

«Крестьяне, а живут в Париже, Фершампенуазе или Касселе. Имена-фамилии русские, а язык — татарский. Язык татарский, а не мусульмане».
Этот народ носит необычное и гордое имя - нагайбаки.



Нагайбаки

«Нагайбаки проникнуты духом казачества, они ловки, хватливы, смелы в речах и действиях, держат себя молодцевато и независимо, – писал в 1896 году фольклорист-этнограф С. Рыбаков. – Военный образ жизни, гимнастика, значительная жизнь на лоне природы образовали из них рослое, энергичное и работающее племя. Народ вообще одарен разнообразными хорошими качествами: трудолюбив, обаятелен, гостеприимен, семейные узы прочны, деспотизма над женщинами нет, в труде вынослив».



Кто же такие нагайбаки?

Нагайба́ки (**ногайбаки**, тат. *нагайбәкләр*) — этнорелигиозная группа татар, проживающих по большей части в Нагайбакском и Чебаркульском муниципальных районах Челябинской области. Язык — говор среднего диалекта татарского языка. Верующие — православные христиане. По российскому законодательству официально являются коренным малочисленным народом РФ. Численность по переписи 2002 года — 9 600 чел., из них в Челябинской области 9 100 чел., по переписи 2010 года – 8 148 чел.



Нагайбачки в недалеком прошлом

Казачи-нагайбаки из села Париж

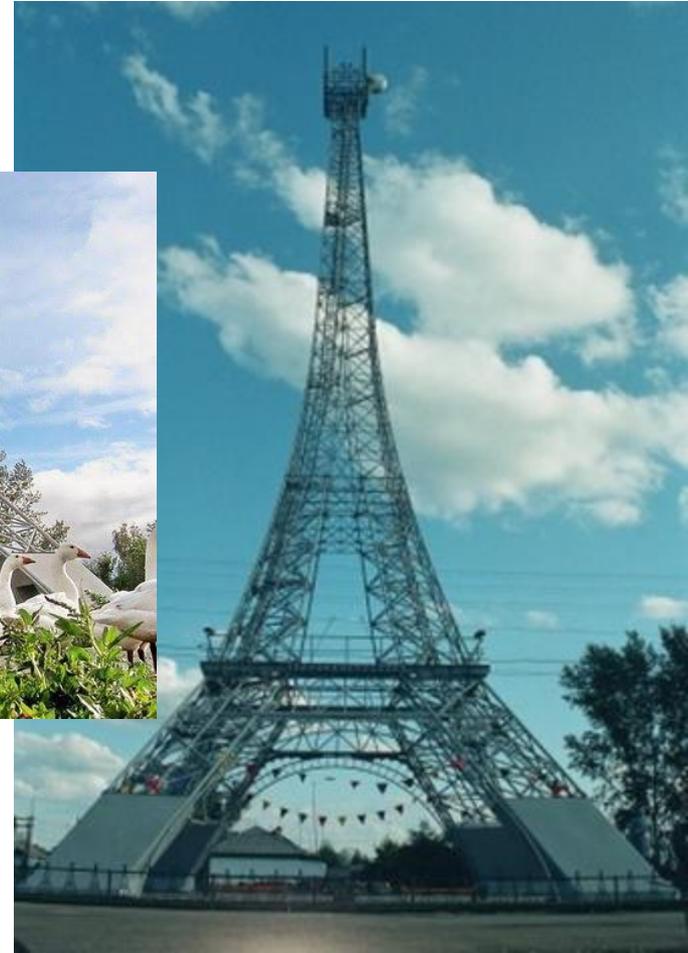
Казаки-нагайбаки конечно же доблестно сражались в Отечественную войну 1812 года. В 1814 году вошли в Париж.

