

Татары



- Как одна из основных этнических групп Ульяновской области татары составляют на 1989 г. 11,4% населения (на 1897 г. - 9,3% населения Симбирской губернии). Проживают татары наиболее компактно в Старокулаткинском (92,3%), Павловском, Цильнинском, Заволжских районах

Традиционные поселения и жилища.

- У татар Поволжья существовали городские и сельские поселения. Татарские деревни (авыл), особенно казанско — татарские, вплоть до 19в. сохраняли традиции раннего характера расселения: *дома располагались в глубине дворов, улицы были узкие с крутыми поворотами и тупиками, длинными заборами.* Господствующая форма построек – четырёх – или пятистенная изба со своеобразной раскройкой и многочисленной декоративными деталями

Дом делился на мужскую (чистую) и женскую (кухонную) половины.



- Своеобразный элемент интерьера – **нары** – место сна, отдыха, еды. Печь глинобитная, с вмазанным котлом. Современные сельские дома сохраняют некоторые традиционные черты: они часто располагаются в глубине двора, имеют полихромную расцветку фасада, сложное декоративное оформление. Меняется планировка дома, он становится многокомнатным.

Традиционное занятие.

- Основное традиционной занятие – пашенное земледелие (рожь, овёс, горох, ячмень, гречиха, просо, лён, конопля). Характерен плуг с колёсным передком (сабан). Животноводство было стойло — пастбищным и второстепенным по отношению к земледелию основное занятия – скотоводство. Занимались пчеловодством. Было развито разведение птицы: кур, гусей, уток.
- Огородничество и садоводство у татар не получили широкого развития.

Семья



- У татар была наиболее распространена малая семья. Лишь у некоторых групп татар до конца 19 – нач.20вв. существовали большие семьи из 3-4 поколений. Семья была основана на патриархальных принципах.

Традиции, обряды



До Октябрьской революции браки совершались в основном по сватовству, хотя изредка случались похищения девушки и её уход к жениху без разрешения родителей. Свадьба происходила вначале в доме невесты, где совершалось религиозное оформление брака (никах).

Здесь молодая оставалась до уплаты калыма – определенное количество денег, одежды для невесты и продуктов для проведения свадьбы. Переезд молодой в дом мужа иногда затягивался до рождения ребенка и обставлялся множеством обрядов. Характерной особенностью традиционной свадьбы татар – мишарей являются причитания невесты.

Мужской костюм



- Основу мужского традиционного костюма составляет рубаха и штаны, сшитые из сравнительно лёгких тканей. Рубаха была исключительно глухой. Она шилась очень свободной, до колен, с широкими и длинными рукавами никогда не подпоясывалась.

Татарская национальная одежда



- Женская рубаха украшалась воланами и мелкими сборками, нагрудная часть дугообразно оформлялась аппликацией, рюшами либо специальным нагрудным украшением изу
- В оформлении мужских и женских рубах кроме аппликации нередко использовалась тамбурная вышивка (цветочно-растительный орнамент) и художественное ткачество (геометрический орнамент).

Камзол

- Верхняя одежда Татар была распашной со сплошной приталенной спинкой. Поверх рубахи надевали безрукавный (или с коротким рукавом) камзол. Женские камзолы шили из цветного, чаще однотонного бархата и украшали по бортам и низу позументной тесьмой, мехом. Поверх камзола мужчины носили длинный просторный халат (жилэн) с небольшим шалевым воротником. Его шили из фабричной однотонной или полосатой (чаще тяжёлой полушёлковой) ткани и подпоясывали кушаком. В холодное время года носили бешметы, чикмени, крытые либо дублёные шубы.



Женский наряд



- Женская туникообразная рубаша идентична мужской , что вообще характерно для древних форм одежды . В отличие от мужских женские рубашки шились длинными , почти до щиколоток . В середине XIX века определяются три варианта туникообразных женских рубаш .

