III открытая городская научно-практическая конференция

«Новое поколение»

Марийская культура в русском селе

Выполнилиработу:
Седых Алиса,
Лакеева Таня
ученицы 8 класса
ГБОУ ООШ с.Парфёновка

Научный руководитель:
Овчинникова Ольга Николаевна,
руководитель школьного музея
ГБОУ ООШ с.Парфёновка,
педагог дополнительного образования
СП ДШИ ГБОУ СОШ с. Домашка
М.р. Кинельский Самарской области

2013 год

План

1. Введение.

Как появились марийцы в русском селе.стр.3-5

2. Основная часть.

а). Марийское народное искусство - вышивка.стр 5

б). Марийские дома и их убранство.стр 6

в). Традиционные верования и праздники.стр.7-9

г). Национальная одежда марийцев.стр.10

д). Марийская национальная кухня.стр.11

3. Заключение.стр. 12

Приложение (Марийская песня).стр.12

Я всегда считала себя русской, но когда посмотрела свою родословную, то оказалось, что русского во мне меньше всего. Наполовину русский мой папа, его мама, Нина Васильевна , чистая мордовка. Моя мама- чистая марийка , её родители Клевцова Юля Борисовна и – Владимиров Анатолий Васильевич-марийцы . Я живу в Парфёновке , это русское село , но как здесь появились марийцы? Почему?

Первые марийские девушки приехали в конце 6о-х 20 в.в. колхоз имени Калинина, чтобы работать здесь доярками. Местные женщины не хотели работать в животноводстве и руководство колхоза решило ехать в Марийскую АССР (сейчас Марий Эл) за рабочей силой, где её было в избытке. Марийские девушки работать не боялись. Парфёновка стала им своей второй родиной. В Парфёновке они прожили большую часть своей жизни, здесь родились их дети и внуки.. Свою историческую родину они тоже не забывают, и стараются бывать там почаще.

Вдали от родных мест им сначала было трудно, скучали по природе: лесам , грибам , ягодам . А в Парфёновке кругом степь и лишь кое-где лесополосы. В Марий Эл можно полностью прожить на дарах природы: из дерева строят дома , отопление печное , дровами. Мужчины охотились, в лесу всякой дичи полно, женщины собирали ягоды: землянику, голубику , клюкву, малину, смородину, грибы. В Парфёновке этого немного, но местным жителем хватает, если год не засушливый. Рыбакова Галина Ивановна рассказывает: «В 1972 году приехала в Парфёновку. Как увидела – степь кругом, и лишь саженцы деревьев в лесопосадках, хотела повернуть обратно. Но с мужем остались и прожили здесь уже 40 лет, дети и внуки родились здесь».

Орехова Зинаида Николаевна и Голубева Тамара Николаевна – сёстры. Они обе на пенсии, но продолжают работать в городе Самаре, летом и осенью без дела не сидят, как пойдёт грибная пора , дома их не найти .

Марийцы отличаются рукоделием, они вышивают, вяжут кружева, носки, шапки. Вышивка – самый выразительный и яркий вид марийского народного искусства.

Голубева Тамара Николаевна приехала в Парфёновку в далекие 70-е годы, да так здесь и осталась. Всю жизнь проработала дояркой, но всегда находила время для своих увлечений.

Она занимается вышиванием крестиком и гладью, вяжет шали и носки, разнообразные салфетки. Зная её пристрастие, сыновья привозят из Самары разнообразные нитки и мулине для вышивания. Узоры и рисунки придумывает сама. Быстро работает Тамара Николаевна, глядя на неё, удивляешься, как она проворлива , своим умением она заряжает и радует.

Работы Голубевой Тамары Николаевны:

Удивляло марийских девчат и убранство Парфёновских домов.

Дома в Марий Эл большие, в основном однокомнатные, кухня отделялась от жилого помещения перегородкой или занавеской,посреди избы – печь.

В Парфёновке дома-пятистенные,стены на половину белёные, на половинукрашеные, а в Марий Эл – брёвна , заделанные паклей .В родных местах у
девушек в каждой семье была большая баня , топилась по- белому. В Парфёновке бани была не у всех, 3-4 на улицу и в ней мылись все соседи.

Марийки очень любят цветы, в их домах всегда ярко, цветные покрывала на диванах, кроватях и занавески на окнах.

Между собой марийки общаются на родном языке, некоторые кое-что стали забывать. **Орехова Василиса Алексеевна** сказала:“Русский язык не выучили, а марийский забыли”.

Василиса Алексеевна поведала о традиционных верованиях и праздниках. У марийцев сохранилось язычество. Они проводят моления в дубовых рощах, поклоняются деревьям. Приносят в жертву быков, гусей, кур. Вместе едят приготовленное мясо, кости бросают в огонь. Летом отмечают праздник «Сирем». Большинство марийцев перешли в православие в 50 годы 20 века. С языческими праздниками велась борьба со стороны властей. Но в народе сильны традиции, которыостались от предков. В начале зимы отмечается праздник « Шорык-йол» (овечья нога). Этот праздник проводится в то же время, что Рождество у христиан. К праздникам готовят самогон на картофеле, вместо дрожжей - проросшая пшеница. Марийцы очень трудолюбивый народ, работают без устали, рукодельники. Василиса Алексеевна вяжет прекрасные кружева, кофты, носки, хорошо готовит.

