИКЕТ

Великодушие, доброта и щедрость человеческой души высоко ценились в любом народе. Свое наивысшее воплощение они получили в обычае гостеприимства, зародившемся в глубокой древности и ставшем доброй традицией в современной культуре¹. Еда и напитки, стол с яствами, посуда и утварь, сам процесс принятия пищи, в целом, характеризуют важнейшие стороны жизни народа: материальное производство и общественные отношения, нормы и правила поведения, образ жизни, а «все это, вместе взятое, составляет общую совокупность этикета, церемониала, этических и эстетических нормативов трапезы»².

Трапеза занимала и занимает особое место в жизни людей, будучи формой социальных связей, взаимодействия различных статусов, положений и миром особых символов, в котором сочетаются духовные и материальные ценности. Праздничные застолья основываются на символике совместного поедания ритуальной пищи и напитков. Как правило, трапеза сопровождалась различными формами веселья (пение, пляска, музыцирование, хороводные и подвижные игры, розыгрыши, сценки ряженных и т.д.). Постовые застолья отличались более строгой регламентацией поведения участников и особым составом пищи³.

§ 1. Повседневный и гостевой этикет

Структура этикета методологически впервые была изучена А.К. Байбуриным, изучавшим эту проблему у различных народов Зарубежной Азии. Этикет в данном случае рассматривается со всех сторон: 1) общая характеристика этикета в описываемом этносе, 2) характеристика речевого этикета, 3) характеристика мимики и жестов, 4) особенности организации пространства в этикете, 5) этикетная атрибутика, 6) описание этикетных ситуаций. Из всех этих разделов нами будут рассмотрены, в основном, две ситуации – организация пространства и этикетные ситуации, но затронуты также некоторые особенности речевого этикета и этикетной атрибутики. Также будут охарактеризованы пол, возраст, общественное и имущественное положение, национальная и/или конфессиональная принадлежность, родственные связи или их отсутствие, степень знакомства и другие признаки участников этикетных ситуаций⁴.

Этнические особенности этикета зависят от сложившихся норм проксемического поведения. Проксемика – это комплекс связей между поведением человека и пространством. Из всех уровней проксемики в изучении застольного этикета интересен микропространственный уровень. В пространстве дома, в частности, выделяются более ценные (правая сторона, передний угол) или менее ценные (левая сторона) его части, а также деление пространства дома на мужскую и женскую, что также было закономерным следствием распределения семейных и других социальных ролей между мужчиной и женщиной⁵.

В самом начале остановимся на некоторых вопросах характеристики пространства жилища низовых чувашей, которых прослеживаются следующие представления о пространстве дома. Дом *пурт* / *сурт* – это целостный религиозно-этнографический объект. В центре дома у печи находился столб *уша юпи* (*улчепи*). Он символизировал центр и душу дома, своеобразную ось мира. Отсюда пространство дома разделялось на части (углы, половинки) – почетную, мужскую сторону – *кёреке* и менее престижную, женскую сторону – *тёпел*. Вот одно из описаний расположения в доме мебели: «*Пуртре тярэх сак, алакран кёрсенех – кёске урлй сак, – «кул-*

ник» *теççĕ а́на. Пу́ртĕн те́пел кĕтессинче турăш пулать. Турăш кĕтессинче çĕнĕ шурă сĕтел пулать*» [В доме вдоль стены стоит скамья, у двери — скамья поперек, называется «кулник». В углу — икона, а под ней новый белый стол]⁶. Далее рассмотрим, какое значение имели части избы и мебель во время трапез.

Работа А.К. Салмина «Семантика дома у чувашей» в полном объеме раскрывает значение дома у чувашей, а также его компонентов. В частности, автор отмечает, что *кĕреке* — это передний угол в доме. Здесь обязательно стоял стол. Отсюда «сидеть за столом», в *кĕреке*, означало сидеть на почетном месте. По другим источникам, *кĕреке* — это не сам стол, а именно передний угол. Еще один нюанс в семантике *кĕреке* — это «пиршественный стол, уставленный яствами и напитками»⁷. Возможно, оно связано с особой конструкцией самого стола (*кĕреке сĕтелĕ*) для семейных молений (*кил-йыш сăри*), пиво для которого ставили в чирясе в особое отверстие посередине стола. За столом во время моления сидели старики⁸.

Аналогичные характеристики стола и угла дома мы находим и у других соседних народов. Например, у удмуртов передний угол и стол являлись светским центром дома, там находилось место хозяина. В переднем углу могли сидеть только мужчины⁹.

Неотъемлемой частью этикета питания являлось рассаживание за столом, которое выступало своеобразной наглядной моделью половозрастной и социальной стратификации коллектива¹⁰. Место в *кĕреке* у низовых чувашей являлось наиболее почетным и сакральным в избе, на пирах и по ритуальным случаям его занимали старики. Это место также являлось точкой отсчета при рассаживании собравшихся: места от *кĕреке* в сторону *те́пел* выделяли женщинам, а в сторону двери — мужчинам. При угощении гостей пивом жена преподносила кружки, начиная с *те́пел*, а муж — с конца скамейки от двери. При ритуальном размещении за столом в переднем углу избы женщины садились от угла в сторону *те́пел*, принимая за ориентир именно пространство перед печкой. Находящийся в *кĕреке* человек являлся примером для других: не напивался, резал хлеб, вел себя складно, лишнего не говорил, распоряжался застольем¹¹.

Другая, противоположная переднему углу сторона — *тёпел*. Это передняя правая от входа часть избы перед печкой, здесь также размещался стол. *Тёпел* у низовых чувашей являлся местом для приготовления повседневной и ритуальной пищи, отличался сакральностью, символизировал женскую территорию в избе, противопоставлялся дверному пространству. Также здесь размещалась повседневная кухонная утварь, пищеблок¹². Печь представляла собой значимый элемент жилища. Она являлась не только местом приготовления пищи, но и обогревала, в ней лечили болезни и т.д. Аналогичные представления о печи были и у соседних народов, например, у мордвы, которые связывали ее также с обрядами жизненного цикла, считали его священным и т.д.¹³

В названиях внутренних углов дома у чувашей Ульяновской области прослеживаются различия: угол по диагонали от печи называется *тёпел кётесси* (Правобережье Волги), *тур кётесси*, *тёпел* (Левобережье Волги), угол против печи — *камака умё*, *тёпел*, *чалан*, *нўлём*¹⁴.

Далее перейдем к рассмотрению этикетных ситуаций по следующей схеме: 1) повседневный застольный этикет; 2) окказиональный этикет; 3) праздничный этикет. Повседневный этикет — наименее строгая разновидность этикета, допускающая варианты в выборе стиля поведения. Он наиболее восприимчив к различного рода инновациям и легко трансформируется под влиянием внешних условий. Кроме повседневного застолья, сюда относятся знакомство, встреча, беседа, прощание и др. Окказиональную этикетную ситуацию составляет прием гостя или гостей, в котором выработаны строгие правила гостеприимства. От повседневного застолья резко отличаются формы праздничного этикета. Характерной особенностью является то, что некоторые элементы повседневного этикета либо отменяются, либо инвентируются¹⁵.

Прежде чем начать характеристику этикета во время повседневной трапезы, отметим, что у чувашей, как и у других земледельческих и даже полукочевых народов (например, башкир¹⁶) в меню наблюдались сезонные различия. Таким образом, их можно разделить на — весенне-летний и осенне-зимний. Основу весенне-летнего сезона в основном составляла пища растительного, а в осенне-зимний сезон в основном употреблялась пища животного происхождения.

Повседневный этикет наиболее полно раскрывался в отношениях внутри семьи. В чувашской патриархальной семье главой являлся мужчина — муж, отец, дед. После его смерти преемником становился старший совершеннолетний сын, в сложных семьях — старший из женатых сыновей. Женской половиной семьи руководила мать, жена, выступая помощницей отца, мужа. Она распределяла женские работы в повседневной жизни (в страду все выходили в поле, на ток и т.п.)¹⁷.

Семья охватывает ряд сфер общественной жизни, в ее рамках осуществляется передача этнокультурной информации, т.е. остается неизменной функция передачи из поколения в поколение традиций, этнических ценностей. Так и семья низовых чувашей являла собой центр сохранения национальной культуры, развития народных традиций, обычаев, обрядов и т.д.¹⁸

Традиционная система воспитания чувашских детей наряду с нормальным физическим развитием, постоянной заботой о здоровье подрастающего поколения, передачей трудовых и хозяйственных навыков, включала также обязательное соблюдение норм поведения, почтительного отношения к старшим, родственникам и гостям, которые дети усваивали в обыденной и праздничной обстановке¹⁹. Дети знали, когда можно говорить, а когда нужно молчать. К примеру, у чувашей говорят: «*Аслисем килте чух кёсёйнисем шарламаçсё*» [Когда взрослые дома, младшие молчат]²⁰.

Когда ребенок начинал самостоятельно есть, он усваивал нормы поведения за столом: вести себя аккуратно, не разговаривать (за столом разговаривали только старшие члены семьи), не смеяться. Черпать из общей миски следовало по старшинству. Лишение обеда в наказание у чувашей не встречалось²¹. В то же время, за неприличные слова глава семьи мог выгнать ребенка из-за стола²². У детей воспитывалось бережное отношение не только к хлебу, который запрещалось крошить, а оброненные крошки следовало подобрать со стола и съесть, но и к другой еде — ее не следовало оставлять после себя, поскольку считалось, что пища богами-духами дана не для того, чтобы ею кормить животных²³. А если ребенок был совсем еще маленький и спал во время обеда-ужина, то его звали за стол и, по традиции, обязательно выделяли ему кусок мяса; забыть выделить предвещало смерть ребенка²⁴.

Нормы поведения, взаимоотношения в семье, уважительное отношение друг к другу закладывались с детских лет. Общение, расположение за столом также были регламентированы. По этому поводу Н.М. Охотников в «Записках чувашина о своем воспитании» писал: «дедушка, как глава семьи, помещался на стуле; мы — все остальные — садились на лавку, начиная с отца; рядом с ним место занимал я, потом — брат, и дальше работники и посторонние лица, когда случалось»²⁵. К примеру, если в семье была молодая сноха, мужчины и женщины сидели за разными столами, т.к. сноха не достойна была сидеть за одним столом со свекром. За столом нельзя было разговаривать и смеяться над чем-нибудь. Отмечается, что младшие члены семьи никогда не выражали благодарность старшим, потому что этого требовала скромность²⁶. Облокачиваться на стол разрешалось только взрослым, особенно после тяжелой работы. За нарушение правил поведения попадало ложкой по голове²⁷.

За столом хлеб резал глава семьи — отец. По традиции горбушку оставлял себе. По этому поводу Н.М. Охотников писал в своих воспоминаниях: «...первый кусок за горбушкой, т.н. у чуваш плясовой ломоть (*ташлама чёлё*) доставался мне, второй брату и т.д.». В качестве первого блюда подавались щи или суп в деревянном блюде без мяса; мясо подавалось только со вторым блюдом. Иногда вместо мяса подавали *хуплу* пирог мясом²⁸. Была еще и такая примета, остаток краюхи хлеба должен был съесть самый младший сын в семье, т.к. он должен был остаться хозяином дома после отца²⁹.

Аналогичные упоминания о традиции разрезания хлеба находим в трудах Н.В. Никольского. Чувашиами различались русские и чувашские ломти хлеба. Русские ломти *выр́сла чёлё* были круглыми, их резали от края до края, затем разрезали на части, а чувашские ломти *ч́вашла чёлё* резали от половины каравая к краю. Хлеб раздавали от младшего к старшему сыну. К примеру, мальчику младше 10 лет вручали кусок под названием *ташлама таиши* (круглый ломоть), следующий кусок хлеба, напоминавший *ч́вашла чёлё*, давали более старшему сыну, которого называли *Суппи*³⁰. Маленьких детей больше баловали за столом. Раздавая мясо, отец семейства в первую очередь кусочек мяса давал самому младшему, чтоб

не закапризничал, также кашу делал более масляной, чтобы «...пысáкка пултáр...» [большой стал]³¹.

Итак, хозяин дома имел строго определенное место за столом, обычно он сидел в большом углу, под иконами. На это место не мог садиться никто другой. Статус хозяина, сидящего за столом на знаковом месте под иконами, определял и некоторые правила застольного этикета. Именно хозяин первым пробовал все блюда, те, кто пытался начать раньше него, получали ложкой по лбу. Нельзя было выходить из-за стола раньше, чем это сделает хозяин. Дети должны были беспрекословно подчиняться указаниям отца, не противоречить и не пререкаться.

Женщины также не имели свободы за столом, а должны были подчиняться мужьям; невесткам запрещалось принимать пищу вместе со свекром³². Это следует рассматривать как проявление обычая избегания, распространенному среди кавказских и поволжских народов, согласно которому запрещались или ограничивались контакты между кровными родственниками и/или свойственниками: муж—жена, родители—дети, зять—теща, невестка—свекор и пр.³³ У чувашей сноха подчинялась мужу, свекрови, не могла первой заговорить со свекром, не должна была показываться с непокрытой головой и голыми ногами перед свекром и деверьями³⁴.

Избегание существовало у многих народов (поволжских, кавказских, даже у индийцев). В энциклопедии «Народы и религии мира» указано, что этот обычай мог действовать постоянно или в каких-то определенных временных рамках, а также встречаться в разнообразных формах — это запреты видеться и разговаривать друг с другом, а по застольному этикету — принимать совместно пищу, и т. д.³⁵

В современности традиции совместной трапезы частично продолжают бытовать, особенно в сельской местности. Хотя рассаживание за столом не имеет строгой иерархии, но у каждого члена семьи имеется свое место за столом. Современная культура питания предусматривает наличие индивидуальных тарелок, чашек, нескольких видов ложек и даже ножей на каждого члена семьи. Сервировка стола, а также разрезание хлеба и иногда мяса входит в обязанности женщины. Хлеб и мясо не раздается, а берется каждым членом семьи самостоятельно и в любом количестве. Детей учат вести себя

за столом прилежно, не разговаривать, не болтать ногами, внушая, что в противном случае «мать умрет» («*аннў вилет*»). В некоторых случаях малышей сажают на специальный детский стул. Дети постарше обедают, как правило, вместе с взрослыми, но иногда едят отдельно, независимо от времени трапезы, когда захотят. В этом следует видеть причину разрушения повседневного этикета, не предполагающего обязательное совместное принятие пищи членами семьи. Отход от традиционного застолья обусловлен образом жизни членов семьи, разным распорядком дня каждого из них.

Наиболее существенные изменения связаны со статусом женщины в застольном этикете — сноха может сесть за стол и принимать пищу вместе с другими членами семьи. Это связано, вероятно, с трансформацией структуры чувашской семьи: значительным вкладом женщины в ее материальное благосостояние, высоким образовательным уровнем чувашских женщин, эгалитарным типом взаимоотношений супругов и т.д.

Немного остановимся на гостевом этикете.

Хождение в гости — акт в достаточной степени регламентированный. В культуре гостеприимства веками вырабатывались и отшлифовывались конкретные правила приглашения в гости, поведения хозяина и гостя. Без особых изменений они дошли до наших дней, образовав смысловое ядро современных канонов гостеприимства³⁶.

Гости делились на несколько категорий: специально приглашенные (званные), неожиданные (незванные, случайные люди), гости, которые могли прийти без приглашения (соседи, родственники, односельчане).

Визит нежданных, случайных гостей был непродолжительным. Но, все же, чуваша стремились встретить их по всем правилам гостеприимства. Случайными гостями могли быть соседи, односельчане, родственники, живущие в селе, чужие люди. Они могли зайти для беседы, спросить совет по какому-либо делу и т.д. В любом случае, пришедшего человека низовые чуваша приглашали в дом, за стол. В дореволюционной литературе подобных примеров находим предостаточно. Н.М. Охотников писал: «У чуваша есть обычай сажать за стол всякого вошедшего в избу во время ужина или обеда. Если бы тот и не хотел есть, то из приличия должен, по крайней мере, отведать предлагаемое кушанье. Во время

приема пищи не позволялось ни разговаривать, ни смеяться над чем-нибудь. Простота и скромность в обращениях между хозяевами и их гостями — примечательная черта у чувашей³⁷. Пришедший в дом человек приветствовал всех, если хозяева принимали пищу, словами: «*Апат тутлă пултăр*» [Пусть еда вкусной будет!]. Ему в ответ говорили: «*Апат сĕме кил*» [Милости просим (с нами пообедать)!] и др. Если гость отказывался, его настойчиво приглашали за стол: «*Çăкăртан аслă пулма хушман!*» [Быть старше хлеба не велено!] и т.д.³⁸

Подобная картина приглашения за стол описана в автобиографическом сочинении З. Башири «Чăваш хĕрĕ Униççe». Татарский мулла с сыном приехал в чувашскую деревню и зашел к своему чувашскому другу, но его не оказалось дома. Жена стала приглашать их домой: «*Пурте кĕмесĕр аста каятăр? Çурта килнĕ сынна çăкăр-тăвар лартмасăр кăларса яман!*» [Заходите в дом. Пришедшего гостя нельзя отпускать, не пригласив его за стол]. Мулла объяснил сыну, что это чувашская традиция — приглашать в дом гостей и сажать их за стол³⁹. В подобных случаях также говорилось: «*Çын килсен, сынна çăкăр лартмасăр яни аван мар*» [Если пришел человек (гость), нехорошо отпускать, не поставив на стол хлеба (не пригласив его за стол)]⁴⁰.

Были и такие ситуации, когда хозяева не были рады гостю, его «вышибали клином». Обычай состоял в следующем: хозяин дома всегда приглашал сесть других гостей ближе к себе, а нежеланного гостя — подвинуться, т.о. он двигался и, в конце концов, оказывался у двери и уходил⁴¹.

На семейные торжества и праздники, связанные с хозяйственной жизнью семьи, гости приходили по приглашению, которое представляло собой особое ритуально-этикетное действие. Выбирались и приглашались определенные лица для совершения обряда. В данном случае учитывалось их родство и социальная иерархия, близость/дальность, а также пол и возраст⁴². В данном случае окказиональная этикетная ситуация реализовывалась полностью; она состояла из следующих частей: созывание, встреча, угощение и проводы гостей.

Созывая на пиршество, хозяева не всегда указывали точное время начала застолья; иногда говорили, что «сегодня» или «завтра» начинается пир. У чувашей существовали специальные пригласительные тексты. Иногда между гонцом и хо-

зьяном дома происходил целый диалог, в котором гонец спрашивал про жизнь и здоровье и только потом приглашал на пир: «*Килсе курас терём çав, хăвăр пырса курмастăр та!... Кёр те ситрĕ, часах хĕл ларĕ... Атте сăра ёсмешкĕн ымамла терĕ...*» [Решил вот навестить, сами-то к нам не приходите!.. И осень наступила, скоро зима наступает... Отец просил вас прийти к нам в гости (букв. «пиво пить»)]⁴³. Гонец мог ограничиться краткой фразой: «Пиво пить приходите!»⁴⁴. Примечательно, что при приглашении на застолье, акцент делался именно на выражении «пить пиво», поскольку пиво являлось обязательным атрибутом застолья.

В указанный день гости начинали прибывать в званый дом. Их встреча также проходила по традиции. Хозяин встречал гостей либо у ворот на улице, либо во дворе, либо дома, обязательно на ногах. У ворот гостям подавали хлеб с солью, пиво. Во время встречи также произносились взаимные приветствия хозяев и гостей.

После встречи гостей начиналось основное действие — угощение. В чувашских крестьянских семьях стол не застилался скатертью, руки вытирали полотенцем, которое лежало рядом с ведром с пивом⁴⁵. В любые праздники низовые чуваша стремились приготовить как можно более разнообразный набор блюд. Почетных гостей они потчевали самыми лучшими кушаньями. К тому же, по количеству обедов, которые давала семья, судили о зажиточности хозяев⁴⁶. Для застолья избирался *кёреке нуç* распорядитель или *пичке нуçлакан* — «починатель бочки».

Рассаживание происходило по правилам застольного этикета: хозяин с хозяйкой усаживались на почетном месте, жена обязательно садилась по левую руку. Гости рассаживались следующим образом: мужчины садились по правую, а женщины — по левую руку от хозяина, ближние родственники ближе к хозяевам, а дальние, так называемые «*хурăн тăрринчи хурăнташсем*» [букв. «родня, которая на верхушке березы»], — почти у двери. Распорядитель застолья подносил первый ковш с пивом хозяину, а затем по очереди остальным мужчинам, хозяйке и женщинам⁴⁷. Таким образом, трапезный стол низовых чувашей разделялся на мужскую и женскую половины, за которым хозяйка угощала пивом женщин, а хозяин — мужскую часть стола. При угощении обязательно гово-

рилось «*Тав сана!*» [За твоё здоровье!], а в ответ говорилось «*Сав мана*» [букв. «люби меня»]⁴⁸.

