

ИРТКЕН ЧУРТАЗАР ІЗІК

В прошлое дверь приоткрыв



Сопки и степи, древние камни,
Каждый камень-легенда.....
Словно историей, вся территория
Взята навечно в аренду.
Горы, озёра, поверья, курганы,
Будто всё сказка и миф,
Бубны и танцы-камлают шаманы
В прошлое дверь приоткрыв.

Наталья Бердская-Логинова



Содержание

Предисловие.....	3
Культура и быт	6
Рецепты национальной кухни	7
Национальная одежда	13
Национальные украшения и аксессуары	17
Рецепты национальной медицины	23
Предметы быта	24
Национальный фольклор	34
Обряды и ритуалы	35
Традиции и обычаи	40
Семейный альбом	41
Эпилог	42

Предисловие

На территории администрации Приреченского сельсовета проживает население различных национальностей, но мы остановили свой выбор на творчестве хакасского народа, так как люди этой национальности являются коренным народом нашей территории и входят в состав самых малочисленных народов России. Первые представители хакасской национальности на нашей территории обосновались в п. Арабкаево Ужурского района Красноярского края. История поселка уходит в глубокую древность. Как рассказывали местные жители, на месте современного посёлка поселился хакасский бай, по фамилии Арыхпаев, где обосновался на многие годы. Согласно архивным данным: «Списков населенных пунктов Енисейской губернии». Список номер один «Населенные пункты крестьянского типа по данным Всероссийской сельскохозяйственной и земельной переписи 1870 года», в Усть-Фыркальской волости по Старогосской группе улусов внесен в список улус Арыпкаев. Ныне посёлок Арабкаево, который находился на расстоянии 71 км от волостного села Усть-Фыркал, в нем проживало приписанных к обществу 13 самостоятельных хозяйств, в хозяйствах проживало 88 человек, из них 52 мужчины.

По данным волисполкомов Минусинского уезда за 1922-1923 г. в Усть-Фыркальской волости в Кончаровском сельсовете значится улус Арыхпаев с населением в 90 человек, в том числе мужчины-48.

Нематериально-культурное наследие хакасского народа богато в своём разнообразии и для того чтобы сохранить и передать наследие потомкам мы решили создать нематериально-культурное наследие в электронном виде. Это электронная книга «Иртикен чуртасар ізік» в переводе на русский язык - «В прошлое дверь, приоткрыв», в которой мы описали: традиции хакасской культуры, обряды, ритуалы, рецепты национальной кухни, рецепты народной медицины и т.д. Так же мы планируем обустройство помещения для хранения предметов быта, костюмов, оберегов, талисманов и т.д и т.п.. В дальнейшем книга будет размещена на официальном сайте МАУК «ЦКС Ужурского района», для доступного чтения.

Коллектив Приреченского СДК, используя накопленный материал хакасского народного творчества, принимал участие в районных мероприятиях, таких как «Золотая житница» в селе Солгон Ужурского района, фестиваль «Радуга лиц» г.Ужур, фестиваль дружбы народов «Хоровод дружбы» г.Ужур. *На фото Анна Барахтина, жительница посёлка Белопольск*



Нами выбрано творчество хакасского народа как приоритетное направление в своей деятельности, разработав при этом концепцию развития учреждения культуры на 2019-2025гг.



В ходе создания книги мы провели ряд исследовательских мероприятий для сохранения нематериально-культурного наследия хакасов

На снимке коллектив Приреченского сельского Дома культуры на празднике «Золотая житница» в селе Солгон.

Приреченский СДК на празднике «День России» г. Ужур 2009 год. На снимке участница художественной самодеятельности Екатерина Бабасова



Фестиваль «Радуга лиц» 2010 год город Ужур. На снимке Анна Барахтина

Культура и быт

Характеристика народа

В исторических документах предков хакасов описывали как народ-завоеватель. Они всегда добиваются цели, как бы сложно бы это не было. Они очень выносливые, знают меру и многое могут вынести. Со временем научились уважать другие народности и их достоинства и даже строить какие-либо отношения. Но помимо этого с хакасами очень сложно договориться, они могут резко действовать или принимать решения и редко уступают. Несмотря на эти черты, народ очень дружелюбный и сострадательный.

Религиозное исповедование

Христианство хакасский народ принял только в 19 в. Этот народ до сих пор занимается шаманством. Они свято верят, что общение с духами может предотвратить что-то плохое, вылечить от тяжких болезней. В связи с принятием христианства, религия изменилась, но это никак не повлияло на традиции и обычаи хакасов. Они и по сей день могут обращаться к небу и просить дождя или, наоборот, хорошей погоды. Наблюдается жертвоприношение богам, в основном это маленькие ягнятки. А если кто-то болел с близких, то обращались к березе с просьбами и молитвами, чтобы быстро поставить на ноги больного. Выбранная молоденькая березка служила оберегом и на нее навязывали цветные ленты, чтобы ее можно было найти. 6 июня 2019 года в посёлке Арабкаево, около здания Арабкаевского сельского клуба жители посёлка посадили берёзу и на празднике «Кугурт Кун»- «День почитания и освящения жилища» повязали цветные ленты.

Культура, быт и традиции

На протяжении многих лет хакасы занимались скотоводством, а также собирали орехи, ягоды и грибы. Проживали хакасы в зимнее время в землянках, остальное время в юртах. Традиционный напиток из кислого коровьего молока — айран. Также исторически стали традиционными блюдами угре и колбаса-хан, то есть кровянка и мясной суп. В одежде предпочтение отдавалось длинной рубахе или однотонному платью, в основном, оранжевого цвета. Замужние женщины могли одевать вышитый жилет и украшения.

