



ЕДИНСТВО НЕПОХОЖИХ

В различных регионах России существуют свои Деда Морозы и новогодние обычаи

Вологодская область

Всеми любимым волшебником из Великого Устюга возглавляет рейтинг российских Дедов Морозов. Самый узнаваемый новогодний персонаж ходит в валенках, красной или синей шубе, шапке в тон. Своим посохом он может заморозить или разморозить любое живое существо.

Традиционное блюдо Русского Севера – открытые пирожки с разными начинками, напоминающие традиционные ватрушки. Его готовили еще наши бабушки и прабабушки. На Великоустюгской земле и по сей день бережно хранят уникальный рецепт. Чтобы шанежки получились пышными, добавляют свиной жир, а после того, как достанут из печи, хорошенько смазывают настоящим вологодским маслом.

Республика Бурятия: праздник Белого месяца

Сагаан Убген в переводе с бурятского означает «белый старец». Это не сказочный персонаж, а буддийское божество. Он носит белую шубу и меховую шапку, украшенные национальным орнаментом. Его посох венчает голова дракона. Сагаан Убген охраняет землю и все живое, отвечает за добро, счастье, богатство и благополучие.

В конце февраля буряты отмечают Сагаалган – праздник Белого месяца. Он означает переход

в новое время и сознание. Считается, что в этот период обновляется природа и человек. Бурятское поздравление звучит так: «Благополучно вышли из зимы!».

Традиционные праздничные блюда у бурятов – это бухлер (бульон с мясом баранины), буузы (круглые пельмени), хушуур (чебуреки с мясом), саламат (сметанная жидкая каша), аарса (молочный напиток из муки и кислого творога). Особое место на столе занимает урмэн (блюдо на основе молочной пенки). Еще одно популярное угощение – пышные боовы (кусочки теста во фритюре).

Республика Карелия

Там насчитывают аж пять разных Дедов Морозов, но самые известные из них три: Дед Халла – самый старый из них, Талви Укко – молодой и жизнерадостный мужчина, а морозец Паккайне – самый юный.

Карелы верят в магию первого дня: считается, что любые события, происходящие в первый день, влияют на весь наступивший год.

Праздничный ужин в Карелии начинается с рыбы. После подают более обильную еду: мясную тушенку, жаркое, мясо по-петровски (в горшочке) или холодец. Третий этап застолья – чаепитие с выпечкой. Есть у карелов такое поверье, что чашку нужно всегда ставить с блюдцем, иначе будет раздор в семье. Вместо чая может быть и морс – брусничный и клюквенный. А на слад-

кое делают ватрушки и пироги с ягодами, а также хрустящие лепешки – сканцы.

Республика Коми

Деда Мороза из Коми зовут Кӧдзыд Пӧль, что переводится как «холодный дед». Вместо длинного тулупа он носит укороченный голубой полушубок с отделкой в белых и золотисто-коричневых тонах – в таком одеянии удобнее развозить подарки на лыжах.

В старину в Коми существовала традиция святочных гуляний: молодые люди ходили по деревням в вывернутой наизнанку одежде и с закрытыми лицами. Ряженые могли похулиганить во дворе у не любимого соседа или даже вломиться к нему в дом.

В Коми любят дарить сувениры из дерева и капа, аксессуары из меха и рога, вязаные вещи с национальными орнаментами, деликатесы из оленины. В некоторых районах республики существует традиция выпекать фигурки животных.

Один из самых простых рецептов – отварная лосятина с брусникой или клюквой, популярная закуска – грузди в сметане, а традиционный десерт – мусс из брусники или клюквы.

Республика Марий Эл

Марийский Дед Мороз Йӱштӧ Кугыза ходит в белоснежном тулупе, подпоясанном красным кушаком. Рукавицы его украшены марийским орнаментом. Посох сделан из дерева.

Народ мари встречает Новый год вместе со всей страной – в ночь с 31 декабря на 1 января. Также в период зимнего солнцестояния (с 22 декабря) марийцы отмечают обрядовый праздник Шорыкӧл, направленный на обеспечение благополучия семьи, хозяйства, увеличение будущего урожая и числа домашних животных.

Популярным на Новый год в Марий Эл подарком считаются «кукнурские глинули» – глиняные расписные фигурки ручной работы.

Фирменное блюдо горных мари – это кыравец: пирог, начиненный крупой и несколькими видами мяса. Традиционные блюда луговых мари: команмелна (трехслойные блины), рыба, запеченное мясо и марийский подкоголь (пирог с разными начинками, сваренный в подсоленной воде).