В некоторых празднично-обрядовых ритуалах угощения пивом принимали участие и дети. Н. Охотников в своих воспоминаниях писал, что во время празднования семика (перед Троицей) и Введения в храм Пресвятой Богородицы (21 ноября по старому стилю) он со своим старшим братом подносил пива старикам и стоял перед ними на коленях, пока те не выпивали ковш пива до дна, остальные гости сидели тихо. От детей требовалось вежливое обращение к гостям, особенно ценилось искусство угощения. Иногда, бывало, гость отказывался от пива будто бы из-за болезни. При этом угощающий должен был предложить пиво как облегчающее средство. За смекалку гости благодарили мальчиков и давали им монетку⁴⁹. Роль гостя во время угощения была достаточно пассивна. Он не мог отказаться от предложенного угощения, т.к. это означало бы оскорбление по отношению к хозяевам⁵⁰.

По чувашскому традиционному застольному этикету благодарность хозяевам гости выражали следующим образом: хозяев сажали за стол, давали по ковшу пива, пели благодарственные песни и кланялись в пояс⁵¹. При этом самих гостей угощали *сул курки* (букв. «дорожный ковш») «на посошок», который, по традиции, не допивался до дна. Ведь по чувашскому этикету это означало, что гость ещё не пьяный и ему не следует уходить. Если гости уезжали пьяными, то хозяин радовался⁵². По чувашской традиции также на стол ставилась каша, т.н. *пошшол пӑтти* (букв. «прощальная каша»). Это означало окончание застолья, и по этикету гости должны были разойтись⁵³. В данном случае говорилось: «*Пошшол пӑтти сӗтел ҫинче, пире хӑнасене кайма вӑхӑт*» [Прощальная каша на столе — нам, гостям, пора домой]⁵⁴. Традиции угощения кашей существовали у многих земледельческих народов. Но у славян, например, угощали не только кашей, но и киселем, лапшой, пирогом, сладкими и даже мясными блюдами (язык, свиная голова, окорок)⁵⁵.

Отправляясь домой, гость приглашал хозяев к себе: «*Хӑна ёҫки хире-хирӗҫ*» [Гостевание должно быть взаимным]⁵⁶. Гостей провожали до двери избы, либо до повозки (экипажа). В данном случае, как и в начале пиршества, хозяин угощал мужчин, а хозяйка — женщин⁵⁷.

Бывало, что чувашки ездили в гости на два дня и более, особенно из дальних деревень. Это называлось гостеванием — *хӑнана кайни*. В первый день угощались в том доме, куда их звали, там же ночевали. Наутро хозяйка готовила чай, а также т.н. «похмельный» суп из рыбы (уху). Потом гости уезжали к другим родственникам и знакомым этой деревни⁵⁸. В большинстве случаев, за праздничный стол хозяин не садился, он потчевал гостей. На празднике наибольшее внимание и почет оказывалось именно гостям со стороны. Поведение хозяина отмечено и в чувашских пословицах. К примеру: «*Хӑна пур чух хуҫи пуртӑ аври ҫинче ларать: теҫҫӗ*»⁵⁹ [Когда в доме гости, хозяин сидит на топорище], т.е. хозяину некогда присесть. Он должен обхаживать, угощать гостей.

Таким образом, на каждом этапе гостевого этикета существовали особые нормы поведения хозяев и гостей, которые определяли его структуру. Эти нормы передавались из поколения в поколение, прививаясь детям во время пиршеств.

Современный гостевой этикет, сохраняя свои традиционные черты, приобретает новые, трансформируется. На селе гостей созывают, как правило, за день до пиршества, либо с утра в назначенный день. Развернутых пригласительных текстов не сохранилось, но говорят, что приглашают на застолье, сохраняется формула приглашения «*сӑра ёҫме*» [пиво пить] и т.д. Гости встречаются у ворот, но уже не пивом, а с крепкими напитками и современными закусками.

Отдельное рассаживание женщин и мужчин наблюдается редко. В большинстве случаев, дорогих гостей стараются посадить ближе к *тур кётессе* к углу с иконами; дальние родственники, давно не видевшие друг друга, стараются сесть вместе, чтобы поговорить. Хозяевам некогда присесть, они угощают, обхаживают гостей. Чтобы гости выпили, нужно уметь их угощать. Например, когда преподносится напиток (в большинстве случаев, водка, вино и др., редко пиво), хозяин/хозяйка говорит: «*Тав сана*» [Твое здоровье], а в ответ гость может заявить: «*Мӗнле ёҫен, кӑтартса пар*» [Покажи, как сам пьешь]. Хозяину или хозяйке приходится выпить, при этом, поднимая рюмку, он или она показывает, что рюмка пустая и говорит: «*Пурте ман нек ёҫӗр*» [Все пейте, как я]. Делается это для того, чтобы хозяину/хозяйке не пришлось пить

с гостями с каждым по отдельности. Но, если одна часть гостей примет угощение, то другие гости могут пойти на попятную и сказать, что ничего не видели. Здесь хозяину/хозяйке приходится выходить из ситуации и угощать персонально каждого гостя. Сохранилась формула ответного речевого обращения «*Сав мана*» [букв. «Люби меня»]. Иногда, когда гость отказывается от угощения, хозяева настаивают со словами укора: «*Эс мана уважат тумастан*» [Ты меня не уважаешь]. В знак «уважения», гость вынужден выпить предлагаемый напиток. В случае, когда гость упорно отказывался от угощения, ему за ворот одежды выливали спиртное.

В современных правилах угощения среди разных этнографических групп чувашей различий не наблюдается.

§ 2. Семейные праздничные застолья

Застольный этикет низовых чувашей был тесно взаимосвязан с праздничной и обрядовой трапезой, ритуальной едой и ритуалом угощения. В застолье участвовали в первую очередь родственники, но также соседи и односельчане. В данной части работы рассматриваются трапезы жизненного цикла человека (имянаречение ребенка, проводы в армию, свадьба и похороны).

Обрядовая трапеза имела символический характер, обусловленный социальной и религиозно-сакральной функциями самого обряда. Она состояла из характерного для того или иного праздничного торжества, набора традиционных блюд, подаваемых с учетом определенных требований. Блюда являлись важными элементами ритуала.

Праздничные и обрядовые блюда можно разделить на две группы: блюда, приготовленные по случаю любого праздника или трапезы, и блюда, приуроченные к определенным семейным или календарным праздникам.

Имянаречение — важнейший «антропологический» (в социальном плане — инициационный) акт, придающий новорожденному статус человека⁶⁰. Оно проходило через некоторое время после рождения младенца. Сразу же после родов большого застолья не проводили, но повивальную бабку пои-

ли водкой, угощали яствами, особенно радушно в случае, когда новорожденный был мальчиком.

Рождению ребенка был посвящен обряд имянаречения, который назывался по-разному — *ача пӓтти*, *ача яшки*, *ача ури сун* и т.д. Его приурочивали к следующему после рождения ребенка календарному празднику — *мункун*, *симёк*, *чӓклеме*, *кӓрхи сӓра*, и проводили на второй день праздничного цикла.

Во время обряда на трапезный стол обязательно подавали сыр *чӓкӓт* (*ача чӓкӓчӓ*), а также хлеб и мед, т.е. блюда, связанные с символом рождения новой жизни. Иногда соседи или родня приносила *хуплу*, который называли *ача хуплӓвӓ* (букв. «хуплу дитяти»). В с.Альшеево Буинского уезда Симбирской губернии соседи приносили суп или кашу, кормили мать «ребячьей похлебкой» (или «ребячьей кашей»), в с. Ст. Чекурское того же уезда на «кстины» (чув. «кстиний») близкие родственники приносили матери ребенка каши⁶¹. Аналогичные обычаи существовали и у других народов, например, у татар (бэбэи буткасы, букв. «дитячья каша»), у бесермян (капчи н'ан' вайон, букв. «приносить облегчающий хлеб»)⁶².

По чувашскому традиционному этикету во время наречения имени сначала следовало дать ребенку вкусить сыр *чӓкӓт*, только после этого можно было начинать трапезу. Обычно предводителем обрядовой трапезы был старик из числа родственников новорожденного, он раздавал присутствующим сыр и произносил молитву, которую все повторяли за ним⁶³. Но, по некоторым данным, в этой роли могла выступить и одна из пожилых родственниц семьи. В д. Средние Алгаша Симбирского уезда Симбирской губернии (совр. д. Средние Алгаша Цильнинского района Ульяновской обл.) приглашенные родственники и соседи собирались утром во время завтрака. Хозяйка ставила на середину стола большую миску с хлебом и сыром и садилась с ребенком за стол. Родные вставали вокруг стола, а одна из старух-родственниц с миской в руках молилась, встав лицом к приоткрытой двери. Она же нарезала хлеб, на каждый кусок клала небольшой кусочек сыра и раздавала всем присутствующим⁶⁴. В середине XX в. обряд имянаречения в этом селении назывался также *кӓстин* (от слова «крестины»). При этом ребенка одаривали подарками, благословляли, желали ему был здоровым и по-

слушным родителям и т.д.⁶⁵ В отличие от низовых верховые чувашки ставили на стол блюдо с лепешками с.х., а также традиционно чакът и другие сопутствующие блюда⁶⁶.

В современных условиях обряд имянаречения проводят после выписки из роддома или на крестины; проведение в другое время совмещают с большим праздником. По традиции варится каша, участникам трапезы раздают хлеб и сыр *чакът*, который сохраняется в качестве неперенного атрибута, а ребенку — мед и масло⁶⁷.

В проведении трапезы по случаю имянаречения у низовых чувашек по сравнению с другими группами чувашек больших различий не наблюдается. Основными блюдами являются каша, сыр *чакът*, *хяпарту* или обычный хлеб, в некоторых случаях *хуплу*.

Немаловажным событием в жизни чувашской семьи были проводы на службу в армию. Чтобы рекрут вернулся по окончании службы здоровым и без увечий, застолье по этому поводу *салтак ачи йсатни* старались провести по всем канонам. С проходами рекрута связаны ритуальные действия магического характера.

В конце XIX — начале XX вв. существовала традиция хождения (гостевания) по деревне призывника со свитой, состоявшей из парней-односельчан, у родственников, друзей и соседей⁶⁸. В день проводов в доме рекрута собиралась молодежь, чтобы вместе провести время. По этому случаю готовилась особенная трапеза: на правой стороне стола стояла хозяйская посуда с пивом, рядом — хлеб с солью, затем пиво и гостинцы от родственников и другие угощения. Во время прощания рекрут пел песни, изливающие душу, целовался с отцом и матерью. Напоследок отец подносил сыну ковш с пивом. Если при этом ковш выпадал из рук рекрута, то, как считали чувашки, призывник погибнет на службе⁶⁹.

До выхода из дома призывник должен был разрезать хлеб на маленькие ломти, посыпать их солью и раздать присутствующим. Кусочки хлеба съедались после молитвы. Затем всем раздавались ковшки с пивом. Снова происходила молитва. Присутствующие немного отпивали из ковшей, рекрут доливал всем. Это повторялось до трех раз⁷⁰. Во время проводов в солдаты, рекрут преклонял колени в *тёпеле*, на женской половине дома, где его благословляли⁷¹.

В качестве ритуального угощения в день прощания обязательно варили кашу пѣтѣ, о которой рекрут упоминал в своей песне:

*Анне, ма пѣсертѣн вир пѣтти
Самый сар су пѣтнѣ вѣхѣтра?
Анне, ма суратса ѳстертѣн
Самый телей пѣтнѣ вѣхѣтра*⁷²

Мама, зачем ты сварила пшеничную кашу
В то время, когда кончилось масло?
Мама, зачем ты меня родила и вырастила
В то время, когда счастья уже нет?

По традиции на стол ставили непочатый хлеб, на него сырок чѣкѣт. Рекрут отрезал горбушку и подбрасывал вверх. По тому, как падала горбушка, гадали о здоровье и судьбе рекрута на воинской службе: если кусок падал горбушкой вниз, то это сулило ему смерть: «*Сѣкѣр сѣмси ѳнне выртсан салтака вилет тецѣѣ. Сѣкѣр сыпѣсса тѣнѣ евѣр ѳксен сывлѣха пулать тецѣѣ*» [Если кусок хлеба упадет горбушкой вниз, то говорили, что рекрут умрет, если падал той стороной, что отрезали, то к здоровью]. Эту горбушку мать солдата заворачивала в платок и хранила в сундуке⁷³. Если все-таки хлеб падал коркой вниз, чувашки в Трехизб-Шемурше шли к соседям и там повторяли действие с караваем⁷⁴. В некоторых случаях отрезанную горбушку рекрут забирал с собой. Если у него не было в живых родителей, то с собой он брал горсть земли с их могил. По представлениям чувашек, земля, смешанная с водой, помогала от болезней⁷⁵. Утром мать готовила котомку с продуктами: хлебом с солью, сырками *тѣваралѣ су*, домашней колбасой *шѣрттан*, мясным пирогом *хуплу*; туда же клала орехи и махорку⁷⁶. Схожий ритуал с хлебом существовал у бесермян, но хлеб не резался, а призывник притрагивался к нему и откусывал его⁷⁷.

Современные проводы в армию сохраняют свою традиционность, особенно в сельской местности. Вместе с тем, обряд трансформируется под влиянием общих тенденций развития культуры, ее модернизации, внедрения инкультурных элементов и т.д. Гостевание у родственников наблюдается реже, либо происходит без друзей, а только с родителями. Как и раньше, парни собираются, ходят по деревне и поют, в основном, традиционные солдатские песни, в большинстве случаев — одну песню под гармошку, которая различается по этнографическим и этнотерриториальным группам чувашек, а

ближе к вечеру возвращаются в дом призывника. В доме готовится трапезный стол, который богат современными кушаньями. Ритуальные блюда, такие как *чйкйт* и специально сваренное пиво *сара*, на нем встречаются редко, однако традиционные угощения, например, *шарттан*, пироги и другие, бытующие в современной чувашской кухне, присутствуют на трапезном столе. Застолье традиционно заканчивается подачей каши — *салтак пйтти* (гречка, пшеничная крупа и др.). После этого, по традиции, ближе к полуночи, новобранец режет горбушку, но не подбрасывает ее, а кладет на стол, втыкает в горбушку монету, выпивает рюмку, получает благословение матери и отца, вместе с ними иногда крестных родителей, бабушки, которые сидят на почетном месте за столом. После этого призывник должен выйти из дома. Например, в с. Тойси (совр. Батыревский район ЧР) он вместе с друзьями направляется в западный конец деревни; за ним по его стопам должна идти сестра, чтобы новобранец удачно вернулся со службы. Стоя лицом к деревне, т.е. на восход, он кидает яйцо и рюмку. Делается это для того, чтобы отслужить и вернуться домой. Оставленный призывником кусок хлеба хранят у иконы до его возвращения со службы. В современной традиции низовых чувашей наблюдается следующая картина: на бутылку водки наклеивается чистая бумага, на которую все присутствующие пишут пожелания скорого возвращения. После возвращения со службы бутылка распивается всеми теми, кто оставил на ней свои надписи.

Значительной вариативностью отличался традиционный свадебный обряд низовых чувашей. Известный этнолог, доктор исторических наук Е.А. Ягафова выделяет 4 комплекса. В западном комплексе, распространенном в верховьях рр. Булы, Малой Булы, Карлы и Бездны, поезд жениха вначале прибывал с невестой к его родителям; присутствовал персонаж младшего дружки *уртмахçй*. В юго-западном комплексе, на юге и юго-западе низовой зоны, по ряду признаков близком к западному, посредническую роль играл посаженный отец (*хййматлӑх*), присутствовал элемент *вай килли* (букв. «дом игрищ»), в свите жениха находились глава поезда (*туй нуç*), старший дружка (*ман кёрү*), произносивший саламалик, младший дружка (*кёсён кёрү*); известен плач невесты (*хёр йёрри*). В восточной части Буинского и Тетюшского уездов бытовало

проведение обрядов у невесты; посредническую роль выполнял *евчѣ* (сват), *туй пуç* совмещал функции *уртмахçă*; существовали обычаи *пушă пăрахни* (букв. «бросание кнута») и другие элементы, характерные для низовой свадьбы⁷⁸. Особенностью низовой свадьбы являлось одновременное гостевание поездов жениха и невесты у своих родственников.

В свадебной трапезе достаточно ярко проявлялись разнообразие этикетные ситуации, связанные с обязательными функциями свадебных персонажей. На этапе сватовства ведущую роль играл сватун *евчѣ*. Обряд назывался *евчѣ яни* или *хăтана яни*. По чувашскому этикету, во время сватовства *евчѣ* не мог проходить дальше матицы. Если их было двое, то старший из них мог сесть под матицу. Разговор начинали издалека, после непродолжительной беседы сват заявлял о намерении купить телушку. По этикету, с первого раза родители невесты не соглашались, просили время подумать. В большинстве случаев сватов не приглашали за стол при первом посещении. Его накрывали только во время второго визита, а также по достижении договоренности о свадьбе, калыме, подарках, когда стороны угощались привезенными родственниками жениха гостинцами⁷⁹. В Буинском уезде (селение не указано) во время второго и последующих визитов свата угощали чаем из самовара, а по приходу с родителями жениха — водкой⁸⁰.

Вышеописанный порядок угощения во время сватовства у низовых чувашей несколько отличался от аналогичного явления у верховых чувашей, у которых (например, в с. Акрамово совр. Моргаушского района) к официальному сватовству на стол выставлялись лепешки *сўхў*, сыр *чăкăт*, пиво, спиртное, но никогда — пироги, так как считалось, что это кушанье, содержащее начинку — смесь разных компонентов, может расстроить семейную жизнь (у низовых чувашей такое поверье отсутствовало). По традиции, родители невесты встречали сватов (жениха и его родственников) во дворе, приглашали в дом и лишь после того, как жених проходил за матицу (это означало, что с невестой сговорились), мать невесты начинала накрывать на стол⁸¹. У средненизовых чувашей во время сватовства невесту и жениха угощали яйцами, сваренными вкрутую⁸².

У низовых чувашей после посещения сватов и договоренности о дне официального сватовства в назначенное время приезжали родители и родственники жениха (могли приехать и без жениха), при этом гостей должно было быть нечетное количество. После окончательного договора о размере калыма, сторона жениха начинала угощать привезенными гостинцами (*хӑпарту*, *чӑкӑт*, *йӑвача*, *сӑра*). Гостинцев всех видов тоже должно было быть нечетное число, кроме йӑвача, которые готовили и брали с собой в большом количестве. В свадебно-обряде наблюдается числовая знаковость каждого элемента и предмета: к невесте ехали с нечетным количеством гостинцев, т.е. за парой, а оттуда с четным количеством, т.е. пара нашлась.

Гостинцы делили молодые девушки (возможно, подруги невесты) руками. После деловой части — беседы о дне свадьбы, калыма и угощения привезенными гостинцами, приглашали невесту, которая отсутствовала во время разговоров и угощений. Молодые девушки — подружки невесты — начинали варить девичью похлебку хёр ш.рпи с яйцами⁸³.

Следующим предсвадебным обрядом низовых чувашей был *пӑлчав* (у верховых — *кӑмӑлчал*), который проходил за несколько дней до свадьбы и от нескольких дней до 1–2 недель после сватовства. Обряд состоял в следующем: обговаривались точный день свадьбы и количество гостей, уплачивалась часть калыма (д. Трехизб-Шемурша Буинского уезда), вручались подарки родственникам жениха; заканчивался обряд большим застольем. К примеру, в Кошелевской волости Цивильского уезда со стороны жениха привозились гостинцы: «4 ведра пива, 9 калачей и 1 головку сыра *чӑкӑт*». Примечательно, что *пӑлчав* проводился и среди закамских и заволжских чувашей, связанных по происхождению, преимущественно, с низовой группой⁸⁴. В одном из изданий нами было встречено изделие из теста *пӑлчав*. Это шарики, по размеру меньше, чем *йӑва*. Тесто для него готовилось из пшеничной муки вперемешку с медом и маслом, выпекалось оно в печи. Это кушанье готовилось для приглашения на свадьбу и раздавалось гостям за две недели до свадьбы: «*Утмӑл мӑшӑр туя чӑнтӑм, 120 пӑлчав салатрӑм*» [60 пар на свадьбу пригласил, 120 колобков раздал]⁸⁵. Такое блюдо нам встретилось впервые, возможно, оно бытовало в единичном селении низовых

чувашей, т.к. у них бытовало название обряда *пӓлчав* и, возможно, поэтому и кушанье называлось аналогично.

Другим предсвадебным обрядом был *хёр эреххи / эрекки*, который бытовал как среди низовых, так и верховых чувашей, а также в других этнотерриториальных группах чувашей⁸⁶.

Таким образом, на этапе сватовства наблюдаются как сходства (сыр *чӓкӓт*, пиво *сӓра*, различные печения), так и различия в трапезных столах верховых и низовых чувашей (калач у низовых и лепешка *сӓхӓ* у верховых и др.).