Одежда мужчин и женщин



- состояла из шаровар с широким шагом и рубашки (у женщин дополнялась вышитым нагрудником), на которую надевался безрукавный камзол. Верхней одеждой служили казакин, а зимой — стёганный бешмет или шуба. Головной убор мужчин — тюбетейка, а поверх неё — полусферическая шапка на меху или войлочная шляпа; у женщин — вышитая бархатная шапочка (калфак) и платок. Традиционная обувь — кожаные ичиги с мягкой подошвой, вне дома на них надевали кожаные калоши. Для костюма женщин было характерно обилие металлических украшений

Девичьи головные уборы



- Имели одну отличительную особенность : они, как правило, имели шапкообразную или калфакообразную конструкцию и надевались без волосника. Волосы заплетены в две косы, располагались на спине и оставались открытыми и прикрывались специальными девичьими украшениями, а позже легким фабричным платком

Головные уборы



- Девичьи традиционные головные уборы в основном представлены в виде шапок. При их ношении волосы, заплетенные в две косы, располагались на спине и оставались открытыми или слегка прикрывались накосным украшением (тезмэ).

Калфак



- Особо оригинальным головным убором считалась вышитая жемчугом, мелкой позолоченной монетой, золотошвейной гладью шапочка - калфак. В изготовление калфаков, которые входили в состав приданого и передавались по наследству, татарские женщины вкладывали много труда и умения.

Головные уборы



- До сих пор среди пожилых женщин сохраняется своеобразный способ повязывания платка: соединяются два соседних угла под подбородком, полотнище распускается по спине.



Украшения



□ изготавливались из серебра, золотились и инкрустировались камнями. Предпочтение отдавалось коричневому сердолику и голубовато-зеленой бирюзе, наделявшейся магической силой. Часто использовали сиреневые аметисты, дымчатые топазы и горный хрусталь. Женщины носили кольца, перстни, браслеты разных видов, разнообразные застежки ворота "яка чылбыры", накосники.

Украшения



- Традиционно татарские женщины носили большое количество украшений, вес их в сумме достигал 6 килограмм. Это были изделия из серебра, бирюзы, яшмы, коралла, янтаря.
- Лицо женщины в соответствии с исламскими традициями было закрыто покрывалом.
- В народе говорили, что из-за звона, производимого многочисленными тяжелыми подвесками, кольцами и серьгами, широкими браслетами, скорее можно услышать татарскую женщину, чем увидеть ее.

Тюбетейка



Мужской головной убор - тюбетейка

- Постоянным головным убором мужчин являлась тюбетейка (тубэтэй, кэлэпуш), поверх которой надевали полусферическую или цилиндрическую шапку бурек, а летом шляпу из войлока



Головной убор



- Девушки носили мягкие белые калфачки, тканые или вязаные. Носили также налобные и височные украшения - полоски ткани с нашитыми бляхами, бусинами, подвесками.

