

*На правах рукописи*

**Сергеева Евгения Валерьевна**

**КУЛЬТУРА ПИТАНИЯ НИЗОВЫХ ЧУВАШЕЙ  
(КОНЕЦ XIX – НАЧАЛО XXI В.)**

Специальность 07.00.07 – Этнография, этнология и антропология

**АВТОРЕФЕРАТ**  
диссертации на соискание ученой степени  
кандидата исторических наук

Самара – 2013

Работа выполнена на кафедре истории и теории мировой культуры федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего профессионального образования «Поволжская государственная социально-гуманитарная академия».

**Научный руководитель:** доктор исторических наук, доцент  
**Ягафова Екатерина Андреевна.**

**Официальные оппоненты:** **Данилко Елена Сергеевна,**  
доктор исторических наук, Федеральное государственное бюджетное учреждение науки Ордена Дружбы народов «Институт этнологии и антропологии имени Н.Н. Миклухо-Маклая Российской академии наук», заведующий этнографическим научно-образовательным центром;

**Попова Елена Васильевна,**  
кандидат исторических наук, Федеральное государственное бюджетное учреждение науки «Удмуртский институт истории, языка и литературы» Уральского отделения Российской академии наук, старший научный сотрудник отдела исторических исследований.

**Ведущая организация:** Федеральное государственное бюджетное учреждение науки «Институт этнологических исследований имени Р.Г. Кузеева» Уфимского научного центра Российской академии наук.

Защита состоится 04 октября 2013 г. в 13 часов 30 мин. на заседании объединенного диссертационного совета по защите диссертаций на соискание ученой степени кандидата наук, на соискание ученой степени доктора наук ДМ 212.301.05, созданного на базе федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего профессионального образования «Чувашский государственный университет имени И.Н. Ульянова» по адресу: 428034, Чувашская Республика, г. Чебоксары, ул. Университетская, 38 (учебный корпус № 3), зал заседаний ученого совета, к. 301.

С диссертацией можно ознакомиться в Научной библиотеке Чувашского государственного университета имени И.Н. Ульянова по адресу: 428034, Чувашская Республика, г. Чебоксары, ул. Университетская, 38.

Автореферат разослан 03 сентября 2013 года.

Ученый секретарь  
диссертационного совета

Ялтаев Дмитрий Анатольевич

## I. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОТЫ

**Актуальность темы исследования.** Пища является важнейшим компонентом системы жизнеобеспечения каждого этноса, в котором больше, чем в других элементах, сохраняются традиционные черты, указывающие на его хозяйственно-культурную специфику и исторические контакты с соседними народами. Этнографическую науку она интересует как явление повседневное, связанное с различными аспектами жизни и отражающее взаимоотношения людей, нормы и формы их поведения, традиционные для этого общества, в том числе этикет<sup>1</sup>. Пища имеет отношение и к материальной, и к духовной жизни народа и часто выступает структурообразующим компонентом праздников и обрядов<sup>2</sup>. Итак, система питания представляется сложным, многогранным явлением, исследование которого необходимо для глубокого анализа этнокультурных процессов в прошлом и настоящем.

Культура питания и этикет чувашей складывались веками, накопленный опыт передавался из поколения в поколение, благодаря чему и сохранились ее этнические особенности: состав и способы приготовления повседневных, праздничных и обрядовых блюд, застольный этикет и многое другое. Исследование ее как части материальной культуры, в которой более других сохраняются традиционные черты, представления народа о своей этничности, в условиях глобализации и унификации культур разных этносов представляется актуальным.

Наряду с изучением общеэтнического пищевого комплекса, заслуживает внимания культура питания отдельно взятых этнографических групп чувашей, отражающая его локальную вариативность. Территория проживания, особенности ландшафта, история и культурная специфика групп, характер межэтнического взаимодействия позволяют рассматривать пищу в качестве одного из критериев этнографической дифференциации чувашей, а с методологической точки зрения – раскрыть возможности данного элемента в типологии материальной культуры. Таким образом, изучение культуры питания низовых чувашей – одной из генетических этнографических групп этноса – представляется весьма актуальным для решения методологических проблем современной науки.

**Объектом исследования** являются низовые чуваша (*анатри*) – одна из трех генетических этнографических групп чувашского народа, которых делят на следующие подгруппы: северную (в междуречье Аниша и Урюма), подлесную или западную (в междуречье Большой Булы и Карлы), южную или степную (*хирти*) (в междуречье Кубни и Карлы) и присвияжскую.

**Предметом исследования** являются особенности пищи, ее смысловое содержание, способы приготовления, употребления и хранения блюд и напитков, а также степень сохранности традиционной системы питания в культуре низо-

---

<sup>1</sup> Арутюнов С.А. Основные пищевые модели и их локальные варианты у народов России // Традиционная пища как выражение этнического самосознания. М., 2001. С. 10.

<sup>2</sup> Мигранова Э.В. Традиционная система питания башкир: На материалах юго-западных и юго-восточных районов Республики Башкортостан: автореф. дис. ... канд. ист. наук. Уфа, 2003. С. 3–4.

вых чувашей, изучение которой дает возможность раскрыть этническую специфику пищи, рассмотреть ее как неотъемлемую часть традиционно-бытовой культуры этноса и его подразделений, находящуюся во взаимосвязи со многими аспектами жизни и отражающая взаимоотношения внутри социума, адаптивные возможности и этническое самосознание.

**Хронологические рамки диссертации** охватывают середину XIX – начало XXI вв. Нижняя граница исследования определена устойчивостью основных элементов традиционной культуры чувашского этноса. С середины XIX в. происходит трансформация культуры, связанная с изменением социально-экономических условий жизнедеятельности, процессами урбанизации и унификации материального быта. Именно в этот период наблюдаются значительные изменения и в культуре питания чувашского народа как одной из главных составляющих материальной культуры в целом. Верхняя граница определяется существенными изменениями в рационе питания чувашей в связи с активными отношениями с соседними народами, появлением кулинарных теле-, радиопередач, а также печатных изданий. В значительной степени хронологические рамки также определяются состоянием источниковой базы – степенью сохранности информации в архивах, публикациях и памяти информантов.

**Территориальные рамки исследования** охватывают ареалы проживания низовых чувашей в сельской местности Чувашской Республики (далее ЧР), в которых в большей степени сохранились культурно-бытовые традиции и этническая специфика. Исследованы селения Батыревского, Ибресинского, Комсомольского, Шемуршинского, Яльчикского районов ЧР, а также зоны проживания низовых чувашей в районах Республики Татарстан (Буинский, Дрожжановский, Тетюшский районы) и Ульяновской области (Цильнинский район).

**Степень разработанности проблемы.** Историографическая ситуация в области культуры питания низовых чувашей подробно рассматривается в первой главе диссертации. Краткий анализ литературы по теме показывает, что она в значительной степени носит дескриптивный характер, т.к. при изучении питания и связанных с ним явлений социальной сферы, пища не выделялась в качестве отдельного предмета исследования.

Первые описательные материалы по культуре питания чувашей были собраны в XVIII в. Г.Ф. Миллером, И.Г. Гмелиным, П.С. Палласом, И.И. Лепехиным, И.Г. Георги, К.С. Мильковичем<sup>3</sup>. В работах авторов первой

---

<sup>3</sup> Миллер Г.Ф. Описание живущих в Казанской губернии языческих народов, яко то черемис, чувашей и вотяков. СПб., 1791; Харлампович К.В. Известия И. Гмелина о Казани и казанских инородцах // Известия общества археологии, истории и этнографии (далее ИОАИЭ). Казань, 1903. Т. 19. Вып. 5–6. С. 251–276; Паллас П.С. Путешествия по различным провинциям Российского государства. СПб., 1773–1788; Лепехин И.И. Дневные записки путешествия по разным провинциям российского государства. СПб., 1771–1805; Георги Г.И. Описание всех в Российском государстве обитающих народов, а также их житейских обрядов, вер, обыкновений, жилищ, одежд и прочих достопамятностей. СПб., 1776–1777; Милькович К.С. Этнографический очерк о чувашах // ИОАИЭ. Казань, 1906. Т. 22. Вып. 1. С. 34–67.

