

**Наш проект «В песне единой» продолжается.**

**Сегодня рассказ пойдет о народе, который издавна жил и по правую, и по левую сторону Волги, - о марийцах. Отправляемся на север Нижегородской области - в Тонкинский район.**

### Где лопнула дуга

Эту легенду нам рассказали в музее марийского быта в деревне Старые Краи. Жили давным-давно в тех местах, где теперь Кировская область, два брата - Типай и

позже наши дети в ней качались. Сделана - смотрите когда: 1931 год, - Ольга прочитала надпись на люльке. - Дед Сергея ее смастерил.

Среди экспонатов тымер. Это барабан. Он вместе с волынкой и

- В церковь ходили в Русские Краи, - объяснил Сергей Дмитриевич, - но языческая вера еще была сильна. Люди как бы двоеверцами были. У нас тут за деревней недалеко находилась священная роща. Старики рассказывали, что однажды во время моления ее осквернили - объездчик-лесник выстрелил прямо в жертвенный котел. И предки рощу оставили, а за символическую плату в теперешнем Шарангском районе у жителей деревни Астанчурги приобрели новую рощу. Чтобы бог рощи Кереметище не обиделся, что поменяли место моления, сделали его чучело и с песнями, волынками понесли в Астанчургу.

организовал вокальный коллектив "Изи памаш", что значит "Маленький родник". Он для многих жителей Старых Краев и Типаек и на самом деле как источник с живой водой. Ведь уже многие местные жители по-марийски почти не говорят и песен на родном языке не слышат. А тут и народные, и эстрадные. Исполняют их в составе ансамбля и вся семья Петровых: Сергей Дмитриевич, Ольга Валентиновна и двое старших детей, младшая Варя совсем маленькая.

Более того, каждый год в стареньком сельском ДК проходит большой фестиваль "Ший онкыр" ("Серебряный колокольчик").

### РЕЦЕПТЫ НАЦИОНАЛЬНОЙ КУХНИ

#### Команмелна (трехэтажные блины)

Пекут их величиной со сковороду, и толщина трех слоев должна быть не более 6-7 мм.

**1-й слой:** 2 стакана ржаной муки, 5 яиц, 1 ст. л. сливочного или растительного масла, соль по вкусу. Замесить крутое пресное тесто, из которого раскатать тонкие лепешки размером со сковороду и толщиной 1,5-2 мм. Положить лепешку на смазанную салом сковороду и недолго печь в печи или духовке.

**2-й слой:** 2-3 ст. л. овсяной муки, 2/3 стакана молока или простокваши, 1 стакан сметаны. Сметану развести молоком и всыпать, размешивая, овсяную муку. Можно использовать овсяные хлопья. Нанести второй слой и снова запечь до румяной корочки.

**3-й слой:** 1 стакан овсяной крупы, 1 стакан сметаны. Овсяную крупу промыть, а затем вымочить в течение 8-10 часов в сметане или вытопках сливочного масла. Получившуюся кашу нанести на второй слой и выпечь в печи или духовке до румяной корочки. Готовый блин переложить на блюдо, смазать сливочным (можно топленым) маслом, сверху положить второй выпеченный блин, снова смазать маслом и т. д.

#### Овсяный кисель по-марийски

1 стакан овсяной муки или 2 стакана овсяных хлопьев "Геркулес", 3,5 стакана воды, масло, мед, молоко, соль по вкусу.

Овсяную муку или хлопья замочить в воде, размешать и поставить на 8-12 ч в теплое место. Затем посолить, поставить на огонь и при частом помешивании довести до кипения. Варить кисель до готовности 7-8 мин. Затем кисель процедить через сито для удаления комочков, разлить в тарелки или чашки и подавать в горячем виде со сливочным маслом.

Можно кисель охладить и подавать в холодном виде с медом. Отдельно подать к киселю топленое или растительное масло.

#### Подкоголь

Подкоголь - это отварные пирожки с разнообразными начинками (сродни пельменям). Одни хозяйки используют смесь ржаной и пшеничной муки, другие делают подкоголь только из пшеничной муки.

Например, возьмем для теста: 2 стакана муки, 1 яйцо, 1 стакан воды, 1 ч. л. соли, пол чайной ложки сахара.

Фарш: мясной, картофельный, картофельный с грибами, капустный с творогом.

Приготовить крутое пресное тесто. Для этого в просеянную муку добавить яйцо, соль, сахар, воду, хорошо вымешать, накрыть полотенцем и оставить на 30-40 мин. После чего тесто раскатать в жгут, нарезать его поперек на небольшие кусочки. Каждый кусочек раскатать в тонкую круглую лепешку, на середину которой положить фарш, края лепешки соединить, придавая ей форму полумесяца, и красиво защипать. Получившиеся пирожки отварить в кипящей подсоленной воде, вынуть шумовкой и подавать в горячем виде с растопленным сливочным маслом или сметаной.

# Родник с живой водой

Саватаей. И когда случился в их местах мор - чума, собрались они и давай искать место для новой деревни. Решили ехать до тех пор, пока дуга в упряжи лошадиной не лопнет. Долго ехали - сломалась дуга, да место не понравилось. Оно сейчас Горелыми Полями (это в Кировской области) зовется. Опять в путь. Сломалась дуга опять, там и поставили деревню. Теперь зовется она Типайки. А раньше называли то Типайки, то Саватайки.