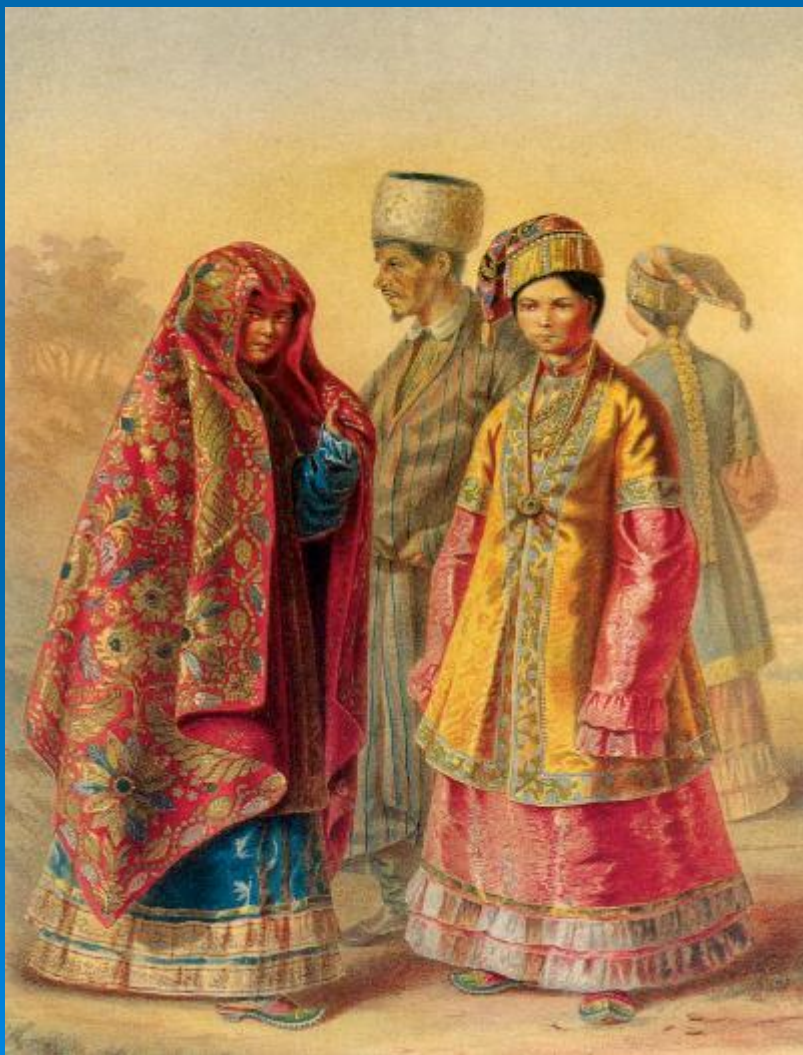
Покрывало



215—216. Молодая крестьянка в рабочем наряде. Нач. XX в.

Обязательной частью женской одежды было покрывало. В этой традиции отразились древние языческие воззрения о магии волос, закрепленные позднее исламом, рекомендующим скрывать очертания фигуры и прикрывать лицо

покрывало



- К полотенцеобразным покрывалам относятся тастары. Ранние экземпляры сельских тастаров представляют белое самотканое полотно, длиной до 2 м и шириной около 40 см. Они состоят из основной части, которой покрывалась голова женщины, и украшенных концов (или одного украшенного конца), которые спускались на спину. С двух сторон, по всей длине тастара, проходит красная кайма. В способах украшения концов тастара и их узорах заметны территориальные особенности.

Обувь



- Наиболее древним видом обуви у татар были кожаные сапоги и туфли без ранта, напоминающие современные тапочки, причем обязательно с загнутыми вверх носками - ведь нельзя царапать носком сапога мать-землю. Их носили с суконными или холщовыми чулками "тула оек"

Кожаная мозаика



- Весьма древним видом народного декоративно-прикладного искусства татар является производство узорной обуви с использованием уникальной техники - кожаной мозаики. Узорные ичиги (каюлы читек), как правило женские, изготовлялись обычно из высококачественного цветного сафьяна, вырезанного фрагментами в виде затейливого растительного орнамент

Ювелирное дело



- Женские украшения Татар - крупные миндалевидные серьги (алка), подвески к косам (чулпы), нагрудное украшение - воротниковая застёжка с подвесками (яка-чылбыры), перевязь (хаситэ), эффектные широкие браслеты и прочее, при изготовлении которых ювелиры применяли скань (плоскую и 'татарскую' бугорчатую), зернение, чеканку, литьё, гравировку, чернение, инкрустацию драгоценными камнями и самоцветами. В сельской местности (особенно у мишарей и кряшен) при изготовлении украшений широко использовались серебряные монеты.

Декоративно-прикладное искусство

- Центральная роль отводилась вышивке и в декоративно-художественном оформлении народного костюма, особенно головных уборов. На протяжении многих веков складывались традиции татарского золотного шитья, уходя корнями в средневековье. Искусство шитья золотом обогащалось многими заимствованиями из соседних культур, а к XIX в. в отдельных регионах выработались своеобразные стили золотного шитья, отличающиеся комплексом применяемых технологии и спецификой орнаментации.