половины XIX в. (И.С. Протопопов, А. Фукс, П.А. Аноров)<sup>4</sup> пища становится одной из самостоятельных тем в этнографических описаниях. Во второй половине XIX – начале XX вв. исследователи рассматривали культуру питания чувашей в общих чертах, лишь частично касаясь обрядового контекста (С.М. Михайлов, Н.И. Золотницкий, Н.М. Охотников, Г.Т. Тимофеев, П.К. Прокопьев и др.<sup>5</sup>), так и обращаясь исключительно к обрядовой пище и трапезе чувашей (Н.Т. Каменский, А. Рекеев, Ф. Виноградов и др.<sup>6</sup>). Опыт систематизации и анализа исторического, этнографического и лингвистического материала по пище представлен в трудах Н.И. Ашмарина, Н.В. Никольского, Г.И. Комиссарова<sup>7</sup>.

Новые подходы в изучении культуры питания чувашей обозначились в XX – начале XXI вв. в статьях и монографиях Н.И. Воробьева, В.Д. Димитриева, П.В. Денисова, К.И. Козловой, П.П. Фокина, В.П. Иванова, Г.Б. Матвеева, А.К. Салмина, Е.А. Ягафовой, О.В. Егоровой<sup>8</sup> и др., раскрыв-

<sup>4</sup> Аноров П.А. Нравы и поверья чувашей // Русские писатели о чувашах. Чебоксары, 2009; Матвеев Г.Б. Историография изучения материальной культуры чувашского народа (Дореволюционный период) // Новые исследования по археологии и этнографии Чувашии. Чебоксары, 1983. С. 80–120; Фукс А. Записки о чувашах и черемисах Казанской губернии. Казань, 1840.

<sup>5</sup> Золотницкий Н.И. Корневой чувашско-русский словарь. Казань, 1875; Михайлов С.М. Собрание сочинений. Чебоксары, 2004; Охотников Н.М. Записки чувашина о своем воспитании // ИОАИЭ. Казань, 1920. Т. 31. Вып. 1. С. 19–48; Прокопьев К.П. Обряд прохождения в земляные ворота // ИОАИЭ. Казань, 1903. Т. 19. Вып. 3, 4. С. 208–213; Его же. Брак у чуваш // Там же. Вып. 1. С. 1–63; Его же. Похороны и поминки у чуваш // Там же. Вып. 5–6. С. 215–250; Тимофеев Г.Т. Тăхăрьял. Шупашкар, 2002.

<sup>6</sup> Виноградов Ф.В. Следы язычества в домашнем обиходе чуваш. Симбирск, 1897; Каменский Н. Остатки языческих обрядов и религиозных верований у чуваш. Казань, 1879; Рекеев А.В. Из чувашских преданий и верований. Казань, 1896; Его же. Из чувашских преданий и верований. Казань, 1897; Его же. Разные чувашские моления. Казань, 1898.

<sup>7</sup> Ашмарин Н.И. Болгары и чуваш // ИОАИЭ. Казань, 1902. Т. 18. Вып. 1–3. С. 3–132; Его же. Словарь чувашского языка. Т. 1–17. Чебоксары, 1994–2000; Никольский Н.В. Взгляд чуваш на воинскую повинность. Казань, 1905; Его же. Краткий конспект по этнографии чуваш // ИОАИЭ. Казань, 1911. Т. 26. Вып. 6. С. 511–624; Его же. Собрание сочинений. Чебоксары, 2004. Т. I; Его же. Христианство среди чуваш Среднего Поволжья в XVI–XVIII вв. Казань, 1912, и др.; Комиссаров Г.И. О чувашах: исследования. Воспоминания. Дневники, письма. Чебоксары, 2003.

<sup>8</sup> Воробьев Н.И. Этногенез чувашского народа по данным этнографии // Советская этнография. 1950. С. 66–78. № 3; Его же. Этнографические исследования в Чувашской АССР // Советская этнография. 1950. № 2. С. 205–208; Димитриев В.Д. История Чувашии XVIII века. Чебоксары, 1959; Денисов П.В. Историко-этнографические исследования Н.М. Охотникова // Исследования по истории Чувашии дооктябрьского периода. Чебоксары, 1985. С. 70–89; Его же. Религиозные верования чуваш: Историко-этнографические очерки. Чебоксары, 1959 и др.; Козлова К.И. Этнография народов Поволжья. М., 1964; Иванов В.П. К вопросу о чувашско-татарских этнокультурных параллелях в // Болгары и чуваш. Чебоксары, 1984. С. 103–120; Его же. Пища как источник для изучения этногенетических и культурных связей чувашей // Этническая культура чувашей. Чебоксары, 1990. С. 27–49 и др.; Матвеев Г.Б. Историография изучения материальной культуры чувашского народа (Дореволюционный период) // Новые исследования по археологии и этнографии

ших целый ряд важных характеристик пищи чувашей и заложивших основы для ее более углубленного изучения. Вместе с тем, в данной теме оставались и малоисследованные вопросы, касающиеся состава блюд (растительного или животного происхождения), особенностей празднично-обрядовой трапезы, застольного этикета низовых чувашей. На сегодняшний день отсутствует специальное целостное и детальное исследование культуры питания чувашей с учетом локальных особенностей на уровне этнографических групп. Настоящая диссертационная работа призвана решить целый ряд поставленных выше актуальных вопросов темы.

**Целью диссертационной работы** является выявление характерных черт традиционной системы питания этнографической группы низовых чувашей с учетом локальных различий внутри нее и исследование трансформационных процессов в культуре питания группы в XX – начале XXI веков. Исходя из цели, были сформулированы следующие **задачи**:

- определить степень изученности и наиболее важные исследовательские подходы в разработке темы культуры питания низовых чувашей в указанный период;

- охарактеризовать традиционный пищевой рацион низовых чувашей (пища растительного и животного происхождения, напитки) с учетом степени сохранности его элементов в современной культуре питания и влияния соседних народов;

- изучить традиционную и современную празднично-обрядовую пищу низовых чувашей и выявить ее общие и локальные черты по подгруппам (северной, подлесной или западной, южной или степной и присвияжской) в сравнении с элементами культуры питания закамской и заволжской этнотерриториальных групп;

- рассмотреть традиционный повседневный этикет и правила поведения за столом участников трапезы в сравнении с современными нормами застольного этикета;

- представить семейный и календарный застольный этикет низовых чувашей и трансформацию этикетных форм в современной культуре;

- проанализировать празднично-обрядовое застолье в сравнении с другими этнографическими группами чувашей и соседними народами.

---

Чувашии. Чебоксары, 1983. С. 80–120; Его же. Материальная культура чувашей. Чебоксары, 1995 и др.; Салмин А.К. Народная обрядность у чувашей. Чебоксары, 1994; Его же. Семантика дома у чувашей. Чебоксары, 1998; Его же. Хлеб в ритуалах чувашей // Известия НАНИ ЧР. 1996. № 2. С. 86–91 и др.; Ягафова Е.А. Чуваши Урало-Поволжья: история и традиционная культура этнотерриториальных групп (XVII – нач. XX вв.). Чебоксары, 2007 и др.; Егорова О.В. Традиционная родильная обрядность чувашей Волго-Уралья. Чебоксары, 2010, и др.; Фокин П.П. Производственная обрядность современной чувашской семьи (На примере ритуального комплекса *ёне ырри*) // Материалы по этнологии и антропологии чувашей. Чебоксары, 1997. С. 158–176, и др.

**Источниковую базу исследования** составили несколько видов источников.

Для изучения кухни низовых чувашей ценны архивные материалы. Нами были использованы данные трех отделов Научного архива Чувашского государственного института гуманитарных наук (НА ЧГИГН): отдел I – «Общий», в котором находится рукописный архив Н.В. Никольского и других исследователей чувашской этнографии; отдел II – «История, археология», содержащий материалы по истории и археологии народов Поволжья; отдел III – «Фольклор, этнография», содержащий фактический материал по повседневной и обрядовой пище (свадебные блюда; ритуальные кушанья во время имянаречения и др.) и застольному этикету низовых чувашей.

