

Традиционное жилище

Типы поселений чуваш

Основные типы поселений — сёла и деревни (ял). Наиболее ранние типы расселения — речной и приовражный, планировки — кучево-гнездовой (в северных и центральных районах) и линейный (на юге). На севере характерно деление деревни на концы (касы), обычно заселённые родственными семьями. Уличная планировка распространяется со второй половины XIX века. Со второй половины XIX века появляются жилища среднерусского типа. Дом украшается полихромной росписью, пропильной резьбой, накладными украшениями, так называемые "русские" ворота с двухскатной крышей на 3—4 столбах — барельефной резьбой, позднее росписью. Встречается древняя срубная постройка — лась (первоначально без потолка и окон, с открытым очагом), служащая летней кухней. Распространены погреба (нухреп), бани (мунча).

- Типы поселений. Основными типами чувашских поселений, встречающихся на территории Самарского Заволжья, являются села и деревни – ял. Исторически для чувашей были характерны небольшие по размерам деревни, а также починки и выселки, образовавшиеся в результате отпочкования от многодворных поселений. Национальную специфику расселения чувашей в регионе представляла своеобразная кучевая планировка селений, состоявших из родовых гнезд «курмышей».

Усадьба чуваш.

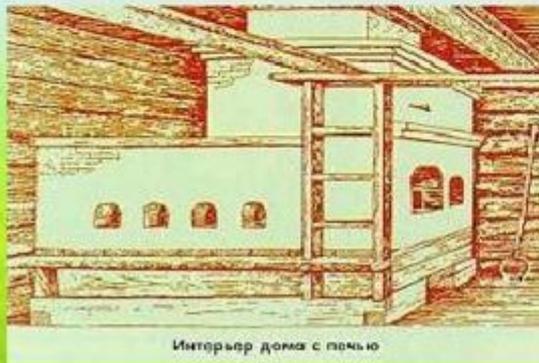
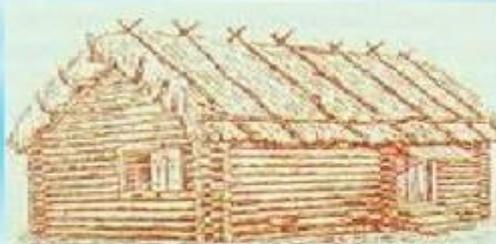
Старинная чувашская усадьба



- Чувашская усадьба разделялась на килкарти, картиш — передний двор (т. е. собственно двор) и задний — анкарти. К жилому дому (сурт, пурт) пристраивалась клеть. Хозяйственные постройки у крестьянина-середняка состояли из амбара, конюшни, хлева (вите), сарая и погреба. Почти каждый чувашский двор имел летнюю кухню лас. Баня (мунча) строилась на некотором удалении от усадьбы, на склоне оврага, у реки.

Чувашская изба

Постройки



Интерьер дома с печью

- В конце XIX — начале XX в. состоятельные чувашки начинают строить большие дома с богатой резьбой. В чувашских деревнях появляются русские плотники.
- Работая с ними в качестве помощников, чувашские плотники приобщались к "секретам" русских мастеров. В целом ремесло и домашнее производство у чувашей имели натуральный характер

Жильё



Характерной чертой чувашской избы (пурт) является наличие отделки луковицей вдоль конька крыши и больших въездных ворот (ман алак).

Жилища самарских чувашей

В советское время, особенно в послевоенный период, происходил интенсивный рост камерности домов либо путем сооружения приделов, либо путем строительства домов-крестовиков.

Избы традиционно строились на низкой подклети. Для ее возведения применялись различные строительные материалы: дерево, саман, кирпич, реже -- камень. Основным материалом служили бревна различных пород дерева, но чаще хвойных. В технике домостроительства использовались различные приемы: срубная, столбовая, глинобитная кладка. Основным способом рубки бревен «в обло». В начале XX века в связи с удорожанием лесоматериала и обнищанием крестьян в регионе получили распространение саманные и глинобитные дома.