У низовых чувашей существовала традиция складывать гостинцы в мешочек и завязывать его тонкими нитками. Этот мешок открывала старшая женщина со стороны невесты, которую за это одаривали платком. Узелок нельзя было развязывать ногтями, только подушечками пальцев⁸⁷. Это объяснялось тем, что исключалось применение режущих и колющих предметов (нож, ножницы), с чем, возможно, в данном случае, ассоциировались ногти. В свадебной обрядности даже гостинцы (хлеб, сыр) делились руками.

Затем угощались гостинцами: *хӓнарту* смазывали медом, сверху клали *чӓкӓт* и подавали всем присутствующим. Получивший такое угощение говорил: «*Чӓкӓт нек шурӓ, пыл нек пылак, сӓкӓр нек пуян пулчӓр*» [Пусть будут как сыр белыми, как мед сладкими, как хлеб богатыми]⁸⁸.

Свадьба была большим праздником для обеих сторон. В каждой этнографической группе чувашей были свои традиции, но у низовых чувашей свадебный обряд на стороне жениха и невесты начинался в один и тот же день. После того, как жених одевался к поездке за невестой в клетки, проходили следующие действия. Его родители сидели в доме за столом с наполненными пивом ковшками. Войдя в дом, жених вставал на колени перед родителями, и те его благословляли. После этого отец и мать жениха выпивали пиво, затем наполняли ковши снова и преподносили их старшему дружке *мӓн кёрӓ* и главе свадебного поезда *туй нусӓ*. Первому давали пиво в новом ковше, и старший дружка после угощения передавал его младшему дружке *уртмахсӓ*, который клал ковш в свой мешок для гостинцев *уртмах*. И только после этого пиво подносили жениху, музыканту и *уртмахсӓ*. Затем жених и вышеуказанные члены свиты садились за стол и угощались. Перед вы-

ездом из дома, отец жениха давал гостинцы *уртмахсӑ*, и просил его привести больше гостинцев, чем получил⁸⁹. В источнике не указывается на то, какие это именно были кушанья. Можно предположить, что это были сыр *чӑкӑт*, мед *пыл*, *хӑпарту*, бочка пива *сӑра*. Когда ехали к невесте, блюда должны были быть в нечетном количестве. Слова благословения сохранились до современности. Например, при выезде из дома жениху также дают вкусить спиртное, говоря при этом: «*Сӗт сӑлта кайса су сӑлта килмелле пултӑр*» [Поехать вам по молочной дороге, приехать по масляной...]⁹⁰.

Одним из ярких отличительных моментов низовой свадьбы от верховой является отсутствие специального сооружения во дворе *шилӗк* — места проведения основного свадебного торжества. У верховых чувашей *шилӗк* устраивали как у невесты, так и у жениха. На стол ставили непечатый каравая хлеба, лепешки *сӑхӑ*, яичницу, приготовленную на молоке, и другое какое-нибудь молочное кушанье, т.к. жениху, кроме молочного и яичного, нельзя было есть, чтобы жених в совместной жизни с женой наслаждался как сыр в масле⁹¹.

За соблюдением правил проведения обрядов, за этикетом следило старшее поколение. Основными действующими лицами на свадьбе были жених и невеста, их окружали специально выбранные свадебные чины (посаженные родители, старшие и младшие дружки и др.), функции которых и названия имели отличия в разных этнографических группах, а также локальные различия внутри них. Типичными персонажами в низовой свадьбе были глава свадебного поезда *туй пусӗ*, старший дружка *ман кӗрӱ*, младший дружка *кӗсӗн кӗрӱ* / *кӗсӗн кӗрнекӗр* / *уртмахсӑ*, посаженный отец *хӑйматлӑх*, сватун *евчӗ*, глава «дома игрищ» *вай килли пус*. Кроме того, в свадебном обряде участвовали многочисленные родственники, друзья жениха, подружки невесты, односельчане могли прийти посмотреть⁹².

В XIX в. родители, родственники и друзья жениха приезжали к невесте на повозках. Жениха и гостей на крыльце встречали родители невесты с хлебом-солью и пивом. Первыми в дом приглашались *туй пусӗ* с женой и *хӑйматлӑх* (но этот свадебный чин известен только в Буинском уезде — с. Альшеево, Ст. Чекурское, Кошки-Новотимбаево и др.) — посаженные родители молодых. *Ман кӗрӱ* произносил у ворот

приветственную речь *саламалик*, обращенную к родителям невесты. Произнесение саламалик связано с «мирной» встречей свадебного поезда жениха у низовых чувашей, после которого жениха и его свиту пускали во двор, принимая его как родственника. У верховых чувашей, напротив, этот обряд отсутствовал, и пирование родственников жениха и невесты происходил отдельно: поезжане жениха угощались в *шилёк*, а невеста и ее родственники — в доме. Прежде чем сесть за стол, у низовых чувашей отец невесты преподносил пиво *туй нуçё*, при этом последний должен был намекнуть, что отец невесты первый должен попробовать пива. Если этого не случилось, то *туй нуçё* должен был выпить этот ковш *алтёр*, в который входило около 15 стаканов (примерно 1,5–3 л), сам. Только после этого гости (*туй нуçё* с женой и *хэйматлăх*) приглашались за стол. А другие гости оставались на улице и ждали повторного приглашения, поэтому отец невесты еще раз приглашал их за стол. После этого начиналась трапеза⁹³.

Выше отмечалось, что к невесте ехали с гостинцами, которые находились в специальной сумке уртмах. Перед выездом к невесте, отец жениха давал *уртмахçă* пять видов кушаний, которые он обменивал в следующем доме⁹⁴. В число обязательных угощений входил целиком сваренный гусь, которого в доме невесты делил *туй нуçё*. Он разламывал гуся (данный ритуал назывался *хур пăсни*), по традиции, на нечетное количество кусков, объясняя это тем, что «человек сначала рождается один (в нечетном числе), потом дается ему от Бога подруга (для пары)» (д. Трехизб-Шемурша Буинского уезда). В Муратовской волости Буинского уезда и в Тетюшском уезде разделка гуся вменялась в обязанности старшего дружки⁹⁵. Знаковое содержание имели блюда из птицы, особенно гуся, также у казанских татар. Они символизировали плодovitость супругов, а подача такого блюда на стол означала добрые пожелания новой семье⁹⁶.

Поведение участников свадебного обряда был своеобразным. Жених в основном вел себя сдержанно, пассивно, не пел и не плясал. Его личностные качества в большей степени озвучивало его окружение в частушках и песнях. Невеста вела себя активнее, основные действия выполнялись ею больше (к примеру, плач невесты *хёр йёрри*). На чувашской свадьбе доминировало мужское начало. Застольный этикет представлял

собой следующее: от мужчин требовались сдержанность и солидность. За столом они вели себя достойно, угощались, вели беседы с мужчинами с другой стороны, если вставали из-за стола, то лишь по приглашению женщин сплясать, пошутить⁹⁷. Для сравнения: у русских была аналогичная ситуация (жених, хотя и был зачинателем свадебного обряда, на самой свадьбе вел себя сдержанно, за него говорили дружки)⁹⁸.

Строго соблюдались ритуалы рассаживания за столом. На свадьбе у жениха родные усаживались за столом, а жених с дружками *кёрү сумёсем* — на традиционное место жениха (*кёр. ларнă кёреке*) на нары (скамью) возле двери (по этикету он так садился в обычное время в доме родителей невесты). На почетное место за столом садились глава поезда и старший дружка, жених, носитель сумы *уртмахçă* (иногда его функцию выполнял *туй пуç, кёçён кёрү*), музыкант. У верховых чувашей в качестве уртмахçă мог выступать также *туй пуç* и *ман кёрү*⁹⁹.

Во время свадьбы невеста садилась в *кёреке* один раз, когда она пела прощальную песню и уезжала к жениху. А в *тёпеле* молодым давали благословение¹⁰⁰.

Ритуалы свадьбы низовых чувашей наряду с традиционным застольным этикетом, включали ряд ритуальных блюд и угощений. С одной стороны, старались приготовить престижные, а с другой — знаковые кушанья. Обязательно на стол ставили *шăрттан*, пироги, *чăкăт* — ритуальное блюдо, символизирующее плодородие, жизненный цикл. На горячее подавали суп или жаркое, кашу, из домашних напитков нужно упомянуть пиво, самогон. Главу поезда встречали с хлебом-солью¹⁰¹.

Наряду с блюдами для стола, символическое значение имел кожаный мешок с гостинцами *уртмах*. Он обязательно должен был содержать хлеб (каравай), лепешку *хăпарту*, сыр *чăкăт*, *шăрттан*, спиртное, мед. Содержимое сумки постоянно обновлялось в каждом посещенном доме. Также существовал обряд *пӳлек чӳкӳни*, во время которого распорядители свадьбы угощали участников пира тем, что было собрано во время гостевания¹⁰². В современной свадьбе *уртмах* заменен сумкой для сбора гостинцев *кучченеç хутаçси / миххи*. Его с гостинцами приносят родители жениха при сватовстве и родители невесты при визите на сторону жениха. На сватовство

угощения должны были быть в нечетном количестве, что указывало на намерение родни жениха сосватать ему пару, а когда мешок несли к жениху — в четном, что символизировало заключение брака. В селах современного Шемуршинского района ЧР, *кучченеç хутаçси* должен был содержать семь видов пищи: например, хлеб (каравай), *хӑпарту*, сыр *чӑкӑт*, мед *пыл*, *шӑрттан*, бутылка спиртного и пиво¹⁰³.

Аналогичные традиции обмена дарами существовали и у других народов. Например, у казахов сумка с подарками и пищей готовилась не только для свадьбы, но и на юбилей, имянаречение мальчика и т.д.¹⁰⁴

Завершающим этапом свадебного обряда низовых чувашей было снятие покрывала и сопутствующие обряды. Если после сватовства варилась девичья похлебка, то в конце свадьбы — «девичья салма» *хӗр салми*, которую варили к проведению ритуала снятия покрывала, символизировавшего переход невесты (девушки) в статус замужней женщины (молодушки). Во время снятия покрывала проводилось особое действо — танец с *салмой*, который исполняли молодые люди из числа родственников жениха: как правило, младший брат жениха, но могли также другие младшие родственники мужского пола и женщина (невестка жениха). Мальчик с вилами в руках и нанизанной салмой на вилах, плясал с указанной женщиной. Нужно отметить, что салма бывает с «углублениями», что ассоциируются с девичьим целомудрием. *Салма* также означало хлебосольство, богатство, изобилие, большое и здоровое потомство. Когда мальчик в третий раз мальчик подходил к жениху и невесте, срывал с них покрывало и, размахивая им перед участниками, убегал в клеть, где прятал *салму* и покрывало (в муке, сусеке, в лари для муки). Молодые оставались под кошмой. А мальчик возвращался из клетки с мукой в рукавах (вариант: в пригоршнях) и сыпал на кошму, под которой находились жених и невеста, а также на людей. Все начинали брызгаться супом и кидаться *салмой*. Мука, *салма* и еда вообще в данном контексте выполняет функцию продуцирующей магии. Затем молодой вручали ковш с пивом, и она начинала угощать родственников. Эти три специально приготовленные *салмы* не кушали, а отдавали курам¹⁰⁵.

Второй обряд, связанный с салмой — *сӗнӗ сын салми* «салма молодушки». На следующий после брачной ночи день

олодая приносила воду и варила на этой воде суп с салмой. Приглашенные родственники оценивали приготовленное блюдо. Считалось, что обрядовая трапеза с участием молодых должна укрепить родственные узы¹⁰⁶.

У верховых чувашей наблюдалось приготовление яичницы с молоком, которой свадебный голова плескал на тех, кто находился под кошмой (новобрачные и дружка с женой), чтобы новобрачные были чисты как молоко в яичнице и наслаждались счастьем, как яичница в молоке плавает. Также наблюдалась традиция пляски девушки с «сюмах», сваренной в молоке¹⁰⁷. Верховые чувашаи иногда продлевали свадьбу у жениха до трех дней. Второй день назывался *хуплу ёски*, поскольку пекли хуплу и угощали им всех гостей, третий день — *пуля ёски* по обычаю варилась уха, которую готовила молодая (с. Юнга совр. Моргаушского района ЧР)¹⁰⁸. Чувашаи, проживающие в южной части Ядринского района ЧР (например, в д. Хочашево), называют этот обряд *сёне сын яшки*. На севере этого района (д. М.Карачкино) также помнят о приготовлении ими на свадьбу *лешке* — молочного супа с клецками, вместо которого в современной свадьбе покупные баранки делят на куски и заливают молоком¹⁰⁹.

В послесвадебные действия входили следующие мероприятия: встреча и угощение новых сватов *сёне хата*, таварна и т.д. У низовых чувашей взаимные визиты родственников жениха и невесты назывались *сёне хана* или *сёне хата* (дословно «новые гости» или «новые сваты»). «Новых сватов» угощали в нескольких домах родственников жениха, но заканчивали угощение обязательно в доме родителей жениха. Термин *таварна* (визит молодоженов с родственниками родителей молодой) бытовал у низовых чувашей Тетюшского (д. Большая Тояба) и Симбирского (в селениях по р. М. Цильне) уездов. Тогда женихова сторона доплачивала натуральную часть калыма (мед). Этот обряд с таким же названием существовал и у верховых чувашей. Во время этого обряда пили т.н. подарочное пиво *парне сари*. Распространение термина в низовой зоне связано с формированием некоторых подгрупп при участии выходцев из верховых чувашей¹¹⁰.

Информанты всех обследованных районов указывали, что на *сйнахта* (*сёне хата*) либо сватья сами разделявали гуся, либо поручали это уважаемой семейной паре, ибо, по

примете, если для обряда выбрать чету с благополучной семейной жизнью, то и молодожены будут жить в согласии и дружбе. Внутри разделяемого гуся, по рассказам информантов, в прошлом клали угощение — бутылку с самогоном или водкой, которую участники распивали после разделки птицы¹¹¹.

Ритуальным кушаньем послесвадебных обрядов являлось *ййва*, символизирующее плодородие, а на свадьбе — многодетность семейной пары. Им угощали молодоженов при одаривании скотом, стремясь также магически обеспечить благополучие в их хозяйстве¹¹².

Свадьба является одним из главных событий в жизни человека. В современных условиях она трансформировалась, дополнилась новыми элементами, но еще сохраняет самобытность. Если раньше предсвадебный обряд состоял из нескольких этапов, то современный ограничивается лишь сватовством. На сватовство также приезжают в нечетном количестве и с гостинцами. После сватовства невесту в некоторых случаях забирают, а в некоторых оставляют дома. Инновацией являются мальчишник и девичник, которые проводятся накануне или за 2–3 дня до свадьбы. Как и раньше, свадьба у жениха и невесты начинается в один день, но проходит без гостевания у родственников. Жених едет из дома родителей к невесте, где его ожидает свита невесты. Сохранился обряд выкупа свадебных ворот, который проводится и в том случае, если жених родом из той же деревни, что и невеста; при этом жениха и его свиту проводят через конкурсы и шуточные задания. В некоторых случаях жениху и его друзьям, родственникам приходится искать невесту. После всех мероприятий, нахождения невесты, все приглашаются к столу, где жениха и невесту сажают во главу стола (в деревнях под иконами), а иногда для них накрывают отдельный стол. В большинстве случаев на свадебном столе наблюдается обилие блюд. В основном это заимствованные блюда (например, салаты), но присутствуют также и традиционные чувашские кушанья — ветчина, *шйрттан*, *хуплу*; в некоторых селениях сохранилось приготовление домашнего пива.

За столом в доме невесты не засиживаются, т.к. жених с невестой должны успеть в ЗАГС во время. В некоторых деревнях вошло в традицию после ЗАГСа ехать сразу не в дом жениха, а устроить пикник где-нибудь на лугу (это наблюда-

ется летом); молодожены со свитой также объезжают достопримечательности в районном центре.

Пищевые традиции в современной свадьбе больше всего сохраняются при угощении на стороне жениха. В доме жениха молодоженов встречают у ворот с хлебом солью и дают по очереди откусить хлеб, чтобы узнать, кто будет хозяином в доме: у кого кусок больше — тот и будет хозяином. В сельском доме молодожены садятся в углу под иконами, вслед за ними рассаживаются гости. После этого начинается обычное застолье, где поднимают бокалы и рюмки за молодых и кричат «Йу́сё» [Горько!]. На столе наряду с блюдами интернациональной кухни, обязательно ставятся шáрттан, пироги с различной начинкой, ветчина. Из напитков преобладают покупные алкогольные напитки, но употребляются иногда пиво и квас домашнего приготовления. Сохранилась традиция снятия фаты (аналог покрывала) невесты кем-либо из родственников жениха, которую невеста должна выкупить.

После полуночи проводят обряд *сáнахта* (*сёнь хáта*), в основе которого разделка гуся *хур пáсни*. В современном обряде происходит двойная трансформация ритуального угощения: во-первых, в некоторых случаях гуся заменяют курицей и, во-вторых, вместо принесенной живой курицы, которую для благословения предков полагалось бы забить и сварить, варят другую, уже готовую к варке, возможно, и покупную курицу. В некоторых селениях РТ (с. Рунга Буинского района, с. Кошки-Новотимбаево Тетюшского района) на свадьбу и для угощения новых сватов заготавливают сушеного гуся, разделку которого поручают свахе¹¹³. Для разделки гуся или курицы новых сватов сажают за стол (под иконы), к ним подбирают еще одного родственника со стороны невесты; один из троих, а именно, сидящий посередине разделяет гуся, а двое других помогают ему. Гуся следует разделить на 41 кусок.

Угощение супом *сёнь сын яшки* у низовых чувашей ЧР не наблюдается. Суп (щи, солянка) является горячим блюдом во время свадебной трапезы.

Несмотря на эти новации, в свадьбе сохранились такие традиционные элементы, как угощение кашей *пошшол пáтти* в конце мероприятия, ношение мешка с гостинцами *кучченеç хутаçси*, который содержит круглый хлеб, иногда *хáпарту*, в редких случаях — покупной хлеб, сыр *чáкáт*, бутылку водки и

вина, мед, фрукты и сладости (конфеты) и т.д. Изжили себя такие традиции как *тавӑрна*, угощение пивом, дарение скотины и т.д. Современные молодожены венчаются либо до свадьбы, либо в день свадьбы (после ЗАГСа), либо после свадьбы (на второй день или по прошествии некоторого времени).

В городе свадьбой руководит тамада, это наблюдается и в сельской местности, особенно если свадьбу играют в столовой или кафе. В этом случае стол готовится по меню кафе. В основном здесь присутствуют блюда интернациональной кухни, вместе с тем, на стол ставится *хулу* (иногда специально заказанное и приготовленное в пекарне) и пироги; шӑрттан и ветчину домашнего приготовления выставляют на стол очень редко, их вытесняет мясная нарезка. Традиционный сыр *чӑкӑт* можно наблюдать только в числе собранных во время свадьбы угощений в *кучченеҫ хутаҫҫи*. В некотором роде руководство над женихом и невестой берет на себя видеооператор (фотограф), который старается запечатлеть хронологию свадебного мероприятия.

Обряды похорон и поминок особенно тесно связаны с ритуальной пищей — с употребления блинов *икерчӑ / кульмак* с медом начинается ритуальная трапеза. Поминальный стол делался обильным, чтобы присутствующие добром поминали покойника, а последний, по верованиям чувашей, достойно угощался приготовленной в его честь пищей. Поэтому, усаживаясь за стол, приглашали и покойного покушать вместе¹¹⁴. В некоторых местностях готовили *чун пӑтти* (д. Трехизб-Шемурша Буинского уезда) или *арпах-сарпах пӑтти* (д. Ср. Алгаши Симбирского уезда) — тюрю из ржаной или полбенной муки, которую размешивали на щепке от доски гроба. Это была первая поминальная еда в честь усопшего. Угощаясь, каждый зачерпывал лучиной немного от этой массы и выкладывал в какую-либо посуду. Уже после похорон на кладбище поминали лепешками хӑймалу, либо блинчиками с медом, хлебом, яйцами, от которых отрывали кусочки и клали у изголовья на могиле¹¹⁵.

У местных низовых чувашей почти не сохранились ритуальные действия в то время, когда умирает человек, например, выбрасывание яйца или сворачивание куриной головы.

У чувашей, проживающих за пределами республики (Закамье) эта традиция сохраняется до сих пор¹¹⁶.

Чуваши проводили поминки на третий, девятый, двадцатый, сороковой дни и на годовщину смерти. Д. Месарош по поводу низовых чувашей писал: «У южных чувашей в Таяпе раньше отмечали эти поминки (поминки в четверг до больших поминок пумилкке) более торжественно по четвергам, а именно в течение семи недель. Богатые для этих поминок в каждый четверг резали или одного барана или курицу, а бедные варили яйца или яичницу к блинам и лепешкам. Также пили и пиво, и водку. В стену между бревнами справа от двери втыкали подставку для свечки и зажигали там свечку. На стол ставили миску для кусочков пищи, а около главного места за столом на пол ставили сосуд, чтобы туда выливать пиво и водку для покойника»¹¹⁷. Иногда третий день совпадал с похоронами покойника, в этом случае обязательно проводилась трапеза с угощением: на стол ставились блины с медом, капёртма, на горячее подавался суп из курятины.

