

ной обрядности, не найдя своего практического воплощения, закрепились в народной памяти в виде воспоминаний, рассказов о прошлой жизни.

Моления, гадания, игры и ряженья, магические действия, ритуальная еда составляли единый праздничный комплекс, должный обеспечить благополучие семьи, хозяйственной деятельности, увеличения урожая, размножение домашних животных.

Таким образом, несмотря на неблагоприятные условия для сохранения и развития святочных обрядов и обычаев, представления о них не исчезли бесследно. Но при этом была утеряна одна из основных функций народного праздника – объединение всех членов сельского коллектива, выражавшееся, прежде всего, в общественных действиях.

Литература и источники

1. Ашмарин Н.И. Словарь чувашского языка. Чăваш сăмахĕсен кенеки. Казань: Красный Печатник, 1928. Вып. 1. 335 с.
2. Ашмарин Н.И. Словарь чувашского языка. Чăваш сăмахĕсен кенеки. Чебоксары: Чуваш. гос. изд-во, 1936. Вып. 11. 343 с.
3. Культура Чувашского края: учеб. пособие / В.П. Иванов, Г.Б. Матвеев, Н.И. Егоров и др.; сост. М.И. Скворцов. Чебоксары: Чуваш. кн. изд-во, 1994. Ч. I. 351 с.
4. Магницкий В.К. Материалы к объяснению старой чувашской веры. Казань: Тип. Императорского университета, 1881. 267 с.
5. Михайлов С.М. Труды по этнографии и истории русского, чувашского и марийского народов. Чебоксары: Чуваш. кн. изд-во. 1972. 423 с.
6. Полевые материалы автора 2011 (далее ПМА): Петрова О.Г., 1932 г.р.; д. Синьял-Яуши Вурнарского района ЧР.
7. ПМА 2009: Шомпулова Р.Н., 1937 г.р.; д. Карабай-Шемурша Шемуршинского района ЧР.
8. Салмин А.К. Система религии чувашей. СПб.: Наука, 2007. 654 с.
9. Салмин А.К. Традиционные обряды и верования чувашей. СПб.: Наука, 2010. 240 с.
10. Сироткин М.Я. Чувашский фольклор: очерк устно-поэтического народного творчества. Чебоксары: Чуваш. кн. изд-во, 1965. 132 с.

СЕМЕНОВА ТАТЬЯНА ВИТАЛЬЕВНА – аспирантка кафедры археологии, этнографии и региональной истории, Чувашский государственный университет, Россия, Чебоксары (tanya-010383@mail.ru).

SEMENOVA TATIANA VITALIEVNA – post-graduate student of Archaeology, Ethnography and Regional History Chair, Chuvash State University, Russia, Cheboksary.

УДК 392.8

Е.В. СЕРГЕЕВА

ОСОБЕННОСТИ НАЦИОНАЛЬНОЙ КУХНИ НИЗОВЫХ ЧУВАШЕЙ (на материалах экспедиций 2008-2009 гг.)*

Ключевые слова: низовые чувашы, традиционные блюда, современная культура питания.

На основе изучения культуры питания чувашей в разных временных рамках прослежена эволюция чувашской кухни (по материалам экспедиции).

Ye.V. SERGEYEVA FEATURES OF NATIONAL FOOD OF LOCAL CHUVASHES (on materials of expeditions 2008-2009)

Key words: local Chuvashes, traditional dishes, modern culture of a food.

On the basis of studying of culture of a food of Chuvashes in different time frameworks evolution of the Chuvash kitchen on expedition materials is tracked.

Культура каждого народа складывается из материальной и духовной сфер, которые, в свою очередь, включают в себя ряд компонентов. Одной из таких

* Исследование выполнено при финансовой поддержке РГНФ (проект № 11-11-21601 е/В).