В следующую группу источников входят научные материалы, полученные в ходе *полевой* работы, сохраняющие первостепенное значение для разработки многих кардинальных проблем этнографической науки<sup>9</sup>. В рамках настоящего исследования использованы полевые материалы автора, собранные в 2008–2012 гг. в Чувашской Республике, в Батыревском, Ибресинском, Комсомольском, Шемуршинском, Яльчикском районах, т.е. в ареале низовой этнографической группы, а для сравнительной характеристики – среди верховых чувашей в Шумерлинском и Ядринском районах Чувашской Республики. Исследования проводились по специальной программе, включавшей такие основные разделы, как пища растительного (изделия из теста, крупы, муки, овощи, дикорастущие травы, грибы, орехи) и животного (мясо-молочная, рыба, яйцо) происхождения и напитки. Нами были использованы материалы по закамским и заволжским этнотерриториальным группам чувашей, собранные Е.А. Ягафовой в 1997, 2000–2003 гг. в Республике Татарстан (Буинский, Дрожжановский, Нурлатский, Тетюшский районы) и Ульяновской области (Мелекесский и Цильнинский районы)<sup>10</sup>.

Источниковедческий анализ *опубликованных источников* представлен в первом параграфе первой главы диссертации. Выделение его в особый раздел объясняется тем, что, во-первых, детальный анализ этих источников в рамках данной темы (культуры питания) ранее не проводился, и, во-вторых, подробное рассмотрение опыта сбора и описания материала по чувашской пище в публикациях позволит, с нашей точки зрения, шире взглянуть на историографический и методологический аспекты темы.

**Научная новизна** диссертационной работы заключается в том, что она является первым специальным исследованием ранее малоизученного компонента культуры низовых чувашей, каковой является пища. В диссертации обобщены историко-этнографические материалы, касающиеся традиций питания и пищи народа, которые впервые рассматриваются как часть системы жизнеобеспечения народа во взаимосвязи с другими аспектами культуры. В исследовании раскрываются локальные особенности питания низовых чувашей в пределах

<sup>9</sup> Вайнштейн С.И. Актуальные вопросы полевого исследования традиционно бытовых культур народов СССР // Советская этнография. 1985. №3. С. 51, 58.

<sup>10</sup> Ягафова Е.А. Чуваши Урало-Поволжья. Чебоксары, 2007. С. 372–373.

исследуемой территории, приведены диалектные наименования блюд, установлены элементы сходства и различия в питании верховых, средненизовых, низовых, закамских и заволжских чувашей, а также соседних народов. Указанные положения соответствуют пунктам 3, 6, 7, 8 паспорта специальности 07.00.07 – Этнология, этнография и антропология.

**Теоретическая и практическая значимость исследования.** Материалы и выводы диссертации могут быть использованы как при дальнейшем этнографическом и историческом изучении народов Поволжья, так и в разработке курсов и спецкурсов по этнографии, культурологии, краеведению. Полученные результаты можно применять на семинарских и практических занятиях, лекциях по проблемам культуры чувашей, а также при подготовке учебников и учебных пособий для учащихся школ и студентов средних специальных и высших учебных заведений, книг по кулинарии. Изучение культуры питания чувашей важно для реконструкции исчезнувших из рациона питания блюд, приготовления их в системе общепита, сохранения этнической памяти народа, в развитии туризма, музейного дела и т.д.

**Методология и методы исследования.** В процессе работы над диссертацией применялись сравнительно-исторический метод, позволивший выявить отдельные аспекты культуры питания низовых чувашей в ее развитии на протяжении XIX–XX вв. и в сопоставлении с пищевыми традициями этнографических и территориальных групп этноса и других народов Урало-Поволжья; историко-генетический метод, с помощью которого были раскрыты истоки исследуемых явлений; типологический и классификационный методы применялись для выделения общих и особенных черт элементов питания в разных группах, а также при классификации блюд из зерновых, мяса и молока; реконструктивный метод предоставил возможность показать элементы питания, имевшие место в начале рассматриваемого периода; обобщение и систематизация исторических фактов, архивных и опубликованных материалов дали возможность проследить развитие традиционной чувашской кухни, проникновение заимствований и т.д.; полевые материалы собраны путем непосредственного наблюдения и интервью по специально разработанной программе; кроме того, использовался метод фотофиксации элементов питания и утвари.

В диссертационном исследовании автор опирался на теоретико-методологические разработки ведущих отечественных исследователей: С.А. Токарева, Г.Г. Громова, С.А. Арутюнова, Э.С. Маркаряна, В.И. Козлова, Б.Х. Бгажнокова, Э.В. Миграновой<sup>11</sup> и др., в которых выработаны основные

<sup>11</sup> Токарев С.А. К методике этнографического изучения материальной культуры // Советская этнография. 1970. № 4. С. 3–17; Громов Г.Г. Методика этнографических экспедиций. М., 1966; Арутюнов С.А., Мкртумян Ю.И. Проблема классификации элементов культуры (на примере армянской системы питания) // Советская этнография. 1981. № 4. С. 3–15; Их же. Проблема классификации элементов культуры (на примере армянской системы питания) // Советская этнография. 1981. № 4. С. 9; Арутюнов С.А. Основные пищевые модели и их локальные варианты у народов России // Традиционная пища как выражение этнического само-

направления исследования культуры питания: разделение пищи по происхождению (растительного и животного), режим питания, место пищи и трапезы в жизни народа, застольный этикет. Сегодня активно ведутся исследования в области антропологии питания М.Е. Кабицким и М.В. Урсеговой<sup>12</sup>, которые при рассмотрении этой темы сочетают классические описательные методы с комплексным междисциплинарным подходом, соединяющим гуманитарные, социальные и естественнонаучные дисциплины. Пища как отличительная черта социальных слоев рассматривается И.А. Морозовым<sup>13</sup>.

В трудах А.К. Байбурина и А.Д. Топоркова<sup>14</sup>, З.Я. Рахматуллиной<sup>15</sup>, Р.Р. Баязитовой<sup>16</sup> затронуты вопросы классификации этикета, происхождения этикетного поведения, теоретические аспекты изучения ритуала (проблема функционирования ритуала, определения его места в системе традиционной культуры), рассмотрены закономерности бытования семейного коллектива (отношения между старшим и молодым поколением, между молодоженами и т.д.), которые были взяты за основу при изучении застольного этикета чувашей.

При проведении данного исследования нами были изучены труды по культуре питания других народов, в которых ценными для нашей работы стали методические рекомендации, которые применялись учеными при рассмотрении питания различных этносов, структурировании диссертации, классификации блюд, характеристике семантики пищи и т.д.<sup>17</sup>

сознания. М., 2001. С. 11–12; Его же. Напитки народов мира // Хмельное и иное: напитки народов мира. М., 2008. С. 14–19 Козлов В.И. Основные проблемы этнической экологии // Советская этнография. 1983. № 1. С. 3–16; Бгажноков Б.Х. Адыгский этикет. Нальчик, 1978; Его же. Культ пищи и пищевой аниматизм // Этнографическое обозрение. 2001. № 2. С. 103–112; Мигранова Э.В. Башкиры: Традиционная система питания. Уфа, 2012.

<sup>12</sup> Кабицкий М.Е. Антропология пищи и питания // Этнографическое обозрение. 2011. № 1. С. 3–7; Урсегова М.В. История этнологического и социоантропологического изучения питания: краткий обзор // Этнографическое обозрение. 2011. № 1. С. 67–74.

<sup>13</sup> Морозов И.А. Пища «богатая» и «бедная»: пищевые маркеры социокультурных иерархий // Этнографическое обозрение. 2012. № 5. С. 13–23; Его же. Традиционное застолье в структуре повседневной и праздничной жизни // III Конгресс этнологов и антропологов России. М., 1999. С. 243.