Вышивка



. Много вышитых изделий, было тесно связано с бытовыми обрядами. Да, декоративные полотенца, салфетки, скатерти, главные и носовые платки, передники составляли приданое невесты и свидетельствовали о, ее мастерстве

Вышивка



Вся энергия и творческая фантазия татарской женщины, вынужденной в прошлом вести затворническую жизнь, оказывалась в вышивках, узорном ткачестве. Вышивка имела исключительно домашнее значение

Традиционные праздники и обряды



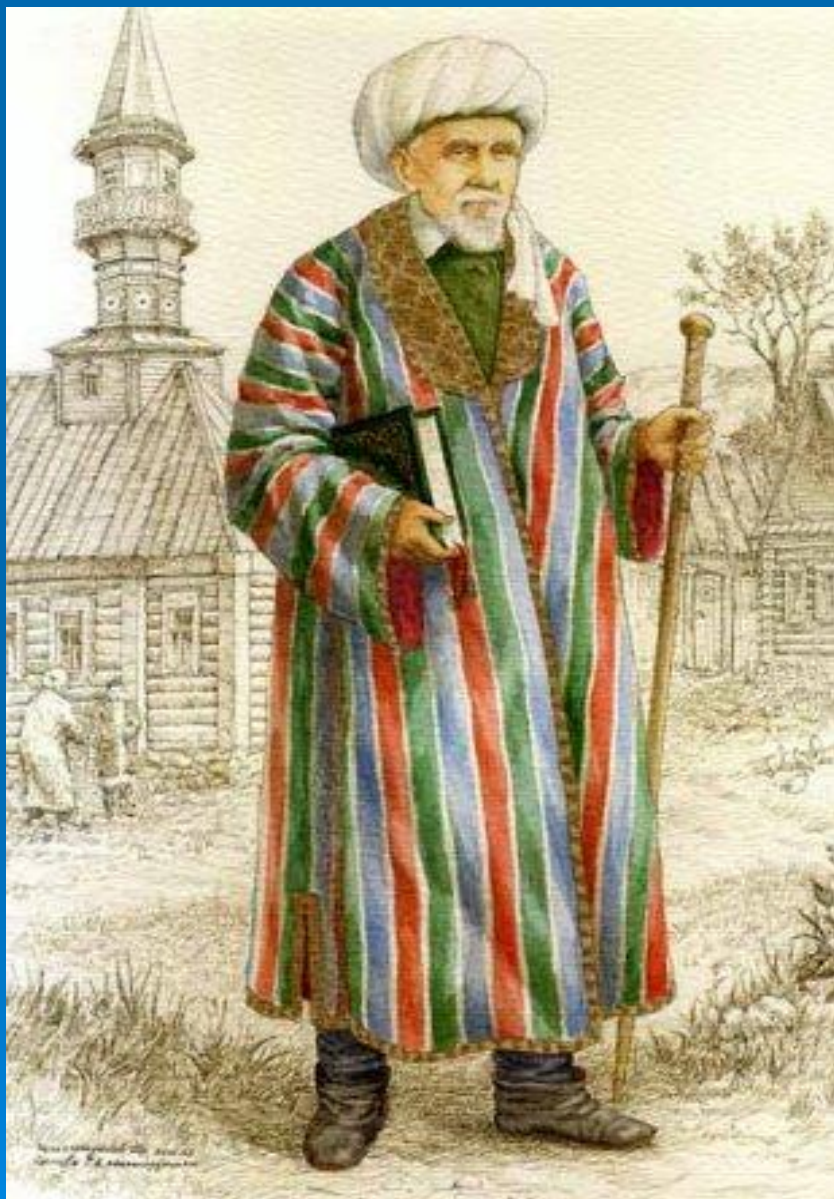
□ Значительная часть **традиционных народных праздников** татар связана с этапами годового цикла хозяйственной деятельности и существовавшими в прошлом общинными отношениями. К таковым относятся **сабантуй** (праздник плуга), **жыен** (встреча, народное гуляние), **урак эсте** (жатва), **каз эмэсе**, **мал эмэсе**, **тупа эмэсе** (помощь в заготовке птицы, мяса, изготовлении сукна).