В Верхнеуральском уезде стали создавать новые станицы и переселять туда нагайбаков. Этим новым станицам и казачьим крепостям давали имена тех городов и мест, где воевали казаки: Лейпциг, Фершампенуаз, Кассель, Треббия... И наконец в 1843 году основали станицу, которой дали название ПАРИЖ! Тогда казаки заявили своим женам: "Бабоньки! Теперь будете француженками!" А всего здесь, на небольшой территории 31 европейское название.

Малая Европа в южноуральских степях.



В 2005 году в Париже построили даже Эйфелеву башню - вышку сотовой связи. А замечательная идея пришла в головы местным сотовикам. Высота вышки 50 метров, что в 6 раз ниже оригинала.



Родовые прозвища

В жизни нагайбаков исключительно важное значение имеют прозвища. Причем это не клички, не веселые обзывалки, а настоящие дополнения к именам. Дело в том, что у этого народа в силу исторически компактного проживания очень много одинаковых фамилий. В Париже, например, немало Алексеевых, Афанасьевых, Батраевых, в Касселе – Ишимовых, Бургучевых и т.д. Батраевых – пять родов. Порой приезжает человек, спрашивает, и непонятно, кого он ищет. «Мне нужен Иван Батраев». «Какой?» «А-а ясно – тартай». Чтобы отличать людей, и используются родовые прозвища (кушамат). Они могут идти от психологических особенностей человека, профессиональной принадлежности, физического состояния и т.д. Например, тартай (коростель), аксай (белый), писэр (писарь), кезее (коза), дубырт (гром).



ТРАДИЦИОННАЯ ОДЕЖДА НАГАЙБАКОВ





Жилище

С самого возникновения поселки казаков-нагайбаков имели характер «регулярных» поселений – с правильной квартально-уличной планировкой. В каждом населенном пункте имелись центральная площадь – плац, церковь, магазины, провиантские склады. Все разновидности жилищ представляли собой 1-этажные постройки. В конце XIX века по распоряжению войскового начальства для предотвращения распространения пожаров перед домами стали разбивать палисадники.

Наличники, крыльцо, палисадник окрашивались в голубой цвет. В начале XX века появился обычай белить внешнюю часть дома, сохранившийся до сих пор.

Особенность старинного нагайбакского дома – печь с чугунным котлом – казаном – и нары напротив, ранее заменявшие кровать.







Праздники и обычаи

Нагайбаки верят в приметы, существование леших, домовых, тёмных сил, что унаследовано от языческой старины. Для умилостивления их каждый домохозяин раз в год варит специальную кашу.

Годовой цикл обрядов и праздников у нагайбаков открывал Нардуган – двухнедельное празднование нового года. Ряженые Дед и Бабка Нардугана ходили по домам в сопровождении своей свиты из «солдата», «врача», «вдовы солдата» и др. Во время праздника разыгрывались юмористические музыкальные спектакли. Сюжетами становились истории о неудачливых сватах, затерявшихся путниках. Они сопровождались пением специальных такмаков (частушек), игровых песен, плясками. Завершался этот праздник гаданиями.



В прощенное воскресенье – последний день масляничной недели избавлялись от старых обид и вещей, которые сжигались вместе с чучелом Масленицы.



Первый весенний праздник «проводы льда» был связан с пробуждением природы (на нем устраивали костры).

В Вербное воскресенье юноши раздавали по домам ветки вербы и собирали продукты на коллективную «вербную кашу».

На «Оло кон» - Великий день (Пасху) варили и красили яйца и вместе с другими лакомствами раздавали детям. Устраивались игры на улицах, катание на качелях, состязания в борьбе и конных скачках. Перед посевной нагайбаки устраивали Сабантуй, до начала сенокоса – Жыен, как у татар. Сохранился также обычай на Троицу плести березовые венки и посещать кладбища.



Нагайбаки приносят в жертву корову и приглашают за стол покойников.