<sup>14</sup> Байбурин А.К. Об этнографическом изучении этикета // Этикет у народов Передней Азии. М., 1988. С. 12–37; Его же. Ритуал в традиционной культуре: Структурно-семантический анализ восточнославянских обрядов. СПб., 1993; Его же. Ритуал в системе знаковых средств культуры // Этнознаковые функции культуры. М., 1991. С. 23–42; Байбурин А.К., Топорков А.Д. У истоков этикета. Этнографические очерки. Л., 1990.

<sup>15</sup> Рахматуллина З.Я. Этикет как ценность культуры. Уфа, 2004.

<sup>16</sup> Баязитова Р.Р. Традиционный семейный этикет башкир. Уфа, 2010.

<sup>17</sup> Курманова С.Р. Пища немцев Западной Сибири во второй половине XX – начале XXI века: автореф. дис. .... канд. ист. наук. Омск, 2010; Мигранова Э.В. Традиционная система питания башкир: На материалах юго-западных и юго-восточных районов Республики Башкортостан: автореф. дис. .... канд. ист. наук. Уфа, 2003; Попова С.В. Традиционная культура питания русского населения Мордовии (конец XIX – начало XXI вв.): автореф. дис. .... канд. ист. наук. Чебоксары, 2011; Щанкина Н.Н. Культура питания татар-мишарей Мордовии: автореф. дис. .... канд. ист. наук. Саранск, 2005; Попова Е.В. Семейные обычаи и обряды бесермян (начало XX – 90-е годы XX века.): автореф. дис. ... канд. ист. наук. М., 1998 и др.

Таким образом, теоретические и методологические разработки по культуре питания были предложены еще в прошлом веке и продолжают развиваться, являясь актуальной темой.

**На защиту выносятся следующие основные положения:**

1. Опыт изучения культуры питания низовых чувашей на всех этапах развития этнической истории демонстрирует определенные достижения в выявлении специфики повседневной и празднично-обрядовой кухни, застольного этикета чувашей как общеэтнического явления, но в то же время свидетельствует о недостаточной изученности культуры питания низовых чувашей, ее трансформации под влиянием общих процессов модернизации традиционной культуры, инокультурных заимствований и т.д. Пища низовых чувашей не рассматривалась с точки зрения культурной диалектологии как этнографически специфическое явление.

2. Повседневная культура питания низовых чувашей была обусловлена главными видами хозяйственной деятельности – земледелием и животноводством, и основывалась на употреблении растительной и животной пищи. Классификационные схемы переработки хлебно-зерновых, мясных и молочных продуктов и готовых блюд, а также пищевая модель низовых чувашей, в целом, соответствуют аналогичным схемам и пищевым комплексам по соседним народам Волго-Уральского региона, но с некоторыми отличиями.

3. Современная культура питания низовых чувашей отличается высоким уровнем сохранности традиционных элементов как в повседневной, так и в празднично-обрядовой трапезе – сохраняется традиционный набор блюд и напитков, но наблюдается трансформация под влиянием кулинарной литературы и телепередач, практики смешанных браков и опыта межэтнического взаимодействия, доступности разнообразных продуктов и готовых изделий в сфере общественного питания и торговых сетях. Вследствие этого уменьшилась доля изделий из теста, колбас, сыра домашнего приготовления, выросло потребление продуктов питания и напитков промышленного производства. Многовековое проживание с татарами и русскими привнесло новые блюда и обогатило культуру питания низовых чувашей.

4. В традиционной кухне этноса выделяются три типа трапезы: повседневная, праздничная и обрядовая, которые характеризуются специфическим набором блюд и особыми нормами этикетного общения их участников в соответствии с возрастом, полом и статусом в семье. В современной культуре питания наблюдается отход от этикетных норм в повседневной трапезе, а гостевой этикет, сохраняя свои традиционные черты, трансформируется в сторону упрощения под влиянием процесса урбанизации и изменения социально-экономических условий жизни населения.

5. Застольный этикет и трапеза, сопряженные с семейными и календарными обрядами, сохраняют традиционность в части поведения гостей и хозяина, хода гостевания во время праздников, в приготовлении престижных чувашских блюд. Изменения в современных условиях коснулись ассортимента блюд, в ко-

торый проникли инокультурные заимствования, свидетельствующие, вероятно, об утрате сакральности пищи во время обрядов и праздников.

6. Культура питания низовых чувашей обнаруживает как общие, так и специфические черты в сравнении с другими этнографическими группами. Вместе с тем, она демонстрирует достаточную степень однородности пищевых традиций населения в пределах данного ареала, близость к элементам системы питания закамской и заволжской этнотерриториальных групп, генетически и культурно связанных с низовыми чувашами.

**Степень достоверности и апробация результатов исследования.** Основные положения диссертации опубликованы в 20 статьях (10,84 п.л.), включая 3 статьи (1,6 п.л.) в изданиях, внесенных в Перечень ведущих рецензируемых научных журналов, утвержденных ВАК при Минобрнауки России для публикации основных положений докторских и кандидатских диссертаций.

Вопросы диссертационного исследования обсуждались на международных (Глазов, 2010; Уфа, 2011; Прага, 2011; Новосибирск, 2011; Астана, 2012), всероссийских (Самара, 2009, 2010), региональных (Чебоксары, 2009, 2011, 2012, 2013) конференциях и конгрессах в Оренбурге (2009) и Петрозаводске (2011).

**Структура диссертации.** Работа состоит из введения, трех глав, заключения, библиографического списка, приложений.

## II. ОСНОВНОЕ СОДЕРЖАНИЕ РАБОТЫ

**Во введении** обоснована актуальность темы, определены объект и предмет исследования, сформулированы цель и задачи, обоснованы хронологические и территориальные рамки, научная новизна и практическая значимость, охарактеризованы методы исследования и представлен краткий анализ изученной литературы и источников

**Первая глава «Культура питания чувашей в этнографических исследованиях (источниковедческий и историографический обзор темы)»** раскрывает основные труды и источники по культуре питания чувашей.

*В первом параграфе «Пища чувашей в опубликованных источниках XVI–XXI вв.»* дана характеристика сочинений путешественников Г.Ф. Миллера, И.Г. Гмелина, П.С. Палласа, Г.И. Георги, И.И. Лепехина<sup>18</sup> и других авторов (К.С. Милькович, И.С. Протопопов, А. Фукс, П.А. Аноров<sup>19</sup>), которые содержат, в целом, значительные по объему и качеству сведения о культуре пита-

<sup>18</sup> Миллер Г.Ф. Описание живущих в Казанской губернии языческих народов, яко то черемис, чувашей и вотяков. СПб., 1791; Харлампович К.В. Известия И. Гмелина о Казани и казанских инородцах // Известия общества археологии, истории и этнографии (далее ИОАИЭ). Казань, 1903. Т. 19. Вып. 5–6; Паллас П.С. Путешествия по различным провинциям Российского государства. СПб., 1773–1788; Лепехин И.И. Дневные записки путешествия по разным провинциям российского государства. СПб., 1771–1805 и др.

<sup>19</sup> Милькович К.С. Этнографический очерк о чувашах // ИОАИЭ. Т. 22. Вып. 1. С. 39, 57; Фукс А. Записки о чувашах и черемисах Казанской губернии. Казань, 1840; Аноров П.А. Нравы и поверья чувашей // Русские писатели о чувашах. С. 26 и др.