В каждой семье выбирался изых, это жертвоприносящая лошадь богам. Шаманы участвуют в этом обряде и заплетают в гриву цветные ленты, после животное отпускали в степь. Только главный в семье мог прикасаться к лошади или прокатится верхом на ней, а дважды в год, по весне и осенью, нужно лошадь вымыть (молоком), расчесать гриву, хвост и заплести новые ленты

Хакасы — уникальный народ, они прекрасно ладят с природой, ценят её дары (и за это благодарят богов). Они свято верят в свои силы и это помогает им в быту. А детей с малу приучают уважать ближнего и почитать старшего.

Рецепты национальной кухни

Хакасская кухня – изделия из теста.

Хлебопечением хакасы занимаются продолжительное время. Хлеб пекли из пшеницы, ржи. Готовилась закваска из хмеля, айрана и т. д. В современных условиях хлеб пекут из готовых дрожжей. В хакасском языке нет специальных названий многих изделий из дрожжевого, а также пресного теста. Рецепты приготовления выпечки общеизвестны. Остановимся на известных нам изделиях, характерных для хакасской кухни, рецепты которых нам продиктовали хакасы из посёлка Арабкаево и которые мы пробовали выпекать сами.

Порсых



лепёшек.

Ингредиенты: На 1 кг муки 2-2,5 стакана сливок или молока, 1 яйцо, столовую ложку сахарного песка, соль по вкусу.

Приготовить дрожжевое или пресное крутое тесто, дать постоять 20-30 минут после чего раскатать на сочни, которые нарезаются маленькими кусочками. Затем закатать в виде шариков. Жарить в большом количестве жира.

Порсых подают к чаю и бульону. Можно выпекать в виде

Тёртпек

Ингредиенты: 750 г теста, 300 г сала, 100 г репчатого лука, соль по вкусу.

Это хлеб. Тесто дрожжевое или пресное. Раскатать лепешку, на середину положить любое мелко нарезанное сало с мелко нарезанным луком. Защипать кругом, придать форму пирога. Выпекать можно хоть на сковороде с жиром, хоть в русской печи или духовке.

Комечёк

Ингредиенты: На 1 кг пшеничной или ржаной муки, 1 стакан топленого конского жира и 1 стакан бульона из конины, соль и специи по вкусу.

Приготовить пресное крутое тесто, дать немного постоять, раскатать на калачики толщиной примерно 1,5-2 см, печь в духовке или в русской печи.

Малычах

На 1 кг ржаной муки (можно пшеничной) 1 стакан конского топленого жира или 1 стакан жирного бульона из конины, 2 чайных ложки соли. Круто замесить пресное тесто. Дать постоять 15—20 минут. Вылепить фигурки домашних животных— лошадок, телят, овец, коров и фигурки птиц. Выпекать в печи.

Хурунду

На 2,5 стакана муки 3 яичных желтка, 1 ст. л. сахарной пудры, 2 ст. л. водки, 1 ст. л. сметаны, четверть чайной ложки соли, 0,5 стакана сливок, 1 стакан масла и жира, 200 г ядрышек кедровых орех.

Сливки, сметану, яичные желтки, измельченный сахарный рафинад, соль, 40-% спирт или водку тщательно перемешать и, постепенно всыпая муку, замесить крутое тесто.

Раскатать тесто тонким слоем, нарезать узкими полосками длиной 10—12 см, переплести их. Затем их опускать в горячий жир из топленого масла, свиного жира, затем вынуть на бумагу, чтобы стек жир, посыпать сахарной пудрой и истолченными кедровыми орехами. Получается почти как «Хворост»

Хымысха

Ингредиенты: На 2,5 стакана муки — 200 г маргарина, 2 яйца, 1 стакан сахарного песка. Маргарин, яйца, сахар, 2,5 стакана муки высшего сорта и гашеную уксусом 1 чайную ложку соды тщательно перемешав, вымесить крутое тесто. Затем поставить на 1 час в холодильник. Затем охлаждения тесто пропустить через мясорубку. Не большими порциями тесто-верёвочки выкладываем на протвень. Заранее разогреть духовку. Печём до готовности.

Коптиргёс с орехами

Ингредиенты: На 0,5 кг муки — 1 стакан сметаны, 3 яйца, 1 ст. ложка сахара, 0,5 чайной ложки соли. Начинка — ядра кедровых орехов.

Готовят пресное тесто на сметане, яйцах, добавляя немного сахара. Тесто на полчаса ставят в холодное место для охлаждения. Затем раскатывают тонким слоем, примерно 1—1,5 см, вырезают стаканом кружки. Слегка смазав их взбитым белком, кладут в середину начинку из орехов, защипывают и выпекают в русской печи или в духовке 20 минут.

Начинку готовят так. Кедровые орехи слегка поджаривают или сушат. Ядра, снова слегка обжарив на сковороде, толкут в ступке до сметанообразного состояния. Мы пекли с калиной.

Начинка из калины: Ягоду моем, пересыпаем сахаром, по вкусу и начинка готова.

«Хлеб от бабушки Лиды»

Это хлеб. С детства помню вкус этого хлеба. На вопрос рассказать рецепт Нина Григорьевна Тепляшина, дочь Лидии Романовны ответила: -Никакого рецепта, просто мука, вода, соль, дрожжи, русская печь и..... ЧИСТАЯ ДУША! И всё же мы с ней замесили тесто и мне удалось вычислить ингредиенты и примерное их количество.

Итак, замешиваем тесто!