Республика Татарстан

Зимний волшебник-даритель Кыш Бабай носит изумрудно-зеленую шубу, рукавицы и сапоги такого же оттенка, а также пюбейку с опушкой. У него есть внучка Кар Кызы.

Жители Татарстана традиционно отмечают Новый год в кругу семьи и после звона курантов посещают родственников, друзей, соседей со сладким угощением – чак-чаком. Однако есть и традиционный татарский Новый год – Навруз: он празднуется в день весеннего равноденствия, в конце марта, который отмечают начинают рано утром.

В Навруз пекут лепешки из ячменя, кукурузы, проса, гороха, фасоли, кунжута, риса и бобов, пшеницы и чечевицы. Популярными блюдами являются губадия – пирог с разнообразными начинками и урама – татарский хворост.

Республика Тыва

В Республике Тыва тоже есть свой Дед Мороз, и зовут его Соок-Ирей. Он носит костюм бело-голубого цвета, а его шапка напоминает шлем древнего воина с рогами. Верной спутницей и помощницей зимнего волшебника является Тугэни

Энӕкэн (Матушка-Зима).

Тувинский Новый год отмечается в конце февраля. Точную дату празднования определяют ламы. Этот праздник знаменует начало новой жизни. Встреча Нового года происходит на восходе, а не в полночь. На тувинский Новый год принято ходить друг к другу в гости – из юрты в юрту, посещать хурээ (буддистские храмы).

Для праздничного стола делают в основном молочную пищу: чай с молоком, топленое масло, быштак – пресный и прессованный сыр, блюда из кислого молока. Также готовят баранину, пресные лепешки боовы и боорзак – жареные в топленом масле кусочки теста.

Республика Удмуртия

Тол Бабай – старец в фиолетовом одеянии: этот цвет символизирует достаток у удмуртов. Он ходит с берестяным коромом за плечами, в котором носит сказки и легенды.

Раньше в Удмуртии Новый год встречали весной, но затем традиции русских и удмуртов переплелись. Уже с конца XIX века в местных деревнях начали отмечать православные праздники. Зимний период от Рождества до Троицы назывался Вождыр: это время проводов старого и встречи нового года. Тогда же проходит колядование.

На праздничном столе у удмуртов – пироги с кашей, мясом, рыбой, картофелем, редькой и калиной, маринованные грибы и квашеная капуста. Также они готовят пельмени – пельняни: не только с мясом, но и с рыбой, овощами, грибами, творогом, ягодами и даже с травами. Перепечи – корзиночку из теста – тоже могут готовить с мясом, картофелем, грибами, капустой, редькой, кашей, лесными травами, омлетом и луком. Блины пекут в печи из пресного теста. Оладьи готовят на дрожжах, кислое молоко или кефире, а десерт – из брюквы и свеклы. Из напитков готовят шутем паронка (компот), а также варь (квас из ржи и соломы в глиняном горшке).

Ямало-Ненецкий автономный округ

Ямал Ири – волшебник, которого встретишь только за полярным кругом. Он появился на свет вместе с рождением ямальской тундры. Наделен волшебной силой, переданной ему добрыми духами Севера. В народе говорят, что он еще и «ледяным хребтом» Полярного Урала повелевает.

Аборигены Ямала Новый год отмечали дважды: первый – когда выпадал снег, второй – когда таял. Священным деревом была береза: на нее повязывали ленты и загадывали желание. Сегодня многие отмечают праздник в ночь с 31 декабря на 1 января.

На столе якутов традиционное для всей России оливье соседствует с северными деликатесами: здесь можно встретить пельмени-обманки, в которых нет мяса, оленину и рыбу, морошку в сахаре, бруснику со сгущенкой. Ненцы любят яблоки и стараются к празднику запасти мешок фруктов. Готовят свежемороженого щекюра, тушат рыбу по-северному, варят суп с мукой. Строганину из сига едят с солью и черным молотым перцем.

Республика Саха (Якутия)

Властелин холода Чысхаан носит синюю шубу, украшенную всполохами северного сияния, а на голове у него шапка с рогами быка. Это – современное воплощение якутского мифического Быка Зимы: ежегодно осенью он выходит из Северного Ледовитого океана и несет с собой холод.

Зима в Якутии начинается в середине октября и длится до середины марта. Якуты считают, что в зимнее время надо жить в тишине и покое, мечтать только о хорошем.

На праздник готовят колбасу субай и строганину из сиговых рыб, пекут оладьи, варят жеребятину, жарят карасей. В качестве закусок подают малосольную рыбу, а на десерт – керчэх (взбитые сливки с вареньем или сахаром).

Источник информации: russpass.ru

