**Дорогие читатели!**

**Перед вами первый выпуск нового редакционного проекта «Азбука наций». Его цель - погрузиться, хотя бы немного, в историю, традиции национальностей, проживающих на территории Промышленновского района, чтобы научиться лучше понимать друг друга, бережно относиться к традициям и культуре народов, сохранять бесценное историческое достояние, накопленное веками нашими предками.**

В Промышленновском рай­оне проживает 17 народно­стей. Мы постараемся предста­вить каждую нацию со всеми ее многоцветными гранями, передать особенности, красо­ту национальных обрядов, язы­ка, блюд, поразить декоратив­но-прикладным творчеством. Ведь чем лучше мы будем знать друг друга, тем дружнее и сплоченнее будем жить и ра­ботать на родной промышленновской земле.

Открывает наш проект чу­вашская национальная культу­ра.

Чуваши проживают практи­чески во всех населенных пун­ктах района. Есть чувашские семьи в Цветущем, в Пор-Искитиме. А есть целая деревня, где в основном живут чуваши, - Иваново-Родионовский.

Сегодня мы раскроем сек­реты чувашской культуры, кух­ни, представим самобытные традиции, которые местные жители почитают и придержи­ваются в своей повседневной жизни.

Прежде чем отправиться в Иваново-Родионовский, мы «подковались», побывав на празднике национальных куль­тур «Радужная карусель», ко­торый уже седьмой раз про­шел в нашем районе.

Шатер, где обосновались ивановородионовцы, нетрудно было отыскать - по их ярко-красным национальным костю­мам. На костре дымился боль­шой казан с шурпой из бара­нины.

Ни свет ни заря, в числе первых на праздничную пло­щадь прибыл со свежезарезанным бараном Борис Курицын, житель Иваново-Родионовского, известный в районе гармонист и конник. Забегая вперед, ска­жу, что по итогам конкурса чу­вашская шурпа была признана лучшей среди национальных блюд.

Здесь, на «Радужной кару­сели», у нас и состоялся сго­вор с женской половиной чу­вашского поселка.

В назначенный день журна­листская группа «Эха» в соста­ве Татьяны Ковалевой, Павла Кирсанова, Александры Воро­ниной, Анастасии Копыловой, Кирилла Антонова отправилась в Иваново-Родионовский. Жур­налисты прошлись-проехались по деревне. С кем нам уда­лось встретиться из местных жителей, что интересного услы­шали и увидели, вы узнаете из нашего проекта.

Итак, начинаем!

**Иваново-Родионовский, единственный в Промышленновском районе населенный пункт, где гостей приглашают на чувашском языке. На въезде в деревню стоит стела, изготовленная местным умельцем Виктором Михеевым. Резные буквы приветствуют: «ЫРА СУНСА КЕТЕТПЕР», то есть «Добро пожаловать!».**

Чуваши - очень доброже­лательный народ и гостей без угощения никогда не ос­тавят.

Чем потчевали журналис­тов «Эха» хлебосольные хозя­юшки Иваново-Родионовского? Читайте ниже.

К назначенному часу мы собрались в местном клубе. В просторном зале вовсю шли приготовления. На белых ска­тертях красовались тарелки с ватрушками, пирогами, драниками, запеканками и другими вкусностями.

А какие запахи! Удержать­ся не могу, чтобы не стащить со стола пирожок. Оказался с луком и яйцом. Во рту тает! Женщины мимоходом называ­ют названия блюд, но на слух не улавливаю. Позже мы их просили по слогам произнести .

Тут же - расшитые рушни­ки, угольники под иконы, задергушки на окна, вышитые на­волочки и многое другое.

- А этому платью - 70 лет! - обращает наше внимание Зоя Михайловна Протопопова, приехавшая на праздничный обед вместе с мамой, Марией Федоровной, из Промышлен­ной. Здесь, в Иваново-Родионовском, живет ее брат Борис с семьей. Его дочь Ирина за­ведует клубом, руководит чу­вашским ансамблем «Щелгущ».

- И вышитый платок, кото­рый у нее на голове, - ровес­ник платья, - уверяет Зоя Ми­хайловна.

