

Кто такие удмурты?

Уважаемые читатели!



Комитет по межнациональным отношениям и реализации миграционной политики в Санкт-Петербурге, Санкт-Петербургский Дом национальностей и муниципальные газеты города продолжают проект, рассказывающий о народах, живущих в Санкт-Петербурге. Наш город с первых дней своего существования является многонациональным сообществом. В нем представлено множество национальностей и все основные мировые конфессии. Сегодня мы предлагаем вам познакомиться с удмуртами.

Удмурты – один из коренных народов Среднего Урала, относящийся к финно-угорской группе. Основой для формирования удмуртского этноса послужили местные финно-пермские племена, которые в разное время испытали влияние скифов, угров, тюрок и славян. Основная часть удмуртов сегодня живет на исторической родине – в междуречье Камы и Вятки, в пределах Удмуртской Республики.

До середины 16 века удмурты не были единым народом, они делились на северных и южных, внутри было несколько локальных групп. Северные удмурты довольно рано вошли

в состав Вятской земли, которая осваивалась русскими переселенцами. Южные удмурты попали под влияние Волжской Булгарии, позднее – Золотой Орды и Казанского ханства.

Национальный костюм



Традиционная удмуртская одежда шилась из белого, красного и черного цветов, положенных в основу герба и флага Республики Удмуртия. Северо-удмуртский женский костюм состоял из белой прямой рубахи со съемным вышитым нагрудником, белого халата с поясом и передника без грудки. Одежда южно-удмуртских женщин включала

рубаху, камзол в талию или безрукавку и передник с высокой грудкой. Под рубахой носились штаны. В холод надевали шерстяные кафтаны и овчинные шубы. Обувались в лапти, башмаки или валенки. Головные уборы – платки, шапочки, повязки – указывали на семейное положение женщины. Вся одежда украшалась бисером, бусинами, монетами. Удмуртский женский костюм был одним из самых сложных и красочных в Поволжье.

Мужской костюм состоял из рубахи-косоворотки прямого кроя с невысоким стоячим воротником, подпоясанной плетеным или кожаным поясом, и штанов. Поверх надевали белый холщовый халат или суконный зипун, зимой – овчинную шубу. Голову покрывали шляпой или овчинной шапкой. Обувались в лапти, сапоги, валенки. Мужчины носили кожаную сумку с огнивом, трупом и другими вещами.

Национальная кухня



На формирование удмуртской кулинарной традиции оказали влияние традиционные занятия удмуртов: пашенное земледелие и животноводство. В основном удмурты выращивали рожь, пшеницу, овес, просо, гречиху, ячмень, лен.

Из выращенных злаков удмурты получали крупы и варили каши. А также пекли хлеб изо ржи и пшеницы. Праздничный стол в Удмуртии и 300 лет назад, и сейчас богат пирогами. Начинки в них весьма разнообразны. Удмуртские пироги могут быть с кашей, мясом, рыбой, картофелем, калиной, малиной, даже клубникой. Много в удмуртской кухне и киселей: овсяный, гороховый, молочный, черемуховый, калиновый и другие.

Молочные продукты также издавна любимы удмуртами. Они пили свежее молоко, а также употребляли в пищу продукты его переработки: сметану, творог, масло. Из заквашенного кипяченного молока готовили кисломолочный напиток - "дйолпыд".

В особом почете был местный квас ("сур"). Готовили его из ржаной муки, добавляли хмель, лабазник, анис, березовый лист.

Наиболее употребляемое удмуртами мясо - говядина, баранина, порой конина. Свинину удмурты ныне тоже едят, но мало, причем, в южных районах республики меньше, чем в северных. В удмуртской кулинарной традиции - варить мясо.

Главным блюдом удмуртской кухни являются пельмени с разнообразными начинками – с грибами, творогом, мясом и даже с редькой. Собственно, именно отсюда с территории современной Удмуртии и Пермского края пельмени начали свое победное шествие по всей России. Удмурты в этом абсолютно уверены, и в столице республики, Ижевске, есть даже памятник пельменю.

Предлагаем рецепт пельменей с редькой:

Для начинки берем 600 г редьки, 100 г лука, 300 г сметаны, соль.

Для теста - 700 г муки, 1,5 ст. воды, 1 яйцо, соль.

Готовим тесто: просеиваем муку, в мучной горке делаем лунку, наливаем воду, разбиваем яйцо, добавляем соль и замешиваем крутое тесто. Из теста раскатываем жгут толщиной в большой палец и нарезаем ромбики одинаковых размеров, посыпаем их мукой и тонко раскатываем.

Редьку чистим, натираем на терке, добавляем рубленый лук, сметану, соль по вкусу и размешиваем. Готовый фарш накладываем ложечкой на сочень из теста и защипываем по края. Варим пельмени в подсоленной воде 10 минут. Подаем со сметаной или растительным маслом.

Еще одно старинное удмуртское блюдо – это перепечи – маленькие открытые пирожки с разнообразными начинками. Настоящий интерес к перепечам возник не только у россиян, но и жителей других стран после феерического выступления на конкурсе

«Евровидение» удмуртского коллектива «Бабушки из Бураново», которые не только пели в национальных костюмах, но и прямо на сцене «пекли» исконное национальное блюдо – перепечи.

Интересный факт

Удмуртская земля является родиной знаменитого бренда «Калашников» — одного из символов России. Сюда, на Ижевский мотозавод, в марте 1948 года для разработки и изготовления первой партии своего автомата «АК-47» был направлен Михаил Калашников. С того дня вся жизнь ставшего знаменитым на весь мир конструктора стрелкового оружия была связана с Ижевским машиностроительным заводом, с 2013 года преобразованным в «Концерн «Калашников». Михаилу Калашникову было присвоено звание Почетного гражданина Удмуртской Республики и Ижевска.

Удмурты в Санкт-Петербурге

В Петербурге действуют два удмуртских землячества — «Италмас» и «Удмурт Кенеш». Являясь активными участниками как национальных, так и общегородских культурных событий, члены этих организаций знакомят петербуржцев с культурой и традициями удмуртского народа.

Самым ярким мероприятием последних лет стал «Фестиваль Удмуртии на берегах Невы». В нем приняли участие артисты из Петербурга, Москвы и Удмуртской Республики. Петербуржцы уже успели полюбить «Всемирный день пельменя». На этом фестивале проводятся мастер-классы, дегустации пельменей с разными начинками, звучат удмуртские застольные песни и наигрыши на гармонии.

В Северной столице ежегодно широко отмечается главный удмуртский праздник «Гербер». «Гербер» или «гырон быдтон» (удм. «окончание пахоты») — посвящён гармоничному союзу природы и человека, является праздником окончания весенне-полевых работ.

Удмуртский ансамбль «Невский Италмас» - неременный участник большинства культурных мероприятий, проходящих в Петербурге.