Ингредиенты: Заранее 50-60 гр. сырых пекарских дрожжей развести в 0,5 стакана тёплой воды, добавить щепотку сахара. Всё перемешать. Добавляя по чуть-чуть пшеничной муки замешиваем дрожжевую закваску до консистенции кефира и даём постоять в тёплом месте до тех пор пока не начнут работать дрожжи и не начнет подниматься закваска.

В 1,5 литра тёплой, но не кипячёной воды добавляем соль по вкусу, затем добавляем заранее замешанные и поднявшиеся дрожжи. Всё тщательно перемешиваем и начинаем добавлять просеянную пшеничную муку. Замешиваем тесто до получения не очень тугой однородной массы. Замешанное тесто ставим в тёплое место и даём ему подняться три раза, каждый раз взбивая его весёлкой. Затем выкладываем готовое тесто на листы, даём тесту вновь тронуться и только потом ставим выпекать в печь.

Для информации: В пять часов вечера замешиваем тесто и только утром выпекаем.

Мясные блюда



Одно из самых любимых блюд хакасов — кровяная колбаса хан. После забоя скота кровь собиралась в чашу и отстаивалась. Жидкая кровь отдельно сливалась и шла на колбасу одного сорта, густая отдельно для колбасы другого сорта. В жидкую кровь добавляли молоко или бульон, наполняли промытые и очищенные кишки, которые завязывали и варили в воде. Это колбаса хан.

В колбасу из густой крови добавляли молоко, соль, мелко крошенное внутреннее сало и лук. Готовили в слепой кишке и рукаве желудка. Такая колбаса называется тирус хан.

Угре



Мясо баранины, можно конины или говядины с косточкой - 1,5-2 кг

Лук - 1 большая луковица
Ячменная крупа - половина стакана или стакан в зависимости от предпочтения густоты супа. Соль, перец по вкусу. Варится мясной бульон, желательны косточки (баранина, конина, говядина). В него добавляется крупа - ячменная или

перловка. За пять минут до готовности добавляем специи. Специи на самом деле не нужны, необходим лук. В тарелку с супом добавляется сушёный творог или кислая сметана. Можно сбобрить чесноком.

Лакомства хакасской кухни

Потхы



Сметана (жирная, деревенская) - 0,5 кг

Мука - 100-150 г (три горсти)

Соль

Сметану вылить в предварительно разогретый казан (кастрюлю с толстым дном) и на медленном огне, постоянно помешивая, довести до кипения. Посолить по вкусу и аккуратно добавить муку, постоянно помешивая! Варить, пока на поверхности не выделится масло (5-7 минут).

После этого кашу сразу же снять с огня. Подавать в горячем виде.



Талган

1. На стакан тёплого молока (воды) добавить 3-5 ложек талгана и 1 чайную ложку сахара. Перемешать и готово!
2. В растоплённое масло (в сливочное или топленое) всыпать талган добавить сахар или мёд (по желанию черёмуху, но она не должна перебивать вкус талгана). На 250 гр. масла 2 стакана талгана, 2-3 ч.ложки сахарного песка или 2 ст.ложки мёда, 3 ст.ложки молотой черёмухи. После тщательного перемешивания готово к употреблению. Приготовленный талган можно выложить в тарелку и поставить в холодильник. После нарезать на ровные кусочки (квадратики, треугольники, ромбики) и подавать к столу.
3. К 2 столовым ложкам талгана добавить 10 гр. толчёного грецкого ореха и 1 стакан кефира. Перемешать и готово!

Талган- традиционное национальное хакасское блюдо, без которого не обходится ни одно застолье, будь то поминальный обед или праздничное торжество.

Талган распространён по всему азиатскому континенту, его можно встретить от Якутии до Цейлона

Напитки



Айран

На литр молочной сыворотки 0,25 чайной ложки сухих дрожжей и чайную ложку сахара. Всё взболтать и поместить в тёпкое место. Если с вечера приготовить, то утром охладить и готово к употреблению.

Чай

Чай – один из самых древнейших напитков, употребление которого неразрывно связано с национальной культурой, хозяйством и историческими традициями многих народов и в том числе хакас.

Чабрец, шиповник, душица, чага- основные компоненты хакасского чая. Ритуал чаепития, строго соблюдается по сей день. Чай пьют из пиал, а если из чайных чашек, то обязательно подаётся и блюдо.



Национальная одежда

Покрой женского платья был практически одинаков, но оно было гораздо длиннее рубахи, которую носили представители мужской половины хакасы и с клиньями посередине спинки. Полики, обшлага и подол женского платья делались из другой ткани. Шили чаще всего из цветного ситца или сатина. Зажиточные хакаски имели и шёлковые платья. Углы воротника (*мойдырых*), наплечники (*иңмен, ээн*), обшлага (*моркам*) и ластовицы женского платья делались обычно из другого материала. Платье застёгивалось на одну пуговицу. К праздничным платьям пришивались перламутровые пуговицы. Сборки рукавов у наплечника прошивались или вышивались цветными нитками в несколько полосок или узорами. Наплечники иногда также вышивали узорами. Подол подшивался другой тканью. Вдоль подола шла вышивка цветными нитками геометрическими узорами. Этот вид женского платья у хакасок бытует до сего времени.



Платье хакасское (*ипчі көгенек*) - повседневное. Платье принадлежало Арабкаевой Анне Ионовне 1935 г.р. Родилась в республике Хакасия в деревне Конгарово Орджонекидзевского района. В настоящее время платье хранится у дочери Елисейкиной Любви Константиновны 1959 г.р. Проживающей в посёлке Белопольск Ужурского района, Красноярского края.