ния чувашей: составе блюд, технологии приготовления. Работы этого периода были написаны с привлечением сведений предшественников и собственных материалов указанных выше авторов. Характеристика пищи в общих чертах и частично в контексте обрядов и жертвоприношений содержатся в работах В.И. Лебедева, С.М. Михайлова, С.В. Максимова, А.Ф. Риттиха, Н.И. Золотницкого, В.К. Магницкого, Н.М. Охотникова, Г.Т. Тимофеева, П.К. Прокопьева<sup>20</sup>. Характеристику обрядовой пищи и трапезы чувашей находим в трудах В.П. Вишневого, Н.Т. Каменского, В.И. Миролубова, А.С. Иванова, В.И. Михайлова, А. Рекеева, Ф. Виноградова<sup>21</sup>. Из публикаций первых десятилетий XX в., имеющих отношение к повседневной и праздничной пище и этикету чувашей, стоит указать на работы Н. Спасского и Н. Архангельского<sup>22</sup>. Авторы этого периода ставили перед собой задачу, преимущественно, описания повседневных и празднично-обрядовых традиционных блюд. Вместе с тем, в отдельных работах можно увидеть попытки систематизации и семиотического анализа пищи (Н.И. Золотницкий, В.К. Магницкий). Примечательным явлением стали работы, посвященные собственно низовым чувашам и детально описывавшие этнокультурную специфику локальных групп низовых чувашей (Н.М. Охотников, Г.Т. Тимофеев). К изданиям источникового характера можно отнести современные публикации краеведов, кулинарные книги, работы автобиографического характера, фольклорные материалы, интернет-ресурсы и др., в которых отражаются традиционные элементы и современное состояние системы питания низовых чувашей.

Подводя итоги анализа опубликованных источников по культуре питания чувашей, отметим, что в них содержится достаточный объем материала, необходимый для разработки темы, характеристики особенностей культуры питания низовых чувашей в дореволюционный период, реконструкции традиционной кухни и рассмотрения ее трансформации в современный период.

<sup>20</sup> Золотницкий Н.И. Корневой чувашско-русский словарь. Казань, 1875; Михайлов С.М. Собрание сочинений. Чебоксары, 2004; Магницкий В.К. Материалы к объяснению старой чувашской веры. Казань, 1881; Его же. Об ирихах у чуваш. Казань, 1891; Охотников Н.М. Записки чувашина о своем воспитании // ИОАИЭ. Казань, 1920. Т. 31. Вып. 1. С. 19–48; Прокопьев К.П. Обряд прохождения в земляные ворота // ИОАИЭ. Казань, 1903. Т. 19. Вып. 3, 4. С. 208–213; Его же. Брак у чуваш // ИОАИЭ. Казань, 1903. Т. 19. Вып. 1. С. 1–63; Его же. Похороны и поминки у чуваш // ИОАИЭ. Казань, 1903. Т. 19. Вып. 5–6. С. 215–250; Тимофеев Г.Т. Тăхăрĕл. Шупашкар, 2002 и др.

<sup>21</sup> Вишневский В.П. О религиозных верования чувашей // Хрестоматия по культуре Чувашского края: дореволюционный период. Чебоксары, 2001; Виноградов Ф.В. Следы язычества в домашнем обиходе чуваш. Симбирск, 1897; Каменский Н. Остатки языческих обрядов и религиозных верований у чуваш. Казань, 1879; Миролубов В.И. Из быта крещеных чуваш с. Чутеева. Казань, 1889; Михайлов В.И. Обряды и обычаи чуваш. Спб., 1891; Рекеев А.В. Из чувашских преданий и верований. Казань, 1896; Его же. Разные чувашские моления. Казань, 1898 и др.

<sup>22</sup> Спасский Н. Очерки по родиноведению. Казань, 1912; Архангельский Н. Гостеприимство в семейном быту чуваш // ИОАИЭ. Казань, 1911. Т. 26. Вып. 1–6. С. 640–644.

Во втором параграфе «Изучение системы питания чувашей в середине XIX – начале XXI в.» представлен анализ трудов В.А. Сбоева, Н.И. Ашмарина, Н.В. Никольского, Г.И. Комиссарова, Д. Месароша и др. по чувашской кухне, носивших, преимущественно, описательный характер. Пища как часть материального быта народа все же оставалась наименее изученной темой, ограничивалась фрагментарными упоминаниями о повседневных, праздничных и обрядовых трапезах на фоне исторических событий или при описании быта, хозяйственных занятий, обычаев и обрядов.

В советской историографии наблюдалось планомерное изучение культуры питания чувашей с использованием архивных материалов, опубликованных источников и материалов комплексных экспедиций. Сведения по теме обобщались в монографиях и статьях, учеными разрабатывались ее новые аспекты, в частности, ритуальная пища в календарной, семейной и производственной обрядности чувашей. Однако авторами (Н.И. Воробьев, К.И. Козлова, В.Д. Димитриев, П.В. Денисов, В.П. Иванов, А.К. Салмин, П.П. Фокин, Г.Б. Матвеев и др.<sup>23</sup>) в этот период пища не рассматривалась с точки зрения культурно-диалектных различий между этнографическими группами и содержала, в лучшем случае, описания локальных вариантов системы питания в ареалах чувашского населения. Тем не менее, исследовательский опыт советской историографии по теме достаточно важен для характеристики как традиционной, так и современной культуры питания низовых чувашей. Он же послужил фундаментом для продолжения исследований в постсоветское время.

Анализ современной литературы по культуре питания низовых чувашей показывает повышение интереса к теме, являющейся не только обязательным компонентом общей характеристики этнической культуры, но и предметом специального исследования. Учеными (наряду с новыми работами вышеука-

---

<sup>23</sup> Воробьев Н.И. Этногенез чувашского народа по данным этнографии // Советская этнография. 1950. № 3. С. 66–78; Его же. Этнографические исследования в Чувашской АССР // Советская этнография. 1950. № 2. С. 205–208; Димитриев В.Д. История Чувашии XVIII века. Чебоксары, 1959; Денисов П.В. Историко-этнографические исследования Н.М. Охотникова // Исследования по истории Чувашии дооктябрьского периода. Чебоксары, 1985; Его же. Религиозные верования чуваш. Историко-этнографические очерки. Чебоксары, 1959, и др.; Козлова К.И. Этнография народов Поволжья. М., 1964; Иванов В.П. Пища как источник для изучения этногенетических и культурных связей чувашей // Этническая культура чувашей. Чебоксары, 1990. С. 27–49, и др.; Матвеев Г.Б. Историография изучения материальной культуры чувашского народа (Дореволюционный период) // Новые исследования по археологии и этнографии Чувашии. Чебоксары, 1983. С. 80–120; Его же. Материальная культура чувашей. Чебоксары, 1995, и др.; Салмин А.К. Народная обрядность у чувашей. Чебоксары, 1994; Его же. Семантика дома у чувашей. Чебоксары, 1998; Его же. Хлеб в ритуалах чувашей // Известия НАНИ ЧР. 1996. № 2. С. 86–91, и др.; Фокин П.П. Животноводческая обрядность современной чувашской семьи (весенний выгон стада) // Вопросы археологии и этнографии Чувашии. Чебоксары, 2000. С. 111–128; Его же. Производственная обрядность современной чувашской семьи (На примере ритуального комплекса *ёне ырри*) // Материалы по этнологии и антропологии чувашей. Чебоксары, 1997. С. 158–176 и др.

занных авторов следует указать на труды Е.А. Ягафовой, О.В. Егоровой, Н.П. Вовиной<sup>24</sup> и др.) отмечается, что чувашская кухня является собой один из вариантов модели питания народов Волго-Уралья. В то же время, как показывает обзор некоторых работ, она обнаруживает вариативные формы на уровне этнографических и этнотерриториальных групп, что убеждает в необходимости более детального изучения пищевых традиций отдельных групп как системного целого, а также в сравнении с локальными вариантами по другим подразделениям чувашского этноса и пищей соседних народов.

Историографический обзор не выявил работ, в которых освещались бы особенности трансформации культуры питания на современном этапе под влиянием общих процессов модернизации традиционной культуры, изменения благосостояния сельских жителей, расширения информационного пространства за счет распространения кулинарной литературы, кулинарных телепрограмм, а также в результате интенсификации межкультурного взаимодействия и инокультурных заимствований и т.д.

**Во второй главе «Традиционная культура питания низовых чувашей»** исследована основа культуры питания этноса, которая составляла сбалансированное соотношение зерновых, растительных и мясомолочных продуктов.