- Типы жилья. К концу XIX – началу XX в. преобладающим типом жилища среди самарских чувашей стали двухкамерные жилища (пюрт-сюрт), состоящие из избы и сеней, а в некоторых – еще из клетки. У бедняков продолжали бытовать избы с крыльцом, без сеней. В качестве временных жилищ служили шалаши хюше, полуземлянки сер пюрт, лачуги, амбары, глинобитные избы. Избы традиционно строились на низкой подклети. Для ее возведения применялись различные строительные материалы: дерево, саман, кирпич, реже – камень. Основным материалом служили бревна различных пород дерева, но чаще хвойных.
- Во внутренней планировке дома на протяжении столетий сохранялись традиционные черты. Печь (камака) располагалась справа или слева от входа, была обращена челом к передней стене и могла иметь вмазанный котел. Такая планировка близка к среднерусскому типу. В пятистенных домах передняя изба отапливалась печью-голландкой. В настоящее время хлебопекарные печи комбинированы с водяным отоплением и подтопкой. По диагонали от печи стоял стол, а в смежном с печью углу, у входа, стояла кровать. В «красном углу» у крещеных чувашей находилась божница. Угол избы перед печью (камака уме) выполнял функцию кухни. По традиции печь ставили на деревянное основание, к которому пристраивали неподвижную скамью. В XIX в. над входом устраивали полати сентре, вокруг стола, вдоль передней и боковой стены устраивали неподвижные скамьи сак. Здесь же мог стоять сундук с вещами, в кухонной части имелся посудный шкаф.

Традиционная одежда чувашей. Нательная одежда

Традиционная одежда отчётливо отражает историческое развитие, социальные и природные условия существования, эстетические предпочтения, а также этногрупповые и этнотерриториальные особенности чувашского народа. Основу женской и мужской одежды составляла белая рубашка *кёпе*. Она изготавливалась из одного полотнища конопляного (посконного) холста, перегнутого пополам и сшитого по продольной линии. Боковины закрывались прямыми вставками и клиньями, расширившимися книзу силуэт рубахи. Прямые и узкие рукава длиной 55—60 см вшивались под прямым углом и дополнялись квадратной ластовицей. Женские рубахи имели высоту 115—120 см и центральный грудной разрез. Они орнаментировались вышитыми узорами по обеим сторонам груди, по рукавам, вдоль продольных швов и по подолу. Контур узоров выполнялся чёрными нитками, в их расцветке преобладал красный цвет, дополнительными были зелёный, жёлтый и тёмно-синий. Главными узорами были нагрудные розетки *кёскё* или ромбовидные фигуры *сунтăх* (*пуштёр*, *кўнчĕк*, *кёсле*) из красных домотканых или ситцевых лент.

Мужские рубахи имели высоту 80 см и орнаментировались скромнее. Правосторонний грудной разрез выделялся полосками вышитого узора и красными лентами, а также треугольной красной нашивкой.

В конце XIX века в низовой группе *анатри* распространились рубахи из цветных домотканых холстов *улача* в синюю или красную клетку. Их украшали нашивками из ситца по груди и плечам, а по подолу — 1—2 оборками из цветной фабричной ткани или цветного домотканого холста. Поверх рубахи повязывали фартук *чёрситти* — орнаментированный, из белого холста или цветной, из красной, синей, зелёной пестряди. Верховые чуваша носили белый фартук *саппун* с нагрудником, украшенный узорами на подоле. Подпоясывались 1—2 поясами *пиçиххи* и закрывали тыльную часть фигуры подвесками разного вида: старинными украшениями из трубок и чёрной бахромы *хўре*, вышитыми принадлежностями *сарă*, по бокам — парными подвесками *яркăч*. До XX века у чувашей бытовал особый вид распашной обрядовой одежды типа традиционного халата — белый прямоспинный *шупăр*. Он отличался длинными узкими рукавами и богатой орнаментацией с сочетанием вышивки и аппликации в верхней части, вдоль бортов и по подолу. Обязательной принадлежностью женской и мужской одежды были белые штаны *йём* с широким шагом, длиной до щиколоток или выше.

Нательная одежда



Женщины носили белую льняную рубаху-платье (кебе), украшенную по вороту и подолу самобытными кружевами и вышивкой, иногда вышивка украшала рукава платья.

Мужской костюм



Богатством вышивки и разнообразием орнамента отличалась мужская одежда. одной из самых интересных принадлежностей мужской одежды являлся шунар - халат из домотканого белого холста. В прошлом веке его носили в основном пожилые мужчины и предводители свадьбы, а еще раньше в такое одеяние должны были облачаться жрецы во время жертвоприношений. В украшении мужского халата, кроме вышивки, обильно применялись шелковые нашивки. Особо старательно мастерицы исполняли наспинные узоры - они были крупными, выразительными, всегда с чертами монументальности. Костюм из пестряди (рубаха, платок, передник) получает распространение в основном среди низовых чувашей. Вначале такой костюм был рабочей одеждой, а позднее становится и праздничной.





Головные уборы

- Тухья - это девичий головной убор. По сути - это глубокая шапка полусферической формы, изготовленная на плотной основе и расшитая бисером, закрывавшая весь лоб до бровей. На тухью было принято навешивать самые дорогие монеты – серебряные рубли и полтинники. Хотя все зависело от достатка. Украшали шапку и 10, 15, 20 копеечными монетами, но всегда серебряными.
- А бисерные подвески с мелкими монетами на концах, свисающие с очелья тухьи, обрамляли лицо.
- Поскольку это девичье украшение, то оно не имело наконечников и хвоста, не закрывало волосы. Ведь девушке надо было привлечь внимание потенциальных женихов своими красивыми волосами.

