

## Народные праздники и обряды

Как и у многих других народов, обряды и праздники татарского народа во многом зависят от сельскохозяйственного цикла. Даже названия времён года обозначались понятием связанным с той или иной работой: *сабан өсте* — весна, начало яровых; *печән өсте* — лето, время сенокоса.

Обряды и праздники проводимые до сева — *Сабантуй*. *Сабантуй* - это народный весенний праздник у татар и башкир, посвященный окончанию весенних полевых работ. Его еще иногда называют праздником плуга (*сабан* на татарском языке - плуг и *туй* - праздник).

Сабантуй тесно связан с трудом. После удачного сева хлеборобы устраивают себе отдых, собираются вместе и отмечают окончание одних работ и начало других. В этом празднике сплетается многое: и радость от удачного труда, и надежда на хороший урожай, и общение с расцветающей природой, удалство джигитов и мудрость старых аксакалов.

Подготовка сабантуя начинается задолго до самого праздника. В былые времена девушки собирались вечерами на посиделки и рукодельничали: вязали, вышивали, шили.

Перед сабантуем выделялись сборщики подарков, которые на подводах объезжали дома, в первую очередь те, где были невесты. Оттуда сборщики выносили красивые расшитые полотенца, платки, домотканые ковры-паласы. Разноцветные легкие подарки привязывали к длинным

шестам, а большие вещи укладывали на телеги, и, окруженная шумной веселой толпой, процессия с шутками и смехом обходила аул, создавая у всех праздничное настроение.

Веселые сабантуи проводятся и сейчас. Для праздника выбирается широкий майдан, чаще всего это большое поле, где подготавливают площадки для соревнований. С утра со всей округи на майдан стекаются празднично одетые люди. Они несут и везут с собой вкусную еду, кумыс, медовуху и рассаживаются группами в облюбованных местах: в тени деревьев или на солнечных полянках.

Торжество длится целый день, но главное в сабантуе - состязания. Здесь молодые джигиты показывают свою удаль, силу и ловкость. Сабантуя не бывает без борьбы и скачек, а также потешных игр.

### Список использованной литературы:

1. Атлас народов России для школьника / Авт.-сост. О.А. Ботякова. — Санкт-Петербург : Издательский Дом «Нева», 2000. — С. 94-95.
2. Татары [электронный ресурс] // [www.wikipedia.ru](http://www.wikipedia.ru) — Режим доступа. — 01.08.2011.

## «Мы — одна семья»

### история и культура народов России (Татары)



**Татáры** — тюркский народ, проживающий на территории Республики Татарстан, а также в центральных областях европейской части России, в Поволжье, Приуралье, в Сибири, Казахстане, Средней Азии, Синьцзяне, Афганистане и на Дальнем Востоке. В Татарстане проживает около 36 % всех татар, живущих в России, остальные рассредоточены по всей России.

Численность в России составляет 5554,6 тыс. человек. Являются вторым по численности народом в Российской Федерации после русских.

Делятся на три основные этнотерриториальные группы: татары волго-уральские, сибирские и астраханские, иногда выделяют также польско-литовских татар.

**Национальный язык** — татарский.

**Традиционная религия** — ислам суннитского толка.

### История

Впервые этноним «татары» появился среди тюркских племён, кочевавших в VI—IX веках к юго-востоку от Байкала. В XIII веке с монголо-татарским нашествием название «татары» стало известно в Европе. В XIII—XIV веках оно было распространено на некоторые народы Евразии, входившие в состав Золотой Орды.

По своим этнографическим особенностям татары Поволжья делятся на казанских татар и мишарей (живущих по обеим берегам Волги, в её среднем течении). Самоназвание «татар» является для них общим, кроме того, казанские татары называют себя «казанлык», а мишари — «мишер». Казанские татары считаются потомками древних булгар, смешавшихся с кыпчаками (половцами), у мишарей кыпчакская основа преобладает.

### Традиционные занятия и ремёсла

Татары Поволжья — оседлые земледельцы, до настоящего времени большая часть народа проживает в селах и деревнях — *аылах*, расположенных в долинах небольших рек. У татар традиционно развиты различные промыслы и ремесла: из липовой коры ткали кули и рогожи, плели лапти, занимались обработкой кожи и овчины, из дерева мастерили бочки, колеса, домашнюю посуду и утварь. Кузнецов у татар не было, но многие мастера занимались изготовлением серебряных украшений в восточном стиле.

### Жилище и быт

Традиционным жилищем татар Среднего Поволжья и Приуралья была срубная изба, отгороженная от улицы забором. Внешний фасад украшался многоцветной росписью. У астраханских татар, сохранивших некоторые свои степные скотоводческие традиции, в качестве летнего жилища бытовала юрта.

### Национальная одежда

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 — тубетейка, 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.

### Татарская кухня

Основой питания татар издавна была мука и крупа, с помощью которых они научились готовить много вкусных блюд: лапшу, кисель, пышки, ватрушки с мясом, ягодами или творогом, обжаренные в масле, беляши с мясом и картошкой; особое лакомство — шарики из крутого теста, сваренные в масле и меде. Готовили пищу в металлическом котле — казане. Излюбленным блюдом татар издавна считалось мясо, главным образом баранина, говядина и конина (жеребятина).

Из конины готовили самые разнообразные блюда, причем некоторые из них можно было сделать только из этого вида мяса. Это куллама (мясо с салмой), вяленый казылык (домашняя колбаса из конины), конское сало, обладающее специфическими особенностями, в старину считалось хорошим средством для приготовления сдобного теста и жареных блюд. Татарская кулинария изобрела самые разнообразные блюда и изделия по назначению. Свадебный стол обязательно украшает масло с медом (бал-май), чакчак, пахлава, кош теле (птичьи язычки), губадия (высокий сдобный пирог с многослойной начинкой), талкыш калеве и т. д.