*Первый параграф «Растительная пища»* посвящен рассмотрению зерновых и растительных продуктов и основанных на них блюд: изделий из теста (с начинкой и без начинки), крупы и блюд из них. К хлебно-зерновым продуктам низовых чувашей применима следующая классификация обработки: механическая (зерно размалывалась на муку и крупу) и термическая (переработка зерна, крупы и теста). Дальнейшая технологическая дифференциация позволяет различать блюда, готовившиеся при помощи ферментации (солod, кисели, дрожжевой хлеб и др.) и без нее – вареное или высушенное зерно (толокно), каши, лапшеобразные изделия.

Изделия из теста составляют две разновидности: без начинки – хлеб, лепешки, блины и колобки, с начинкой – большие и маленькие пироги, ватрушки, вареники и др., выпекаемые из ржаной муки, т.к. пшеницу сеяли мало. Проживая по соседству с татарами, чувашки низовой и разных этнотерриториальных групп перенимали у них блюда из теста (например, *кăстăмни* / *кăстрăмни* – кушанье из теста с начинкой), что отсутствовало у чувашек верховой зоны. Мучные изделия (*çăмах* или *салма*) использовали в качестве приправы для супов, а мукой заправляли также картофельное пюре. Немаловажное значение в рационе питания низовых чувашек имели блюда из различных круп (каша *пăтă*, кисели *кёсел* / *мимёр*, толокно *тинкёле* и др.), которые в большом количестве употреблялись в обыденном рационе.

<sup>24</sup> Ягафова Е.А. Чувашки Урало-Поволжья: история и традиционная культура этнотерриториальных групп (XVII – нач. XX вв.). Чебоксары, 2007; Вовина О.П. Праздник *хёр сăри* — «девичье пиво» в календарной обрядности чувашек // Женщина и вещественный мир культуры у народов России и Европы. СПб., 1999. С. 71–82; Егорова О.В. Традиционная родильная обрядность чувашек Волго-Уралья. Чебоксары, 2010 и др.

Низовыми чувашами употреблялось множество разных видов овощей, главным из которых со второй половины XIX в. стал картофель *улма*. Морковь, лук, чеснок, свекла, тыква, репа, капуста поедались в сыром, вареном, печеном, квашеном или соленом виде и использовались как начинка для пирогов. В употреблении были продукты садоводства (яблоки местных сортов, малина, вишня, смородина). Население собирало также лесные плоды и ягоды (в лесных районах; в степной зоне низовой группы этого не наблюдалось), а также дикорастущие травы: щавель, борщовник, сныть, дикий лук, молодую крапиву, лебеду белую, мяту. Они употреблялись в сыром, варенном и сушенном виде. Из семян конопли *кантър* и льна *йётён* чувашаи повсеместно получали растительные жиры – *пуснй су* (дословно «выдавленное масло»), а размятые семена служили приправами к кашам и мучному киселю. Таким образом, растительные продукты и блюда из них были широко представлены в рационе питания этноса и являлись важнейшим компонентом пищевой системы.

Пища растительного происхождения низовых чувашей имеет отличия от таковой у верховой и средненизовой групп, выражающиеся не только в названиях блюд (например, *сайккър*, *куккъл* – верховые, *сайкър*, *кукъл*, *кукли* – низовые, и т.д.), но и в способе их приготовления и составе ингредиентов. Заметно влияние татарской кухни и употребление соответствующих блюд (чак-чак, кыстыбый и др.). В отличие от верховых чувашей, низовые меньше употребляли дикорастущие растения и грибы, что, возможно, было обусловлено особенностью ландшафта: преимущественно лесного в ареале верховых и средненизовых чувашей и степного в ареале низовой группы.

*Второй параграф «Пища животного происхождения»* характеризует мясной и молочный рацион питания, а также блюда из рыбы и яиц. Мясные продукты предполагают следующую классификацию: мясо вареное и тушеное для скорого употребления, а также приготовленное впрок (замороженное, вяленое, соленое, копченое, сушенное) для хранения.

В питании низовых чувашей использовались мясо, субпродукты и кровь животных как компонент в приготовлении ряда блюд: *юн* – свежая кровь с крупой и кусочками сала, *юн тултармайш* – варенная кровяная колбаса из полусваренной крупы и нутряного жира, и др. Мясо, в основном, употреблялось в вареном виде в супе (*шурпе*, *пуç-ура яшки*) и в тушеном виде в качестве отдельного блюда. Для долгого хранения готовили колбасу *шърттан*, ветчину, рулет. В пищу также употреблялись остатки растопленного жира шкварки *су кайрчи*. Рацион питания низовых чувашей отличался от такового у других этнографических групп большим объемом мясных изделий, а также использованием мяса (а не внутренностей, как у верховых чувашей) для приготовления *шурпе*. Возможно, это стало следствием инокультурного влияния (татар) и большей сохранностью скотоводческих традиций.

Рассматриваются блюда и напитки, приготовленные из молока. Классификация молочных продуктов у низовых чувашей позволяет выделить: 1) блюда из цельного молока (сметана, масло), 2) молочные кушанья, приготовленные с помощью ферментации (кисломолочные напитки и кушанья),

3) продукты, полученные путем термической обработки (сыр и др.). Молоко низовыми чувашами в чистом виде потреблялось весьма редко (его давали только детям), а в основном перерабатывалось на масло и разнообразные кисломолочные продукты (варенец, простокваша, пахта и др.). Из прокисшего молока получали творог *тӑпӑрчӑ*, из которого затем готовили домашний сыр *чӑкӑт* и лакомство *тӑваралӑ ҫу*. Из молочных блюд в качестве обрядового кушанья нужно упомянуть *ёне ырри* из молозива и чистого молока, которое вышло из употребления у низовых и больше сохраняется у других этнографических групп. Под влиянием соседей-татар низовые чувашаи добавляли цельное молоко в чай, что было не характерно для верховых и средненизовых чувашей.

В параграфе дается характеристика блюд из яиц – вареные вкрутую, жареные *ӑшаланӑ ҫӑмарта* яйца и омлет *ҫӑмарта хӑпартни* присутствовали в повседневной, праздничной и обрядовой трапезе. Рыба и рыбные блюда (в основном варили суп *пулӑ шӳрпӑ*) в питании низовых чувашей, по сравнению с верховой и средненизовой группами, не получили большого распространения.

Таким образом, по сравнению с другими этнографическими группами в рационе питания преобладали мясные блюда (*шӑрттан*, *шӳрпӑ* и др.), кушанья из молока и яиц почти потреблялись в одинаковых пропорциях, но рыба и рыбные блюда – в меньшем количестве. Различия наблюдались и в рецептах – на приготовление мясных блюд у верховых и средненизовых шли и потроха (*ҫӳрме* из потрохов, в *шӳрпӑ* также добавляются кишки и т.д.). Изменения в культуре питания этой группы происходили также через смешанные браки (татары) и межличностные контакты. В современной культуре питания мясо-молочные продукты сохраняют значимость как один из основных компонентов повседневного рациона питания и в празднично-ритуальной трапезе.

В третьем параграфе «Традиционные напитки» охарактеризовано разнообразное питье, в котором различались кисломолочные (снятое и кислое молоко, пахта, реже – цельное молоко (об этом подробнее см. в параграфе «Пища животного происхождения»), безалкогольные (медовая сыта, пиво без хмеля и дрожжей, квас), алкогольсодержащие (пиво, медовуха, медовая бражка) напитки. Чай, кофе, морсы употреблялись редко. В современном рационе питания низовых чувашей напитки домашнего приготовления продолжают существовать, но постепенно вытесняются покупными.

Изучение основ традиционной системы питания низовых чувашей в сравнении с современной показывает сохранность основных пищевых традиций в повседневной и праздничной трапезе. В названиях блюд, приготовлении и употреблении наблюдаются диалектные особенности, что объясняется локальностью групп, а также соседством с другими народами (например, татары), которое обогатило культуру питания низовых чувашей.