- А вот хушпа была женским головным убором. На нем уже есть наконники, поскольку замужней женщине не полагалось показывать свои волосы посторонним, только мужу. Хушпу довольно сложны в изготовлении. Они состоят из шапочки, закрывающей голову и длинного прямоугольного хвоста, опускающегося вниз по спине женщины. Остов шапочки (кӑшӑл) изготовлялся из кожи, войлока или сшитых в несколько слоев кусков домотканого холста или шерстяной тесьмы.
- Далее остов убора покрывался плотными рядами серебряных монет – мелкими серебром (овальными «копейками») или имитациями монет (нухрат) или монетами по 15-20 копеек.
- Макушка хушпу обрамлялись полосой несложного узора из бисера преимущественно красного цвета. Налобная часть дополнялась характерным, выступающим вниз козырьком, зашитым плотными рядами кораллов или раковин каури. Да, да, в Чувашии использовали эти мелкие ракушки для украшений. Где они их доставали в 19 веке, бог знает)))) Видимо, там же, где и кораллы, которые также очень дорого ценились при создании украшений.
- Сзади к остову пришивался хвост – «хушпу хӳри» - широкая полоса холста, покрытая кумачом. Рядами бисерного узора и круглыми латунными жетонами.
- Хушпу высоко ценились и передавались от матери к дочери. В былые времена за один такой убор можно было приобрести две коровы или одну лошадь. Как семейная реликвия он передавался из поколения в поколение

Чувашские головные уборы

отличаются разнообразием и изяществом. Девочки, девушки и замужние женщины носят разные головные уборы

девочки



девушки



женщины



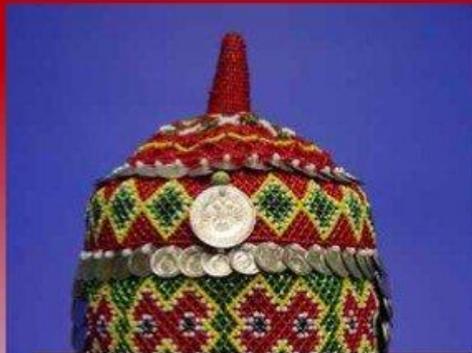
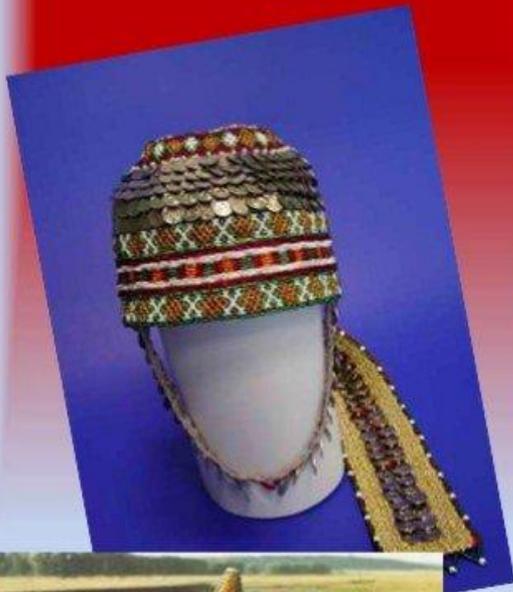
Тухья

Тухья

Хушпу

Особенностью является не только красота, камни, бисер и монеты служат оберегами, защищают от злых духов.

Головной убор чувашских девушек.



