

2. Указ Президента Российской Федерации от 12 мая 2009 г. № 537 «О Стратегии национальной безопасности Российской Федерации до 2020 года» // Собрание законодательства Российской Федерации.- 2009.- № 20.- Ст. 2444.
3. Шпак, М.М. Правовое образование в России как фактор формирования правосознания молодежи / М.М. Шпак //Аграрная наука и образование на современном этапе развития: опыт, проблемы и пути их решения. Материалы Международной научно-практической конференции. 26-28 мая 2009 г. – Ульяновск: УГСХА, 2009.- Том 6.-С.433-437.

TO THE PROBLEM OF FORMATION OF ANTI-CORRUPTION JUSTICE YOUTH

Abdurakhmanov I.

Key words: *justice, corruption, fighting corruption, anti-corruption awareness*

The article reveals the role of legal education in shaping the anti-corruption awareness of the students as one of the most important areas of combating corruption.

УДК. 39+ 947

ЗАСТОЛЬНАЯ КУЛЬТУРА ТАТАР ПОВОЛЖЬЯ

*Багаутдинова Л.Ф., студентка 4 курса экономического факультета
Научный руководитель – Хасянов О.Р., кандидат исторических наук, доцент
ФГБОУ ВПО «Ульяновская ГСХА им. П.А. Столыпина»*

Ключевые слова: *застольный этикет, традиционная культура, народ, татары, церемониал*

В статье рассматриваются особенности застольной культуры татарского народа. Анализируется застольный этикет, церемония приема гостей, времяпровождения и т.д.

Татары - открытый, добрый и весёлый народ. О гостеприимстве нашего народа уже давно слагают легенды. Гость в татарской семье - это дорогой и уважаемый человек. Татары издавна слывут вниманием, заботой и вежливым отношением к гостям. Мне бы хотелось немного рассказать о традициях

татарского народа, в особенности о том, как организуется праздничное застолье.

Немало требований татарские народные обычаи предъявляют и к гостю. Основное правило: никогда не опаздывать. Тот, кто опаздывает, показывает свое неуважение к хозяину застолья и к другим гостям, которые бывают вынуждены сидеть и ждать прихода одной пары или даже одного человека. Заходя в дом, гость не спеша раздевается, оправляется, приводит себя в порядок, вешает верхнюю одежду так, чтобы, уходя, можно было быстро одеться и не доставлять хозяевам и другим гостям больших хлопот [1]. И только после этого здороваться с гостями, пришедшими ранее. Если кто-то из них ему незнаком, гость должен подождать, пока хозяин или хозяйка представят его. По обычаю, мужчин представляют женщинам, а младших - старшим. При этом первыми должны подавать руку женщины и старшие по возрасту.

Когда все гости собрались, хозяева приглашают их сесть за стол. Но до этого есть ещё одно требование, применимое ко всем гостям: прежде, чем сесть за стол, нужно помыть руки. Пусть это напоминание не кажется вам смешным. Раньше в татарских домах был обычай встречать всех гостей с полотенцем, перекинутым через обе руки. Хороший был обычай!

Гости садятся за стол лишь по указанию хозяев, которые, в свою очередь, должны заранее решить, кого из гостей с кем посадить, потому что, от того, с кем рядом вы сидите, зависит многое. Ведь намного приятнее, когда рядом с вами сидит человек, с которым у вас много общего, кто может поддержать любой разговор, одним словом, тот, кто просто будет приятен вам как человек [3].

Вот еще один хороший совет. Если случилось так, что вы пришли, когда другие гости уже сели за стол, не пытайтесь здороваться с каждым из них за руку. Протягивать руку через стол крайне неприлично. Стоит ограничиться легким кивком головы. И, конечно, усаживаясь за стол, извинитесь перед всеми за свое опоздание.