составляющих материальной культуры этноса является пища. Как и у других народов, у чувашей сложился свой набор пищевых продуктов, тесно связанных с окружающей природной средой и хозяйственно-экономической деятельностью. В их традиционной пище нашли отражение занятия охотой, рыболовством и пчеловодством (бортничеством). Разнообразие блюд и способы их обработки также тесно связаны с этническими традициями чувашей. Сегодня она, сохраняя наследуемые черты, обогащается новыми, в том числе заимствованными из кухни других народов, элементами. Ниже речь будет идти о культуре питания одной из этнографических групп чувашей, а именно, низовых, проживающих в Батыревском, Ибресинском, Комсомольском, Шемуршинском и Яльчикском районах Чувашской Республики. Цель исследования состоит в том, чтобы выявить характерные черты кухни низовых чувашей и комплекс связанных с ней традиций, показать присущие им в культуре питания специфические особенности. Работа написана на основе полевых материалов, собранных автором во время этнографических экспедиций в 2008-2009 гг. в указанные районы.

Основой питания низовых чувашей являлись зерновые и бобовые культуры, из которых получали муку и различные крупы. Способы приготовления мучных изделий во всех исследованных районах практически одинаковы, отличия отмечаются в терминах, иногда в ингредиентах. Не будем останавливаться на описании всех изделий из теста, приведем один пример: выпекание ватрушки *лүремечё*. Информанты приводят особые рецепты приготовления этого кушанья. Так, в Ибресинском р-не (с. Хормалы) был записан следующий рецепт. Сначала месили тесто, как и при выпечке хлеба, формовали в виде лепешки (0,5-1 см толщиной) и укладывали в сковороду, сверху клался слой картофельной или творожной массы. Как рассказывал информант, для ватрушки использовали картофель *ка́вак улма* «синий картофель», который считался сочнее, чем другие. Сначала картофелины отваривали, разминали в пюре, в него добавляли масло, молоко, яйцо, соль. Полученный *лүремечё* на сковороде ставили в печь до полной готовности [12]. Другой рецепт зафиксирован в Яльчикском районе. Информант объяснила, что конопляное семя мяли до получения однородной массы, добавляли мякоть хлеба, вареный картофель. Тщательно перемешав полученную массу выпекали ее в печи в виде лепешек. Это тоже называлось *лүремеш* (информант назвал именно так) [23]. В Шемуршинском районе процесс приготовления ватрушки был немного иной. Сначала пекли лепешку *капартма* (информанты называли именно так) на углях перед огнем, потом распределяли на ней слой картофельной или творожной массы. В печи держали до получения румяной корочки на поверхности ватрушки [21].

Своеобразным печением являлось *ка́стрәмпи* (встретилось только в Шемуршинском р-не), изделие типа ватрушки. Скорее всего, заимствовано у татар-мишарей под аналогичным названием – *кыстыбай*. Его готовили следующим образом: тонко раскатывали тесто, на одну сторону блина клали картофельное пюре и закрывали другой стороной, но края не защипывали, а оставляли в открытом виде, выпекали в печи [6].

К основным блюдам из крупы относятся *каши*, *кисели*, *толокно*. В рационе питания низовых чувашей присутствуют все виды круп: *гречневая*, *рисовая*, реже *пшеничная*, *пшениная* и *овсяная*. Для маленьких детей готовится манная каша на молоке. Сдабривают каши сливочным маслом либо варят на мясном бульоне. Раньше блюдо приправляли утиным [7] или гусиным [15] жиром, который собирался с бульона во время или после варки тушки гуся или утки. Собранный жир остужался и хранился в погребе. Таким жиром, к примеру, заправляли свадебную кашу [23]. Ныне данный способ приправы изжил себя.

В свою очередь, каша остается обрядовой пищей. Ее обязательно ставят на стол во время крестин ребенка (*ача пӑтти*), свадеб (когда провожают гостей *пошол пӑтти*), проводов в армию и др. Совсем вышли из рациона питания *толокно*, *мучные кисели*. Напротив, информанты из Батыревского р-на отметили, что *кӗсел* «кисель» готовят на поминки [22].