На большие поминки некрещенные чувашы ставили намогильный памятник юпа. Например, в с. Средние Алгаши Симбирского уезда до установки его на кладбище проходило до двух суток: в первую ночь намогильный памятник / столб находился в доме, над ним совершались обряды, принимая его за покойника. Хозяйка пекла блины, готовила пиво, а также водку. На эти поминки приглашались родственники, которые приходили с гостинцами (блины, сыр, пиво, водка). Рассаживались следующим образом: на главное место садились мужчины, а женщины — на женское место в *тёпел*. Прежде чем начать трапезу, сначала «угощали покойника» ячменной лепешкой, пивом и водкой. Потом по порядку каждый родственник «подносил» ему своими гостинцами. Все продукты складывали в миску у изголовья намогильного столба. Время от времени содержимое миски выливали на улицу. Утром на следующий день закалывали «годовалого или двухлетнего жеребенка, или теленка такого же возраста». Каждый вид мяса варился отдельно. Трапеза проходила до вечера, во время которой откладывали также покойнику его долю. Уже вечером на кладбище ставился юпа, где также оставляли еду для покойного (ячменная лепешка, пиво и т.д.)¹¹⁸.

Иногда юпа устраивали в полнолуние. Лучшим для этого днем считалась суббота, реже — понедельник. С введением христианства появляется термин Пукрав каҫ (вечером в Покров), проведение осеннего юпа выпадало именно на эти дни¹¹⁹.

Меню поминального стола достаточно сакрализовано и потому однообразно, хотя обязательные ритуальные блюда, к примеру, блины, пекли по-разному, в чем проявлялся индивидуальный вкус тех, кто занимался трапезой. Например, в с. Тойси (современный Батыревский район) считали, что блины на похороны нужно печь белые, поскольку, по примете, если блины поджарятся, то у покойного цвет лица изменится — станет красным¹²⁰. В других местностях низовой зоны на цвет блинов не обращали внимания, и те могли поджариться до золотистой корочки¹²¹. На поминки обязательно резали либо курицу, либо овцу (если покойником была женщина), либо барана (если покойник мужчина), а также готовили *кёсел*¹²². У некрещеных чувашей д. Тенеево Цивильского уезда (ныне д. Тенеево совр. Янтиковского района ЧР) на поминальном столе не должно было быть блюд из свинины и рыбы. Поминальную трапезу вел *кёреке нуҫё*, который раздавал ковши с пивом присутствующим, затем поминал покойника едой (блины, каравай, суп и др.). За стол садились по очереди: сначала мужчины, затем женщины¹²³. У православных низовых чувашей такая регламентация застолья наблюдается и сегодня, но реже, чем в конце XX в.

Традиции в отношении поминальной пищи были столь устойчивы, что даже соседство с другими народами в пределах селения не меняло устоявшегося порядка подачи поминальных блюд. Так, в д. Сигачи (совр. Батыревский район ЧР) трапеза у чувашей начинается с блинов с медом, в то время как у их давних соседей — мордвы — с холодной воды, и лишь затем подают блины с медом, гороховую или гречневую кашу, кутью (рис с изюмом). У обеих этнических групп было принято приносить в дом покойного муку для блинов¹²⁴.

Поминальная обрядность и поминальные блюда сходы у других земледельческих народов. К примеру, у бесермян бытуют каши на мясном бульоне, различные печения из пресного теста, яичные блины, соблюдается запрет на употребление картофеля и свинины. Блюда календарных поминок имеют

сезонный характер: в весенне-летний период преобладают продукты растительного происхождения, осенне-зимний — мясо-молочные. Наиболее устойчивым элементом является застольный этикет: мужчины и женщины размещаются по разные стороны стола, принимают пищу из общей посуды, пьют спиртные напитки из одной рюмки, вилки и ножи не кладут на стол, в углу стола ставится отдельный прибор с поминальной пищей для умершего¹²⁵.

В настоящее время на похоронах, как и раньше, приходят прощаться с покойником. В большинстве случаев посетители приносят с собой муку (д. Уразмаметово, д. Полевые Козыльяры Яльчикского района, д. Сигачи Батыревского района ЧР), но могут принести и покупные продукты (с. Тойси Батыреского района ЧР). Пришедших угощают блинами с медом. На поминальный стол не ставится рыба и рыбные блюда (по примете, умерший будет плавать в воде как рыба), а также пироги, т.к. их начинка закрыта. По традиции, провожать таких гостей не полагается. Во время больших поминок наблюдается еще и кормление главы кладбища *масар пуçё* (д. Уразмаметово Яльчикского района ЧР). Происходит это следующим образом: после проведения поминальной трапезы готовятся блины на воде и муке, выпекается 41 блин (1 большой и 40 маленьких). Блины складываются в пакет, затем туда же собирают со стола еду — понемногу от всех видов кушаний, все собранное относится в овраг и выбрасывается там, примерно со словами: «Угощайтесь все».

Таким образом, семейные обряды низовых чувашей сопровождались обильным застольем. В каждом из них был свой этикет, свои нормы поведения и общения. В современной обрядности чуваша стремятся сохранять традиционные элементы, но жизнь вносит изменения в культуру поведения. Традиционный обряд имянаречения слился с крестинами, и его проводят либо после крещения ребенка, либо приурочивают к какому-нибудь празднику. Обязательно варится каша на молоке, используются различные виды крупы. Также участникам трапезы раздают хлеб и сыр *чакът*. Наблюдается обильное угощение.

Своеобразное сочетание пищевых традиций и новаций наблюдается и в обряде проводов в армию. Призывник реже гостит у родственников, чаще всего это происходит не с

друзьями, а с родителями, но сохраняются хождение по деревне с распеванием специальных песен, трапезный стол из традиционных блюд — сыра *чӳкӳт*, пива *сӳра*, домашней колбасы *шӳрттан*, пирогов и «прощальной каши» *салтак пӳтти*, дополненных современными блюдами (салаты, нарезка мясная и овощная, фрукты), традиция разрезания горбушки хлеба. В отличие от низовых, у средненизовых чувашей традиция разрезания хлеба не наблюдается. Из устного рассказа А.В. Кузнецова, перед отъездом во дворе давали только рюмку со спиртным, которую нужно было выпить стоя спиной к воротам, а затем рюмку бросить через ворота. После отъезда призывника эта рюмка заносится домой и хранится у иконы, по возвращении со службы угощают из этой рюмки¹²⁶. Таким образом, в проведении трапезы среди групп чувашей больших различий не наблюдаются. Отмечаются лишь некоторые действия, которые либо совершаются, либо нет (например, отрезание горбушки хлеба, кидание яйца через плечо и др.).

Сохраняются традиционные угощения и на свадьбе: сбор гостинцев, встреча молодожен с хлебом солью, разделка гуся новыми сватьями. На стол ставятся наряду с традиционными кушаньями, такими как *чӳкӳт*, пироги, *шӳрттан*, заимствованные блюда — салаты, заливное и т.д. Таким образом, традиционная свадебная обрядность имеет различия не только среди этнографических и этнотерриториальных групп, но и внутри низовой группы чувашей. Наряду с отличительными чертами в участниках и названиях свадебного обряда, наблюдаются различия в трапезе. Например, у низовых чувашей ЧР нет такого свадебного чина как *хӳйматлӳх* и т.д., у верховых чувашей он есть, также его назначают и в районах проживания низовых чувашей Тетюшского, Дрожжановского района РТ и Цильнинского района Ульяновской области. Отличия наблюдаются у верховых и низовых чувашей и в трапезе. Например, угощение яйцами или яичницей присутствует у верховых и средненизовых чувашей у невесты, а у низовых этот обычай отсутствует. Самый отличительный элемент свадебной обрядности — отсутствие у низовых чувашей места угощения — *шилӳк*, который является неотъемлемой частью верховой свадьбы, а также бытует у некоторых групп чувашей, проживающих вне ЧР. Больших отличий в трапезе самой свадьбы не наблюдается. Различия существуют на завер-

шающем этапе свадьбы. Например, во время сёне сын салми у низовых чувашей готовили салму, а у верховых — яичницу в молоке, возможно, это омлет. В послесвадебной обрядности у низовых чувашей — *хур пӑсни*, а у верховых — это приготовление различных блюд и угощение ими — *хуплу ёски*, *пула ёски* и т.д. В трапезе свадебной обрядности у низовых чувашей наблюдается проникновение блюд из русской кухни, но нет заимствований из татарской или других кухонь.

Больше всего традиционные блюда сохраняются в похоронно-поминальной обрядности, во время которого на столе присутствуют ритуальные лепешки, мед, *кӑсел*, но есть и перенятые из других кухонь, например кутья с изюмом. Больших отличий в проведении поминальной трапезы у низовых с верховыми и средненизовыми чувашами не наблюдается.

Таким образом, наряду с трансформацией культуры питания и застольного этикета, у низовых чувашей сохраняются как традиционные блюда, так и некоторые этикетные формы.

§ 3. Застолья календарного цикла

Кроме семейных трапез чувашаи проводили календарные праздничные гуляния, в которых существовал своего рода застольный этикет и нормы поведения детей, молодежи и старшего поколения. Глава дома оказывался в центре внимания не только при семейно-родовых ритуалах, но и общественных. К примеру, он раздавал жертвенную пищу во время моления киремети, первым начинал трапезу во время обрядов освящения нового урожая *чӱклеме*, девичьего пива *хӗр сӑри*, поминовения усоших юпа и во всех ритуалах в честь духов предков¹²⁷. На праздничное застолье приглашали словами, делающими упор на употребление пива «*сӑра ёсме*» [пиво пить].

Календарные праздники рассмотрим по типологии, выработанной доктором исторических наук Е.А.Ягафовой. В чувашском обрядовом календаре выделяется 6 блоков:

1. *Сёне сул / сурхури / нартукан* — новогодний цикл;
2. *Сӑварни* — масленичный;
3. *Мункун* — пасхальный, включая обряды *вирём/сӗрен*;

4. *Симёк / акатуй* — семишко-троицкий, включая моления *чўк* и *сумър чўк*;

5. *Вайй / уяв* — весенне-летние хороводы и игрища;

6. *Кёр сәри / автан сәри / чўклем* — блок осенних благодарственных молений и поминальных обрядов¹²⁸.

В круг праздников зимнего цикла низовых чувашей входит хёр сәри. Время его проведения варьировало, хотя приходилось у всех на позднюю осень — начало зимы. В Буинском уезде он проводился в ноябре-декабре, в Тетюшском уезде — в декабре, а в ряде селений Симбирского и Буинского уездов был совмещен с *кёр сәри* — обрядом поклонения и осенних благодарственных молений за новый урожай духам предков. Для сравнения, у верховых чувашей Ядринского и Козьмодемьянского уездов *хёр сәри* проводили и на масленицу¹²⁹.

Девушки начинали готовиться к празднику еще осенью. Они снимали избу, приносили сюда муку, солод, крупу, хмель, масло и др. продукты, здесь же варили пиво, готовили ритуальную еду. Но если пиво готовилось заранее каждой девушкой отдельно (иногда пиво варили их матери), то участницы отливали свои доли в общую бочку, из которой потом угощали присутствующих. Приглашение на пир происходило в два этапа: в первый раз получали предварительное согласие девушки на участие в нем, во второй — персональное приглашение гости, что гарантировало участие девушки.

На празднике соблюдался свой гостевой этикет. Каждая девушка угощала свою гостью, исполняя при этом роль хозяйки. Пиво в ковше преподносилось со словами «*Тав сана*» [За твое здоровье], гостя при этом говорила «*Тав ёс*» [кушай на здоровье]. Это означало, что хозяйка должна показать пример. После этого гостя не могла противиться, и должна была осушить ковш с пивом. Но гостя могла отпить глоток пива и вернуть ковш, показывая свою скромность, в ответ на что хозяйка должна была своим поведением, либо отстранив руку гостя от себя, либо со словами «*Ёс, ёс*» [Пей, пей], показать, что гостя должна выпить до дна.

На девичий пир приходили посмотреть и пожилые люди, и парни, которые наблюдали за гостеприимностью девушек, а последние, в свою очередь, старались показывать свое умение готовить и угощать гостей¹³⁰.

В современном Батыревском районе это гулянье проводили осенью (октябрь—ноябрь), девушками, но в большинстве случаев их матери варили пиво и пекли пироги, а само приготовление пива проходила в доме девушек. Вначале девушка звала подругу к себе домой, где ее угощали пивом и пирогами. Затем, взяв с собой немного пива, девушки направлялись в дом, где собиралась и веселилась молодежь на гулянии. В современном Ибресинском районе этот обряд назывался *улах ёски* (букв. «посиделочная пирушка») или *улах сӑри* (букв. «посиделочное пиво»). Девушки собирались в арендованном для праздника доме и варили пиво, приносили из дома заранее приготовленные пироги, ватрушки, потом приглашали деревенских подружек и юношей, иногда приезжали знакомые из соседних селений. *Хёр сӑри* здесь завершал цикл посиделок.

Таким образом, у низовых чувашей *хёр сӑри* представлял собой форму социального общения молодежи и имел общественные функции, в то время как у верховых чувашей, по данным источников, он преследовал апотропеические цели — прогнать болезни, очиститься и жить в здравии. Из собранных продуктов в одном из сельских домов варили пиво, пекли пироги, *сӑмах*, и при помощи молений старцы провожали болезни (д. Сятракасси Моргаушского района ЧР)¹³¹.

Сходные с чувашским *хёр сӑри* обряды зафиксированы у татар-кряшен кызлар *экене* (с. Чура-Батырово Чистопольского района РТ), *такыйа бэйрэме* «праздник такийи» (д. Ташкирмень Лаишевского района РТ)¹³².

Новогодний цикл праздников у низовых чувашей был связан с гаданиями, приметами о погоде, урожае и т.д. Знаковыми новогодними блюдами являлись выпечка *сёнь сул пашалӑвё*, каша *сёнь сул пӑтти*, а также традиционные пироги, *хуплу*, *шӑрттан*, *йӑва*, в каждом доме пекли лепешки, жарили горох и другие ритуальные блюда. Важное значение придавалось фактору сытости — старались плотно наесться на Новый год, чтобы целый год «не голодать, быть обеспеченным»¹³³. Гадание о хлебе и предстоящем урожае зерновых занимало одно из центральных мест в зимней и весенней обрядности бесермян. Многие действия и запреты святочного периода были связаны с хлебом и направлены на увеличение урожая зерновых¹³⁴.

В цикл новогодних праздников входил сурхури — животноводческо-земледельческий праздник по случаю начала нового года. Основными его участниками была молодежь, участвовали дети. У низовых чувашей он характеризовался в основном гаданиями накануне Нового года и назывался *сёнь сул* «новый год», у чувашей Закамья *нартайван*. Для обозначения рождественско-новогоднего цикла существовали и другие названия: *сурхури / сорхори* у верховых, *нартуган* у чувашей анатри в Присвияжье и приуральских чувашей. Хотя у низовых чувашей обряда сбора продуктов и приготовление кушаний не наблюдалось, все же в качестве обрядового угощения выступали шарики из теста *ййва*. Таким образом, в зоне проживания низовых чувашей Тетюшского (сс. Новая Таяба, Большое Шемякино) Буинского (с. Альшеево), и Симбирского (с. Средние Тимерсяны) уездов бытовало название *сёнь сул* с обрядами ряженья и гадания, а у верховых чувашей — сурхури (Атаевская волость Курмышского уезда, Аликовского Ядринского уезда и др.) со сбором продуктов и приготовлением каши¹³⁵. В современном Моргаушском районе ЧР (д. Васькино) также существовало понятие *кашалья* — крещение, на который готовили *кашалья куклисем*¹³⁶.

Зимние праздники заканчивались *саварни* — проводами зимы. Празднование масленицы уже с конца XIX в. начиналось в воскресенье — *асля саварни* и завершалась в следующее воскресенье, которое называлось *кёсён саварни*. Также были другие вариации в продолжение праздника: в Буинском уезде (присвияжский ареал) *асля саварни* назывались первые три дня, *кёсён саварни* предполагало последние три дня; в с. Тимерсяны (Симбирский уезд) масленица продолжалась всего то три дня — с пятницы по воскресенье, сопровождавшиеся катаниями на тройках и с горки, массовыми гуляниями и обязательным гостеванием.

На масленицу во всех домах пекли блины *саварни икерчи*, которые ели с маслом; поскольку их готовилось много, существовала поговорка «*Саварни кунё хёрёх икерчи/нёлём те пёр пус*» [букв. сорок блинов стоит копейка]. В этот день обязательно ходили гостевать к родным, ездили и в соседние деревни. В каждом доме гостей и угощали блинами, пивом, усаживая их за стол, а некоторых — на подушку, приговаривая, «чтобы неслись куры». По поведению гостей судили о

том, как будет себя вести домашняя птица во время высиживания потомства: смиренно или непоседливо. Эта примета в селениях современного Шемуршинском районе сохранялась до конца XX в.¹³⁷

Гостевания проходили, в основном, в середине — во второй половине дня. При этом соблюдался следующий этикет: придя в гости во время масленицы, мужчины садились на скамью, женщина вставала около двери, и только когда приглашали пройти, садилась на переднюю скамью — на женское место¹³⁸. В то же время, каждый гостеприимный хозяин считал своим долгом напоить пришедшего гостя. Если гость не смог напиться до такого состояния, то выехав со двора, притворялся пьяным, чтобы не было насмешек со стороны соседей¹³⁹.

У верховых чувашей масленица *соарни* (диал.) проходила так же, как и у низовых, но отличалась тем, что во время катания с горы произносились различные заклички и выпекались масляные печенья *сулӓ пашалу*¹⁴⁰.

В современный праздник низовых чувашей вошли элементы русской масленицы: например, сжигание чучела. Традиционные катания с гор и на тройках. Обязательное приготовление блинов и взаимные гостевания сохраняются.

Мункун — первый из весенних праздников чувашей. Проводился он после весеннего равноденствия, через семь недель после масленицы. В описаниях обряда XIX — начала XX вв. больше упоминаний о многодневном праздновании мункун: в течение 3—7 дней. В Тетюшском уезде (д. Новые Пинеры), например, мункун длился целую неделю — со среды Страстной недели и до вторника пасхальной — и завершался обрядом *сӓрен*¹⁴¹. Рано утром в этот день старики с внуками встречали солнце на горе, которое поднималось, «пританцовывая». По возвращении после молитв трапезу начинали с вкушения яйца¹⁴².

По традиции на Великий день красили яйца, для чего использовали шелуху лука, которую пускали в кипящую воду вместе с яйцами. Традиция крашения яиц с помощью шелухи лука сохранились до наших дней. Используется и покупная краска. В Комсомольском районе ЧР, вместе с тем, готовили омлет *сӓмарта хӓпартни*¹⁴³. На трапезный стол ставили яйца, пироги, ватрушки, варили пиво¹⁴⁴. В Тетюшском уезде

(с. Большие Яльчики), а также у закамских чувашей в этот день проводили *йыхрав* и собирались в «основном» доме рода — *тёп кил*. Угощение по домам *ретте* продолжалось целую неделю¹⁴⁵.

Масленичные гадания с усаживанием на подушки в некоторых селениях проводились в первый день недели мункун. В этот день первого гостя усаживали на подушку; считалось, что от него зависит пол приплода скота, поэтому мальчикам и девочкам полагалось ходить вместе. Обязательным было моление за прошедший год, поминовение покойников, который проводил хозяин дома во второй и последующие дни. В Буинском уезде (куст Тяхъръял) и Бугурусланском уезде (с. Микушкино) гостя, пришедшего в первый день масленицы, сажали на подушку, кроме того угощали блинами с маслом. В противном случае, по поверьям местных чувашей, куры перестали бы нестись. В *сурта кунё* (второй день мункун) поминали предков (д. Н.Сюрбеево-Челны Буинского уезда, д. Алгаши Симбирского уезда), также существовала традиция жертвоприношения яиц (д. Шемурша Буинского уезда)¹⁴⁶.

С культом предков связано проведение — *каләм кун*, который выпадал на среду Страстной недели. Как и некрещеные чуваша, чуваша-христиане, например, в с. Альшеево Буинского уезда, также называли его *чаваш каләм* и проводили моление *каләм пәтти чүклес*. В предшествующий празднику день, во второй половине дня все члены семьи мылись в бане, каждый надевал на себя все самое красивое из одежды, так как канун праздника считался уже за праздник. Родные ходили друг к другу в гости, гостили, и выпивали, но только в меру, потому что настоящий праздник начинался только на следующий день. Довольно рано утром в *каләм кун* подростки на лошадях объезжали всю деревню с приглашением *йыхрава кайни* и собирали крашеные яйца *хёрлэ сәмарта*. Приглашение касалось только самых близких родных. Гости собирались вечером к ужину. Перед началом молились и разделявали пасхального гуся *мункун хурё*. По чувашскому этикету, для начала пробовался нож на остроту, то есть, хорошо ли он режет. Разделяющий гуся три раза протягивал его к шее гуся и притворялся, как будто не может отрезать: «*Хуҫа, сёсё витмес манән, хайра кирлэ!*» [Хозяин, нож мой не режет, нужно точило]. Это означало, что нужно налить ему водки.