Изменения, произошедшие в XX–XXI вв., проявились в уменьшении в рационе питания изделий из теста, колбас, сыров и напитков домашнего приготовления при одновременном росте потребления продуктов питания промышленного производства. На протяжении XX в. значительно уменьшились разли-

чия в пище сельских и городских жителей, вероятно, как следствие улучшения материального благополучия сельских жителей и увеличения ассортимента предлагаемых в сфере торговли продуктов и готовых изделий. Изменение рациона питания низовых чувашей связано также с увеличением кулинарных книжных изданий, а также телепередач, благодаря которым в него входят новые блюда европейской и азиатской кухни.

**Третья глава «Застольный этикет низовых чувашей»** посвящена рассмотрению правил и норм поведения за столом в сравнении с другими группами чувашей.

*В первом параграфе «Застольный этикет: к теории вопроса»* раскрыты общие теоретические и методологические аспекты проблемы – это организация пространства и этикетные ситуации, особенности речевого этикета и этикетной атрибутики, характеристика пола, возраста, общественного и имущественного положения, национальная и/или конфессиональная принадлежность, родственные связи или их отсутствие, степень знакомства и другие признаки участников этикетных ситуаций застольного этикета низовых чувашей. Охарактеризован микропространственный уровень чувашского дома, в котором выделяются более ценные (правая сторона, передний угол – *кёрке*) или менее ценные (левая сторона – *тёпел*) его части, а также деление пространства дома на мужское и женское, что также было закономерным следствием распределения семейных и других социальных ролей между мужчиной и женщиной. Неотъемлемой частью этикета питания являлось рассаживание за столом, которое выступало своеобразной наглядной моделью половозрастного разделения.

*Во втором параграфе «Этикет во время повседневной трапезы»* показаны особенности ежедневного (обыденного) принятия пищи низовыми чувашами, определявшиеся составом и структурой (отношениями) внутри патриархальной семьи – традиционного типа чувашской семьи, которая осуществляла передачу этнически значимой информации молодому поколению. Повседневная трапеза определяла нормы поведения каждого участника трапезы в соответствии с его половозрастным статусом и родственно-свойственными отношениями в семье, правила при рассаживании и раздаче пищи и разрезании блюд, которые входили, в основном, в обязанности отца семейства. Они строго соблюдались до середины XX в., но изжили себя в современной культуре питания. Это объясняется существенными изменениями в повседневном застольном этикете: раздельное принятие пищи членами семьи, участие женщин и детей в общей трапезе и др., обусловленные трансформацией структуры чувашской семьи и изменением образа жизни ее членов.

*Третий параграф «Гостевой (оказиональный) этикет»* содержит материал по культуре гостеприимства низовых чувашей. Гости делились на несколько категорий: специально приглашенные (званные), неожиданные (незванные, случайные люди) и те, которые могли прийти без приглашения (соседи, родственники, односельчане). В любом случае, чуваша стремились встретить их по всем правилам гостеприимства: пригласить за стол, предложить откусать с домочадцами

пищу. Специальные приглашения гости получали на семейные торжества и праздники, связанные с хозяйственной деятельностью.

Гостевой этикет зиждется на следующих основных этапах: *созывание, встреча, угощение и проводы* гостей. На каждом его этапе у низовых чувашей существовали особые нормы поведения хозяев и гостей, которые определяли его структуру. Современный этикет, сохраняя свои традиционные черты (приглашение, встреча, проводы гостей), приобретает новые, трансформируется. В правилах современной окказиональной этикетной ситуации среди разных этнографических групп чувашей существенных различий не наблюдается.

В четвертом параграфе «Семейные праздничные застолья» проведен анализ ритуальных трапез, связанных с основными периодами жизни человека, которые имели символический характер, обусловленный социальной и религиозно-сакральной функциями проводимых обрядов. Охарактеризованы обычаи и ритуальные кушанья во время имянаречения (сыр *чӑкӑт*, лепешка *хӑпарту*, мед); проводов на военную службу (каша *салтак пӑтти*); свадебной трапезы (угощение привезенными гостинцами *хӑпарту, чӑкӑт, йӑвача, сӑра*, приготовление *хӗр шӳрпӗ*, проведение обряда *хӗр эреххи / эрекки*, встреча молодоженов с хлебом солью и т.д.), которые демонстрируют достаточную степень однородности пищевых традиций населения в пределах изученного ареала, близость к элементам системы питания этнотерриториальных групп закамских и заволжских чувашей. В некоторых случаях выделяются резкие отличия от других этнографических групп. Например, обычай разрезания горбушки хлеба во время проводов на службу, который отсутствует у средненизовых чувашей.

Особенно тесно с ритуальной пищей связаны обряды похорон и поминок – трапеза начиналась с употребления блинов *икерчӗ / кульмак* с медом; обязательными блюдами были блины с медом, *капӑртма*, на горячее подавался суп из курятины, *кӗсел*.

Локальные различия в пище, характерные для этнографических и территориальных групп, ярче всего прослеживаются на примере свадебной обрядности. Например, на этапе сватовства в пище этнографических групп чувашей наблюдаются как сходства (сыр *чӑкӑт*, пиво *сӑра*, различные печения), так и различия – у верховых чувашей на стол выставляется лепешка *сӳхӳ*, у низовых – калач, отсутствует специальное место для проведения свадебного торжества *шилӗк* и др. Нами были выявлены отличия в обрядовой пище и этикете низовых чувашей в сравнении с другими этнографическими и этнотерриториальными группами, связанные с функциями участников ритуалов, последовательностью действий и т.д.

Пятый параграф «Застолья календарного цикла» посвящен исследованию связанных с пищей религиозно-магических представлений чувашей, ярко представленных в земледельческих и скотоводческих обрядах и праздниках. В данной части работы рассмотрены ритуально-обрядовая пища во время но-

вогоднего, масленичного, пасхального, семицко-троицкого, весенне-летнего, осеннего блоков<sup>25</sup>.

Традиционные праздничные и специальные блюда, отражающие специфику застолья, готовились на календарные праздники. Так, во время новогоднего праздника низовые чувашаи пекли тестяные шарики *ййва*, на стол выставляли колбасу *шйрттан*, пироги с различной начинкой, на масленицу пекли блины, а на пасху красили яйца. *Симёк* слился с христианским праздником Троицей, во время которого поминают умерших на кладбище и дома с блинами, медом, омлетом. Низовыми чувашами проводились *акатуй*, *синсе*, различные обряды типа *чук*. На Петров день резали барана и варили *шурпе*, которым угощали гостей. Осенне-зимний цикл обрядов и праздников включал в себя, в основном, поминовение предков, моления и жертвоприношения в благодарность хорошему урожаю и т.д.

Больших отличий в застольях календарного цикла не наблюдается. Но нужно отметить некоторые особенности. Например, во время масленицы низовые чувашаи пекли блины *икерчё* (*кульмак*), а верховые (Моргаушский район) масляные печенья *суллай пашалу*. На Петров день режется баран, из которого варится суп *шурпе* (готовился в основном из мяса) у низовых и *кокар шурпи* (из субпродуктов) у верховых, также у них починается бочка пива и т.д. В общем, при изучении особенностей питания низовых чувашей Чувашии, Татарстана и Ульяновской области выявлялись как общие, так и специфические черты. Различия наблюдались в приготовлении и употреблении блюд. Например, в новогодний цикл праздников (*сурхури*) в кусте Тяхяръял готовилась специальная каша, что не наблюдалось у других чувашей низкой зоны, а на Пасху (*мункун*) в некоторых районах (Комсомольский район ЧР) проживания группы на стол в качестве обрядового кушанья ставился омлет и т.д.

С христианизацией появилась новая традиция в питании низовых чувашей – пост, в течение которого запрещалось употребление пищи животного происхождения, что изменило годичный цикл питания этноса.

Проведение семейных и календарных праздников и приготовление к ним традиционных блюд говорит об их устойчивости среди чувашского этноса, но присутствие на праздничном столе кроме традиционных чувашских блюд кушаний из других кухонь, говорит об утрате сакральности пищевого аспекта обрядово-праздничной культуры.