- И этому рушнику - 70 лет, - показывает Зоя Михайловна белое полотенце с красной окантовкой и орнаментом. - Ручная работа. Некоторые вы­шивки для местного музея вы­слала из Чебоксар моя сестра Люся. У нее до сих пор весь дом в вышивках. Любит все старинное, самобытное.

Чувашские мастерицы вы­шивают гладью или крестиком. Большой популярностью в их национальных орнаментах пользуются птички - символы счастья...

Ну вот, вроде все приготов­ления позади. Дружненько рассаживаемся вокруг стола. Конечно, не терпится все по­пробовать, выпытать все ре­цепты.

Начинаем с национального чувашского пива. Удивлены?! Мы тоже. Оно у них с небольшим градусом, по­хоже на русский квас. Темно-коричневое, немного горькова­тое, терпкое. Вкус специфичес­кий. Словами не передашь, лучше самим отведать. Тем более, в чувашских семьях до­машнее пиво не переводится. Один бочонок заканчивается - второй на подходе.

За разговорами узнаем, что самое главное чувашское блю­до - шартан. Попробовать его нам, к сожалению, не удалось. Слишком уж трудоемкий и дли­тельный процесс его приготов­ления. Но секретами его при­готовления поделились Зоя Протопопова со снохой Розой Курицыной.

Шартан раньше готовили осенью, опускали в погреб и берегли до Нового года. На

праздничном столе - это глав­ное блюдо.

- Когда мы возвращаемся из Чебоксар, где гостим у род­ственников, - рассказывает Зоя Михайловна, - нам в до­рогу обязательно дают шартан и домашние лепешки. Никогда никакую колбасу не покупаем, и всю дорогу сытые...

- А знали бы вы, какую вкуснятину мама готовит из ку­риных, гусиных ножек, - про­должает Зоя Михайловна. - Она обматывает ножки киш­ками - вычищенными, вымы-тыми, натертыми солью, и запе­кает их в духовке. А еще она обожает холодец и таварала щу.

Мария Федоровна не гово­рит на русском, но это не ме­шало нам общаться, понимать друг друга. Дочка выручала, переводила.

А какие щи готовят чуваши! Хозяйки, перед тем как уйти на работу, заливали в чугунок воду, бросали в него картошку, капу­сту, лук, морковь, соль. Закры­вали чугунок крышкой и стави­ли в печь томиться. В обед приходили - суп готов, аромат­ный, насыщенный, вкуснющий.

Роза Юрьевна приготовила еще одну диковинку - пелеш, или закрытый пирог с мясом. Печется он из сдобного теста. Для начинки используется ва­реная дробленая пшеничная каша вперемешку с мясом. Верх пирога украшается орна­ментом.

Чуваши в гости без гостин­ца не ходят. Частенько в ка­честве подарка они приносят

вот такой пелеш, который раз­резают на кусочки и раздают гостям.

Одна немаловажная де­таль: верх пирога снимается ножом как крышка с горшка.

В тех краях, где жила в мо­лодости Роза, это блюдо назы­вали хуплу. Пекли в русской печи. В качестве начинки ис­пользовали ячневую, пшенич­ную кашу с гусятиной. Тоже очень вкусно! Верим на сло­во. Пироги с гусятиной, только в русском варианте, доводи­лось пробовать.

Роза Юрьевна угощает еще одним мясным блюдом - чашламой. Чем-то напомина­ет шурпу. Баранина с овощами долго-долго варится в казане. Незаменимое блюдо на боль­ших праздниках. Вкусное и сытное.

Мы обратили внимание, что в чувашской кухне многие блю­да очень калорийные и долго не портящиеся. Видно, это от предков осталась привычка за­готавливать впрок, а сытная еда позволяла прокормить большие семьи, где росло от пяти до десяти детей.

Наконец-то пробуем зага­дочный таварала щу, который привезла Зоя Протопопова. В переводе на русский - запе­ченный творог с топленым мас­лом.

Рецепт вроде бы простой, но вкус затягивающий... Съешь кусочек - и еще, еще хочется.

Салат «Волжский» и омлет с помидорами приготовила Елена Беглова. Омлет и салат из сайры, риса и яиц вроде бы и знакомы, но какие-то нео­бычные. Наша молодежь за обе щеки уплетает оладьи из кабачков и ватрушки с картош­кой, приготовленные Любовью Константиновой.

