

детали гардероба. Популярностью пользовались изделия из кожи разных оттенков, сшитые между собой.

Поселения и жилища

Татарские деревни (аулы) часто располагались вдоль реки. Поселения отличались теснотой застройки, неровностью и запутанностью улиц. Постройки располагались внутри усадьбы, а улицу образовывала сплошная линия глухих оград. Усадьбы разделялись на две части: передний двор с жилищем, хранилищами и помещениями для скота и задний, где были огород, гумно с током, овином и баня. Строения возводились из дерева с преобладанием срубной техники, но были также постройки из глины, камня, самана. Крыши были двух- или четырехскатные, крылись тесом, соломой, камышом, иногда обмазывались глиной. Печь располагалась у входа в дом, вдоль передней стены настилалась нары с почетным местом «тур» в середине, по линии печи жилище разделялось перегородкой или занавесью на две части: женскую – кухонную и мужскую – гостевую. Отдыхали, ели, работали, спали на нарах. Спальные места огораживались занавесью или пологом. В любой татарской избе обязательным было наличие зеленых и красных сундуков, которые в дальнейшем использовались как приданое невесты. Дома украшали резьбой и росписями ярких цветов и оттенков, внутренние помещения обильно украшались вышивкой.

Национальная кухня

Основу питания составляла мясо-молочная и растительная пища: супы, заправленные кусочками теста, кислый хлеб, лепешки, блины. Популярна была лапша домашнего приготовления, ее варили в мясном бульоне с добавлением масла, сала, кислого молока (например, шурпа – жирный, густой суп на основе баранины или бешбармак – тушеное мясо с домашней лапшой). К лакомым блюдам относился баурсак – шарики из теста, вареные в сале или в масле. Разнообразны были каши из чечевицы, гороха, ячменной крупы, пшена и др. Мясо употреблялось разное: баранина, говядина, птица, конина. Впрок готовили тутырма – колбасу с мясом, кровью и крупами. Из теста с мясной начинкой делали бэлеши. Разнообразны были молочные продукты: катык – особый вид кислого молока, сметана, курт – сыр и др. Овощей ели мало, напитками были айран – смесь катыка и воды и ширбэт – из фруктов и растворенного в воде меда. Любимым десертом был чак-чак – сладкое изделие из теста с медом.

Национальный костюм

Татарские женщины носили колье (рубаха-платье, расклешенная книзу, с широкой сборкой по подолу, с разрезом на груди). Под разрез ворота надевали алыччу (нагрудная вставка), украшенную позументом, по-

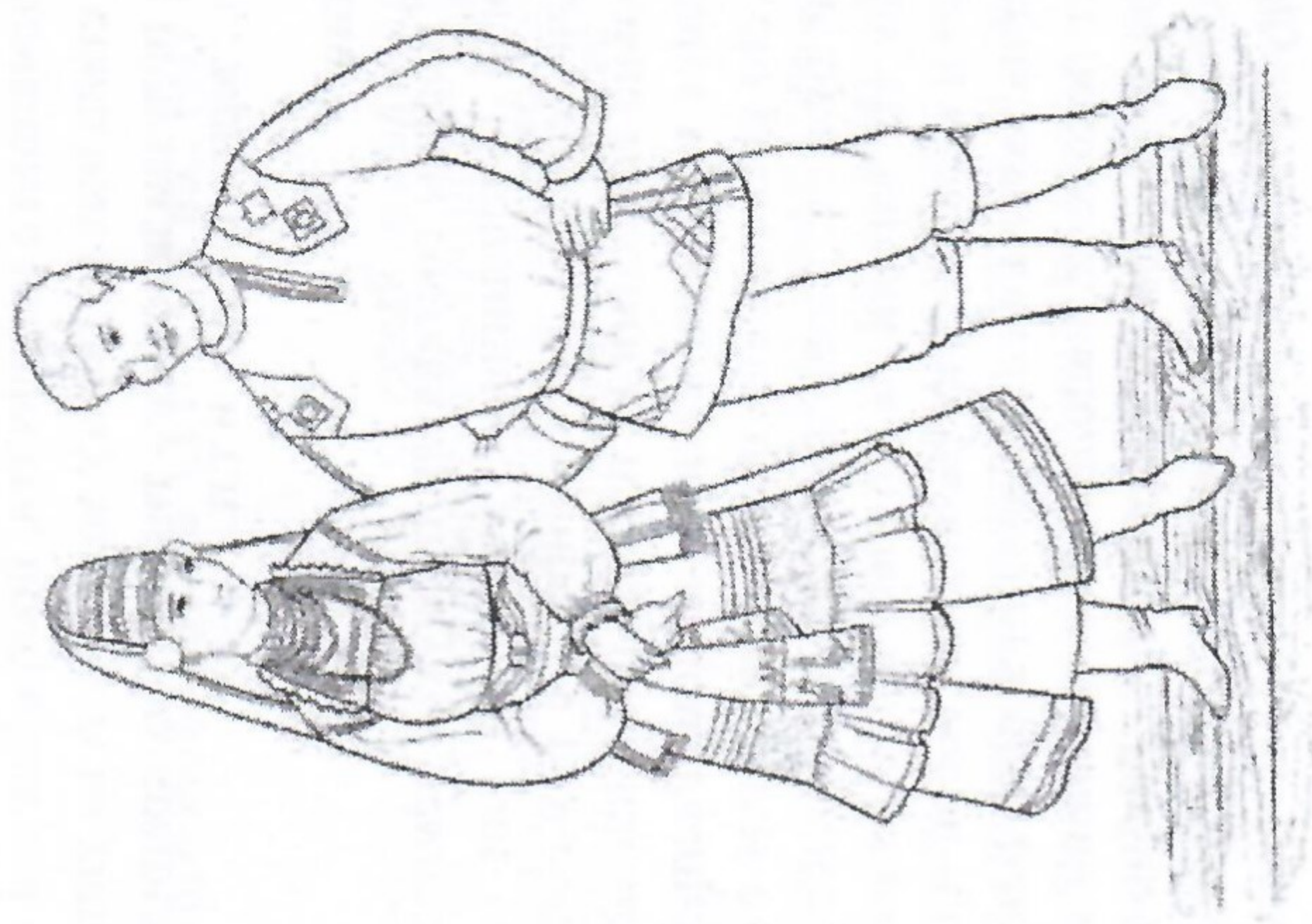


Рисунок 4. Национальный мордовский костюм

ТАТАРЫ

История происхождения татарского народа состоит из нескольких этапов: булгарский, золотоордынский, время существования Казанского ханства, становление нации в составе Русского государства в XV–XVIII вв.

Занятия и хозяйство

Основными занятиями татарских племен были пашенное земледелие, пастбищно-стойловое животноводство, огородничество. На полях выращивали коноплю, ячмень, чечевицу, пшеницу, овес, рожь. Развели овец, коз, быков, лошадей. Это занятие позволяло получать мясо, молоко, шерсть, шкуры для пошива одежды. Лошади и быки использовались как тягловые животные и для передвижения. Также выращивали корнеплоды, бахчевые культуры. Было развито пчеловодство. Рыболовство было распространено у татар, населявших берега Волги. Среди ремесел распространение получили производство ювелирных изделий; скорняжное дело; валяльное ремесло; ткачество; кожевенное производство. Женщины умели ткать, сами шили повседневные и праздничные костюмы, детали одежды украшали узорами в виде цветов, растений. Из кожи изготавливали обувь,