**В заключении** сделаны выводы.

Историографическое исследование источников и литературы XIX – начала XXI вв. не выявило специальных работ, посвященных особенностям традиционной и современной культуры питания низовых чувашей, вопросам ее трансформации.

Основу рациона питания низовых чувашей в изучаемый период составляли блюда растительного и животного (посезонно) происхождения, разнообразные напитки. Повседневный застольный этикет был строго регламентирован.

<sup>25</sup> Ягафова Е.А. Чувашаи Урало-Поволжья. Чебоксары, 2007. С. 82.

ван с учетом пола, возраста и внутрисемейного статуса его участников. Праздничные и обрядовые трапезы отличались обилием и высоким качеством блюд, включая ритуальную еду, особым ритуалом угощения, символическим характером самого застолья.

Система питания и застольный этикет соответствовали традиционному пищевому комплексу, распространенному в пределах Волго-Уральской историко-этнографической области с локальной спецификой относительно низовых чувашей, которая демонстрирует высокую степень однородности в пределах ареала, близость к этнотерриториальным группам закамских и заволжских чувашей, а также определенные сходства с пищей других народов (татары).

Современная культура питания низовых чувашей характеризуется, с одной стороны, высоким уровнем сохранности традиционных элементов в сфере питания, особенно в празднично-обрядовой трапезе, а с другой стороны, существенной трансформацией в последние десятилетия XX – начале XXI в. под влиянием иноэтнических заимствований и распространения кулинарной литературы и телепередач, благодаря практике смешанных браков и межэтническим контактам, доступности разнообразных изделий в продуктовых торговых сетях, в сфере общественного питания.

### **Основные положения диссертации отражены в следующих публикациях автора**

#### *Публикации в ведущих рецензируемых научных журналах, определенных ВАК при Минобрнауки России*

1. Сергеева, Е.В. Родильный обряд «ача яшки» / Е.В. Сергеева // Вестник Чувашского университета. – 2010. – №4. – С. 89–92. (0,4 п.л.)
2. Сергеева, Е.В. Особенности национальной кухни низовых чувашей (на материалах экспедиций 2008-2009 гг.) / Е.В. Сергеева // Вестник Чувашского университета. – 2011. – №4. – С. 97–101. (0,4 п.л.)
3. Сергеева, Е.В. Этнография питания чувашей (Историографический обзор) / Е.В. Сергеева // Вестник Челябинского государственного университета. – 2011. – Вып. 49. История. – С. 134–141. (0,8 п.л.)

#### *Статьи, опубликованные в других изданиях*

1. Сергеева, Е.В. Этнические особенности питания современных чувашей / Е.В. Сергеева // VIII Конгресс этнографов и антропологов России. – Оренбург: Издательский центр ОГАУ, 2009. – С. 77. (0,06 п.л.)
2. Сергеева, Е.В. Традиционная пища в молодежных праздниках у низовых чувашей (конец XIX – начало XX в.) / Е.В. Сергеева // Платоновские чтения: материалы и доклады XV всероссийской конференции молодых историков. – Самара: Изд-во «Самарский университет», 2009. – С. 266–267. (0,1 п.л.)

3. Сергеева, Е.В. Названия пищи низовых чувашей Чувашской Республики (по материалам экспедиции 2008 г. в Яльчикский: Батыревский и Ибресинский р-ны) / Е.В. Сергеева // Чувашский язык: история, современность, проблемы. – Чебоксары: Изд-во ЧГПУ, 2009. – С. 156–164. (0,4 п.л.)
4. Сергеева, Е.В. Пиво в обычаях и обрядах чувашей / Е.В. Сергеева // Наука в XXI веке: традиции и инновации. – Екатеринбург: «Мир гуманитарных наук», 2010. – С.8–9. (0,14 п.л.)
5. Сергеева, Е.В. Пища как предмет изучения чувашского народа / Е.В. Сергеева // Материальная и духовная культура народов Урала и Поволжья: история и современность. Материалы Международной научно-практической конференции, посвященной 520-летию вхождения Севера Удмуртии в состав Московского княжества. – Глазов: ООО «Глазовская типография», 2010. – С. 359–362. (0,14 п.л.)
6. Сергеева, Е.В. Культура питания чувашей (по данным рукописного архивного фонда Н.В.Никольского) / Е.В. Сергеева // Культурные традиции в условиях трансформации общества. Материалы научно-практической конференции, посвященной 130-летию со дня рождения Н.В.Никольского. – Чебоксары: ЧГИГН, 2011. – С. 61–102. (2,1 п.л.)
7. Сергеева, Е.В. Повседневный застольный этикет чувашей / Е.В. Сергеева // Гуманистическое наследие просветителей в культуре и образовании: IV Акмуллинские чтения. Т. 2. – Уфа: Изд-во БГПУ, 2011. – С. 229–231. (0,14 п.л.)
8. Сергеева, Е.В. Культура питания низовых чувашей: сравнительный анализ / Е.В. Сергеева // IX Конгресс этнографов и антропологов России. – Петрозаводск: Карельский научный центр РАН, 2011. – С. 146. (0,05 п.л.)
9. Сергеева, Е.В. Трансформация традиционной системы питания чувашей в XXI веке / Е.В. Сергеева // VII Международная научно-практическая конференция «Научный прогресс на рубеже тысячелетий – 2011». – Прага, 2011. – С. 81–82. (0,11 п.л.)
10. Сергеева, Е.В. Традиционные мучные изделия в системе жизнеобеспечения чувашей и марийцев / Е.В. Сергеева // Материалы международной заочной научно-практической конференции «Актуальные вопросы истории, этнографии и антропологии». – Новосибирск: Изд-во «ЭНСКЕ», 2011. – С. 107–111. (0,2 п.л.)
11. Сергеева, Е.В. Национальная пища низовых чувашей (по материалам экспедиций 2008–2009 годов) / Е.В. Сергеева // Актуальные вопросы истории и культуры чувашского народа: сб. ст. / сост. и научн. ред. Николаев Г.А. – Чебоксары: ЧГИГН, 2011. – Вып. 1. – С. 128–157. (1,7 п.л.)
12. Сергеева, Е.В. Застольный этикет чувашей в фокусе их видения мира: традиции и новации / Е.В. Сергеева // Менталитет и этнокультурное развитие волжских народов: история и современность. – Чебоксары: ЧГИГН, 2012. – С. 276–282. (0,5 п.л.)
13. Сергеева, Е.В. Этикет во время свадебного обряда у чувашей / Е.В. Сергеева // Век науки и образования. Научный журнал. – Астана. Октябрь–декабрь, 2012. – С. 116–120. (0,4 п.л.)

14. Сергеева, Е.В. Сравнительная характеристика культуры питания чувашей и марийцев: традиции и современность / Е.В. Сергеева // Чуваши и их соседи: Этнокультурный диалог в пространственно-временном континууме. – Чебоксары: ЧГИГН, 2012. – С. 137–143. (0,4 п.л.)

15. Сергеева, Е.В. Отражение межэтнических контактов с татарами в культуре питания чувашей / Е.В. Сергеева // Чуваши и их соседи: Этнокультурный диалог в пространственно-временном континууме. – Чебоксары: ЧГИГН, 2012. – С. 144–166. (1,3 п.л.)

16. Сергеева, Е.В. Культура питания чувашей (историографический обзор) / Е.В. Сергеева // Актуальные вопросы истории и культуры чувашского народа: сб. ст. / сост. и научн. ред. Кузнецов А.В. – Чебоксары: ЧГИГН, 2013. – Вып. 2. – С. 151–177. (2,0 п.л.)

17. Сергеева, Е.В. Застольный этикет и нормы поведения чувашей / Е.В. Сергеева // Актуальные вопросы истории и культуры чувашского народа: сб. ст. / сост. и научн. ред. Кузнецов А.В. – Чебоксары: ЧГИГН, 2013. – Вып. 2. – С. 178–204. (1,7 п.л.)