Сытые, вдохновленные, мы покидаем гостеприимных хозя­юшек, чтобы дальше напиты­ваться национальным чуваш­ским колоритом.

**Мария Федоровна Курицына живет в Чувашии, приехала к детям в гости. Ей уже 87 лет. А то самое платье из сатина, которое привезли с собой, она шила в 17 лет!**

Кухня

Чувашское пиво

Для приготовления пива используют выращенный хмель и солод.

Замачивают рожь, укладывают ее на листы, проращивают зерно, а затем сушат его за несколько подходов в духовке. Когда рожь высохнет, ее перемалывают в муку и получают готовый солод.

Отдельно варят солод и хмель. Готовый отвар заливают ки­пяченой водой. Когда вода остынет до 30-40 градусов, добавля­ют немного дрожжей и сахара. Напиток настаивается и подает­ся к столу.

Шартан по-чувашски

Целую тушу свежезарезанного барана разделывают на мелкие части, отделяют от костей.

Мясо замачивают с разны­ми специями, оставляют на­стояться на пару часов.

Готовую начинку закладывают в хорошо очищенный, промы­тый и просоленный желудок барана. Наполненный желудок за­шивается и отправляется в печь или в духовку на несколько ча­сов. Он очень долго томится. Это мясное блюдо может просто­ять на столе месяц-полтора и не испортится.

Таварала щу

Творог со сметаной,

яйцом и солью запека­ется в духовке, пока не выпарится вся вода. Го­товую массу заливают топленым маслом.

Таварала щу может стоять на столе месяц - не испортится.

**Людям трудовым, рукастым и умелым, увлеченным мы посвятим отдельный вы­пуск «Азбуки нации». А далее предлагаем вам погрузиться в мир чувашской культу­ры. Перелистните страницу!**

Журчит родниковая песня

**Слово Щелгущ можно произносить через букву «к» или через «г». Ошибки не будет. Так пояснила руководитель чувашского коллектива «Родник» Ирина Курицына.**

Щелгущ в переводе с чувашского - родник. Ан­самбль появился подоб­но природному роднику, только пробивался он не через земную кору, а сквозь толщу многочис­ленных пожеланий ива­ново - родионовских участ­ниц художественной са­модеятельности, которые не мыслят своей жизни без чувашских песен да задорных наигрышей.

- А что, Иринка, да­вай создадим свой кол­лектив?! - утвердитель­ным тоном предложила Нина Литвинова. - Хватит дома сидеть!

6 декабря 2011 года можно считать офици­альной датой рождения «Щелгуща».

- Они предлагают, - вспоминает Ирина Кури­цына, - а мне страшно­вато брать на себя такую ответственность. Ведь коллектив нужно посто­янно держать на плаву, подбирать репертуар, разучивать песни, танцы. Да и как руководить людьми, которые старше тебя?

Но женщины решили-постановили, осталось, как говорится, только бу­маги оформить.

Уже через месяц коллектив дал первый концерт в своем клубе. При полном аншлаге. Вскоре поехали с про­граммой в село Михайловку Прокопьевского района, где тоже есть чу­вашский фольклорный коллектив - «Хельхем» («Искра).

Следующий визит ивановородионовцев - в чувашское село Терехино Топкинского района. Были в гостях и у чувашей поселка Цветущего.

Несмотря на моло­дость «Щелгущ» хорошо известен в Кузбассе. Его охотно приглашают на фестивали, концерты, на­циональные праздники.

Солисты коллектива -Борис, Иван и Ирина Ку­рицыны - лауреаты фес­тиваля «Поющая семья Кузбасса».

В 2015 году Борис и Иван Курицыны вошли в десятку лучших гармони­стов Кузбасса. Почетное звание неразлучные бра­тья подтвердили и в этом году, доказав, что они - лучшие!

Кстати, не прямо, так косвенно прародителем «Щелгуща» стал семей­ный ансамбль «Перде-ванзем» (с чувашского «Родные»), созданный два десятка лет назад Зоей Протопоповой. Она собрала вокруг себя не только одаренных брать­ев Михаила, Бориса и Ивана, но и всех членов их семей. С концертами они немало поколесили по селам. Наработанная творческая база не кану­ла в Лету. Она вылилась в «Родник», который не­мыслим без Зои Прото­поповой, Розы, Бориса и Ирины Курицыных, Любо­ви Константиновой, Нины Литвиновой, Елены Бегло­вой, Яны Красновой, сес­тер Евгении и Александ­ры Ерокиных.