Существовал особый порядок разделки гуся: сначала разрезали гуся на семь больших кусков и только потом — на более мелкие (с. Алгаши Симбирского уезда Симбирской губернии)¹⁴⁷.

В д. Новое Изамбаево Тетюшского уезда в *калӑм кун* проходило гостевание родственников эрет хывни. Застолье начиналось с подачи на стол супа с мясом и завершалась подачей каши *калӑм пӑтти*, сваренной на молоке, в которую крошили яйца, сделав большую лунку, клали масло. Гостевание продолжалось всю пасхальную неделю, родственники поочередно навещали друг друга, начиная с главы рода, проживавшего в основном (родительском) доме тёп кил¹⁴⁸.

У верховых чувашей *мӑнкон*, а также *калӑм кун* проходил аналогично низовому празднику. На пасхальный стол готовили крашеные яйца, пироги, кашу *мӑнкон пӑтти* из пшеничной крупы (д. Кюрегаси Моргаушского района)¹⁴⁹ или «*пӑтӑ халӑх*» (с. Оринино Моргаушского района)¹⁵⁰. У чувашей д. Кармалы (Аликовский район ЧР) существовала традиция ходить друг к другу в гости в течение нескольких дней. Так, в гостях в первый день ели *монкон пӑтти*, во второй — суп, в третий — в основном картофель¹⁵¹.

Проведение *мункун*, *калӑм кун* и других сопутствующих обрядов наблюдалось во всех этнографических группах чувашей, но для низовых было больше характерно проведение *йыхрав*.

Современный *мункун* низовых чувашей влился в праздник православной Пасхи. Некоторые традиции сохранились — обязательно красят яйца, пришедшего гостя сажают на подушку, дают ему в руки яйцо и просят сидеть смирно. Взаимные гостевания родственников и соседей также продолжают бытовать.

В пасхальную группу праздников входит обряд *сёрен*. Это обряд изгнания злых духов и болезней (у верховых и части средненизовых чувашей назывался *вирём*, кроме того этот термин встречается среди закамских чувашей Чистопольского уезда¹⁵²). В д. Большая Таяба Тетюшского уезда *сёрен хӑвалани* проводился в июне и сопровождался общим весельем, гостеванием сельчан, угощением свежесваренным пивом. В с. Б. Яльчики (Тетюшский уезд) *сёрен* проводился на *симёк* и сопровождался скачками, аналогичными тем, что проходили на *акатуй*. Обряд состоял в том, чтобы выгнать из села

болезни, злых духов с помощью шума трещотки, наигрышами на пузыре, песнями. В ходе этого в каждом доме собирали угощения. Хозяин к приходу сборщиков ставил во дворе стол с угощением (пиво, выпечка, сырки, яйца и др.). После всех нами, с собранными угощениями, участники обряда возвращались на окраину селения, разводили костер и варили кашу, угощались. В конце XIX в. *сёрен* еще проводили, разводили огонь, кое-где варили кашу из собранной крупы, угощались, под конец прыгали через костер. В начале XX в. обряд перестал исполняться¹⁵³.

По описанию Г. Тимофеева, данный обряд в начале XIX в. в с. Альшеево уже исчезал, а в соседних деревнях, к примеру, в с. Мертли, продолжал бытовать. Совершая обход домов, собирали яйца *с̄марта*, сыр *ч̄к̄ат* и другие продукты. Все собранное приносили в арендованный дом. Перед домом зажигали костер, в огонь бросали каравай хлеба, нарезав сверху крест косою (бросание караваев, возможно, представляет собой локальный или поздний вариант, в других источниках информация об этом не встречается)¹⁵⁴.

В Цильнинском районе Ульяновской области в конце XX в. проводили обряд *сёрен*, участникам которого в качестве жертвенных даров давали крашенные вареные яйца, маленькие пшеничные булочки, малинки (возможно это *й̄ва*), молоко, масло, крупу для приготовления каши и угощали пивом¹⁵⁵.

В традиционном обрядовом календаре чувашей *симёк* — это летнее поминовение усопших с посещением кладбищ. Низовые чуваше проводят его в установленную православной церковью Троицкую субботу, либо в день Троицы; в ряде селений, например, в кусте Тӓхӓрӓял, *симёк* проходил в четверг, что соответствует традиционному календарю.

В день поминовения предписывается посетить с гостинцами могилы родственников. На юго-востоке низовой зоны, в Присвьяжье традиционно усопших сначала поминают дома, что является отголоском язычества. Поминовение на кладбище начинается с могилы умершего последним взрослому члену семьи (в прошлом — с могилы старшего предка). По традиционным представлениям чувашей, угощаются при этом не живые, а усопшие, потому трапеза должна быть обильной. С последней четверти XX в. поминовения на *симёк* стали

многолюдными, проживающие за пределами родного села родственники стараются обязательно в них участвовать¹⁵⁶.

Приготовление к поминальной трапезе начинались с утра: готовили либо яйца вкрутую, либо омлет *şамарта хăпартни*, варили пиво, пекли пироги с различной начинкой (с яйцами, с капустой и др.) и блины. На кладбище брали те же кушанья, чем поминали дома, но могилы опрыскивали водой, т.е. таким образом «поили» покойных.

В настоящее время набор угощений несколько изменился, но обязательные блюда сохраняются. В числе таковых информанты называют омлет (д. Уразмаметево Яльчикского района ЧР), лепешка капăртма с медом (д. Ст. Янашево Яльчикского района ЧР), оладьи с медом (с. Тойси Батыревского района ЧР, с. Янтиково Яльчикского района ЧР и т.д.). Также на кладбище приносят изделия из теста, конфеты и печенье, фрукты (яблоки, бананы и др.), овощи (помидоры, огурцы), спиртное (водка, вино), обязательно квас или покупной сок. Все принесенные продукты и напитки на кладбище нужно попробовать, чтобы умершие были сыты. Усопшим обязательно оставляют у креста угощения – кусочки от каждого вида кушанья¹⁵⁷.

В этот день чувашки также ходили в гости к родственникам и соседям, где соблюдались некоторые этикетные нормы: в частности, если хозяин выпивал ковш пива и опрокидывал его на свою ладонь, то и гостям следовало выпить свои чарки до дна. Как и в другие праздники, в этом случае чувашки также настойчиво угощали пивом – трезвый гость на пирушке считался плохой приметой¹⁵⁸.

В современной праздничной культуре низовых чувашей *şимёк* прочно занял место одного из кульминационных событий, к которому приурочены не только поминовение предков и гостевания с родственниками, но и наиболее яркое общесельское празднество. К поминальному (одновременно и праздничному) столу готовятся традиционные блюда из яиц (омлет *şамарта хăпартни*, яйца вкрутую), изделия из муки (блины, пирожки с капустой и мясом, яйцом и зеленым луком, картофелем и зеленым луком, плюшки), куриный суп. На стол подают покупные фрукты и овощи, напитки (водка, вино, пиво, квас, соки и др.). После посещения кладбища, ближе к вечеру устраиваются гуляния, в некоторых селениях,

например, д. Уразмаметево Яльчикского района ЧР (с 2009 г.), в с. Тойси Батыревского района ЧР (с 2011 г.), с приглашением чувашских эстрадных певцов. Все это происходит на лугу, стадионе, около сельского клуба, где работают различные ларьки и можно попробовать кухню других народов, например, шашлык.

В семицко-троицкий блок праздников входит *сумър чўк* и *чўк*. *Сумър чўк* (другое название *серси чўк*) бытовал в низовой зоне в Симбирском и Буинском уездах и представлял собой моление с жертвоприношениями в честь природных стихий (дождя, ветра, засухи, града и т.п.) с просьбой о ниспослании погоды, благоприятной для земледелия. Обряд начинался с того, что по поручению стариков подростки обходили дома и собирали продукты для трапезы (крупы, масло, яйца, молоко и др.). После этого на берегу водоема устанавливались большие котлы. Пожилые женщины готовили суп, кашу, молочную похлебку с яйцами, обрядовые лепешки (пашалу, юсман). После моления рассаживались рядами и приступали к трапезе, после которой начинали обливаться водой¹⁵⁹.

Низовые чуваша также проводили *учук* — общенародное полевое моление. Целью его являлось благодарение за выращенный урожай и просьба о хорошем будущем урожае, о благополучной зимовке скота и дальнейшем приплоде, пожелание здоровья и достатка всем. Участниками обряда было все население деревни, села. Моление начинали старики. Для совместной трапезы люди усаживались на лужайке. По данным литературы, раздачей пищи занимался неженатый парень¹⁶⁰. Для этого моления забивали скот, мясо варилось в разных котлах. На бульоне варили кашу (возможно, из пшеничной крупы). Кроме того, пекли хлеб, юсманы и пашалу, число которых соответствовало числу жертвенных животных, а также варили и пиво. Старики молились караваем, юсманами, сваренным в пивных котлах мясом (каждый сорт мяса варили в отдельном котле), число котлов варьировало от 2 до 9 штук¹⁶¹.

В кусте Тăхъръял по случаю обряда *учук* варили пиво *учук сăри*. Сам обряд совершался в темное время суток тайно от начальства и священства. Резали разных животных, в больших котлах в традиционном месте варили мясо и кашу. Мясо приходили есть семьями, с собой приносили лепешки,

рассаживались полукругом. На рассвете ели кашу *учука*, затем пировали с гостями, приглашенными на обряд из других деревень и участниками *учука*. В частности, альшеевцы ходили в сс. Мертли и Бюрганы. Аналогично жители д. Татмыш-Югелево Буинского уезда приглашали в гости жителей из д. Новое Котяково Буинского уезда. В честь богов приносились в жертву лепешки юсман и медовая сыта шерпет¹⁶².

Молении о дожде *сумър чу́к* низовые чуваша проводили в начале и первой половине XX в., но в несколько измененной форме. Например, в д. Уразмаметево (совр. Яльчикский район ЧР) обряд проводили у речки, где варили кашу; традицию соблюдали до 1950-х гг. В 80–90-х гг. XX в. дети и подростки играли с водой, но в последние 15 лет и этого не наблюдается. Овраг и речка, где проводили *сумър чу́к*, до сих пор носит название *чу́к сырми*¹⁶³. В некоторых селениях низовых чувашей, например, в д. Сидели (совр. Батыревский район ЧР) *сумър чу́к* проводят поныне: собираются три–четыре бабушки и идут на край деревни, на почитаемое место смерти некоего *Ялмантай пичче* (возможно, предводителя обрядов), к которому обращаются в молитве, чтобы «через него довести до вышнего мольбу о дожде». В жертву ему приносят яйцо, разрезанное вдоль пополам, кусок мяса (это могла быть курятина, баранина, телятина и др.), которое было приготовлено для семейного употребления (например, в супе), и спиртное. Такое моление проводили в 2009 г.¹⁶⁴ В д. Красномайск (совр. Батыревский район ЧР) молятся также на краю деревни — на месте смерти татарина, возможно, муллы или перешедшего в ислам чуваша; сам он был похоронен в другом месте. Из ритуальной пищи нужно отметить яйца, блины и спиртное¹⁶⁵.

Акатуй — это обрядовые действия, связанные с выходом на сев, но наблюдалось его проведение и после сева. Д. Мессарош и Н.И. Ашмарин предполагали, что *акатуй* праздновался чувашами, проживающих ближе к татарам, у части низовых он назывался *сапантуй*, имел много общего с сабантуем татар. Но *акатуй* проводился и среди средненизовых и верховых чувашей, что объясняет его самостоятельное формирование у всех этнографических и этнотерриториальных групп чувашей как часть аграрного обрядового календаря¹⁶⁶.

За день да начала праздника оповещались жители не только той деревни, где проводился *акатуй*, но и жители соседних деревень. Моление происходило в поле. По этому случаю в каждом доме готовились традиционные ритуальные кушанья: лепешки, *юсман*, *чакът*, вареные яйца, каша, гусь. Помолившись, запрягали лошадей и проводили на лугу несколько борозд, закладывая в землю «пупки» и «носы» лепешек, а также яйца. Символика этих действий означала удачный и богатый урожай. После этого садились на совместную трапезу. Чувашский *акатуй* включал в себя физические соревнования. Для победителей готовили кроме платков, головных повязок, яйца¹⁶⁷.

Во время проведения современного акатуя не наблюдаются моления с ритуальными лепешками, яйцами и т.д. *Акатуй* проводится вблизи деревни, где разворачиваются торговые палатки (в основном продажей продуктов и спиртного занимаются сельские магазины), здесь же можно попробовать шашлык, который готовится из мяса, закупленного на средства колхоза. Шашлык — это инокультурное влияние на чувашскую культуру питания. Его приготовление и отсутствие ритуальных блюд говорит об отходе от сакральной пищи *акатуя*. Современный *акатуй* низовых чувашей основывается на выступлениях художественных коллективов, спортивных состязаниях¹⁶⁸.

Другим, не менее важным праздником является *синсе*. Начинался он с цветением (в районах проживания низовых чувашей — колошением) ржи. Это время считалось периодом «беременности земли». Длился этот праздник от 3 до 12 дней. Но никаких специальных обрядов не существовало. Зафиксирован ряд запретов: не нарушать покой Матери-земли, нельзя работать на полях, копать, косить, полоть сорняки и рвать цветы, бросать на землю что-либо тяжелое, ступать на нее босыми ногами, рубить деревья, лазить на деревья и строения, загрязнять землю помывкой в бане, стиркой, крашением. Запрещалось даже разводить огонь, ставить самовар, есть горячую пищу. Питались заготовленной заранее едой, не подогревая ее¹⁶⁹.

К летнему циклу праздников относится Петров день *питрав*, *питравкка*. К этому дню резали барана, поэтому приглашение гостей по этому случаю называлось *така сима*

(досл. «есть барана»). Застолье по случаю закалывания барана семья устраивала в тот день, когда поспевало пиво. Гостей приглашали также из других деревень. Зарезав барана, варили бульон и, совершив ритуал моления, трапезничали поочередно в кругу родственников и соседей. На стол подавали баранину и лепешку пашалу в больших чашах, пиво. После совершения моления хозяева беспрестанно угощали пивом, мясо каждый брал из чаши сам. Трапеза заканчивалась кашей пошшол пӓтти¹⁷⁰.

Данный ритуал в начале XX в. в связи с внедрением в быт православных обрядов начал изменяться, что известно по многочисленным корреспонденциям, поступавшим Н.В. Никольскому. Однако способ приготовления баранины (все мясо барана варилось в большом котле така хуранё), сбор гостей на баранью трапезу помогали поддерживать традицию¹⁷¹.

Празднование *Питрава* наблюдается и в современной культуре низовых чувашей, причем с сохранением его традиционных элементов. В этот день собирается вся семья, приезжают родственники из соседних деревень и городов. Хозяева режут барана, варят суп *шӱрпе*. В некоторых селениях Комсомольского района готовят пироги с ягодной начинкой, а в Шемуршинском районе ЧР варят *хуран кукли* с черникой. Их можно считать ритуальным блюдом, поскольку до Петрова дня старшие женщины, как и раньше, воздерживаются от употребления ягод. В некоторых деревнях (к примеру, д. Асаново Комсомольского района, д. Шаймурзино Батыревского района, д. Эмметево Яльчикского района, д. Тоскаево Яльчикского района ЧР и др.) проводятся народные гуляния с выступлением местных или приглашенных из районных центров фольклорных коллективов. Здесь же можно отведать *шӱрпе* из баранины, квас и пиво домашнего приготовления, но в то же время, готовится и шашлык¹⁷², что указывает на проникновение в культуру не только повседневного, но и праздничного питания блюд из других кухонь.

Петров день праздновали все этнографические и этнотерриториальные группы чувашей. Например, заволжские чуваша, как и низовые, собирали родню на «угощение головой барана» (*така пуç сӓме, Питрав таки*)¹⁷³. Таким же образом ядринские чуваша готовят *така (пуç-ура) шӱрпи*, а сам праздник называют *Петроу* или *Петравкка* также¹⁷⁴. Но в культуре

питания верховых чувашей есть и особые блюда, приуроченные к этому празднику. Например, в с. Тораево Моргаушского района ЧР к празднику Петро (местное название) готовят *кокар шурни* — суп из субпродуктов, зачинают бочку пива — *юрай сари*¹⁷⁵.

В блок осенних обрядов входит *кёр сари (автан сари)* — обряды поклонения и осенних благодарственных молений за новый урожай духам предков. В ряде местностей проживания низовых чувашей бытовали два термина *кёр сари* и *автан сари*, а также *кёр сурти*. К примеру в Буинском уезде (д. Трехизб-Шемурша) *автан сари* проводили в сентябре при убывающей луне. На поминки обязательно резали петуха или курицу, варили пиво, пекли блины из нового урожая. Участники обряда по очереди обходили дома всех родственников. В позднем варианте (кон. XIX — нач. XX вв.) эти два обряда слились с обрядом *чўклеме*. Время проведения строгой регламентации не имело, зависело от наличия у семьи хлебных запасов. Обряд мог совершаться сразу после молотьбы, чаще в ноябре, зимой вплоть до масленицы. В комплекс ритуала *чўклеме* входили сбор родни, моление, трапеза из нового урожая. Главными продуктами при обряде были хлеб, каша, пиво — все кушанья готовились из нового урожая¹⁷⁶.

В некоторых местностях, например, в д. Нов. Алгаши Симбирского уезда этот обряд назывался *тыр-пул киветни* — досл. праздник «старения нового урожая». Для этого обряда основными ритуальными блюдами являлись каша, которую варили в большом котле, пышка *хәпарту*, лепешки *пашалу*, пиво¹⁷⁷. Аналогичные праздники существовали у большинства земледельческих народов Урало-Поволжья. Например, сохранявшийся до недавнего времени обычай готовить хлеб и кашу из зерна нового урожая известен у бесермян. Называется он *вил 'н'ан'* «новый хлеб» / *вил 'н'ан'лы йыбычэкон* «молиться новому хлебу». В октябре после завершения полевых работ проводили *сиз'ул празн'ик* «осенний праздник» по случаю приготовления хлеба из нового урожая. В этот день проходило семейное застолье, взаимные визиты с новым хлебом к родителям, к ближайшим родственникам и т.д.¹⁷⁸

Отдельно следует сказать о традиционном проведении низовыми чувашами *чўклеме*, время которого выпадало как на пасхальный, так и осенний цикл праздников. Как уже отме-

чалось выше, *чўккле* — это обряд освящения нового урожая жертвоприношением духам природы, умершим предкам, сопровождавшийся угощением всех сородичей. Для этого праздника осенью готовили все блюда из нового урожая: пиво варилось из свежеприготовленного солода, хлеб, лепешки пеклись из новой муки.

С христианизацией появились новые традиции в питании народов. К примеру, пост — это запрет на определенный срок всякой пищи или ее отдельных видов (особенно мяса, рыбы и молочных продуктов). Корни этого обычая уходят в глубокую древность, когда недостаток в пище требовал от людей ограничения в еде, что и приобрело форму узаконенных обычаями запретов — табу, что было расписано в священных текстах. Со временем люди начали понимать, что поститься время от времени, давая организму отдохнуть, освободиться от шлаков, просто полезно¹⁷⁹. Таким образом, с христианизацией у низовых чувашей изменился годичный цикл питания. Они стали соблюдать посты в связи с различными религиозными событиями или праздниками. Во время поста низовые чуваша употребляли пищу растительного происхождения, исключение составляли несколько дней, когда в рационе питания допускалась рыба. Особенно крупным постом считался пасхальный, который длится 40 дней¹⁸⁰.

Календарные праздничные застолья являются неотъемлемой частью культуры питания низовых чувашей. Хотя наблюдается трансформация в пище, некоторые традиционные блюда продолжают бытовать. К примеру, во время новогоднего праздника низовые чуваша пекут й́ава, во время трапезы на стол выставляются ш́арттан, пироги с различной начинкой и т.д. Масленица не обходится без блинов с медом, которые являются неотъемлемой частью праздничного угощения. Пасхальная традиция крашения яиц обогатилась тем, что современные хозяйки в качестве краски используют не только луковую шелуху, но и покупную краску, а также различные наклейки и полиэтиленовые оболочки. Дети ходят собирать яйца, кроме того, их одаривают конфетами, печеньем и другими угощениями, но эта традиция начинает изживать себя. На пасху наблюдается гостевание родственников с обильным застольем в каждом доме. *Симёк* слился с христианским праздником Троицей, во время которого поминают умерших на

кладбище и дома с блинами с медом, омлетом, стараются не злоупотреблять спиртными напитками. Различные обряды типа *чӱк* в селениях низовых чувашей уже не проводятся, за исключением *сумӑр чӱк*, совершаемого во время засухи. В некоторых деревнях Петров день стал общесельским праздником, когда мероприятия проводятся не только в кругу семьи, а всей деревней: на конкурсной основе, например, на каждой улице, варят ш.рпе и пиво. Осенне-зимний цикл обрядов и праздников включает в себя, в основном, поминовение предков радител, когда поминают умерших и посещают церковь.