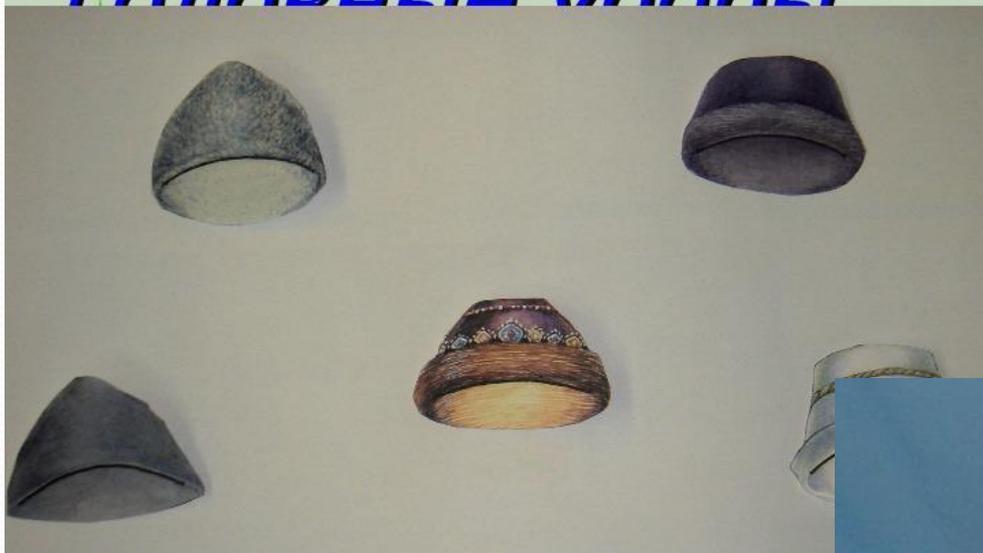
Хушпу и шәлкеме



- Хушпу – головной убор замужней женщины
- Шәлкеме – нагрудное украшение

Чувашские мужские головные уборы подразделяются на летние и зимние. Летние головные уборы — шляпы (ялкас) изготавливались из войлока белого или черного цвета, имели вид цилиндра с плоским или закругленным верхом и небольшими, загнутыми вверх полями. Низовые чуваша степной подгруппы носили черные шляпы с широкими полями, загибавшимися вверх. Зимние шапки (çёлёк) шили в виде папахи из кожи, меха с черным или серым суконным верхом. В древности мужчины чуваша носили высокие шапки с меховой опушкой, отделанные серебряными и золотыми украшениями, драгоценными камнями.

Мужские головные уборы



Верхняя одежда и обувь

- В качестве демисезонной одежды использовались халаты *пустав*, кафтаны *сӑхман*, зимней — приталенные шубы *кӑрӑк*, для дальних поездок надевали длинные объемные тулупы из овчины или прямоспинные суконные чапан. Мужские головные уборы не отличались многообразием: бытовали суконные шляпы с полями, меховые шапки *сӑлӑк*.
- Повседневной обувью были сплетенные из липового лыка лапти (*сӑпата*), которые верховые чуваша носили с черными суконными онучами, а низовые - с белыми шерстяными или суконными чулками (*тӑла чӑлха*). Праздничной обувью являлись кожаные сапоги или башмаки, в верховой группе — высокие сапоги в гармошку. С конца 19 века стали появляться высокие женские кожаные ботинки на шнуровке. Зимней обувью служили белые, серые и черные валенки.
- Как у большинства народов Поволжья, детская одежда была подобна взрослой, но не имела богатой орнаментации и знаковых украшений.

Обувь



Повседневной обувью были сплетенные из липового лыка лапти (сѣпата), которые верховые чуваша носили с черными суконными онучами, а низовые - с белыми шерстяными или суконными чулками (тӓла чӓлха).

Праздничной обувью являлись кожаные сапоги или башмаки, в верховой группе — высокие сапоги в гармошку. С конца 19 века стали появляться высокие женские кожаные ботинки на шнуровке. Зимней обувью служили белые, серые и черные валенки.



Традиционная верхняя одежда чуваш



Летом в прохладную погоду женщины надевали легкий кафр шупӑр. Осенью носили ӑхман - кафтан из толстого сукна длиной колена, с отложным воротником, подпоясывали его кушаком. В время гардероб дополнялся теплой одеждой - шубой, тулупом, шапкой, варежками и валенками.

Пищевые традиции чувашей. Продукты растительного происхождения...

- В традиционной пище чувашского народа и сейчас доминируют растительные продукты. Овощи у чувашей в большом почете, практически из каждого доступного вида готовится пюре, выпекаются блины и оладья. Популярностью пользуются супы (яшка, шурпе), похлебки с клецками, щи с приправами из культурной и дикорастущей зелени - сныти, борщевика, крапивы. Распространены каши (полбенная, гречневая, пшенная, чечевичная), толокно, вареный картофель, кисели из овсяной и гороховой муки, ржаной хлеб, пироги с крупой, капустой, ягодами (кукаль), лепешки, ватрушки с картофелем или творогом. В пище чувашей преобладали продукты растительного происхождения. Основными хлебными растениями издавна являлись рожь, ячмень, полба, овес, просо, гречиха. Согласно арабским источникам и археологическим данным, эти же культуры возделывались в Волжской Болгарии. Зерновые хлеба шли на изготовление муки и различных круп. На муку размалывалась главным образом рожь. Из ржи пекли хлеб. Пшеницу сеяли немного, она была редким и дорогим злаком. Хлеб из пшеничной муки был в употреблении у чувашей Закамья и Приуралья, где условия для выращивания пшеницы были хорошие. Овес и ячмень являлись широко распространенными культурами. Из овса изготавливали крупы, толокно, муку. Из ячменя - перловую крупу, пиво. О ячмене говорили, что он "мягчит и прохлаждает". Из полбы делали крупу, а также толокно и муку, которая шла главным образом на ритуальные печения по тому или иному случаю.
- Важное место в питании занимали бобовые культуры - горох и чечевица. Из них варили супы, мука этих культур использовалась для приготовления киселей и различных печений.