Мусульманские праздники



- **Курбан-байрам**
- . Мифология этого праздника восходит к известному библейскому сюжету о попытке принесения патриархом Авраамом своего сына Исаака в жертву Богу.

Ураза-байрам



- знаменует завершение поста в месяце рамадан. В **Ураза-байрам** установлены обязательные общие молитвы, которые могут происходить как в мечети, так и на специальных открытых площадках - намазгах. С утра, перед посещением молитвы люди исполняют все очистительные церемонии, одевают праздничные одежды. Рекомендуется отведать фиников или других сладостей

Сабантуй празднуется



Татаро-башкирский праздник "Сабантуй". Чаепитие

© Ирина Мойсеева / Фотобанк Лори



- по следующим этапам: 1) приготовление каши для детей из продуктов, собранных ими у населения (дэрэ боткасы); 2) сбор детьми крашеных яиц; 3) сбор яиц юношами верхом на лошадях и угощение после него (атлы сврзн); 4) сбор ряжеными (мужчинами) яиц (жэяуле сорэн) - последнее не всегда и не везде; 5) сбор подарков для сабантуя (юношами верхом на лошадях); 6) майдан - состязания; 7) вечерние молодежные игрища

Обряды

- **Обряд** вызывания дождя и умиротворения сил природы бытовал в несколько иной форме и носил название чук.

Со сбором урожая зерновых связан аграрный обряд - урак есте (жатва). Изменение экономических, социальных и идеологических условий в годы социалистических преобразований способствовало забвению этого обряда. На смену урак есте пришел праздник хлебороба.

До нынешних дней сохраняется в татарских селениях традиция помочей - эмэ. Их организовывали во время всех крупных работ: при закладке и строительстве нового дома, ремонте хозяйственных построек, строительстве общественных зданий. Нередко в таких мероприятиях участвовали все односельчане, а в крупных населенных пунктах - соседи с одной улицы. Совместная работа завершалась обрядовой трапезой и гуляниями. В наши дни подобные помочи организуются реже и в них участвует меньшее число людей. Этого нельзя сказать об осенних каз эмэсе и мал эмэсе (помочи по заготовке мяса птицы и говядины), которые бытуют и сегодня.

Нардуган



Обряд нардуган тесно связан с праздником науруз (новый день, смысл, новый год), который татары отмечали в дни весеннего равноденствия (март). Не исключено, что нардуган и науруз некогда были частями одного и того же праздника. Недаром обнаруживается много тождественного в их обрядах и ритуалах, перенос названий обрядовых актов из одного праздника в другой.

Татарские народные музыкальные инструменты



- **ДУМБИРА** Среди исторически бытовавших музыкальных инструментов татар Поволжья недостаточно изученным является двухструнный хордофон, называемый думбыра. У совр. INSTR-ТА, как и у старинного, корпус грушевидный или овально-плоский, дерев. (долбленный или клееный). Длина грифа от 800 до 1300 мм, с 19 врезными ладами. Наряду с возрождающимся традиц. репертуаром на Д. исполняются композиторские INSTRUM. сочинения.

КУБЫЗ (кумыз)



- самозвучащий язычковый муз. INSTR-Т типа варгана. К. - один из самых древних муз. INSTR-ТОВ, известных человеку. Археология связывает его возникновение с эпохой позднего неолита. К. представляет собой металл. дугу с язычком посередине. При игре К. зажимают губами и придерживают левой рукой, слегка приблизив к зубам. Язычок защипывают пальцем правой руки, отчего он приходит в состояние вибрации и возникает бурдонный звук. Звук тихий, диапазон в пределах октавы. К. - чаще жен. и дет. INSTR-Т. На нем исполняются гл. обр. плясовые наигрыши и звукоподражат. мелодии; используется как сольный и ансамблевый INSTR-Т.