Календарные праздники больше сохраняют свою традиционность в селах и деревнях. В городах масштабные мероприятия с аналогичными названиями (*сурхури*, *акатуй*) проводят общественные организации, национально-культурные центры. Но сохраняется и гостевания у родственников и соседей во время празднования нового года, масленицы, пасхи, к которым готовят самые престижные чувашские блюда, а также новые, привнесенные русской или другой культурой. Например, на стол ставят наряду с традиционными чувашскими пирогами, пищу, различные салаты, закуски, бутерброды. В качестве горячего блюда готовится суп. Наименее устойчивым элементом оказался застольный этикет, из которого выпали традиционные нормы поведения за столом в повседневной трапезе. Так, принятие пищи не всегда регламентировано по времени, рассаживание за столом не имеет строгой иерархии.

Чувашское гостеприимство и праздничная еда — это неотъемлемая часть традиционной культуры этноса. Оно претерпевает изменения и трансформируется, меняется ассортимент блюд. Однако сохраняются положения, которые касаются поведения гостей и хозяина. Так, в повседневной трапезе до наших дней сохранился обычай перекрещиваться и благодарить бога за еду, особенно среди старшего поколения. За столом нельзя много разговаривать, болтать ногами и т.д. Хотя гостевой этикет и праздничная трапеза трансформировались, основные аспекты сохраняются. К примеру, в углу под иконами (*кӱреке*) сажают почетных гостей, в некоторых случаях еще сохраняются отдельное рассаживание мужчин и женщин за одним столом. Застольный этикет и нормы поведения особенно проявляются и сохраняются в семейной об-

рядности (раздача хлеба и сыра во время имянаречения, встреча молодоженов у порога с хлебом солью и т.д.). Во время календарных праздников сохраняются некоторые элементы традиционного этикета, а также проявляются привнесенные из других культур этикетные формы. Например, во время нового года в некоторых селениях проживания низовых чувашей готовятся *йӑва*, которые съедаются без всяких обрядовых действий. Так, на пасху наряду с традиционным сажанием на подушку, еще произносится «Христос воскрес», что говорит о влиянии христианской веры.

Итак, проведение семейных и календарных праздников говорит об их устойчивости среди чувашского этноса, но присутствие на праздничном столе кроме традиционных чувашских блюд кушаний из других кухонь, говорит об утрате сакральности пищевого аспекта обрядово-праздничной культуры.

Источники и литература

- ¹ Рахматуллина З.Я. Этикет как ценность культуры. Уфа, 2004. С. 100.
- ² Арутюнов С.А. Введение // Этнография питания народов стран Зарубежной Азии. М., 1981. С. 3–17.
- ³ Морозов И.А. Традиционное застолье в структуре повседневной и праздничной жизни // III Конгресс этнологов и антропологов России. С. 243; Скляренко Н.В. Трапеза как социокультурный феномен. Ростов-на-Дону, 2002. С. 29.
- ⁴ Байбурин А.К. Об этнографическом изучении этикета // Этикет у народов Передней Азии. С. 14–15, 24.
- ⁵ Там же. С. 32–33; Лелеко В.Д. Пространство повседневности как предмет культурологического анализа. СПб., 2002. С. 223.
- ⁶ Салмин А.К. Семантика дома у чувашей. Чебоксары, 1994. С. 33, 38, 45; Тимофеев Г.Т. Указ. соч. С. 94; Чувашки: история и культура. Т. 1. С. 288.
- ⁷ Салмин А.К. Семантика дома у чувашей. С. 33; Мадуров Д.Ф. Традиционное декоративное искусство и праздники чувашей. Чебоксары, 2004. С. 17–19.
- ⁸ Ашмарин Н.И. СЧЯ. Т. 7–8. С. 279.
- ⁹ Назмутдинова И.К. Указ. соч. С. 151–156; Мигранова Э.В. Указ. соч. С. 142 и др.
- ¹⁰ Байбурин А.К., Топорков А.Л. У истоков этикета. Этнографические очерки. С. 136–137.
- ¹¹ Ашмарин Н.И. СЧЯ. Т. 7–8. С. 277–278; Салмин А.К. Семантика дома у чувашей. С. 33–35, 40–41.
- ¹² Салмин А.К. Семантика дома у чувашей. С. 38, 39, 41.

¹³ Кандрина И.А. Печь в быту и обрядах мордвы // Вестник НИИ гуманитарных наук при Правительстве Республики Мордовия. 2011. №3 (19). С. 93–98.

¹⁴ Матвеев Г.Б. О некоторых особенностях традиционного жилища чувашского населения Татарской АССР, Ульяновской и Куйбышевской областей // Культура и быт низовых чувашей. С. 40.

¹⁵ Байбурин А.К. Об этнографическом изучении этикета... С. 35–36.

¹⁶ Мигранова Э.В. Традиционная система питания башкир (на материалах юго-западных и юго-восточных районов Республики Башкортостан). Дисс. ... к.и.н. Уфа, 2003. 286 с. С. 89.

¹⁷ Чуваши: история и культура. Т. 2. С. 12–14.

¹⁸ Иванов В.П. Фокин П.П. Семья у чувашей. С. 27.

¹⁹ Денисов П.В. Историко-этнографические исследования Н.М. Охотникова... С. 81–82.

²⁰ Ваттисен сáмахёсем. С. 340.

²¹ Чуваши: история и культура. Т. 2. С. 25.

²² НА ЧГИГН. Отд. I. Ед. хр. 216. Инв. №5669. С. 28 (Тетюшский уезд, селение не указано).

²³ Чуваши: история и культура. Т. 2. С. 25–26.

²⁴ НА ЧГИГН. Отд. I. Ед. хр. 177. Инв. № 5071. С. 49 (Буинский уезд, селение не указано).

²⁵ Охотников Н.М. Указ. соч. С. 21.

²⁶ Охотников Н.М. Указ соч. С. 19–48; Денисов П.В. Никифор Охотников. Очерк жизни и творчества деятельности. С. 15; НА ЧГИГН. Отд. II. Ед. хр. 2248. С. 3–6 (д. Чувашская Чебоксарка Чистопольского уезда Казанской губернии, ныне с. Чув. Чебоксарка Новошешминский р-н Республики Татарстан).

²⁷ Егорова О.В. Физическое развитие ребенка и охрана здоровья детей в традиционной культуре Волго-Уралья. С. 37; Чуваши: история и культура. Т. 1. С. 225–226.

²⁸ Охотников Н.М. Указ соч. С. 21–22.

²⁹ Егорова О.В. Указ. соч. С. 36.

³⁰ НА ЧГИГН. Отд. I. Ед. хр. 177. Инв. №5076. С. 134–135 (д. Емелькино Бугульминского уезда); Никольский Н.В. Собрание сочинений. Т. 1. С. 283–284; Ашмарин Н.И. СЧА. Вып. 13–14. Чебоксары, 2000. С. 254–255; Ача-пáча фольклорé. С. 156–157.

³¹ НА ЧГИГН. Отд. I. Ед. хр. 177. Инв. № 5071. С. 46–47 (Буинский уезд, селение не указано).

³² Охотников Н.М. Указ. соч. С. 21.

³³ Токарев С.А. Избранное. Теоретические и историографические статьи по этнографии и религиям народов мира. М., 1999; Баязитова Р.Р. Традиционный семейный этикет башкир: монография. Уфа, 2010. С. 49–50.

³⁴ Чуваши: история и культура. Т. 2. С. 14.

³⁵ Народы и религии мира. М., 2000. С. 885–886.

³⁶ Рахматуллина З.Я. Указ соч. С. 107.

³⁷ Охотников Н.М. Указ. соч. С. 21; Денисов П.В. Историко-этнографические исследования Н.М. Охотникова... С. 81–82.

³⁸ Егоров Н.И. Чáваш нисепé // Ялав. 1986. Окт. 10. С. 30; Кузнецов А.В. Речевой этикет народов Волго-Уралья. С. 77, 79.

³⁹ Башири З.Ш. Чáваш хёрé Униçсе. С. 19; Охотников Н.М. Указ. соч. С. 19–48; Ваттисен сáмахёсем. С. 336.

⁴⁰ Ашмарин Н.И. СЧЯ. Т. 13–14. С. 11–12 (с. Ср. Тимерсяны Симбирского уезда).

⁴¹ НА ЧГИГН. Отд. I. Ед. хр. 156. Инв. № 4660. С. 24 (д. Апанасово-Тимяши Тетюшского уезда, ныне д. Апанасово-Темяши Яльчикского района, 1904 г.).

⁴² Седакова И.А. Приглашать, приглашение // Славянские древности. Т. 4. С. 265.

Пример пригласительного текста (записано в д. Изамбаево Яльч. района ЧР): «Пирён каштах сара тупанчѣ, эфир пяртак хуранташсене пухса ёсесшѣн. Ханасене пыма сав куна калатпър. Эсир те пырър. Халь ёлѣк сирѣн патра ёсни те сфавртан каймасть. Эфир сирѣн хана пулнѣ, халь эфир пырър. Сав кунтан ан юлър» [У нас кое-какое пиво нашлось, мы собираем родственников на пирушку. Приглашаем всех в определенный день. Вы тоже приходите. Мы не забыли вкус вашего пива, когда угощались у вас. Мы были вашими гостями, теперь вы приходите к нам] // Пилсемпе кѣлѣсем. С. 234.

⁴³ Егоров Н.И. Чаваш нисепѣ // Ялав. 1986. Окт. 10. С. 30; Кузнецов А.В. Речевой этикет народов Волго-Уралья. С. 64–65.

⁴⁴ Ашмарин Н.И. СЧЯ. Т. 1–2. Чебоксары, 1994. С. 33, С. 61; С. 544. Т. 3. С. 31; Архангельский Н. Указ. соч. С. 642.

⁴⁵ Охотников Н.М. Указ. соч. С. 30.

⁴⁶ Чуваши: история и культура. Т. 1. С. 392–393.

⁴⁷ НА ЧГИГН. Отд. I. Ед. хр. 180. Инв. № 5166. С. 406–407 (д. Нов. Изамбаево Алькеевская волость Тетюшского уезда); Кузнецов А.В. Кѣреке мешехи // Таван Атъл. 2000. № 2. С. 71–72.

⁴⁸ Архангельский Н. Указ. соч. С. 641–643.

⁴⁹ Охотников Н.М. Указ. соч. С. 29–30; Кузнецов А.В. Чаваш кил-йышѣнче хана кѣтсе илес йълари XIX–XXI ёмѣрсенче пулса иртнѣ улшѣнусем // Семья в современном обществе: от традиций к инновациям. Чебоксары, 2008. С. 337.

⁵⁰ Агапкина Т.А., Невская Л.Г. Гость // Славянские древности. Т. 1. М., 1995. С. 531–532.

⁵¹ НА ЧГИГН. Отд. I. Ед. хр. 257. Л. 12 об.–13 (Буинский уезд, селение не указано).

⁵² НА ЧГИГН. Отд. I. Ед. хр. 180. Инв. № 5166. С. 410. (д. Нов. Изамбаево Алькеевская волость Тетюшского у.); Архангельский Н. Указ. соч. С. 643.

⁵³ НА ЧГИГН. Отд. I. Ед. хр. 156. Инв. № 4660. С. 25 (д. Апанасово-Тимяши Тетюшского уезда, ныне д. Апанасово-Темяши Яльчикского района, 1904 г.); Тимофеев Г.Т. Указ. соч. С. 121; Чуваши: история и культура. Т. 2. С. 159.

⁵⁴ Ашмарин Н.И. СЧЯ. Т. 9–10. С. 152; НА ЧГИГН. Отд. I. Ед. хр. 177. Инв. №5071. С. 48 (Буинский уезд, селение не указано).

⁵⁵ Пьянкова К.В. «Разгонное» блюдо в языке и культуре (на материалах восточно- и западнославянской традиций) // Питание в культуре этноса. С. 127.

⁵⁶ Ваттисен сѣмахѣсем. С. 396.

⁵⁷ Архангельский Н. Указ. соч. С. 643.

⁵⁸ Охотников Н.М. Указ. соч. С. 30; Тимофеев Г.Т. Указ. соч. С. 96, 119–120.

⁵⁹ Ваттисен сѣмахѣсем. С. 396.

⁶⁰ Толстая С.М. Имя // Славянские древности. Т. 2. М., 1999. С. 408.

- 61 Ашмарин Н.И. СЧЯ. Т. 1–2. С. 162, 171.
- 62 Попова Е.В. Хлеб как ритуальное блюдо и пищевой символ в обрядах бесермян // Вестник Удмуртского университета. 2012. Вып. 3. С. 133; Сергеева Е.В. Отражение межэтнических контактов с татарами в культуре питания чувашей // Чуваши и их соседи: Этнокультурный диалог в пространственно-временном континууме. С. 144–166.
- 63 Егорова О.В. Традиционная родильная обрядность чувашей Волго-Уралья. С. 126–127; Салмин А.К. Предводители обрядов у чувашей. Чебоксары, 1997. С. 11; Пилсемпе келёсем. С. 195 (д. Нижарово Янтиковского района ЧР, 1912 г.); Ача-пăча фольклорё. С. 46.
- 64 Егорова О.В. Традиционная родильная обрядность чувашей Волго-Уралья. С. 126–127; Народные обряды чувашей в фотографиях. С. 7; Месарош Д. Памятники старой чувашской веры. С. 311–312; Максимов В.И. Указ. соч. С. 161; Традиционное пивоварение и ритуалы потребления пива // Культурные традиции в условиях трансформации общества. Чебоксары, 2011. С. 240–241; ПМА, записи 2009: Зотова М.Г., 1944 г.р., Иванова К.В., 1949 г.р., с. Большое Чеменево, Батыревский р-н ЧР.
- 65 Ашмарин Н.И. СЧЯ. Т. 1–2. С. 157 (Ср. Алгаши); НА ЧГИГН. Отд. III. Ед. хр. 771. Инв. № 5334. С. 9, 61 (д. Ср. Алгаши, д. Ниж. Тимерьяны Цильнинского района Ульяновской области, 1984 г.); Егорова О.В. Этнография детства чувашей Волго-Уралья во второй половине XIX – первой трети XX вв.: традиционная родильная обрядность и социализация ребенка. Дисс... д.и.н. С. 221–225.
- 66 Моргаушский район. С. 207.
- 67 НА ЧГИГН. Отд. III. Ед. хр. 872. Инв. № 6780. С. 96–97 (д. Большое Буяново (Шемуршинского района ЧР); ПМА, записи 2009: Батыревский, Комсомольский, Яльчикский р-ны ЧР.
- 68 Тимофеев Г.Т. Указ. соч. С. 134.
- 69 Никольский Н.В. Краткий конспект по этнографии чуваш. С. 31.
- 70 Никольский Н.В. Собрание сочинений. Т. I. С. 71–72.
- 71 Салмин А.К. Семантика дома у чувашей. С. 39; Пилсемпе келёсем. С. 201 (с. Чув. Менча Октябрьского района РТ, 1886 г.).
- 72 ПМА, записи 2009: Мадюкова М.И., 1959 г.р., д. Шаймурзино, Батыревский р-н ЧР.
- 73 НА ЧГИГН. Отд. I. Ед. хр. 180. Инв. № 5166. С. 403. (д. Нов. Изамбаево Алькеевская волость Тетюшского у.); Матвеев Г.Б. Рекрутские обряды // ЧЭ. Т. 3. С. 557–558.
- 74 Фокин П.П. Обряд проводов в армию у чувашей Присвияжья // Н.В. Никольский и чувашская гуманитарная наука XX века. С. 268.
- 75 НА ЧГИГН. Отд. I. Ед. хр. 242. Инв. № 5861. С. 248–249 (с. Новые Шимкусы Тетюшского уезда, ныне с. Новые Шимкусы Яльчикского района ЧР).
- 76 НА ЧГИГН. Отд. I. Ед. хр. 177. Инв. № 5076. С. 133–134 (д. Ср. Алгаши Симбирского уезда, ныне д. Ср. Алгаши Цильнинского района Ульяновской обл.; д. Емелькино Бугульминского уезда, ныне д. Емелькино Шенталинского района Самарской области); Максимов В.И. Указ. соч. С. 70–71, 162–163.
- 77 Попова Е.В. Хлеб как ритуальное блюдо и пищевой символ в обрядах бесермян // Вестник Удмуртского университета. 2012. Вып. 3. С. 136.
- 78 Трофимов А.А. и др. Низовые чувашы // Чувашская энциклопедия. Т. 3. С. 224–225; Ягафова Е.А. Чувашы Урало-Поволжья. С. 111.
- 79 Чуваши: история и культура. Т. 2. С. 112.

- ⁸⁰ НА ЧГИГН. Отд. I. Ед. хр. 177. Инв. №5072. С. 72 (Буинский уезд, селение не указано).
- ⁸¹ Моргаушский район. С. 121–131.
- ⁸² Устное сообщение Кузнецова А.В. (с. Турмыши Янтиковского района ЧР).
- ⁸³ Прокопьев К.П. Брак у чуваш // ИОАИЭ. Т. 19. Вып. 1. С. 6–9.
- ⁸⁴ Ашмарин Н.И. СЧЯ. Т. 7–8. Чебоксары, 1999. С. 139 (д. Моргауши Моргаушского района ЧАССР; д. Березовые Олгаши Сундырского района ЧАССР); Матвеев Г.Б. Сватовство // ЧЭ. Т. 3. С. 635; Ягафова Е.А. Чуваши Урало-Поволжья. С. 124.
- ⁸⁵ Наумов Н.Е. Указ. соч. С. 232.
- ⁸⁶ Ягафова Е.А. Чуваши Урало-Поволжья. С. 125.
- ⁸⁷ Максимов В.И. Указ. соч. С. 131; НА ЧГИГН. Отд. III. Ед. хр. 771. Инв. № 5334. С. 5 (д. Средние Алгаши Цильнинского района Ульяновской области, 1984).
- ⁸⁸ ПМА, записи 2008: Дудкина А.П., 1949 г. р., д. Уразмаметево Яльчикского района ЧР; ПМА, 2009: Аввина Ф.Н., 1932 г.р., д. Полевые Буртасы; Александрова А.Г., 1940 г.р., д. Белое Озеро Яльчикского района ЧР.
- ⁸⁹ Прокопьев К.П. Брак у чуваш... С. 14–15.
- ⁹⁰ Пилсемпе келёсем. С. 208; ПМА, записи 2009: Батыревский, Яльчикский районы ЧР.
- ⁹¹ Михайлов С.М. Собрание сочинений. С. 80; Моргаушский район. С. 123; Осипов А.А. Чувашская свадьба. С. 26–27.
- ⁹² Ягафова Е.А. Чуваши Урало-Поволжья. С. 134; Чуваши: история и культура. Т. 2. С. 115.
- ⁹³ Кузнецов А.В. Речевой этикет народов Волго-Уралья. С. 101–103; Егоров Н.И. Чувашский саламалик // Чувашский фольклор. Специфика жанров. Чебоксары, 1982. С. 106–129; Прокопьев К.П. Брак у чуваш... С. 16–19; Родионов В.Г. Саламалик // ЧЭ. Т. 3. С. 612; Ягафова Е.А. Чуваши Урало-Поволжья. С. 129, 145.
- ⁹⁴ Ашмарин Н.И. СЧЯ. Т. 3. С. 288 (290); Прокопьев К.П. Брак у чуваш... С. 13; Ягафова Е.А. Чуваши Урало-Поволжья. С. 128.
- ⁹⁵ НА ЧГИГН. Отд. I. Ед. хр. 156. Инв. № 4661. С. 39; Максимов В.И. Указ. соч. С. 68, 137; Никольский Н.В. Собрание сочинений. Т. 1. С. 86–87; Ягафова Е.А. Чуваши Урало-Поволжья. С. 126.
- ⁹⁶ Абдулкаримов С.А. Культурно-исторические аспекты питания казанских татар (конец XIX – начало XX вв.). С. 79.
- ⁹⁷ Чуваши: история и культура. Т. 2. С. 116–117.
- ⁹⁸ Гра А.В. Жених // Славянские древности. Т. 2. С. 203.
- ⁹⁹ Прокопьев К.П. Брак у чуваш... С. 14; Ягафова Е.А. Чуваши Урало-Поволжья. С. 133–134.
- ¹⁰⁰ Салмин А.К. Семантика дома у чувашей. С. 35, 39.
- ¹⁰¹ НА ЧГИГН. Отд. I. Ед. хр. 156. Инв. № 4661. С. 39; Максимов В.И. Указ. соч. С. 68, 137.
- ¹⁰² Ягафова Е.А. Чуваши Урало-Поволжья. С. 128, 140.
- ¹⁰³ ПМА, записи 2009: Воробьева А.М., 1928 г.р., Зиновьева О.И., 1936 г.р., с. Чепкас-Никольское, Шемуршинский р-н ЧР.
- ¹⁰⁴ Сураганова З.К. Обмен дарами в казахской традиционной культуре. С. 52.
- ¹⁰⁵ НА ЧГИГН. Отд. I. Ед. хр. 167, 220; Салмин А.К. Система религии чувашей. С. 265; Его же. Традиционные обряды и верования чувашей. С. 28–

29; Моргаушский район. С. 127; Ерагин Е.Е. Тени тәрәхә. С. 287; Чуваши ПФО. С. 107 (с. Кошки-Новотимбаево Тетюшского района РТ); Ягафова Е.А. Чуваши Урало-Поволжья... С. 140.