хуплу



Часто употребляемые продукты...

- Национальные чувашские блюда можно разделить таким образом – первые блюда (как правило, жидкие, и употребляемые в горячем виде), вторые блюда, печеные изделия с несладкой начинкой, выпечка со сладкой начинкой и напитки.
- С особым уважением чувашки относились и относятся и к хлебу. В обычном обиходе использовался ржаной. Без хлеба представить себе чувашскую трапезу невозможно. Что касается напитков, чай и квас также знакомы чувашам (Аш-какай), но в древности распространены они были в основном в районах активного их контакта с русскими и татарами.
- Современные чувашки не утратили своих кулинарных традиций. На столах по-прежнему проявляются национальные блюда, чаще, конечно, это тенденция прослеживаются в деревнях, нежели в городской местности, но это характерно в целом не только для чувашек, а для большей части народной кухни России. В питании чувашек выявлена преемственная связь с пищей народов, проживающих в разных географических зонах. Одна группа кушаний и блюд чувашек, в том числе салма, с̣амах, аш-какай ш̣урпи, ш̣арттан, тултарм̣аш и другие, имеют сходство с традициями питания тюркских и ираноязычных народов. Другая группа блюд: мучные печенья и каши, кисели, соленья, копченья сформировалась в результате этнокультурных контактов с финно-уграми и русскими.



Продукты животного происхождения...

- Использует простое мясо, наибольшей популярностью пользуется баранина. Характерной особенностью чувашской кухни является использование овощей для приготовления блюд на первое в сыром, а не в обжаренном виде. Очень разнообразен, богат выбор мучных изделий, начинка из рыбы и мяса, как правило, кладется в выпечку в сыром виде и доводится до степени готовности вместе с тестом. Начинки часто бывают сложные, из нескольких слоев. Знаменитый большой чувашский пирог хуплу, с начинкой из рыбы и мяса. Готовят их, как правило, по торжественному поводу. Мясные продукты в питании не были постоянными. Но они являлись обязательными компонентами праздничной и обрядовой трапезы. Национальные кушанья из мяса и с его применением имеют древнее происхождение. Об этом говорит их ритуальный характер: мясо поедалось на жертвоприношениях в честь языческих богов и духов при совершении многих обрядов. Жертвенных животных (в основном это были конь, бык или баран) кололи с соблюдением особых ритуальных действий. Например, прежде чем заколоть барана, выливали на его голову холодную воду при словах: "Сырлах, аминь" ("Помилуй, аминь"). Встряхивание барана означало, что жертва принята, то есть его можно было колоть. Мясо варили в больших котлах. Перед его употреблением читалась молитва, участникам трапезы раздавали по кусочку от сердца барана, от легких и так далее. После молитвы поедалось остальное мясо. Сваренную голову преподносили старшему члену семьи, а если были гости - то самому почетному гостю. Конину ели, как правило, при совершении жертвоприношений. Свинину в качестве жертвенной пищи не потребляли, хотя чувашаи и даже их предки волжские болгары держали свиней. Тем не менее, как показывают источники, свинина широко вошла в пищу чувашей только в XIX в.