Жертвоприношение для усопшего является частью их культуры, если ты этого не делаешь, то перестаёшь быть нагайбаком. Рано утром происходит закол коровы, причём это делается ножами, топором нельзя. Несмотря на то, что обряд языческий, в это время читают молитву с иконой, одновременно проводят мусульманский обряд, такая мешанина. Затем происходит трапеза, на которую приглашают родственников и на которую "приходят" усопшие родственники. Для них ставят свои тарелочки, если этого не сделаешь, то удачи тебе не будет. Для усопших специально все двери и ворота открывают. Если этот обряд не сделать, то в следующей жизни останешься без коровы. Для нагайбаков этот обряд очень важен.



До сих пор в засушливые годы нагайбаками выполняется обряд «моление о дожде». Его совершают старики и старухи. Приносится в жертву курица, дети собирают по домам крупу, масло, яйца. Из этих продуктов на лугах, возле речки или родника, в больших котлах варится жангыр боткосы – дождевая каша. После угощения собравшиеся начинают обливать друг друга, сбрасывать в воду, заходят домой и тоже обливают в надежде, что из туч брызнет на землю хоть несколько капель живительной влаги.



Легенда

У нагайбаков много разных легенд. Есть и такие, в которых говорится о древних сокровищах, хранящихся нашим народом. В основном это легенды о царице Сейембике, которая в благодарность джигитам, сопровождавшим ее, что-то подарила. По одной версии, это сундук с золотом и драгоценностями. Но есть еще и другая легенда, будто ногайским джигитам были переданы на хранение какие-то предметы, имеющие большую магическую силу и дающие кому-то здоровье или даже вечную жизнь, а кому-то всесильную власть. ...Сокровища – это как бы талисман нашей народности, залог того, что народ сохранится в веках, не вымрет. А если клад будет разграблен, то может случиться непоправимое.



Кухня нагайбаков

Есть отражение бытового уклада, обрядов, традиций хозяйственной деятельности: земледелия и скотоводства. Основа традиционной национальной нагайбакской кухни: мясные, молочные и кисломолочные, мучные и крупяные блюда.



Национальное и самое любимое кушанье

«Каймак» готовится следующим образом: надоенное молоко вечером нагайбачка процеживает в деревянные вёдра и оставляет в них до утра. Утром парное молоко смешивает с вечерним и выливает в казан /котёл/. Как только молоко закипит, нагайбачка разливает из него молоко в деревянные ведра и подвешивает их где-нибудь под навесом. К следующему утру молоко отстаивается в виде толстой пены - это и есть каймак.



**Главное блюдо –
суп-лапша на шурпе
(мясном бульоне).**



**Пыкрау пироги — покровские пироги
Покровские пирожки — традиции
русской кухни у нагайбаков. Их пекут
только один раз в год — в Покров
день.**



Сюзмэ — нагайбакский йогурт. Кисломолочка — основа традиционной нагайбакской кухни. Её старинные рецепты хранятся в каждой семье и передаются из поколения в поколение.



Сытная нагайбакская каша. Эту кашу нагайбаки готовят в тот момент, когда на забой идут утки и гуси. В первый же день хозяйки потчуют свои семьи этим простым, но сытным блюдом... из свежей птицы!



Эремчек — красный творог. Фершампенуаз — это почти самый юг Урала. Здесь уже горы сходят на нет, а кругом равнины, холмы, начинаются бескрайние степи. Как и любой другой степной народ, нагайбаки выращивают зерно и пасут своих коров на жирной траве. Молоко нагайбаки любят! А если уж делают творог, то непременно красный — долго томят на огне.



Шумурт мае — черёмуха в масле. В Фершампенуазе варенье варить не особо принято. Здешние хозяйки летние ягоды — вишню или черёмуху — запасают в топлёном масле с мёдом, а затем подают на белом хлебе к чаю. Говорят, такие ягоды могут храниться даже два года.



Свежий творог - «сузмэ» являлся самостоятельным кушаньем, употребляемым в том же виде, в качестве приправы к супам.



БАУРСАКИ

Это блюдо у нагайбаков готовится обычно на большие торжества.



ДУРЫЧМАК



КЫСТЫБЫЙ



Кумечики



Спасибо за внимание