Хакасское праздничное платье (*ипчи кӱгенок*) Платье принадлежит Тепляшиной Нине Григорьевне, 1958 г.р., жительницы посёлка Арабкаево. Само платье пошито из шёлковой ткани. Воротник, манжетка рукавов и подол отделаны атласом, а наплечники парчой. На одно платье требуется: 7 метров основной ткани, 0,5 метра атласа, 0,3 метра парчи и 3 метра атласной ленты.

Манжетка рукава



Наплечники



Сзади платье удлинено из ряда практических соображений (указано стрелкой)

Подол платья

Рукавицы (*мелей*) как мужские, так и женские имели одинаковую форму и отличались лишь размерами. При летних хозяйственных работах надевали кожаные рукавицы. Зимние рукавицы шили из белой и чёрной овчины с отделкой из материи. Отделка обычно делалась из двух узких полосок — тёмного и светлого плиса, парчи, шёлка, шерсти, сатина и ситца. Часто рукавицы оторачивались мехом. Рукавицы имели петельки-вешалки. Праздничные рукавицы покрывались материей (сукном, плисом и т. д.), тыльная сторона таких рукавиц украшалась вышивками из цветных шёлковых ниток.



Привлекают внимание мастерски выполненные женской рукой праздничные рукавицы(мелей)сшитые из габардина, подклад утеплён синтепоном. Рукавицы вышиты цветными нитками для вышивания «Мулине». Рукавицы могут быть отторочены как мехом так и яркой тканью.

На фото вы видите работу выполненную Канзычаковой Татьяной Владимировной 1960 г.р. Родилась в селе Новомарьясово, Орджонекидзевского района республики Хакасия. В настоящее время проживает в деревне Горюново, Орджонекидзевского района. Родители уроженцы деревни Горюново: Отец Ербягин Владимир Иосифович 1932 г.р., мать Ербягина Мария Иосифовна 1929 г.р



Рукавицы повседневные, рабочие. Предоставила жительница посёлка Арабкаево Тепляшина Нина Григорьевна 1958 г.р. Сшиты из драповой ткани, утеплены фланелевым подкладом. Выполнила работу мать Нины Григорьевны Ботина Лидия Романовна 1932 г.р., в настоящее время проживающая в селе Копьёво Орджонекидзевского района.



Головные уборы у мужчин зимним головным убором служили овчинные круглые шапки, рысьи малахай, круглые меховые шапки, большей частью из мерлушки, с околышем. Верх шапки иногда делали из ткани. Из такого же материала шили шапки-ушанки.

Некоторые баи имели шапки из меха бобра, соболя и выдры, с высоким околышем и тульей, а также в форме боярки. Летом носили покупные картузы, фетровые и войлочные шляпы.



Головные уборы, которые вы видите на фото изготовлены участниками клубного формирования декоративно-прикладного творчества «Очумелые ручки» в посёлке Черноозёрск, Ужурского района, Красноярского края. Руководитель кружка художественный руководитель обособленного подразделения МАУК «ЦКС «Ужурского района»

Черноозёрского сельского клуба Кустова Ирина Александровна. Головные уборы изготовлены используя драповую ткань, подкладочную ткань и мех песца и соболя. Головные уборы сшиты применяя технологию пошива головных уборов с учётом хакасских традиций.

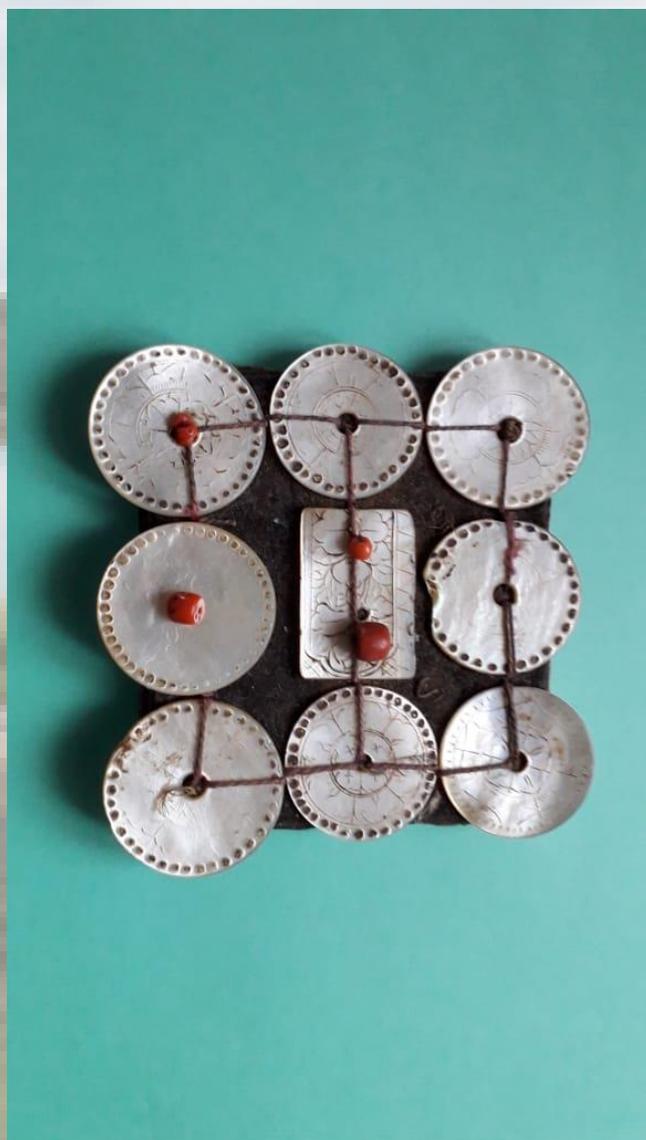


Национальные украшения и аксессуары



Фрагменты, сохранившиеся до наших дней, которые вы видите на фото являлись составляющей частью нагрудного украшения пого. Это белые перламутровые пуговицы. Они крепились к основе пого при помощи коралловой бусины и нити.