- Издревле в хозяйстве имелась домашняя птица: куры, гуси, утки. Яйца кур использовались не столько в повседневном питании, сколько в гостевой, праздничной и жертвенной трапезе. Яйца были незаменимы для сдабривания теста и в качестве начинки к различным кушаньям. Из яиц готовились различные блюда: *җамарта ашалани* - яичница, *җамарта хӗпартни* - омлет на молоке, *чӗмӗрла җамарта* - яйца вкрутую, месерле *җамарта* - поджаренные на сковороде яйца, которые вначале варили вкрутую, а затем, разрезав на половинки, поджаривали. Эти блюда готовятся и по сей день. В прошлом был распространен обычай закалывать петуха для совершения ряда обрядов и гостевой трапезы: по случаю рождения ребенка, для свадебного стола, по случаю поминовения усопших, для угощения помочан и т. д.
- У чувашей известны такие национальные блюда из мяса и мясопродуктов, как *шӑрттан*, *тултармӑш*, *сукта*, *сӑрме*, *юн*, *шӑрпе*. Самое престижное кушанье – *шӑрттан*. Его готовят и летом, и зимой после закалывания барана (овцы). Желудок зарезанного животного тщательно промывался и начинялся нарезанной жирной бараниной без костей. Во избежание порчи мясо для начинки солили. Наполненный желудок зашивали суровыми нитками, после чего он по своему внешнему виду напоминал каравай хлеба. *Шӑрттан* клали на сковороду и ставили в печь, где его держали в течение 3-4 дней. На сковороду в первые два дня стекала жидкость, ее сливали и поедали, макая в нее хлеб. Готовый *шӑрттан* хранили в прохладном месте. *Шӑрттан* подавали на стол при угощении гостей. Летом в страдную пору кусочки *шӑрттана* клали в суп. *Тултармӑш* (в некоторых местностях его называют *сут*, *хас*) готовили из кишок заколотого животного. Кишки начиняли салом или мелкими кусочками жирного мяса и крупой, концы кишок завязывали суровыми нитками. *Тултармӑш* вначале опускали в котел с кипящей водой, затем ставили на сковороду в печь для поджаривания. *Тултармӑш* ели в горячем виде, часто вместе с *шурпе*. По этому случаю приглашали близких родственников. Так же, как и *тултармӑш*, делали *юн тултармӑш* - кровяную колбасу. Ее компонентами являлись: свежая кровь, сало, крупа.
- *Юн* - кровь используется в приготовлении ряда других кушаний. Так, под названием *юн* (*юн ашалани*) известно блюдо, которое готовится на сковороде из свежей крови с крупой и кусочками сала. Это было любимое кушанье для детей.



ПРОДУКТЫ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ



- Сүрме - сплетенные из кишок и других внутренностей животного кушанье длиной около 0,5 м. Сүрме варится вместе с шүрпе. Это блюдо известно главным образом у средненизовых чувашей.
- Шүрпе - популярное мясное блюдо чувашей. Мясной бульон шүрпе варили при забое скота и готовили из субпродуктов - головы, ног, внутренностей, Шүрпе, как и шарттан, тултармаш, юн ашалани, является желанным кушаньем. В частности, в Петров день обязательно принято закалывать барана. В этот день отведать шүрпе созывают гостей - родственников и соседей.
- Из бараньих, говяжьих или свиных голов и ног делали (и сейчас делают) студень с добавлением лука и чеснока. В прошлом лесным жителям была доступна дичь. Чувашские охотники ловили диких уток, рябчиков, тетеревов, глухарей, зайцев, а иногда добычей специальных капканов и стрелков становились медведи. Мясо этих птиц и зверей, особенно утятина и зайчатина, использовалось для приготовления хуплу и других мясных кушаний. Дичину, например, мясо рябчиков, продавали на базаре.
- Рыба использовалась в основном на уху - пуля шүрпи.

Напитки чувашей

- У чувашей бытовал древний ритуальный напиток шерпет - медовая сыта. Способ его приготовления был прост: в 5-6 частях кипяченой воды растворяли мед. Шерпет употреблялся с киселем во время жертвоприношений, в обычное время его пили редко. Приятный вкус воды какого-либо источника часто сравнивают с медовой сытой.
- Весьма популярным народным напитком являлось пиво (сăра). без которого обходился редкий обряд. Солода (ячменного или ржаного) для пива старались готовить как можно больше, для его каждое селение имело одно или несколько солодовых овинов (салат авăнĕ). Вначале зерно ссыпалось для разбухания в корыто с водой. Через трое суток его высыпали в кучу, и зерно прорастивалось. Время от времени кучу разбрасывали и вновь собирали. Затем его долго сушили на лавках жарко натопленного овина. Всего на приготовление солода уходило 9-12 дней. Сухой солод размалывался на мельнице.
- Не менее трудоемким был процесс пивоварения. Для этого почти каждый крестьянский двор имел лачугу (лаç), в летнюю пору пиво нередко варилось на берегу речки. При соотношении один пуд солода на шесть ведер кипяченой воды солод тщательно перемешивался в кадке. Потом кадку закрывали пологом, чтобы солод подластился. Через пять-шесть часов в кадку снова наливали кипяченую воду, и после этого сусло (асла) в кадке настаивалось. Чистую часть сусла отливали в другую кадку, а гущу процеживали через солому в корыте. С корыта процеженное сусло вытекало в кадку. Его кипятили в котле и снова процеживали. Закваска (кулавкка) делалась из хорошего солода, дрожжей и муки. Все это перемешивалось, затем смесь кисла. Когда начиналось активное брожение, закваску отливали в кадку с сусликом, приговаривая при этом: "Час йус, сурхи шыв епле шавлать, саван пек шавла. Чыслă, чыслă хăнасем килнĕ, ёсес теççĕ, час йуç. Шур кайăка хăвалаççĕ, шура лаша утланса, шура кёçсе хурса, саван сикки сик" ("Скорей броди, шуми, как шумит весенняя вода. Почетные гости приехали, пить хотят, скорее броди. За белым зайцем гонятся, оседлав белого коня, постелив на него белый войлок, так же поспешай"). Вместе с закваской в сусло выливали отвар хмеля. Все компоненты перемешивались, кадка тщательно закрывалась пологом. Сусло бродило сутки. Затем готовое к употреблению пиво процеживалось через сито. Для повседневного потребления готовилось некрепкое пиво, а для праздников - густое, крепкое. Употребление пива как обязательного ритуального напитка на всех праздниках и угощениях нашло отражение в названиях некоторых из них, в том числе: автан сари - петушиное пиво (по завершении полевых работ), кантăр сăри (после уборки конопли - угощение помочан), хёр сăри - девичье пиво и т. п.
- Из хмельных напитков известны также симпыл - медовое вино, кăрчама - медовая брага, эрех - вино из березового сока, камăс - кумыс. Употребление самогона вошло в быт чувашей довольно поздно - в конце XIX - начале XX вв. Пьянства в современном его понимании не существовало.



