

## РУССКИЕ

Русский народ сформировался из восточнославянских племен, объединившихся в период Древней Руси. На протяжении многих веков русские являлись основным по численности населения народом России. Первые поселения русских на Волге появились в раннее средневековье, массовое переселение русских на территорию Саратовского края началось в конце XVI в.

### Занятия и хозяйство

Основным занятием русских было земледелие. Основной зерновой культурой была озимая рожь, а также просо и пшеница, ячмень и овес. Основное пахотное орудие – соха, а позднее – плуг. Убирали хлеб серпами и косами, молотили цепами; затем стали распространяться специальные постройки для сушки (овины, риги) и обмолота (гумна) хлеба. Зерно молотили с помощью ручных или водяных мельниц. Животноводство традиционно имело подсобное значение. Наряду с сельским хозяйством развивались лесные промыслы, солеварение и железодельный промысел, рыболовство, зверобойный промысел и судостроение.

### Поселения и жилища

Большие поселения русских на Волге назывались селами, объединявшимися в общины, а небольшие поселения назывались деревнями. Первоначальная планировка русского сельского поселения – разбросанная, затем – рядовая (дворы ставятся вдоль реки, берега озера или дороги). Традиционным русским жилищем является бревенчатая изба с двускатной крышей. Вход в жилище оформлялся как крыльцо. Окна нередко закрывались ставнями. Внутренние помещения делились на сени и светлицу. Характерной для всех русских особенностей избы была русская печь – большое глинобитное сооружение универсального назначения (для обогрева, приготовления пищи, сна, а там, где не было отдельных бань, – для мытья и др.). Съестные припасы хранились в погребе. В стены по периметру были врублены лавки и полки, наверху в задней половине избы – полати, на которых спали. Особо оформлялся красный угол – место с иконами. Большое значение имело декоративное оформление интерьера дома – резьбой и росписью по дереву (полки, лавки, пряхки), узорными и вышитыми тканями (полотенца в красном углу, половики и др.). Двор был открытым, с хозяйственными постройками по периметру, выходил на улицу тесовыми воротами.

### Национальная кухня

Основу традиционной русской пищи составляли злаки, из которых пекли хлеб и варили каши. Хлебную и крупяную основу имели ритуальные

в ходу турях (кислое молоко), уйран (пахтанье), чайат (творожные сырки). Мясо было сезонным продуктом, во время забоя скота. К праздникам готовили разного вида колбасы (шартган, тултармаш) с начинкой из круп, мяса, крови. Стол дополняли дичь и рыба. Разнообразен выбор мучных изделий – пироги, лепешки, вагрушки. У всех чувашей были распространены хуран кукли – вареники. Хлеб у чувашей считался священным, резать его доверялось только главе семьи или самому уважаемому ее члену. Главной сладостью был мед. Из ржаного или ячменного солода делали пиво, крепкое для праздничных угощений и слабое для повседневного питья.

### Национальный костюм

В основе народного костюма – туникообразная рубашка (кепе) и штаны с широким шагом (йем). На рубаху надевали фартук – запон. Рубаха богато украшалась вышивкой и носилась с напуском на талии. Женщины украшали себя подвесками из монет и металлическими бляхами. Девичий головной убор – тухья представлял собой конусообразную шапочку в форме усеченного конуса с длинной лопастью сзади и наушниками, на концах которых прикреплены тесёмки. Чувашские женщины носили разного рода платки (туттар). Женский головной убор – хушпу – шапочка, украшенная монетами, бисером и чалма из треугольного куска ткани. Верхняя одежда: осенняя кафтанообразная (шупар) поддевка (сахман), зимой – шубы из овчины (керек). Обувь – лапти, сапоги (рис. 6).



Рисунок 6. Национальный чувашский костюм