Пого принадлежало коренной жительнице посёлка Арабкаево, Арабкаевой Ульяне Григорьевне 1900 г.р. В настоящее время данные фрагменты украшения хранятся у внучки Арабкаевой Тамары Михайловны, проживающей в посёлке Арабкаево, Ужурского района.



*Пуговица
медная для
одежды*





Замужние женщины украшали себя коралловыми сережками "хос ызырга". Они готовились из медной проволоки, изогнутой вверху в виде кольца. На нижнюю часть нанизывались три коралловых бусины "суру", между ними вставлялись маленькие бусинки. На конце подвешивалась серебряная полурублевая монета с шелковой кисточкой. Вдовы не имели права носить сережки в полном снаряжении. Они оставляли по две коралловых бусины, или одевали только одну сережку. Согласно поверьям, женские уши не должны быть пустыми, ибо к кораллам притягивается душа (хут сыынча).

На фото серьги принадлежащие коренной жительнице посёлка Арабкаево, Арабкаевой Ульяне Григорьевне 1900 г.р. В настоящее время украшение хранится у внучки Арабкаевой Тамары Михайловны, проживающей в посёлке Арабкаево.



На фото сохранившиеся остатки от украшений



Во время праздников замужние женщины и свахи, помимо сережек, одевали пару височных подвесок "Улуг ызырга" (большие серьги), состоящие из шести больших и шести маленьких кораллов. Между кораллами вставлялись серебряные пластинки, подвески заканчивались серебряными монетами и украшались шелковыми кисточками. Каждая пара соединялась на груди фигурной цепочкой "самзылга". Подвески укреплялись при помощи матерчатых петель "хандырга", которые одним концом привязывались за дужку (хараачы), а другим за небольшую косичку "хос сурмес", специально сплетенную на висках.

На снимке фрагмент височного украшения, которое вплеталось в косы замужней женщины. Украшение принадлежало Абумовой Анастасии Прохоровны 19..г.р. жительницы посёлка Арабкаево. Украшение было подарено невестке Абумовой Нине Максимовне, проживающей в посёлке Арабкаево, где и хранится в наши дни.





Хакасская национальная одежда и украшения, сохраняя основы культуры этноса, впитывает в себя оттенки современности, национальный фольклор приобретает то новое, что позволяет молодому поколению проявлять свое творчество и фантазию. В Приреченском СДК, на клубном формировании декоративно-прикладного творчества «Очумелые ручки», участники постарались придать изделиям хакасский колорит используя натуральную кожу и натуральный мех.





ПОГО.

Украшением женского свадебного наряда был нагрудник пого (пого), его носили на груди поверх шубы и сигедека. Его делали из куска дубленой кожи полуовальной формы и украшали симметрично пришитыми перламутровыми пуговицами, кораллами, бисером и другими материалами. По краям обшивали бахромой из бисера. Пого символизировало счастье и

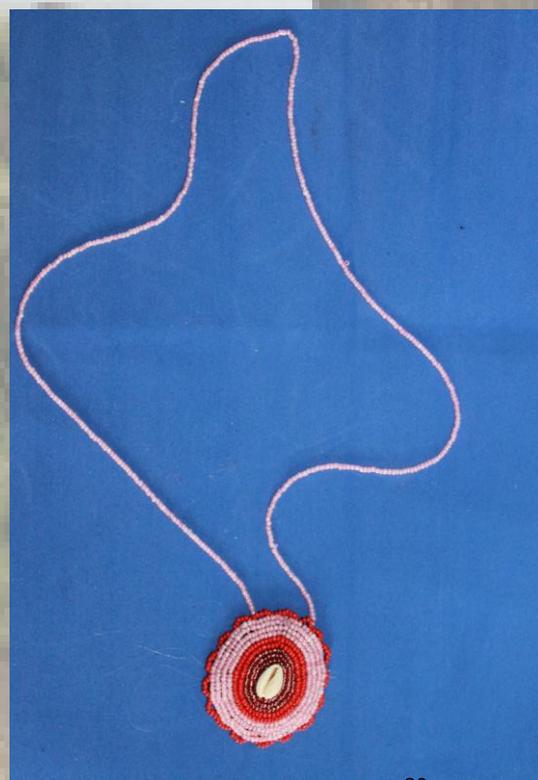
благополучие семьи. Хакасские женщины теперь надевают его - не только на свадьбу, но и на любой праздник.

На фото вы видите пого изготовленное участниками студии декоративно-прикладного творчества «Марья искусница». Руководитель студии художник-постановщик обособленного подразделения МАУК ЦКС «Ужурского района» Приреченского сельского Дома культуры Галина Михайловна Кононова.

Следующие два пого, которые вы видите на фото справила Тюльберова Анна Ананьевна 1958 г.р., проживающая в Бейском районе, в посёлке Киндерла для своей невестки Катаевой Татьяны Игоревны 1996 г.р., проживающей в посёлке Приреченск.



Пого изготовлено используя бисер и шелковую нить.





Аксессуары для украшения дома.

Руководитель кружка «Очумелые ручки» Галина Михайловна Кононова, в процессе разработки материала для изготовления украшений и аксессуаров, позаботилась о формировании у детей первоначальных знаний о хакасских украшениях, как одной из составляющей культуры этноса. Развитие интереса к изучению национальной культуры. Воспитание эстетического вкуса, умения видеть прекрасное в простых вещах.