¹⁰⁶ Салмин А.К. Традиционные обряды и верования чувашей. С. 29–30; Ягафова Е.А. Чуваши Урало-Поволжья. С. 141.

¹⁰⁷ Михайлов С.М. Указ. соч. С. 88.

¹⁰⁸ Моргаушский район. С. 168.

¹⁰⁹ ПМА, записи 2010: Суворова А.Н., 1924 г.р., д. Хочашево; Аполлонова З.И., 1935 г.р., Журавлева Н.Т., 1929 г.р., Сапожникова Н.И., 1948 г.р., д. Лапракасси; Никитина О.Т., 1926 г.р., Кириллова Г.И., 1928 г.р., д. Тукасы Ядринского района ЧР; ПМА, 2011: Шмелева О.П., 1947 г.р., д. Малое Карачкино, Максимова Х.М., 1928 г.р., Григорьева З.И., 1933 г.р., Горбунова З.Ю., 1950 г.р. (марийка) д. Эмякаси Ядринского района ЧР.

¹¹⁰ Салмин А.К. Система религии чувашей. С. 266; Его же. Чувашско-осетинские параллели // Известия СОИГСИ. 2011. №5 (44). С. 20; Ягафова Е.А. Чуваши Урало-Поволжья. С. 164–165.

¹¹¹ ПМА, записи 2009: Батыревский, Комсомольский, Шемуршинский, Яльчикский районы ЧР.

¹¹² ПМА, записи 2008: Адидатова К.П., 1936 г.р., д. Верхнее Кляшево, Ибресинского района ЧР.

¹¹³ Чуваши ПФО. С. 88, 107; ПМА, записи 2009: Борзова С.А., 1938 г.р., Андрейкина П.Ф., 1922 г.р., д. Ст. Чукалы; Савельева М.А., 1929 г.р., с. Бичурга-Баишево, Шемуршинского района ЧР.

¹¹⁴ НА ЧГИГН. Отд. I. Ед. хр. 180. Инв. № 5167. С. 419–420 (Алькеевская волость Тетюшского уезда); Денисов П.В. Пища и питание чуваш юго-западных районов ЧАССР... С. 146.

¹¹⁵ Ашмарин Н.И. СЧЯ. Т. 1–2. С. 69 (409); Прокопьев К.П. Похороны и поминки у чуваш // ИОАИЭ. Т. 19. Вып. 5–6. С. 231; Салмин А.К. Система религии у чувашей. С. 301, 312.

¹¹⁶ Этноконфессиональные меньшинства народов Урало-Поволжья. С. 47.

¹¹⁷ Месарош Д. Указ. соч. С. 200; Прокопьев К.П. Похороны и поминки у чуваш... С. 232, 236.

¹¹⁸ Месарош Д. Указ. соч. С. 186–188; Прокопьев К.П. Похороны и поминки у чуваш... С. 239–243; Салмин А.К. Система религии у чувашей. С. 341.

¹¹⁹ Салмин А.К. Система религии у чувашей. С. 326.

¹²⁰ ПМА, записи 2009: Сугутская Л.С., 1924 г.р., с. Тойси Батыревского района ЧР.

¹²¹ ПМА, записи 2008–2009 по ЧР.

¹²² ПМА, записи 2008: Ижендеев Г.И., 1946 г.р., д. Вудоялы Ибресинского района; 2009: информанты Батыревского района ЧР.

¹²³ Петрова Р.Н. Пытару йӗли-йӗрки // Материалы по этнографии и антропологии чувашей. С. 186–187.

¹²⁴ ПМА, записи 2009: Гугушкина З.М., 1937 г.р., д. Сигачи Батыревского района ЧР.

¹²⁵ Попова Е.В. Семейные обычаи и обряды бесермян (начало XX – 90-е годы XX века.). Авт. дисс. ... к.и.н. М., 1998. С. 24.

¹²⁶ Устное сообщение Кузнецова А.В. (с. Турмышы Янтиковского района ЧР).

¹²⁷ Салмин А.К. Предводители обрядов у чувашей. С. 21–22.

¹²⁸ Ягафова Е.А. Чуваши Урало-Поволжья. С. 82.

¹²⁹ Там же. С. 108–109.

- 130 Денисова-Вовина О.П. Праздник хёр сәри – «девичье пиво» в календарной обрядности чувашей // Чувашия глазами этнографа: поиски и находки. Чебоксары, 2008. С. 177–179; Матвеев Г.Б. Хёр сәри // ЧЭ. Т. 4. С. 388–389; Традиционное пивоварение и ритуалы потребления пива // Культурные традиции в условиях трансформации общества. С. 240.
- 131 Моргаушский район. С. 76.
- 132 Денисова-Вовина О.П. Праздник хёр сәри – «девичье пиво» в календарной обрядности чувашей... С. 185.
- 133 Салмин А.К. Система религии чувашей. С. 129; Тимофеев Г.Т. Указ. соч. С. 144–145.
- 134 Попова Е.В. Хлеб как ритуальное блюдо и пищевой символ в обрядах бесермян... С. 134.
- 135 Ерагин Е.Е. Указ. соч. С. 270; Ягафова Е.А. Чуваша Урало-Поволжья. С. 83–84, 424.
- 136 Моргаушский район. С. 71.
- 137 Максимов В.И. Указ. соч. С. 73; Салмин А.К. Система религии чувашей. С. 85; Тимофеев Г.Т. Указ. соч. С. 150; Фокин П.П. Масленица // ЧЭ. Т. 3. С. 53; Ягафова Е.А. Чуваша Урало-Поволжья. С. 87.
- 138 Тимофеев Г.Т. Указ. соч. С. 150.
- 139 Архангельский Н. Указ. соч. С. 485; Чуваша: история и культура. Т. 2. С. 127.
- 140 Моргаушский район. С. 77–78; Ерагин Е.Е. Указ. соч. С. 271; Ягафова Е.А. Чуваша Урало-Поволжья. С. 86–87.
- 141 Ягафова Е.А. Чуваша Урало-Поволжья. С. 90.
- 142 Чуваша: история и культура. Т. 2. С. 129.
- 143 ПМА, записи 2009: Назарова З.И., 1927 г.р., д. Байбахтино Комсомольского района ЧР.
- 144 Максимов В.И. Указ. соч. С. 100–103.
- 145 НА ЧГИГН. Отд. II, ед. хр. 2248. С. 36 (д. Чувашская Чебоксарка Чистопольского уезда Казанской губернии, ныне с. Чув. Чебоксарка Новошешминского района РТ); Ягафова Е.А. Чуваша Урало-Поволжья... С. 92.
- 146 Фокин П.П. Мәнкун // ЧЭ. Т. 3. С. 64–65; Ягафова Е.А. Чуваша Урало-Поволжья. С. 89–91.
- 147 Месарош Д. Указ. соч. С. 165–166; Традиционное пивоварение и ритуалы потребления пива // Культурные традиции в условиях трансформации общества. С. 237; НА ЧГИГН. Отд. I. Ед. хр. 215. № 5664. С. 440; Ягафова Е.А. Чуваша Урало-Поволжья. С. 90.
- 148 НА ЧГИГН. Отд. I. Ед. хр. 215. Инв. № 5664. С. 440 (д. Новое Изамбаево Тетюшского уезда).
- 149 Моргаушский район. С.
- 150 Оринино. С. 144.
- 151 Ерагин Е.Е. Указ. соч. С. 268.
- 152 Ашмарин Н.И. СЧЯ. Т. 5. Чебоксары, 1994. С. 240–241.
- 153 Фокин П.П. С\рен // Чувашская энциклопедия. Т. 3. С. 671; Ягафова Е.А. Чуваша Урало-Поволжья. С. 97.
- 154 Тимофеев Г.Т. Указ. соч. С. 157.
- 155 Салмин А.К. Система религии чувашей. С. 104.
- 156 Тимофеев Г.Т. Указ. соч. С. 163; Фокин П.П. С\мёк // ЧЭ. Т. 3. С.

¹⁵⁷ ПМА, записи 2009; Ерагин Е.Е. *Ҫимёк-ҫинҫе ҫитсессён*. С. 92; Максимов В.И. Указ. соч. С. 104; Народные обряды чувашей в фотографиях. С. 34; Чуваши: история и культура. Т. 2. С. 125.

¹⁵⁸ Башири З.Ш. Указ. соч. С. 57.

¹⁵⁹ НА ЧГИГН. Отд. I. Ед. хр. 267. С. 142–143 (д. Ст. Алгаши Буинского уезда); Ашмарин Н.И. СЧЯ. Т. 11–12. С. 89–90 (с. Ст. Шаймурзино Яльчикского района ЧАССР); Тимофеев Г.Т. Указ. соч. С. 176–177; Фокин П.П. *Ҫумёр ҫүкё // ЧЭ*. Т. 3. С. 171; Ягафова Е.А. Чуваши Урало-Поволжья. С. 107.

¹⁶⁰ Народные обряды чувашей в фотографиях. С. 21; Салмин А.К. Праздники и обряды чувашской деревни. С. 38–46; Трофимов А.А., и др. Низовые чувашы // ЧЭ. Т. 3. С. 224–225.

¹⁶¹ НА ЧГИГН. Отд. I. Ед. хр. 178. Инв. № 5128. С. 294–295 (с. Шемалаково Буинского уезда); НА ЧГИГН. Отд. I. Ед. хр. 217. Инв. № 5689. С. 516–518 (д. Нов. Котяки Буинского уезда); Салмин А.К. Праздники и обряды чувашской деревни. С.41; Его же. Система религии чувашей. С. 76–77.

¹⁶² Салмин А.К. Система религии чувашей. С. 79; Тимофеев Г.Т. Указ. соч. С. 177.

¹⁶³ ПМА, записи 2009: Павлова О.А., 1929 г.р., д. Уразмаметево Яльчикского района ЧР.

¹⁶⁴ ПМА, записи 2009: Мамуткина М.Т., 1934 г.р., д. Сидели Батыревского района ЧР.

¹⁶⁵ ПМА, записи 2009: Зимина А.И., 1939 г.р., Петрова В.А., 1931 г.р., д. Красномайск Батыревского района ЧР.

¹⁶⁶ Ашмарин Н.И. СЧЯ. Т. 1–2. С. 83 (87); Мессарош Д. Указ. соч. С.110; Фокин П.П. Акатуй // ЧЭ. Т. 1. С. 42–43; Ягафова Е.А. Чуваши Урало-Поволжья. С. 99–100; Элле К.В. Акатуй. Чебоксары, 1935.

¹⁶⁷ Салмин А.К. Система религии у чувашей. С. 88–89.

¹⁶⁸ Ерагин Е.Е. *Ҫимёк-ҫинҫе ҫитсессён* (д. Ст. Афонькино Шенталинского района Самарской области; с. Альшеево Буинского района РТ). С. 319.

¹⁶⁹ Фокин П.П. *Ҫинҫе // ЧЭ*. Т. 3. С. 171; Элле К.В. Акатуй. С. 14–15; Ягафова Е.А. Чуваши Урало-Поволжья. С. 104–105; Ее же. Уяв // Чуваши-ская энциклопедия. Т. 4. С. 337.

¹⁷⁰ НА ЧГИГН. Отд. I. Ед. хр. 156. С. 21–22.

¹⁷¹ НА ЧГИГН. Отд. I. Ед. хр. 215. С. 406–408 (д. Нове Изамбаево Тетюшского уезда); НА ЧГИГН. Отд. I. Ед. хр. 159. С. 234–235 (с. Большая Таяба Тетюшского уезда, 1911 г.).

¹⁷² ПМА, записи 2009: Карпова П.Р., 1929 г.р., с. Старочелны-Сюрбеево, Пасникова А.Г., 1952 г.р., д. Новые Мураты, и др. селения Комсомольского района; Васильева З.И., 1939 г.р., д. Асаново, Савельева Р.М., 1935 г.р., д. Бичурга-Баишево и др. селения Шемуршинского района ЧР.

¹⁷³ Ягафова Е.А. Чуваши Урало-Поволжья. С. 290.

¹⁷⁴ ПМА, записи 2010: Суворова А.Н., 1924 г.р., д. Хочашево; Аполлонова З.И., 1935 г.р., Журавлева Н.Т., 1929 г.р., Сапожникова Н.И., 1948 г.р., д. Лапракасси; Никитина О.Т., 1926 г.р., Кириллова Т.И., 1928 г.р., д. Тукасы Ядринского района ЧР; ПМА, записи 2011: Шмелева О.П., 1947 г.р., д. Малое Карачино, Максимова Х.М., 1928 г.р., Григорьева З.И., 1933 г.р., Горбунова З.Ю., 1950 г.р. (марийка), д. Эмякаси Ядринского района ЧР.

¹⁷⁵ Моргаушский район. С. 94–95.

176 Ашмарин Н.И. СЧА. Т. 7–8. С. 272–273; Матвеев Г.Б. Ч.клеме // ЧЭ. Т. 4. С. 602; Ягафова Е.А. К\рхи с=ра // ЧЭ. Т. 2. С. 243; Ягафова Е.А. Чуваши Урало-Поволжья. С. 108.

177 НА ЧГИГН. Отд. I. Ед. хр. 147. С. 192–199 (д. Новые Алгаши Симбирского уезда, 1904 г.).

178 Попова Е.В. Хлеб как ритуальное блюдо и пищевой символ в обрядах бесермян... С. 132–133.

179 Энциклопедия обрядов и обычаев. СПб., 1996. С. 7.

180 Очерки истории и культуры дореволюционной Чувашии. С. 151.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Проведенное нами исследование, основанное на анализе различных источников и литературы (архивные и полевые материалы, специальные издания периодической литературы XIX — начала XX вв., а также современные научные исследования), позволяет сделать нижеследующие выводы.

Планомерное изучение культуры и быта чувашского народа началось с середины XIX в. Были достигнуты определенные успехи в характеристике некоторых локальных комплексов системы питания (в основном верховых чувашей), рассмотрении взаимосвязи пищи с этикетом и обрядовой культурой, в исследовании некоторых аспектов проблемы трансформации системы питания чувашей как общенационального комплекса. В то же время историографическое исследование источников и литературы XIX — начала XXI в. не выявило работ, в которых освещались бы особенности традиционной и современной культуры питания низовых чувашей, вопросы их трансформации под влиянием общих процессов модернизации традиционной культуры, инокультурных заимствований, изменения благосостояния сельских жителей, распространения кулинарной литературы, кулинарных телепрограмм и т.д. Наиболее значимый недостаток исследований заключается в том, что пища чувашей в целом и низовых чувашей в частности не рассматривалась с точки зрения культурной диалектологии как этнографически специфическое явление, обладающее определенной степенью вариативности по генетическим этнографическим (вирьялы, анат-енчи, анатри) и этнотерриториальным группам.

Одним из важнейших компонентов пищевой системы низовых чувашей являлись растительные продукты и блюда,

широко представленные в рационе питания. В традиционной кухне низовой группы наблюдались локальные особенности в технологии приготовления и названиях блюд по сравнению со средненизовыми и верховыми чувашами.

Основу рациона питания низовых чувашей изучаемого периода составляли мучные изделия, посезонно — мясные и молочные продукты, овощи. В большом употреблении у низовых чувашей были блюда из зерновых, из которых получали муку и различные крупы. На муку размалывалась рожь, овес шел на изготовление муки, крупы и толокна, ячмень использовался для приготовления пива, также мололи его и на муку. Полба, просо и гречка шли на муку и крупу.

При классификации хлебно-зерновых продуктов низовых чувашей выделяются два основных способа обработки: механическая обработка зерна на муку и крупу и термическая обработка зерна, а также крупы и теста. Дальнейшая технологическая дифференциация позволяет различить блюда, получаемые при помощи ферментации продуктов (солод, *кёсел*, *мимёр*, дрожжевой хлеб и другие мучные изделия) и без нее: варенное и высушенное зерно, каши, лапшеобразные изделия (*салма*, *сáмах*, *унаç*). Данная классификационная схема сопоставима с классификацией хлебно-зерновых продуктов других народов Урало-Поволжья. Так, некоторые виды обработки продуктов чувашской кухни можно сравнить с блюдами других народов.

Особенностью кухни низовых чувашей является преобладание в еде изделий из теста, в первую очередь хлеба, который занимал одно из самых важных мест в обрядах и обладал сакральным значением. Большой разновидностью у низовых чувашей отличалась выпечка, которая подразделялись на две категории: без начинки — лепешки, пышки, блины, колобки; с начинкой — большие и маленькие пироги, *хуплу*, ватрушки, вареники. Мука и тестяные изделия (лапша домашнего приготовления *салма*, *сáмах*) наряду с дикорастущими травами (щавель, борщовник, сныть, крапива) использовались низовыми чувашами также как приправы к супам — главному горячему жидкому блюду чувашской кухни. Большое место в питании низовых чувашей занимали крупы, из которых готовили различные блюда: каши, кисели, толокно.

К числу важных продуктов питания растительного происхождения относились: овощи (в первую очередь картофель, а также капуста, морковь, лук, огурцы и др.), фрукты и ягоды (яблоки местных сортов яблонь, ягоды малины, вишни и смородины), дикорастущие травы (щавель, борщовник, сныть, дикий лук, молодая крапива, лебеда белая, мята) и орехи. Все это употреблялось как в сыром (ягоды, зелень, фрукты и др.), так и вареном (дикорастущая зелень, ягоды) и сушеном (ягоды, грибы, зелень) виде. Грибы для традиционного набора продуктов низовых чувашей были малохарактерны. Немаловажное значение имели растительные жиры из конопля и льна.

В XX — начале XXI в. произошли заметные изменения в масштабах бытования и функциональной специфике традиционных блюд из растительных продуктов, технологии их приготовления, наборе ингредиентов, ассортименте блюд. Изменения в наборе блюд и технологии приготовления шли в соответствии с тенденциями развития материального быта низовых чувашей в целом, что привело к исчезновению некоторых блюд (*юсман, тинкёле, кёсел*) и заимствованиям из других кухонь (*кастрәмпи, пицца* и др.). Тем не менее, они позволили сохранить доминирующую позицию растительных продуктов в современной модели питания низовых чувашей. Ряд блюд (каши, кисели) также сохраняют ритуальную значимость в современной культуре.

Растительная пища чувашей в основном однообразна, однако наблюдаются различия у низовых чувашей от верховых и средненизовых. Это выражается не только в названиях блюд (например, *сăккăр, куккăль* — верховые, *сăкăр, кукăль* или *кукли* — низовые, и т.д.), но и в способе их приготовления и составе ингредиентов. В рационе питания низовых чувашей заметно влияние татарской кухни и употребление татарских блюд (*чак-чак, кыстыбый* и др.), у верховых такое наблюдается в меньшей степени. Хотя низовые чуваша употребляли дикорастущие растения и грибы, но также меньше в количественном отношении, чем верховые, что, возможно, это было обусловлено особенностью ландшафта: преимущественно лесного в ареале верховых и средненизовых чувашей и степного в ареале низовых чувашей.

Пища животного происхождения занимала в питании низовых чувашей существенное место. Мясные и молочные продукты производились самими крестьянскими хозяйствами. В пищу использовали мясо и субпродукты крупного рогатого скота, овец, свинины, домашней птицы. Наиболее предпочтительными видами мяса являлись баранина, свинина и редко — мясо птицы, т.к. из нее готовилась ритуальная пища. Мясо больше всего употребляли в отварном виде в супе, а также использовали в качестве начинки к пирогам (например, в *ху-лу*). В то же время существовал сезонный забой скота, зависящий от календарного цикла. Низовые чуваша использовали разные способы длительного хранения мясных продуктов: зимой — в замороженном виде, а летом — в соленом, сушеном, копченом и вяленом виде. В питании низовых чувашей использовалось не только мясо, но и кровь животных как компонент в приготовлении ряда блюд (*юн, тултармăш*).

В чувашской молочной кухне выделяются следующие классы продуктов: 1) кисломолочные продукты спонтанной и культурной ферментации; 2) цельномолочные продукты механической сепарации (сливки, сливочное масло); 3) продукты комбинированной ферментации и механической сепарации (жировой компонент — масло из сметаны, белковый компонент — творог); 4) продукты плесневой и сычужной ферментации (сырки); 5) жидкие ферментированные продукты, сепарированные и осажденные.