БИЗНЕСОНЛАЙН
деловая интернет-сеть Татарстана



Обряды и праздники чувашского народа



- календарь открывался праздником **Сурхури**. Это старинный чувашский праздник. В более древнем варианте он имел связь с поклонением племенным духам – покровителям скота. Позднее сурхури совпал с христианским рождеством (*раштав*) и продолжался до **крещения (кӑшарни)**.
- Один из праздников новогоднего цикла - **нартукан (нартӑван)** - распространен среди закамских и приуральских чувашей. Начинаясь 25 декабря, в день зимнего солнцестояния, и длился целую неделю. Он соответствует празднику сурхури - у верховых и хер сӑри - низовых чувашей. Зимний цикл завершался праздником **Сӑварни (Масленица)**, знаменовавший наступление весенних сил в природе. В оформлении праздника, в содержании песен, приговоров и обрядов четко проявлялась его аграрная природа и культ солнца. **Калӑм** — один из традиционных праздников весеннего обрядового цикла, посвященный ежегодному поминовению усопших предков. Некрещеные чувашаи калам праздновали перед великим днем (**мӑнкун**). **Сӑрен**— весенний праздник низовых чувашей, посвященный изгнанию из селения злых духов. И само название праздника означает «изгнание». Сӑрен проводился накануне великого дня (**мӑнкун**), а местами также перед летними поминками усопших предков — накануне сӑмӑк.
- **Мӑнкун** — праздник встречи весеннего нового года по древнечувашскому календарю. Название мӑнкун переводится как «великий день». Примечательно, что первый день весеннего нового года язычествующие восточнославянские племена также называли Велик День. После распространения христианства чувашский мӑнкун совпал с христианской пасхой.
- По завершении весеннего сева устраивали семейный обряд **ака пӑтти (моление кашей)**. По окончании весенних полевых работ проводился праздник **акатуй (свадьба плуга)**, связанный с представлением древних чувашей о бракосочетании плуга (*мужского начала*) с землей (*женским началом*).

- **Ѕимёк** — летний праздник, посвященный поминовению усопших родственников с посещением кладбищ. Соответствует христианской троице. **Уяв** — весенне-летний период молодежных игрищ и хороводов. Слово уяв буквально означает «соблюдение» (от уя «блюсти»). Первоначально это слово означало просто соблюдение традиционной обрядовой жизни, а позднее так стали называть любой праздник, любое обрядовое торжество. **Ѕинсе** — традиционныйдохристианский обрядовый цикл, приуроченный ко времени летнего солнцестояния. Этот земледельческий праздник соответствует русскому празднику, известному под названием «земля - мати именинница» или «Духов день». **Вырма** — это жатва, уборочная страда. В старину хлеба убирали вручную — жали серпами. Это был изнурительный и трудный, вместе с тем весьма ответственный период в годовом трудовом цикле крестьянина. Хлеб — венец всех трудов земледельца — на жатве уже ощущается реально, весомо, а не в мечтах только. **Авӑн** — слово многозначное. Это «гумно, овин, ток», «молотьба» и... «праздник». Этот праздник ввиду большой значимости молотьбы хлеба сопровождался многими обязательными ритуалами. Он был особо приятен, торжественен для крестьян. Молотьба такая же волнующая пора, как и жатва. Овин для сушки снопов, ток и молотьба на нем замыкали, связывали воедино годовой цикл полевых работ.