Рецепты национальной медицины

Продиктовала Елисейкина Любовь Константиновна 1959 г.р. проживающая в посёлке Белопольск, Ужурского района, Красноярского края. Родители Отец Арабкаев Константин Варламович, мать Арабкаева Анна Ионовна 1935 г.р. Родилась в республике Хакасия в деревне Конгарово Орджонекидзевского района. Записала Кириллова Ольга Сергеевна в посёлке Белопольск в 2019 году.

Применение чабреца (Богородской травы)

Чабрец всегда применяли в народной медицине. При укусах насекомых примочки из чабреца снимают отеки и боль. Отвары и экстракты из растения назначают при астме и туберкулёзе. Это отличное успокаивающее средство при депрессии, усталости, неврастении. Отвар чабреца хорошо помогает при неприятном запахе изо рта. Его используют в качестве средства, обеззараживающего воздух. В домах, где находится умерший человек тоже обязательно окуривали воздух дымом чабреца. Отвар из травы чабреца очень полезен для мужского здоровья. Применение чабреца противопоказано беременным женщинам и людям страдающим желудочными заболеваниями.

Мать-и-мачеху в народной медицине хакасы очень любят, готовят из неё отвары, настои, а также делают сок, все эти средства применяют для лечения туберкулёза, бронхиальной астмы, бронхита, воспаления лёгких, гриппа, насморка.

С лечебной целью используют растение **одуванчика**, как наземную часть, так и корни. Наземную часть заготавливают во время цветения растения, корни — осенью и ранней весной.

Одуванчик улучшает работу желудочно-кишечного тракта, его применяют как желчегонное, мочегонное, жаропонижающее. Сок одуванчика полезно при этом принимать с соком черной редьки. Сок из растения, как самостоятельно, так и в смеси с морковным. Ванны из отвара корней одуванчика принимают при экземе, кожной сыпи. Соком из растения смазывают мозоли, бородавки, угревую сыпь. Сок, отвар растения принимают внутрь, делают из них примочки при укусе ядовитых змей. Масляная вытяжка из корней одуванчика является хорошим средством при ожогах и лучевых поражениях кожи. Корни одуванчика нужно мелко порезать и залить растительным маслом, Поставить на огонь и довести до кипения. Дать постоять до того момента как остынет. Масло одуванчика готово к применению.

Предметы быта



Маслобойка.

Маслобойка принадлежала жительнице посёлка Арабкаево Абумовой Анастасии Прохоровне 1931 г.р. В настоящее время маслобойка хранится у невестки Анастасии Прохоровны, Абумовой Нины Максимовны 1959 г.р. Корпус данного предмета быта изготовлен из дерева. Имеет металлическую ручку, при помощи вращения поворотного механизма которой, взбивалось масло.

Маслобойка — это приспособление для получения сливочного масла из сливок, сметаны или чуть скисшего молока. Механическая сепарация может происходить мутовкой или о стенки сосуда (взбалтывание). В результате сбивания получается сливочное масло и пахта. На фото вы видите маслобойку, в которой масло взбивалось при помощи поворотного механизма и деревянной ёмкости.



Маслобойка вид изнутри.

Внутри маслобойки расположен поворотный механизм, при вращении которого и получали продукт питания – масло и пахту.

Пахту использовали для выпечки. Масло же сливочное имело широкое применение для приготовления пищи: выпечка, горячие блюда, каши и просто к чаю.





Главное назначение крынки состояло в хранении молока: парного и холодного. Благодаря тому, что структура глиняной посуды пористая, в ней продукты как будто "дышат", и благодаря этому дольше остаются свежими. Кувшины ставили на стол и его же использовали для приготовления топленого молока в печи. Особая конструкция крынки способствовала отстаиванию сливок в узкой части кувшина. Здесь их можно было легко собрать

для последующего приготовления сметаны и сливочного масла. Крынку делали без крышки, поскольку посуду было принято закрывать только марлей или хлопчатобумажной тканью.



Сохранившиеся до наших дней крынки хранятся в помещении для хранения предметов быта коренных жителей посёлка Арабкаево в школе.



Ступа предназначалась для измельчения круп, соли, пряностей и других пищевых продуктов.



Деревянное корытце служило на кухне хакасской женщине, незаменимой вещью для приготовления пищи. В этом корытце они рубили мясо, сало, зелень, и готовили еду для домочадцев. К корытцу необходима сечка, так называемый предмет для измельчения продуктов питания, но к сожалению, она не сохранилась.



Представители хакасской национальности очень любят глиняную посуду с очень ярким рисунком. В рисунках хакасского народа отображалась природа: горы, растительность, вода и т.д





Многие предметы хакасского быта, в связи с заселением посёлка русскоязычным населением, были ими переняты у русских. Такие как например чугунок и ухват.

Так же им пригодились деревянные скалки и толкушки и многие предметы, представленные в данной книге на следующих страницах.



«валёк» (один из диалектных вариантов – «прач») – деревянный плоский брусок для «катания» и «битья» белья. Валёк «выдавливал», «выбивал» из ткани «продукты жизнедеятельности». Эта привычная для женщин прошлых веков процедура была весьма энергозатратной и требовала изрядной физической силы.



Лампа керосиновая настольная

Утюг



Безмен 1894 года выпуска





Самопряха

Хакасские женщины во все времена славились как хорошие

мастерицы и хозяйки. Работа по обработке шерсти, как говорят хакасы, впитывалась с молоком матери. Хакасские семьи всегда держали большое количество овец, шерсть которых пользовалась большой популярностью и спросом. Вслед за валянием из шерсти хакасы научились прядь шерсть. В каждом доме, у каждой хозяйки имелась прялка с веретеном или самопряха, которые вы видите на фото.