В наши дни хлеб уже не печется в таких масштабах, как раньше. Современное сельское жилище потеряло свою традиционность. В домах отсутствуют печи, поэтому выпечка различных мучных изделий приходит в упадок. Сейчас в основном пользуются газовыми плитами, рацион питания меняется – блюда заимствуются из других кухонь. Маленькие пирожки и пицца – самые распространенные печения. Блюда из крупы, особенно каша, остаются наиболее востребованными в питании низовых чувашей. Правда, из употребления вышли *толокно*, *кисели*. *Каши* остаются ритуальными блюдами (имянаречение, свадебная обрядность и т.д.). В рационе питания низовых чувашей кроме картофеля, свеклы, капусты, моркови, лука, помидоров и огурцов появились в последние десятилетия кабачки, баклажаны, «болгарский» перец, цветная капуста. В свою очередь, дикорастущие травы постепенно теряют свою значимость. В некоторых случаях суп еще готовят из молодой крапивы, но *пул(ӑ)-тран*, *серте* выходят из употребления.

Пища животного происхождения – это мясная, молочная пища, блюда из яиц и рыбы. По данным экспедиции, сельские жители в основном в пищу употребляют свинину и говядину. Птица выращивается для яиц, но для забоя откармливают покупных бройлеров, индеек. Есть, конечно же, гуси и утки, домашнего вывода, а иногда тоже бывают покупными.

Традиционные мясные блюда *шӑрттан*, *тултармӑш*, *ветчина* готовятся очень редко. Иногда готовят *рулет* (тоже по современному рецепту, с добавлением чернослива), *студень*. Рецепт приготовления ветчины рассказала нам информант из Яльчикского р-на: заднюю ногу (ляжку), массой 5-7 кг, держали в подсоленной воде (10 л воды : 1 кг соли), с добавлением чеснока и пряностей, перца, лаврового листа, от трех недель до одного месяца. Затем в подвешенном состоянии коптили в бане девять дней и более. Чтобы мясо хорошо прокоптилось, баню топили два раза в день осиновыми или дубовыми опилками. Затем два раза ставили в печь [1]. В чувашскую кухню внедряются современные способы приготовления различных блюд. Например, тушение мяса в печи, конечно же, бытовало и в старину – тушили целого гуся, ныне мясо укладывают в стеклянную трехлитровую банку, солят, перчат, ставят в печь с добавлением малого количества воды. Но и этот способ приготовления пришел в упадок, так как в деревнях и селах газификация привела к тому, что традиционные русские печи оказались ненужными, их теперь заменяют обычные газовые плиты [4]. К примеру, выработан современный рецепт приготовления *тултармӑш*. Для этого берут лошадиную кишку (она более крепкая), внутренность начиняют говядиной, которую вначале пропускают через мясорубку, обязательно добавляют пряности, лук, чеснок [10]. Сейчас *шӑрттан* готовят по легкому способу: сначала отваривают мясо, внутренности до полуготовности, иногда и до полной готовности, 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 3 ч [1].

Мясная похлебка *шӑрпе* – сейчас ежедневное первое горячее блюдо, оно остается традиционным. Кроме того, в рацион питания низовых чувашей вошли *пельмени*. Они бывают как покупными, так и самодельными. В рационе питания появились другие мясные блюда – *котлеты*, *голубцы*, *заливное*.

Молоко и молочные продукты были и остаются неотъемлемой частью питания низовых чувашей. Из молока готовили *варенец*, *простоквашу*, *сметану*, *творог*. В некоторых селениях их еще готовят по традиционной технологии: масло сбивают в пахтанницах, делают творог, варенец. Но в некоторых случаях молочная продукция является покупной. Такое состояние, наверное, возникло из-за того, что в магазинах, даже сельских, появилась в продаже кисломолочная продукция, а молоко в большинстве случаев сельским населением сдается государству или частным предпринимателям. Даже для знаменитого чувашского *турях* закваску делают из покупного варенца.