Рядом с Типайками - Старые Краи. В этих двух деревнях и живет большинство тонкинских марийцев.

В 1989 году Старые Краи отметили 400-летие. Но дата эта примерная. Есть версия, что появилась деревня гораздо раньше, лет 700 назад. В эти места якобы перебрались марийцы, спасаясь от монголо-татарского ига.

Сначала звалась деревня Черемисские Краи, ведь марийцев черемисами величали. «Чер» - лес, «мис» - человек, вот черемис и получилась. А сами черемисы называли себя мари. Как известно, марийцы бывают луговые и горные. Тонкинские марийцы не относятся ни к тем, ни к другим. Говорят на северо-западном диалекте марийского языка. Горных и луговых марийцев они не понимают.

В Старых Краях живет Сергей Дмитриевич Петров - директор местного ДК, председатель национальной культурной автономии марийцев Тонкинского района, активный сторонник сохранения марийской культуры. Он и выступил когда-то инициатором создания музея марийского быта. Здесь национальные костюмы и утварь. Таблички под экспонатами на двух языках - марийском и русском.

- А вот в этой люльке еще Сергей Дмитриевич воспитывался, - улыбается жена Петрова Ольга. - А перед тем его сестра,

гуслями был любимцем на деревенских праздниках.

- И сейчас под барабан пляшут, дробы выбивают, - объяснил Сергей Петров. - А вот платок свадебный. Невеста надевала. Это одна бабушка свой в музей отдала. У нас, кстати, обычай есть интересный на свадьбе. Невеста жениха у дверей поджидает и как бы невзначай ему на шею полотенце накидывает. Если набросит - ей главной в семье быть, если жених увернется - он командовать будет.

- И как, в жизни-то подтверждается? - спрашиваю.

- Конечно, - загадочно улыбаются Петровы.

### А шли все прямо...

По соседству со Старыми Краями, на другом берегу Усты,



Юные певуны и благами цивилизации пользуются, и старинные традиции уважают.

А шли все прямо. Лес так лес на пути, река так река. А вообще священные рощи бывают родовые (там весь род на моление собирается) и семейные - это вообще одна береза может быть возле дома, одна семья тут молится.

Национальные традиции в Старых Краях живучи. И в быту тоже. Например, в деревне

Сюда приезжают коллективы из Кировской области, Республики Марий Эл, Шарангского, Тоншаевского районов. Нынче летом будет уже седьмой фестиваль, а юбилейный, пятый, проходил в райцентре.

Артисты из Старых Краев регулярно ездят на гастроли, и не только по своему району. Они отдыхали и в международном финно-угорском оздоровительном лагере.

- На репетициях ансамбля Сергей Дмитриевич разговаривает с нами только на марийском языке, - рассказали нам юные певуны Полина Киселева, София Сидорова и Кристина Кузнецова. - Мы уже много слов по-марийски знаем.

Сам же Сергей Петров ходом учебного процесса не слишком доволен. Ему бы хотелось большего - чтобы марийский язык изучали в школе, на уроках. Или хотя бы факультативно.

- Ведь с чего у меня все началось? - объясняет он. - Ходил в школу и думал: "Почему я мариец, а в школе меня учат английскому языку? Я хочу учить свой". Ведь до первого класса я даже русского языка не знал. А сейчас ребята не слишком горят желанием учить родной язык.

К счастью, не все. Дети ведь не понимают многих взрослых слов, например "этнос", «национальная идентичность»... Они просто сердцем чувствуют чистое и настоящее. Недаром одна из девочек-певуний в разговоре со мной обронила фразу: «Марийские песни и марийский язык - самые красивые». Две другие с ней радостно согласились.

Тонкинский район.

Партнеры проекта «В песне единой» - министерство информационных технологий, связи и средств массовой информации Нижегородской области, министерство социальной политики Нижегородской области, Союз журналистов Нижегородской области, администрации Тонкинско-Спасского и Перевозского районов. Генеральный партнер - Нижегородская государственная сельскохозяйственная академия.

было принято ходить в народных костюмах. Даже во второй половине XX века местные бабушки в церковь на другой берег Усты ходили в национальной одежде.

- Жила у нас в деревне одна женщина, - говорит Сергей Петров, - она вообще по-русски не понимала. Только по-марийски.

### Самые красивые

Как мы уже сказали, Сергей Дмитриевич Петров возглавляет местную национальную культурную автономию марийцев. На ее счету немало полезных дел для развития родной культуры. Но первоочередная забота Сергея Петрова - сохранить язык, обычай... На базе Дома культуры он



Сергей Петров: «Это кувшин для домашнего пива».

расположились Русские Краи (это уже Кировская область). Там, понятное дело, русские живут. В середине XIX века в селе построили церковь во имя Святой Троицы.

Марийцы - язычники, но в XIX-XX веках многие перешли в православие, причем часть не по своей воле.



Страницу подготовила Надежда МУРАВЬЕВА.

Фото Анатолия ЧЕПЕЛЫ.