Подзорник. Вышивка и кружева выполнены Ореховой Василисой.

Слева направо: Васильева Зоя, Голубева Тамара, Григорьева Анастасия, Никифорова Анна. 1987 год.

Песни сопровождают трудовую деятельность, праздничные торжества. Среди марийцев даже в повседневной жизни можно встретить людей в национальной одежде, а на свадьбе – обязательно!

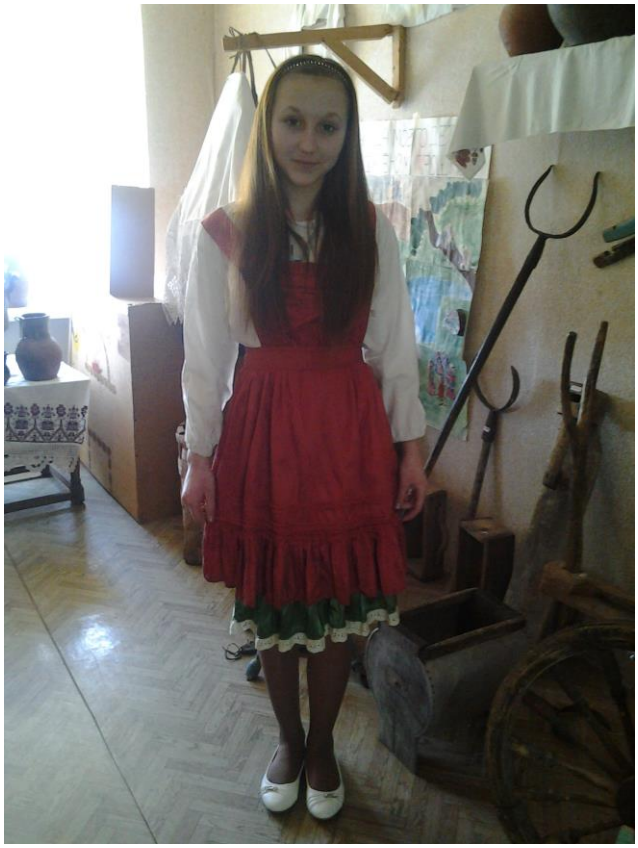
Марийский ансамбль на празднике села Парфёновка. 1989 г.

Село Морки. Марийская свадьба. 2006 год.

Ю

Вторая слева: Клевцова Юлия. Конец 70-х годов.

Для женского костюма характерны передник, нагрудные, шейные, ушные украшения из бисера, блесток, монет. Традиционные виды одежды частично бытуют среди старшего поколения, используются в свадебной обрядности. Широко распространены модернизированные виды национальной одежды-рубаха из белой и передник из цветной ткани, украшенные вышивкой и лентами,разноцветные пояса.



Жукова Алина, ученица 8класса Парфёновской школы в марийском платье.

Не забыли они и свою национальную кухню, и к ней приучили своих детей, им тоже она нравится. Некоторые рецепты марийские женщины поведали нам.

Рецепт Ореховой Василисы Алексеевны.

«***Подкогля***»: Тесто делается как на пельмени, лепятся большие вареники, замораживаются, жарятся в печи без жира на сковороде, готовые смазываются топлёным маслом.

Начинка: сало и мясо мелко порезать, пожарить лук, рис отварной до полуготовности, всё перемешать. Очень вкусно!!!

Рецепты Павловой Галины Григорьевны.

Кузихмах: делаются из пресного теста пирожки с начинкой из варёной картошки. Печётся на сковородке в печи без масла. Края заворачиваются, но не зажимаются.

Туара – ватрушка с творогом, сверху помазана яичным желтком.

На свадьбу обязательно: пекут блинов целую стопку, сверху ватрушка – символ достатка.

"Перемеч" : тесто дрожжевое раскатывается в круглую лепёшку, сверху начинка: мятая картошка с яйцом, маслом и сливками. Всё выпекается в печке. Блины «коман-мелна» - на блины сверху намазывается начинка: манка, яйцо, сода и немного молока, всё перемешать». (Рецепт поведала Рыбакова Галина Ивановна).

На праздники изготавливается « сокта» - кровяная колбаса. Берётся кровь ,варится, пропускается через мясорубку , в фарш добавляется лук, пшено, сваренное до полуготовности, соль, перец по вкусу ,масса набивается в говяжьи кишки и варится.(рецепт Клевцовой Юлии Борисовны).

Своеобразна марийская культура. Среди марийцев в повседневной жизни можно встретить людей в национальной одежде, у них сохранилась вера предков – язычество, традиционная культура является неотъемлемой частью современной жизни.