Прялка и веретено

Шило(для пошива верхней одежды из кожи, меха)



Ножницы



Серп

Коромысло





Хакасы очень трудолюбивый народ, на протяжении многих веков занимались скотоводством и только позже начали заниматься ещё и земледелием, поэтому корма для скота заготавливали всё лето и осень и незаменимым помощником им в этом были деревянные вилы.



Рождение поколений в жизни хакасского народа - Колыбель

Колыбель в хакасском языке носит следующие названия: «пизик» (от глагола «пизи» качаться), «пубай» (от слова «пууй-баай», т. е. баю-бай) и диалектное «урай» (т. е. там, где находится младенец).

Колыбель представленная вашему вниманию изготовлена Ботиным Никонором Ивановичем (1907г.р.) в 1926 году, для своего сына Ботина Григория Никоноровича 1927 г.р. Хранится у внучки Никонора Ивановича Тепляшиной Нины Григорьевны, проживающей в посёлке Арабкаево.



Материалом для колыбели служила береза. Предпочтительно выбиралась такая, которая подверглась удару молнии (т. е. освященная богом). Если колыбель изготовить из дерева, стоявшего на берегу реки, то ребенок станет капризным, как бурливый поток воды. Деревья у представителей хакасской национальности имели определенную классификацию. Они делились на «легкие» (тополь, береза, кедр) и «тяжелые» (лиственница), на светлые (береза) и темные (сосна, ель, кедр).

Для



изготовления детской кроватки предпочтительнее были деревья из первого ряда классификации - легкие и светлые.



Дуги на колыбели крепились кожаными ремнями



Примерно так выглядело жильё хакасской семьи в начале 20 века. Уголок быта создали учителя и ученики Арабкаевской неполной средней школы в посёлке Арабкаево, Ужурского района, Красноярского края.

Национальный фольклор

Продиктовала Тепляшина Нина Григорьевна 19.11.1957 г.р. Родилась в республика Хакасия деревня Кангарово (Иргиюс) Орджоникидзевского района. Проживает в посёлке Арабкаево Ужурского района. Образование: высшее. Преподаватель иностранных языков.

Родители Ботины Григорий Никонорович 1927 г.р и Лидия Романовна 1932 г.р. из республики Хакасия деревня Кангарово (Иргиюс). Записала в 2018г в посёлке Арабкаево Ужурского района Кириллова О.С.

Легенда

Однажды девушку по имени Хазан родители насильно выдали замуж за богатого хана. Красавица сбежала от мужа в поисках своего любимого. Потеряв надежду найти его, в степи



опустилась на колени и зарыдала. Слёзы девушки потекли в реку Чулым. Долго стояла красавица Хазан, пока не окаменела. Так появилась гора Хозанхыс.

Братья, когда узнали о том, что их старшая сестра пропала, отправились на её поиски. Но их убили батраки богатого хана. Так возникли горы Ирче (Три брата).

Гора Ирче (Три брата)

Две младших сестры оплакивали погибших братьев, поклялись расправиться с убийцами братьев. Теперь на этом месте гора Хыспанах (Две сестры). Многие жители деревни рассказывали о том, что запоздалые путники возле горы Хозанхыс долго блуждают, хотя видят огни деревни, но выйти к ней не могут. Старики говорят, что Хозанхыс ищет своего любимого. И только после того, как путник кинет какую –нибудь еду, тем самым задоблив духов, Хозанхыс их пропускает.



Гора Хыспанах (Две сестры).

Обряды и ритуалы

Продиктовала Канзычакова Татьяна Владимировна 1960 г.р. Родилась в селе Новомарьясово, Орджонекидзевского района республики Хакасия. В настоящее время проживает в деревне Горюново, Орджонекидзевского района. Родители уроженцы деревни Горюново: Отец Ербягин Владимир Иосифович 1932 г.р., мать Ербягина Мария Иосифовна 1929 г.р. Записала Кириллова Ольга Сергеевна в посёлке Арабкаево в 2019 году

Звучат слова совершающих обрядовое действия на фоне чатхана.

Первый:

О, торіткен чирім, чалбах чазыларым!
Хайдаг даа ырахта ползам,
Чирімей поэыма истіг,
Хайдаг даа чонда ааллазам,
Чирім-чирім-чирімей...

Второй:

Земля моя – степей царица
Тобой гордиться, трудно перестать
Ты вольная земля, как в небе птица,
Ценю твоё величие и стать.
Твои леса, поля, озёра, реки.
Уносят дух в прекрасные края.
И счастья не тая, скажу на веки,
Земля моя – я так люблю тебя!

Обряд очищения

(Звучит хай на фоне чатхана)

(Участники обрядового действия выходят с чёрными чаламами и становятся полукругом у костра Очищения лицом к зрителям. На слова первая группа идёт к костру, бросают в огонь чалама и возвращаются на место. В это время вторая группа идёт и бросает чалама в огонь.. Когда вторые встанут на место, все идут через дым богородской травы к Священному Огню во главе с ведущими)

Обряд кормления От Ине – Богини Огня.

Первый: О, Мать – Огонь!
Очисти нас от скверны зла!
От всех болезней и грехов,
Чтоб мы не ввали,
НЕ завидовали и не болели!

Второй: Мы просим Великую Богиню Огня!
Оградить нас от тёмных сил,
Оградить от болезней тела.
Обереги нас от грехов наших!
Обереги народ наш от бедствий страшных!