МАНДОЛИНА -



- Популярный во многих странах струнный щипковый инструмент. Относится к семейству лютневых и в нынешнем виде сложился к XVII веку. Корпусы мандолины бывают овальные, полуовальные, плоские. Форма корпуса мандолины придает определенный тембр

Курай



- - татарский народный инструмент. Открытая, продольная флейта из стебля зонтичного растения, представляет собой трубку с цилиндрическим или коническим каналом, изготовленную из древесины или из металла.

Кухня, традиции застольного этикета



- Интересна и разнообразна татарская национальная кухня, которая развивалась не только на основе своих этнических традиций. Большое воздействие на нее оказали кухни соседних народов.
- Особые нормы и правила принятия пищи налагал ислам. По шариату запрещалось употреблять мясо свиньи, а также некоторых птиц, например, сокола, лебедя - последние считались священными.

Кухня



- Один из главных пищевых запретов касался вина и других алкогольных напитков. В коране отмечается, что в вине, как в азартной игре, есть плохое и хорошее, но первого больше. "Вино является явным корнем и источником грехов, и кто выпил его теряет рассудок. Он не знает Бога, никого не уважает..." - говорил пророк Муххамад. Основу питания составляла мясо-молочная и растительная пища. Любимым мясом татар считалась баранина, ценилась домашняя птица.

Татарская кухня



- Из всего многообразия блюд наиболее характерны: во первых, супы и бульоны (шулпа, токмач) мясные, молочные и постные. Во-вторых, распространенными у татар являются мучные печеные изделия - бэлеш, перемячи, бэккэны, эч-почмаки, сумса и другие с начинкой из мяса, картофеля или каши. В третьих, наличие "Чайного стола - души семьи", как говорят татары, подчеркивая его значимость в застольном ритуале. Чай с печеными изделиями заменяет порой завтрак или ужин, чай - неперенный атрибут встречи гостя.



Азу по-татарски



- Состав:**- говядина - 500 гр.;
- огурцы соленые - 1-2 шт.;
 - картофель - 6-8 шт. (средние);
 - лук репчатый - 1 большая головка;
 - паста томатная - 1-2 ст. ложки;
 - чеснок - 1 зубчик;
 - перец черный горошек - 5 шт.;
 - масло подсолнечное рафинированное (для жарки);
 - соль, зелень по вкусу.;

Чак-чак»



- **Состав:-** 4 яйца;
- мука;
- 1,5 стакана меда;
- 100 гр. сахара;
- растительное масло;
- Из муки и яиц замесить не сильно тугое тесто, как на домашнюю лапшу. Дать тесту постоять 30 минут, затем разделить на 3 части и тонко раскатать. Каждую часть разрезать еще на 4 части и скрутить в рулет. Рулеты нарезать не очень тонкой соломкой и обжарить в растительном масле. Мед слегка подогреть с сахаром, чтобы сахар полностью растворился. Обжаренную соломку смешать в чашке с медовым сиропом и мокрыми руками выложить готовый «чак-чак» на блюдо.

КОНСКАЯ КОЛБАСА

- **Ингредиенты:** 2,5 кг конских кишок
5 кг мякоти конины
5 кг внутреннего жира
10 г черного молотого перца
чеснок - по усмотрению
300 г репчатого лука
100 г зелени петрушки и сельдерея
350 г соли

Приготовление: Подготовленное мясо натереть солью и выдержать 1-2 дня в прохладном месте при температуре 3-4 градуса. Кишки промыть и немного подержать в соленой воде. Затем мясо и жир мелко нарезать и перемешать. Добавить чеснок, перец и соль и вновь перемешать. Этим содержимым набить кишки, оба конца завязать шпагатом, вывесить на 3-4 часа в прохладном месте. Коптить 12-18 часов над густым дымом при 50-60 градусов, подсушить при 12 градусах 2-3 дня. Вяленые или копченые колбасы отваривать на медленном огне не менее 2-2,5 час. Перед подачей на стол нарезать на кусочки не толще 1 сантиметра, выложить на блюдо, украсить кольцами лука, зеленью.



Спасибо за внимание