Редко готовят традиционное лакомство *тăвара*. Рецепты приготовления этого блюда отличаются по районам: в Батыревском, Комсомольском, Шемуршинском и Яльчикском районах нам рассказывали о трех способах приготовления: 1) смешивали творог, яйца, соль и сахар до однородной массы, затем формовали плоские и круглые лепешки 5-6 см в диаметре, запекали в печи, выкладывали в посуду и поливали топленным маслом [2, 20]; 2) приготовленный заранее домашний сыр *чăкăт* разминали, делили на куски, укладывали в чашку и заливали топленным маслом [1, 8, 11, 16, 18]; 3) творожную массу, замешенную с яйцом, солью и сахаром, закатывали в шарики, запекали в печи, затем обливали топленным маслом [3, 5, 13, 17, 19]. Во всех исследованных нами селениях Ибресинского района информанты в основном объясняли, что готовили данное блюдо в формах-обручах, укладывая в него слоями сыр *чăкăт* и топленое масло [12, 4].

Рецепт блюда, заимствованного у татар, рассказала нам информант из Шемуршинского района. Называется оно *кăрт*: молоко доводили до кипения, добавляли творог и варили до тех пор, пока молоко не выкипит, в готовый продукт добавляли либо сахар, либо сироп [14]. У татар-мишарей это *корт*. Правда, готовился он по-иному – путем сушки на солнце.

Яйцо являлось, да и теперь является, в основном ингредиентом к тесту, начинкой для пирогов, не считая омлета – *çăмартă хăпартни*, но употреблялось оно сваренным вкрутую или всмятку.

Рыба и рыбные блюда, видимо, редко потреблялись низовыми чувашами, поэтому о них рассказали мало. В основном в употребление шла речная рыба, и ели ее в супе *пулă шурпи*.

Напитки в рационе питания низовых чувашей, можно сказать, изменились в корне. Из молочных отметим *молоко* в чистом виде, *кефир*, *простоквашу*, *сливки*, *сметану*. Самым распространенным видом напитка являются *чай*, *кофе*, *какао*. Преобладает черный чай, пьют и зеленый или травяной. Иногда дома готовят квас, но не по традиционной технологии, а из покупного квасного солода. Из хмельных – *пиво*, *водка*, также покупные. *Самогон* еще гонят, но для праздничного стола покупают водку. Различные напитки из меда в основном вышли из употребления. Готовят и пьют их только те, кто занимается пчеловодством.

Подводя итоги изложенному, надо подчеркнуть, что полевая экспедиция дает нам возможность изучить и выявить те традиции, которых придерживались чуваше. Современное состояние культуры питания можем сравнить с прежним, проанализировать и выявить следы традиций и элементы нового в рационе питания чувашей.

Современная чувашской кухня сильно изменилась. Тот же традиционный суп современные хозяйки варят по своему рецепту. В рацион питания низовых чувашей проникли и блюда других народов. Например, *борщ* из украинской кухни, *солянки* и *рассольники* из русской, *харчо* и другие подобные супы из кавказской кухни. Так и со вторыми блюдами: *плов* (восточная кухня), *мака-*

роны по-флотски (русская) и т.д. В питании появились различные овощи, которые не употреблялись ранее: *перец, баклажаны, салаты* и др. Яйца употребляются в повседневном питании, особенно в летнее время. Их едят в жареном, вареном (вкрутую и всмятку) виде, но в основном они являются ингредиентом теста, начинкой к пирогам. Не последнее место занимает рыба – жареная, тушеная, соленая и копченая (не только речная рыба как *окунь, плотва*, но и морская – *сельдь, горбуша, сом* и др.). Мучные изделия, в основном хлеб, являлись покупными. *Пироги, блины* и т.д. пекутся редко и не всегда по традиционной технологии. Немало блюд вышли из употребления (например, *толокно*, присутствие в питании таких круп, как *полба пӑри, просо вир, чечевица* и т.д.). То, что еще сохраняется в рационе питания сельского населения, также изменилось в связи с новыми способами приготовления, появлением некоторых современных ингредиентов.