(Очистившихся ведущих и участников обрядового окуривают дымом богородской травы и они направляются к Священному Огню. Они берут пиалы с айраном и чаем и начинают обряд на фоне слов, а за ними участники, берут с подноса угощения и, кидая в огонь на каждом круге одновременно кланяются)

Первый:
Благодарение - Поклонение!
Матери нашей - Богине Огня!

Второй:
Мы кропим тебя
Белым молоком от белой коровы!
Мы кропим тебя
Чаем от душистой смородины!
Да достигнут мольбы наши горячие!
Да достигнут тебя прошения наши чистые!
Обереги нас от болезней, не отдавай нас в сети зла!



(На третьем круге, поклонившись Огню, все дружно, подняв руки кверху, произносят: «Алас!» и идут к Священной Берёзе – Пай Хазын. У берёзы стоит девушка с косынками и показывает каким цветом чалама надо завязывать на берёзу)



Обряд поклонения Священной Берёзе – Пай Хазын

Первый:

Алтын пурліг Пай Хазын

Айнан хурчан турзын!

Кумус пурліг Пай Хазын

Куннен хурчан турзын!

Второй:

Златолистая Священная Берёза

Пусть опояшется луной!

Серебряная Священная Берёза

Пусть опояшется солнцем!

Второй:

Знак чистоты светлых помыслов - белая чалама,

(Повязывают белые чалама)

Первый:

Синему, ясному небу - синяя чалама - символ мира,

(Выходят с синими, повязывают)

Второй:

Солнцу и огню - красная чалама – символ тепла,

(Следующие члены хора повязывают красные)

Первый:

Травам и листьям - зелёная – символ урожайности полей,
сенокосных и пастбищных угодий.

(Последняя группа повязывает зелёные чалама)

Второй:

О, владыки стихии:

Небо, Солнце, Природа!

Дайте нам счастья, здоровья, удачи!

Первый:

Ради жизни, чтоб не прекращалась.

Жилища ради, чтоб не разрушалось.

Головы склоняя, совершаем поклонение. *(Все совершают поклон)*

(Исполняется песня «Ах хазын» (Белая берёза. Во время проигрыша звучат

благопожелания :

- Пусть к вам судьба будет благосклонна!

- Пусть ваши внуки и дети будут здоровы!

- Уважайте старших, не обижайте младших,

- Будьте внимательны к сиротам!



- Пусть ваша жизнь будет долгой,

Мысли глубокими и полезными!

Участники становятся полукругом, молодёжь садятся, плетут венки, мужчины что-то мастерят)

Второй:

Обычай, начатый в древности,
Да достигнет до великих творцов!
Обычай, начатый предками,
Да достигнет до белых чаянов!
И рождается заново связь
С той землёй, где родили нас.
И струится тепло очага,
Над которым не властны века.

«Алас-алас! Умывшись водой из Молочного озера,
Окурившись богородской травой из горы Сумеру,
Пусть человек очистится от злых сил!
Пусть дьяволы вернутся в свой мир!
Пусть жилище станет чистым и красивым! Алас-Алас!»
(Девушки встают, дарят венки)
Поклон.



Традиции и обычаи

Особо почитался у народов Хакасии огонь. Он являлся оберегом семьи и жилища (кизи хуйаяры). Огонь представляли в образе пожилой женщины, которую называли «мать огня». Ее обязательно кормили перед каждым приемом пищи. Особенно ею чтилась жирная каша на сметане — «потхы». Утром, пока в огонь не бросят несколько кусочков пищи или не брызнут айраном, из дома не выходили. На очаг нельзя было наступать и сметать мусор, иначе осерчает мать огня, и ты заболеешь. Огонь в другую юрту не давали. Можно только принести огонь из отцовского крова в новую юрту отделившегося сына, дабы последнего опекало счастье родителей (пабаныц талааны ползын). Если строили новое жилище, то хозяин сам зажигал новый очаг, высекая огонь серебряным огнивом.

Продиктовала Тепляшина Нина Григорьевна 1958 г.р. родилась в деревне Кангарово, Орджонекидзевского района. Родители Кангаровские Ботины Григорий Никонорович и Лидия Романовна. Записала Кириллова Ольга Сергеевна в посёлке Арабкаево Ужурского района в 2019 году

Когда в доме хакасской семьи собираются гости, то перед тем как сесть за стол хозяйка дома обязательно преподносит духу огня угощение: плеснуть в огонь, в печь, любой напиток, которым они собираются угощать гостей. После того как обряд поклонения огню произведён, гостей рассаживают за стол.

Для здоровья

1. Когда молодая мать с младенцем впервые возвращается домой из места рождения ребёнка (роддом), то она не должна наступить ногой на порог дома, а перешагнуть через него, чтобы не болеть самой и ребёнок рос здоровым.
2. Сажей из печи новорожденному ребёнку на лбу рисуют крест, для того чтобы не пристала порча и сглаз.
3. Хакасы сами голодными останутся, но собаку накормят!

Семейный альбом



Эпилог

В дальнейшем развитие проекта будет реализовываться за счет имеющихся ресурсов. Будет продолжена работа с архивными данными и с населением. Данная электронная книга и помещение для хранения предметов быта хакасской культуры нематериальным культурным наследием и экспонатами, будет ежегодно пополняться.



Библиография

Если при написании книги мы пользовались другими публикациями и источниками, то должны обязательно перечислить их. Для этого и существует раздел «Библиография».

Читатели любят, когда книга имеет большую библиографию, так как это доказывает, что автор перелопатил много информации, прежде чем написать книгу.

Часто читатели используют библиографию для того, чтобы выбрать себе книги для дальнейшего чтения в том случае, если их очень заинтересовала тема книги.