Обработка молочных продуктов — приготовление в основном кисломолочных блюд (*уйран, турăх, кевĕлнĕ сĕт* и др.), творога *тăпăрчă*, сыра *чăкăт*, масла *су* и др. — сохранила свои архаичные черты, присущие традициям тюркских народов с кочевым прошлым. Употребление молочных продуктов, чаще всего из коровьего молока, больше было распространено весной, летом и осенью. В современной культуре питания они сохраняют свою значимость как одного из основных компонентов в рационе питания, присутствуя как в повседневной, так и празднично-ритуальной сферах.

Немаловажное значение в рационе питания низовых чувашей имели яйца, которые потреблялись как в вареном, так и жареном виде, а также в виде омлета. Однако следует отметить, что если конце XIX — начале XX в. яйца не были в широком употреблении, в основном использовались для

сдабривания теста и приготовления празднично-ритуальных блюд, то в настоящее время входят в повседневный рацион питания.

Рыба и блюда из нее не получили большого распространения, что было связано с отсутствием больших водоемов в местах проживания низовых чувашей. Но употреблялась речная рыба, а также пойманная в прудах. Из рыбы готовили уху, а позднее начали тушить, жарить.

По сравнению с верховыми и средненизовыми чувашами в рационе питания низовых чувашей преобладали мясные блюда (*шърттан*, *шърне* и др.), кушанья из молока и яиц употреблялись почти в одинаковых пропорциях, но рыба и рыбные блюда — в меньшем количестве. Различия наблюдались и в рецептах: на приготовление мясных блюд у верховых и средненизовых шли и потроха (*сърме* из потрохов, в *шърне* также добавляются кишки и т.д.). Изменения в культуре питания этой группы происходили в соответствии с общими тенденциями развития материального быта чувашей: сокращения традиционной модели путем вытеснения блюд домашнего приготовления покупными изделиями (колбасами, сосисками, сырами и т.д.), внедрения инокультурных заимствований из опубликованных источников (книги, телепередачи), через смешанные браки и межличностные контакты.

Важное место в питании низовых чувашей занимали напитки, которые подразделялись на кисломолочные, безалкогольные (медовая сыта, пиво без хмеля и дрожжей, квас) и алкогольсодержащие (пиво, медовуха, медовая бражка). У большинства низовых чувашей Чувашской Республики чай был редким явлением, в то время как проживающие по соседству с татарами и за пределами республики чуваша пили покупной чай и имели самовары. Также заваривали чай из различных трав (душица, мята и др.), пускались в ход листья и побеги смородины, малины, черемухи и т.д. В основном для питья использовали ключевую воду.

Наряду с классификацией продуктов и блюд чувашской кухни, нами были выявлены типы трапезы: повседневная, праздничная и обрядовая. Повседневные трапезы, как правило, являются домашними, а праздничные и обрядовые были как домашними, так и общественными.

Одной из задач нашей работы было рассмотрение повседневного застольного этикета низовых чувашей. Низовые чувашаи еду принимали утром, днем и вечером. Ежедневный набор блюд не отличался и почти всегда был одним и тем же независимо от вида трапезы. Например, в будни в основном ели суп с клецками, либо кашу или картофель. Для праздничного застолья готовилось намного больше престижных традиционных чувашских блюд, а для обрядовой трапезы — ритуальные, которые несли определенный символический смысл.

Повседневный застольный этикет раскрывается через внутрисемейные отношения. Поведение его участников было строго регламентировано с учетом их пола и возраста. Дети с малых лет прививались к хорошим манерам за столом. Женщины и мужчины сидели за столом по разные стороны, иногда женщины и девочки ели отдельно. Правила рассаживания за столом у низовых чувашей соблюдались также в праздничной и обрядовой трапезе.

Изучение чувашского застольного этикета раскрывает все великодушие народа, его гостеприимство. В культуре низовых чувашей правила гостеприимства выработывались и отшлифовывались веками. Правила приглашения в гости, поведения хозяина и гостя передавались из поколения в поколение, и без особых изменений они дошли до наших дней. Чувашаи делили гостей на приглашенных, неожиданных, случайных. В любом случае пришедшего человека низовые чувашаи приглашали в дом, за стол. В ходе исследования застольного повседневного этикета низовых чувашей больших различий с верховыми и средненизовыми нами выявлено не было.

Застольный этикет низовых чувашей был тесно взаимосвязан с праздничной и обрядовой трапезой, ритуальной едой и ритуалом угощения. Наше исследование показало, что праздничные и обрядовые трапезы отличались обилием и высоким качеством блюд. Среди них наиболее распространены были блюда из мяса и разнообразная выпечка. Но в то же время состав продуктов для празднично-обрядового стола зависел от многих факторов: собственно обряда, его приуроченности к определенному событию (свадьба, похороны, проводы в армию и др.), времени года, а также от материального благосостояния семьи.

Наибольшую устойчивость пища сохранила в обрядовой сфере. Во время имянаречения ребенка, проводов в армию, свадьбы и похорон соблюдался этикет, а обрядовая трапеза имела символический характер, обусловленный социальной и религиозно-сакральной функциями самого обряда. Во время имянаречения основными блюдами были каша, сыр *чакът*, лепешка *хӓпарту*. Свадебный стол был менее сакрализован, в основном преобладали праздничные кушанья: *шӓрттан*, *хуплу*, различные пироги и т.д. Но существовали и специальные обрядовые блюда, например, сӓнӓ сын яшки. Нами были выявлены отличия у чувашей этнографических и этнотерриториальных групп чувашей: верховых, средненизовых, низовых, закамских, заволжских. Похоронно-поминальный стол был более сакрализован. Обязательными ритуальными блюдами считались блины с медом, *кӓсел*, суп из курятины и т.д.

Значение обрядовой еды было велико в обычаях, связанных с календарными праздниками (*сӓварни*, *мункун*, *Питрав* и т.д.), при завершении сельскохозяйственных работ (*акатуи*) и т.д. Так, в календарной обрядности в качестве ритуальных выступали следующие блюда: блины на *сӓварни*, крашеные яйца на *мункун*, моления с лепешками и яйцами на *акатуе*, обязательный забой барана и приготовление *шӓрпе* на *Питрав*, суп из куриного бульона на поминовение усопших т.д.

При изучении особенностей питания низовых чувашей Чувашии, Татарстана и Ульяновской области рассматривались как общие, так и специфические черты в питании. Так, в рационе питания всех чувашей, независимо от места их проживания, существовало много общего. Фактически везде в их меню входили такие блюда, как суп с клецками, приготовление мясных колбас, кисломолочных продуктов, ритуальные кушанья и т. д.

Большие различия среди генетических этнографических и территориальных групп чувашей выявляются при анализе празднично-обрядовой трапезы чувашей. Например, во время проводов в армию у низовых чувашей существовал и сохраняется обычай разрезать горбушку, который отсутствует у средненизовых чувашей. Наибольшее количество дифференцирующих элементов наблюдается в ритуальной пище чувашской свадьбы. Они встречаются при проведении таких обрядов как *кӓмӓлчал* / *пӓлчал*, *хӓр эреххи* / *эрехки* (у верховых и

части низовых чувашей), в функциях свадебных чинов, связанных со сбором, разделыванием блюд или угощением и т.д. Параллели с другими этнографическими группами чувашами в обрядовой пище указывают, вероятно, на существование общечувашского комплекса питания или об участии в формировании низовой группы выходцев из верховых и средне-низовых чувашей, привнесших свои пищевые традиции в культуру низовой группы. Обрядовая пища низовых чувашей имеет определенные сходства с пищей других народов (татары, марийцы, русские). В целом, культура питания низовых чувашей демонстрирует достаточную степень однородности пищевых традиций населения в пределах данного ареала, близость к элементам системы питания этнотерриториальных групп закамских и заволжских чувашей, генетически и культурно связанных с низовой группой. Вместе с тем эти выводы обозначают лишь начало в исследовании культурной диалектологии системы питания чувашей и могут быть дополнены при изучении пищевых комплексов других этнографических групп.

Изучение особенностей культуры питания современных низовых чувашей показало, с одной стороны, высокий уровень сохранности традиционных элементов в актуальной сфере питания (классификационный набор продуктов, способы их переработки, блюда), особенно в празднично-обрядовой трапезе, а с другой стороны, существенную трансформацию системы питания. Основными факторами инокультурного влияния на пищевой комплекс низовых чувашей являются распространение кулинарной литературы и телепередач, практика смешанных браков и опыт межэтнического взаимодействия, доступность разнообразных продуктов и готовых изделий в продуктовых торговых сетях, в сфере общественного питания. Благодаря этому в последние десятилетия в системе питания низовых чувашей появился целый комплекс иноэтнических заимствований. Из русской, украинской, татарской, кавказской кухни в рацион питания вошли такие блюда, как борщ, пельмени, плов, харчо, тестяные изделия (чак-чак, плюшки) и др. Новшества в блюдах связаны с началом употребления различных покупных овощей, фруктов, ягод и грибов. Существенную роль играет появление в магазинах пищи из полуфабрикатов (котлеты, пельмени и др.) и

покупных продуктов, готовых к употреблению (колбаса, сыр и др.).

Примечательно, что обрядовая и праздничная пища в современных условиях, с одной стороны, тяготеет к освященным сакральной традицией блюдам, но, с другой стороны, именно в нее внедряются инокультурные заимствования, призванные, вероятно, обогатить и разнообразить трапезу (например, салаты, покупные изделия и т.д.). В отличие от них, повседневная пища низовых чувашей остается более традиционной, в ней продолжают бытовать изделия из теста, крупы, жидкие блюда, чаще мясная и молочная продукция.

Пища, как известно, самым непосредственным образом связана с социальными условиями жизни общества, изменения которых приводят к смене рациона питания. Изменения, произошедшие в XX–XXI вв. в культуре питания низовых чувашей, проявились в меньшем употреблении изделий из теста, колбас и сыров домашнего приготовления при росте потребления продуктов питания промышленного производства. На протяжении XX в. значительно уменьшились различия в сельском и городском пищевом рационе, что объясняется, скорее всего, улучшением материального благополучия сельских жителей и увеличением ассортимента предлагаемых в сфере торговли продуктов и готовых изделий.

Таким образом, подытоживая, можно отметить, что несмотря на трансформационные процессы в культуре питания низовых чувашей в последние десятилетия XX в. — начале XXI в., ее основа сохранила соответствие традиционной модели питания, пищевому комплексу, распространенному в пределах Волго-Уральской историко-этнографической области. Чувашские народные традиции в приготовлении, употреблении и хранении пищи, ассортименте блюд, модели питания особенно в празднично-обрядовой трапезе сохраняются и в наши дни.

Приложение



Пирожки (кукӑль)

д. Уразмаметеве Яльчикского района ЧР (Фото автора, 2010 г.)



Пироги с ягодной начинкой на Петров день (12 июля)

д. Новые Мураты Комсомольского района ЧР (Фото автора, 2009 г.)



Шӑрттан

*д. Сидели
Батыревского района ЧР
(Фото автора, 2009 г.)*



Ветчина из свинины

*д. Полевые Буртасы
Яльчикского района ЧР
(Фото автора, 2010 г.)*



Руллет из свинины

*с. Тойси
Батыревского района ЧР
(Фото автора, 2013 г.)*



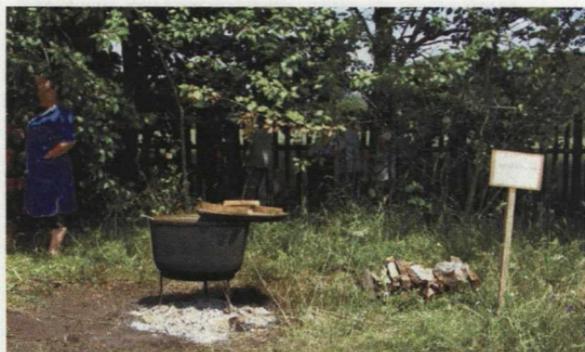
Молозиво
(ёне ырни / тӓпӓртани)
д. Малое Карачкино
Ядринского района ЧР
(Фото автора, 2011 г.)



Творожные сырки (тӓваралӓ сӓ)
д. Уразмаметево
Яльчикского района ЧР
(Фото автора, 2014 г.)



Омлет (сӓмарта хӓпартни)
д. Уразмаметево
Яльчикского района ЧР
(Фото автора, 2008 г.)



**Конкурсное приготовление шурпе на
Петров день (12 июля)
д. Нижнее Тимерчево
Комсомольского района ЧР
(Фото автора, 2009 г.)**

ЧР) *Ёне ырни* — молозиво, *ёнери* — диал. молозиво (Моргаушский район)

Ижерчѐ — блины

Инке салми — салма

Йѐтѐн — лен

Йѐва — изделие из муки в виде шариков, колобок, обливается маслом и медом; бывает с двумя ямочками, расположенными рядом, в виде гнездышка

Кѐвелѐк — закваска

Кѐрне шѐрни / кѐрне пѐтти — кашлица, приготовляемая из крупы, чаще с добавлением картофеля

Кѐсел — кисель

Кѐвас чѐресѐ — квашня

Кѐвасу — лепешки из кислого теста

Кѐмѐрчак — сильно поджаренное в сале мясо

Кѐрт — рассыпчатое кушанье из творога, смешанного с яйцами, солью и сахаром, перенято у татар *корт*; аналог чув. *чѐкѐт*

Кѐрчама — медовая бражка

Кѐстрѐмпи (кѐстѐмпи, кѐстипи, кѐстѐни) — кушанье из пресного теста с начинкой, перенято у татар кыстыбый; аналогично рус. сочни

Какалас — вяление птицы (гусь)

Кантѐр — конопля

Канѐртма (канартма) — лепешка из кислого теста

Куймак — блины, диал.

Кукѐль / куккѐль — пироги с начинкой

Кукар яшки / кокар шѐрни — суп из субпродуктов и опаленных ног и головы животного (распространен среди верховых и средненизовых чувашей)

Кульмак — блины, оладьи, диал.

«*Кушак пѐхѐ*» — кушанье из смеси хлеба и семян конопли, которые замешивали до получения однородной массы, формовали шарики и выпекали их в печи

Кѐптѐрме — лепешка из кислого теста (с. Богдашкино Тетюшского района, с. Альшеево Буинского района РТ)

Мимѐр — пресные кисели из гороховой, полбяной, гречневой муки

Павѐрсак см. *йѐва* — диал. преобладал у закамских чувашей, у чувашей Дрожжановского (с. Алешкин Саплык), Буинского (с. Рунга) районов РТ; заимствовано от татар *баурсак*

Пашалу — лепешка из пресного теста

Пѐтѐ — каша

Пелѐш см. *хулу* — пирог со сложной мясо-крупяной начинкой

Пѐлѐм — блины, диал.

Пус-ура яшки см. *шѐрпе* — диал. (Ибресинский район ЧР)

Пулѐ ш.рпи — уха

Пуснѐ су — букв. «выдавленное масло» из льна и конопли

Пѐрремѐс / пѐрремѐчѐ — ватрушки

Салма — лапша домашнего приготовления

Сѐмакун (ханиша, анишарли) — самогонка

Сѐра — пиво, *максѐма сѐра* — бесхмельное пиво

Сѐт — молоко; *йѐсѐхнѐ сѐт, кѐвѐлнѐ сѐт* — кислое молоко

- Ѕакӑр / ҙакӑр* — хлеб
Ѕакӑр кӑреси — специальная лопата для посадки хлеба в печь
Ѕамарта — яйцо; *айшаланӑ ҙамарта* — жареные яйца, *ҙамарта хӑпартни* — омлет; *ҙамарта плошки* — омлет диал. (Ядринский район ЧР)
Ѕамах — клецки
Ѕеӗӗ сын салми — «салма молодухки»
Ѕу — масло сливочное
Ѕу кӑпӑрчи — шкварки
Ѕу куҫе — масло, положенное на кашу посредине тарелки
Ѕу мыри см. *йӑва* — букв. «масляной орех», диал. (Ядринский район ЧР)
Ѕӑрме — кушанье из потрохов; плетеная из кишок и потрохов колбаса
Ѕӑхӑ — тонкая лепешка (палишки) из кислого теста
Тӑваралӑ ҫу / тӑвара — кушанье из творога, смешанное топленым маслом; диал. *туара, ҫулӑ туара* диал. (Ядринский район ЧР)
Тӑпӑртани см. *еӗ ырри* — диал. (Ядринский район ЧР)
Тӑпӑрчӑ — творог
Тинкӑле — толокно
Тукмаҫ см. *салма* — диал. (с. Кошки Красноармейского района ЧР)
Тултармӑш (сутту, хас) — колбаса из полусваренной крупы и нутряного жира; *юн тултармӑш* — колбаса имеющая в составе кровь
Турӑх — варенец; *турӑх уйранӗ* — варенец с добавлением воды; *хӑймалӑ турӑх* — варенец с добавлением сметаны
Уйран — пахта
Улма тӑнкками — пюре картофельное
Хӑр яшки — ритуальное кушанье, девичья похлебка
Хӑйма — сметана
Хӑпарту — пышка, лепешка из кислого теста
Холодное — смешанные сырые или вареные овощи, наподобие винегрета (Ядринский район ЧР)
Хуплу — круглый большой пирог со сложной мясо-крупяной начинкой
Хуран кукли — крупные вареники
Чӑкӑт — сыр
Шарик — блюдо из картофеля; вареный в мундире картофель резали на ломти, складывали в глиняную чашку и обливали молоком и томили в печи (Ядринский район ЧР)
Шаркку — жаркое
Шерпет — напиток, медовая сыта
Шӑрпе — суп, сваренный на основе мясного бульона
Юн — кровь забитого животного
Юсман — тонкая лепешка из твердого пресного иногда кислого теста, жертвенная лепешка
Яшка — суп без мяса

Список сокращений

ИОАИЭ –	Известия общества археологии, истории и этнографии
НА ЧГИГН –	Научный архив Чувашского государственного института гуманитарных наук
НАНИ ЧР –	Национальная академия науки и искусства Чувашской Республики
ПМА –	Полевые материалы автора
РТ –	Республика Татарстан
СОИГСИ –	Северо-Осетинский институт гуманитарных и социальных исследований им. В.И. Абаева
СЭ –	Советская этнография
ЧГИГН –	Чувашский государственный институт гуманитарных наук
ЧНИИ –	Чувашский научно-исследовательский институт
ЧР –	Чувашская Республика
ЧЭ –	Чувашская энциклопедия
ЭО –	Этнографическое обозрение

ОГЛАВЛЕНИЕ

<i>Введение</i>	3	
ГЛАВА I.		
КУЛЬТУРА ПИТАНИЯ ЧУВАШЕЙ		
В ЭТНОГРАФИЧЕСКИХ ИССЛЕДОВАНИЯХ	11	
§1. Традиционная кухня чувашей в опубликованных источниках XVI–XXI вв.	11	
§ 2. Изучение культуры питания низовых чувашей в середине XIX – начале XXI в.	23	
ГЛАВА II.		
ТРАДИЦИОННАЯ КУХНЯ		45
§ 1. Пища растительного происхождения	46	
§ 2. Пища животного происхождения	69	
§ 3. Напитки	83	
ГЛАВА III.		
ЗАСТОЛЬНЫЙ ЭТИКЕТ		97
§ 1. Повседневный и гостевой этикет	98	
§ 2. Семейные праздничные застолья	109	
§ 3. Застолья календарного цикла	129	
<i>Заключение</i>	154	
<i>Приложение</i>	163	
<i>Терминологический словарь</i>	167	
<i>Список сокращений</i>	169	

**Фонд историко-культурологических исследований
им. К.В. Иванова**

Научное издание

Сергеева Евгения Валерьевна

**Традиционная кухня
и застольный этикет чувашей
(конец XIX – начало XXI в.)**

Историко-этнографическое исследование
по материалам этнографической группы низовых чувашей

Компьютерная верстка и правка Е.В. Дудкиной

Подписано в печать 16.12.2015. Формат 60×84/16.
Бумага офсетная. Печать офсетная. Гарнитура Times.
Усл. печ. 10,75 л. Тираж 150 экз. Заказ № 1369.

Отпечатано с готового оригинал-макета в типографии
Чувашского государственного университета имени И.Н. Ульянова
428015, Чебоксары, Московский просп., 15



Евгения Валерьевна Сергеева

кандидат исторических наук, этнолог,
научный сотрудник Чувашского государственного
института гуманитарных наук. Родилась в 1982 г.
в д. Уразмаметево Яльчикского района
Чувашской Республики, окончила
исторический факультет Чувашского
государственного университета им. И. Н. Ульянова.
Здесь же в 2006–2009 гг. обучалась в аспирантуре.

ISBN 978-5-7677-2182-5



На обложке – репродукция картины А.И. Миттова
«Ужин в саду». Из серии «Чувашская старина». 1965