Убедившись в том, что все гости расселись и все довольны, хозяин открывает застолье, сообщая гостям цель приглашения, если, конечно, на это была какая-то особая причина. Теперь и у татар вошло в традицию, чтобы праздник, застолье кто-то вел. Таким ведущим может быть сам хозяин дома, но чаще всего главу стола или тамаду выбирают среди пришедших гостей. И это очень ответственное дело. Здесь есть свои тонкости. Например, тамаду должны знать все или большая часть гостей, он должен быть уважаем, иметь за плечами довольно интересную и богатую событиями жизнь, обязательно наделен хорошим слухом, остроумием и чувством юмора. Тамада - это хозяин стола. Вовремя сказать остроумный и удачный тост, вовремя дать слово для тоста другому

гостю, не нарушив при этом порядок и традиции и никого не обидев, удачно чередовать песни, танцы, шутки, всевозможные конкурсы, разговоры и еду, вовремя и очень тонко намекнуть гостям, что, пора уходить, - для всего этого нужно особое чутье, мастерство [4]. Всего этого добиться не просто, поэтому очень важно, чтобы ко всем словам и задумкам тамады гости относились с уважением и старались поддержать все его предложения. Только так за столом будет царить праздничная атмосфера. Не стоит забывать, что лучшее угощение - это удачная беседа за столом.

Сев за стол, гости должны забыть о своем внешнем виде, о прическе. Сидеть за праздничным столом и глядеться в зеркало, поправляя воротник, рукава или подкрашивая губы, - все это неприлично. Не стоит сидеть за столом развалившись, держите себя прямо, но старайтесь выглядеть непринужденно. Если хотите поговорить с соседом, то ни при каких условиях не поворачивайтесь спиной к другому, не опирайтесь на стол локтями. Крайне неприятное впечатление складывается о госте, который то и дело крутит поставленные перед ним столовые приборы, приглядывается или, того хуже, принюхивается к закуске [2].

Умение вести себя за столом, правильно есть - тоже немаловажный пункт. Стоит начать с того, что гостям не стоит заводить разговор о качестве блюд, приготовленных хозяйкой торжества. За столом неуместны даже самые хорошие отзывы об угощениях. Начав есть, не набивайте рот пищей и не чавкайте. Не стоит есть и говорить одновременно- это признак дурного тона.

Нет ничего хуже, когда за праздничным столом люди сидят, словно набрав в рот воды. Это говорит о том, что хозяева не позаботились о том, чем и как они займут своих гостей. Если так угнетающе действует тишина за столом, то еще хуже, когда гости начинают вести себя развязно, когда они забывают о другом мудром правиле: «Не открывай рот, не взвесив слова». Не украшает гостя и то, если он начинает искать недостатки в других и высказывать свое недовольство вслух. Также не самое хорошее впечатление складывается о людях, которые начинают перешептываться между собой.

К приходу гостей стол уже готов и прикрыт сверху скатертью или полотенцем, которые нужно убрать до того, как ваши гости сядут за стол.

На столе изобилие еды. Но сначала скажем о хлебе. У гостей должен быть выбор - какой хлеб взять: ржаной или пшеничный. Хлеб (эпей) нарезается тонкими ломтиками. С общей тарелки хлебные ломтики берут обязательно правой рукой. Если есть необходимость, предложите хлеб своему соседу. При этом ему протягивают всю тарелку с хлебом, чтобы он мог взять своей рукой. От хлеба руками отламывают кусочки и кладут в рот. Если вы начали кусок, то обязательно доешьте его, т.к. это признак неуважения к хлебу и к хозяевам.

После того, как гости попробовали закуски, самое время подавать первое горячее блюдо. Традиционно у татар подаются пельмени (пилмин) или перемяч с бульоном, суп - лапша, суп с крупой, картофелем и овощами. Бульон подается в тарелках или в специальных чашах (пиалах). Перемяч, вак бэлиш, сумса и эпочмак (треугольники с мясом) подаются к столу одновременно с бульоном в целом виде, их едят руками без помощи столовых приборов.

После первого горячего блюда самые близкие из гостей (обычно это родственники) помогают хозяйке убрать посуду, и на стол подаются вторые мясные блюда- это может птица или мясо говядины или баранины. В это же время на большом блюде подается гарнир- жареный или отварной картофель(жаркой или куырма).