Без родного чувашско­го коллектива ни одно народное гуляние в Иваново-Родионовском не обходится, будь то Рож­дество, Масленица, Трои­ца, окончание посевной или уборочной страды!...

Чувашский народ - дружный, поющий. Чуть что - всем селом подтя­гиваются к подготовке праздника.

Местные артисты вид­ны издалека: выступают непременно в своих яр­ких нарядах. Белый цвет символизирует чистоту и веру, а красный - лю­бовь.

Вот так, на вере, люб­ви и чистоте отношений, и держится чувашский «Щелгущ».

Звенящие монетами

**Бело-красные сарафаны, рубахи, почти воинские шлемы - да, это они, звенящие монетами чуваши!**

По костюму о чуваше можно сказать многое: се­мейное положение, социальный статус, возраст.

Белая рубаха (кепе) была неотъемлемым элемен­том как женского, так и мужского народного костю­ма. Чувашские традиционные рубахи для замужних женщин имеют вышивку необычной формы, в то вре­мя как подол - скромный и простой, с геометричес­кими нашивками и полосками.

Незамужние девушки носили скромные наряды, без вышивок и узоров, чтобы не отвлекать внимание от собственной красоты.

Важным элементом костюма является головной убор, украшения из бисера и монет.

У незамужней девушки - тухья в виде шлема, пол­ностью покрывающего голову, с металлическим кону­сом на макушке (связь с космосом). Бисерные подвес­ки с мелкими монетками на концах, свисающие с оче­лья (остова) тухьи, обрамляют лицо. Замужняя женщи­на надевала хушпу - тухью с открытой макушкой.

Мужской костюм включал в себя кепе, штаны (йем), сапоги, шляпу и шапку. Знаки неба на плечах, огня - на груди подчеркивали мужественность и зна­чимость. Вышивки изображали также лошадей, рас­тения, человеческие руки.

Мужской костюм дополнялся суконными шляпами с полями, меховыми шапками селек.

Молодые парни носили платок на плечах как сим­вол того, что они уже выбрали невесту и скоро состо­ится свадьба.

У иваново-родионовских чувашей национальный костюм адаптирован для выступлений на эстраде: ярко-красные сарафаны, красные туфли, повязки с подвесками из бисера на головах. Но орнамент со­хранился: часто встречается узор «птичка», символ девичести, много узоров сохранения рода.

Подлинный же наряд, воссозданный по старин­ным образцам, хранители традиции шьют в Чебок­сарах. Правда стоит он немало - до двадцати тысяч рублей.

В быту ивановородионовцы носят современную одежду, но почти в каждой семье в сундуках хранит­ся одежда дедов и прадедов.

Уходящая мелодия

**Гостеприимные чуваши притягивают своим уютом да песней задорной. А**

**язык-то какой!**

Чувашский язык изучают как родной только в шко­лах Чувашской республики, в некоторых районах Баш­кортостана и Татарстана, в течение одного семестра - в ряде вузов Чувашии.

В Иваново - Родионовском родной язык местных жителей вымирает: дети не только не говорят на род­ном языке, но даже не понимают его. Их родители - понимают, но говорят мало. Бабушки чаще говорят на чувашском, чем на русском, а прабабушки - толь­ко на чувашском.

В чувашском языке 36 букв - к русскому алфавиту прибавляются четыре смягчающих буквы. Чувашский похож на татарский, мордовский, некоторые находят сходство с французским.

Интересно, что у чувашей нет словосочетания «сво­бодное время», а есть «пустое время», что, несом­ненно, характеризует исторически сложившийся тру­долюбивый характер народа.

Что касается нецензурной лексики, чуваши, как и большинство нерусских россиян, предпочитают мате­риться по-русски. Самое обидное слово для чувашей - «корова», и это не синоним слова «толстая», «не­уклюжая», как в русском.

Известно, что коровы медленно ходят, и, сравни­вая девушку с коровой, чуваши как бы говорят: «Еле ходишь!». Что очень унизительно. Это отражает чу­вашский менталитет - девушка должна быть расто­ропной и трудолюбивой.