- **Чўклем** — обряд освящения нового урожая жертвоприношением духам природы, умершим предкам, сопровождавшийся угощением всех сородичей. Глубокой осенью, после завершения молотбы чувашские крестьяне тщательно сортировали и распределяли зерно: самое лучшее — на семена, что похуже — на корм скоту, а это — на муку.
- **Чўк** - обряд жертвоприношения великому всевышнему Богу (*сўлти аслă Турă*), его семейству и помощникам - духам-хранителям живой и неживой природы, человеческого общества и людей.
- **Ниме** - коллективная помощь, устраиваемая односельчанами при выполнении трудоемких и хлопотных работ. Традиция ниме имеет очень глубокие исторические корни и восходит к пратюркской эпохе. Чувашаи в течение нескольких тысячелетий сохранили обычай ниме и донесли его до нас. А ниме спасал и сохранял чувашей. В жизни селянина много таких моментов, когда требуются коллективные усилия для своевременного выполнения тех или иных хозяйственных работ.

Киремет карти — «киреметище», место совершения общественных жертвоприношений и молений. Как и многие термины древнечувашской религиозной и мифологической сферы, слово «киремет» имеет несколько значений. Это и божество, брат всевышнего бога Турă, и глава злых сил, и место жертвоприношения и т. д.

Родовые обряды-Для предотвращения смерти родившегося, если до этого у женщины уже умерли один-два ребенка, мальчику дают имя Курак "Грач" или Тимёр "Железо", девочке - Чёкеç "Ласточка". (Улхаш). По сообщению В.К.Магницкого, чтобы такой новорожденный вырос, северные чувашаи дают ему и имя Сўппи "Соринка"*. С этим именем был связан следующий народный обычай: по случаю родов кроме повитухи приглашают и знахаря, который после того как помыли новорожденного, брал его и относил в дом, так обращаясь к присутствующим:

- **Семейные обряды**-У чувашей были распространены три формы заключения брака: 1) с полным свадебным обрядом и сватовством (*туйла, туйна кайни*), 2) свадьба «уходом» (*хёр тухса кайни*) и 3) похищение невесты, часто с ее согласия (*хёр вёрлани*). (См [Родионов, В. Г. \[Чувашская свадьба\]](#))

Семейный этикет и традиции гостеприимства

- В чувашской семье главенствовал мужчина, но и женщина имела авторитет. Разводы случались крайне редко.
- Бытовал обычай минората — младший сын всегда оставался с родителями, наследовал отцу. Традиционный характер имеет у чувашей обычай устройства помочей (*ниме*) при строительстве домов, хозяйственных построек, уборке урожая.
- В формировании и регулировании морально-этических норм чувашей всегда большую роль играло общественное мнение селения (*ял мён калать* — «что скажут односельчане»). Резко осуждалось нескромное поведение, сквернословие, а тем более редко встречавшееся среди чувашей до начала XX в. пьянство. За воровство устраивали самосуд.
- Из поколения в поколение чувашаи учили друг друга: «Чăваш ятне ан сёрт» (*не срами имени чуваша*).
- Входя в дом, гости говорят «Салам» или «ЫРА КУН» (добрый день) Молодая женщина – невестка угощая гостей, делала перед ними два приседания, слегка сгибая колени.
- Во время застолья пели песни. Сейчас мы прослушаем песню, которая называется Алран кайми. Эту песню исполняли старики в самые торжественные моменты.
- В конце праздника уходящие благодарили хозяев: **Если чего не хватило – пусть добавится, а за лишнее - простите. ИЛИ Как весточка будет – к нам спешите. И каждого гостя провожали до самого порога**
-
- На прощание говорили **Тепре куриччен** (До следующей встречи)

Чувашские народные сказки

- Сказки являются таким же историческим источником, как и мифы. Они отличаются от них только тем, то имеют большую свободу вымысла.
- Чувашские сказки очень похожи на сказки многих других народов. Это объясняется тем, что, проживая в Центральной Азии, которая являлась древнейшим культурным континентом, котлом, в котором потоки народов переселялись, смешивались и вытесняли друг друга, предки чувашей имели сходные условия общественного развития.
- Основной мотив всех сказок – возвращение людям великанами или богатырями из народа похищенного счастья.



И в чувашских сказках есть широко распространённые сюжеты, связанные с народными обычаями. Особенностью исконных чувашских сказок является то, что герой, пройдя опасный путь, обычно всегда возвращается в родной дом.

Рассмотрим на примере отрывков из на-родных сказок «Медный медведь», «Чуста-паттар», как в них отражаются старинные представления и обычаи чувашей.

«Узнал царь, кто ворует его лошадей, и приказал копать в том месте, где скрылся медный медведь, Копали, копали, выкопали глубокий колодец и увидели подземный ход.