Вторые блюда подаются каждому гостю отдельно или же в общей посуде.

Кроме мяса, у татар на второе принято подавать выпечку с начинкой из мяса: бэлиш, губадия. Губадия- это одно из основных угощений у татар при больших торжествах. Она представляет собой круглый пирог с многослойной начинкой. Начинка для этого пирога может быть как мясная, так и фруктовая. Сам пирог едят руками, а начинку- чайной ложечкой. Бэлиш на сковороде ставят на стол. Сначала срезают верхнюю корку бэлиша (крышечку), делят её на равные части и раскладывают по тарелкам вместе с начинкой, а уже потом разрезают оставшиеся боковую часть и нижнюю корочку.

Вот и съедены вторые блюда. Если ваш гость кладет вилку и нож поперек тарелки, это означает, что он насытился. Поэтому не стоит особо ему надоедать и заставлять его есть дальше.

Традиционно к татарскому застолью подаются десертные напитки- щербет, компот, а если подошел сезон - арбуз, дыню и другие фрукты.

Торжественный стол в татарских семьях накрывается как с вином, так и без него. После десерта у татар, как правило, объявляется большой перерыв. Он нужен всем: хозяевам, чтобы успеть убрать посуду и подготовить стол для чая, и гостям, которые уже устали сидеть за столом в одном положении.

Далее наступает время чаепития. Сначала чай подается самым важным гостям застолья- мулла, его жена(абыстай)- это показывает уважительное отношение к ним. Далее чай подается старшим по возрасту гостям. В розетках и вазочках- самые разные угощения, которыми богата татарская национальная кухня. Здесь и чэк-чэк, и кош теле (птичьи язычки), и баурсак (мучные шарики),и корт (сухой творог), и гульбанак, бал (мёд), масло (май), халва (алюва), разные паштеты, бэлиш со сладкой начинкой, варенье, конфеты, пастила, фрукты и многое другое. Иногда на стол подается кипяченое молоко (сет), такое угощение на любителя. Перед каждым гостем, кроме тарелок, ставятся еще и розетки или блюдца, куда он может положить себе ложечку меда или варенья. Кусковой

сахар и конфеты принято брать руками, а вот передавать соседу - только с вазочкой. Издавна повелось так, что мед ли варенье пробуют чуть-чуть на кончик языка, чтобы сладость не заглушала вкус и аромат свежесваренного крепкого чая [5].

Чаепитие как бы подытоживает застолье. Очень важно, чтобы все прошло гладко, чтобы хорошее настроение гостей было как бы благодарностью хозяевам, которые вложили столько сил и старания в этот день.

Библиографический список

1. Гаврилов, В. Татарские национальные блюда / В. Гаврилов. – Казань: Изд. Татарского обкома КПСС, 1984. – 250 С.
2. Тишков, В.А. Народы России. Энциклопедия / В.А.Тишков. – М.: Научное издательство «Большая Российская Энциклопедия», 1994. – 812 С.
3. Хасянов, О.Р. Традиция празднования мусульманских праздников: вчера и сегодня (на материалах села Поповка) / О.Р. Хасянов // Вестник УГСХА.- 2009.- № 9 (10).- С. 102-106.
4. Хасянов, О.Р. Проблема сохранения культурной самобытности поволжских сел в условиях глобализации /О.Р. Хасянов // Судьбы национальных культур в условиях глобализации: сборник материалов международной научной конференции. – Челябинск: ООО «Энциклопедия», 2010.- Том II. – С. 224-228.
5. Хасянов, О.Р. Ретроспектива мусульманских праздников Ульяновского Поволжья в контексте микроистории / О.Р. Хасянов// Роль современной праздничной культуры в социализации сельской молодежи. – Ульяновск, 2011.- С. 43 – 49.

ZASTOL'NYE CULTURE VOLGA TATARS

Bagautdinova L.F.

Keywords: *table manners, traditional culture, the people, the Tatars, ceremonial*

The article discusses the features of a drinking culture of the Tatar people. Analyzed table etiquette, ceremony reception, hanging out, etc.