Этнокультурные особенности питания данной этнической группы объясняются значительной приверженностью к традициям, иноэтническим влиянием – кухни русского, и в большей степени – татарского населения. Заимствования от татар отмечены в названиях и в приготовлении блюд. Ныне сельский повседневный и праздничный стол «ломится» от яств не только чувашской кулинарии, но и кулинарии других народов. Очень многое бывает покупным. Можно сожалеть, что традиционные кушанья не сохраняются в культуре питания чувашей.

Информаторы

1. Аввина Ф.Н., 1932 г.р.; д. Полевые Буртасы Яльчикского района Чувашской Республики (далее ЧР).
2. Андреева Ф.Н., 1920 г.р.; д. Верхнее Турмышево Батыревского района ЧР.
3. Андрейкина П.Ф., 1922 г.р.; д. Старые Чукалы Шемуршинского района ЧР.
4. Антонова З.А., 1936 г.р.; с. Новое Чурашево Ибресинского района ЧР.
5. Борзова С.А., 1938 г.р.; д. Старые Чукалы Шемуршинского района ЧР.
6. Воробьева А.Н., 1928 г.р.; с. Чепкас-Никольское Шемуршинского района ЧР.
7. Дудкина А.П., 1949 г.р.; д. Уразмаметево Яльчикского района ЧР.
8. Еремеева П.Д., 1935 г.р.; д. Верхнее Турмышево Батыревского района ЧР.
9. Зиновьева О.И., 1936 г.р.; с. Чепкас-Никольское Шемуршинского района ЧР.
10. Инголова А.Н., 1930 г.р.; д. Асаново Шемуршинского района ЧР.
11. Кольцова А.Т., 1926 г.р.; д. Ивашкино Комсомольского района ЧР.
12. Кузикова М.А., 1916 г.р.; с. Хормалы Ибресинского района ЧР.
13. Мадюкова М.И., 1959 г.р.; д. Шаймурзино Батыревского района ЧР.
14. Молуфеева М.С., 1926 г.р.; с. Бичурга-Баишево Шемуршинского района ЧР.
15. Павлова О.А., 1929 г.р.; д. Уразмаметево Яльчикского района ЧР.
16. Пасникова А.Н., 1952 г.р.; с. Новые Мураты Комсомольского района ЧР.
17. Савельева М.А., 1929 г.р.; д. Старые Чукалы Шемуршинского района ЧР.
18. Сакмарова К.Ф., 1937 г.р.; с. Балабаш-Баишево Батыревского района ЧР.
19. Семенова Е.Т., 1930 г.р.; д. Шаймурзино Батыревского района ЧР.
20. Сергеева А.И., 1924 г.р.; д. Верхнее Турмышево Батыревского района ЧР.
21. Степанова В.М., 1931 г.р.; с. Чепкас-Никольское Шемуршинского района ЧР.
22. Сузутская Л.С., 1924 г.р.; с. Тойси Батыревского района ЧР.
23. Убасева Ф.Е., 1923 г.р.; д. Старое Янашево Яльчикского района ЧР.

СЕРГЕЕВА ЕВГЕНИЯ ВАЛЕРЬЕВНА – младший научный сотрудник отдела этнологии и антропологии, Чувашский государственный институт гуманитарных наук, Россия, Чебоксары (evgenijaserg@yandex.ru).

SERGEYEVA YEVGENIYA VALERYEVNA – junior scientific worker of Ethnology and Anthropology Department, Chuvash State Humanities Institute, Russia, Cheboksary.
