

Ченявкст - традиционное блюдо мордвы Северного района.

Описание:

Традиционная пища мордовских народов, в основном, состояла в основном из продуктов земледелия: кислый хлеб, выпеченный в горячей печи на капустных листьях, жидкие каши из проса, чечевицы, гороха, заправленные конопляным маслом, пшеничные блины, которые выпекаются очень толстыми, пироги с различной начинкой. Не являлись в этом случае исключением и жители сёл Новоборискино и Секретарка Северного района Оренбургской области.



Элемент фотографии (готовое блюдо Ченявкст).

Мясо употреблялось для приготовления супов - "ям". Суп готовился ежедневно в больших чугунах в печи, так как семьи в те времена были большие и в одном доме проживали сразу несколько поколений. Супом, приготовленным в печи, вся семья завтракала, обедала и ужинала. Мясо

обычно варили большими кусками, а перед подачей разделявали на мелкие кусочки. По этнографическим данным, свинина являлась обрядовой пищей у мордвы.

Особое место в кухне мордвы занимает блюдо из парного мяса «Ченявкст». Это блюдо готовят и сейчас, когда режут осенью свиней, да и вообще оно популярно круглый год.

У мордвы эрзи его готовили по особым дням, по праздникам, на Пасху, Новый год и Рождество.

Фактически - это жаренное мясо с луком. Мясо "сывель" в вареном виде, как самостоятельное блюдо, употреблялось довольно редко.

Формы жанровых направлений ОНН:

Техники и технологии.

ОНН зарегистрирован: ГАУК «Региональный центр развития культуры Оренбургской области»,

Номер: ORN376

Полное наименование: ГАУК «Региональный центр развития культуры Оренбургской области»

Адрес: 460000, г. Оренбург, ул. Пролетарская, д. 31а.

Информация об ответственности относительно ОНН:

Лица, имеющие отношение к ОНН:

ФИО: Байкарова Елена Кузьминична - жительница села Новоборискино Северного района Оренбургской области.

Захаров Даниил - участник клуба «Веснянка» (руководитель Н.Мячина) села Секретарка Северного района Оренбургской области.

Тип ответственности: Носители

Место работы/ Адрес:

Местонахождение: Оренбургская область, Северный район, сс. Новоборискино и Секретарка.

Место бытования:

Оренбургская область, Северный район, сс. Новоборискино и Секретарка.

Сведения об объекте (полное описание):

«Ченявкст» с яйцами готовили на Егорьев день (6 мая), мордва эрзя считали, что святой Егорий оберегает домашних животных и его надо умилостивить.

Наряду с этим, жители села старались приурочить заготовку мяса свиньи и приготовления этого блюда к престольному празднику села - Дмитрову дню (дню памяти святого великомученика Дмитрия Солунского), который приходится на 8 ноября.

По воспоминаниям старожилков села Секретарка, баранину и свинину - заготавливали впрок и причём несколькими способами: солили и сушили, но не долго – мясо могло испортиться из-за особенностей технологии приготовления.



Элемент фотографии (подготовка к приготовлению Ченявкст).

Перед забоем и перед едой, старшее поколение обычно благодарила Бога, за то, что скот был здоровым и хорошо рос.

Рецепт приготовления блюда «Ченявкст».

Для приготовления мордовского блюда «Ченявкст» нужна чугунная посуда и «парное» мясо свиньи, нарезанное кусками сало, печенка, по желанию можно добавить сердце или почки.

При жарке не добавляется ни грамма масла, сначала на сковороде жарится свежее сало, до тех пор, пока оно не растопится.

Потом кладут мясо.

За несколько минут до готовности добавляют лук, в пропорции один к двум и добавляют пряности.

Исключительность/ценность:

Существует тесная связь мордовской национальной кухни с обрядовой культурой, поэтому, одним из приоритетных направлений, является приобщение нашего поколения к истокам мордовской народной культуры.

Тип действия: Исследование.

Принадлежность:

Этнокультурная принадлежность: мордовская - эрзя.

Ключевые слова:

Ключевые слова (осн.): Ченявкст, мясо, готовка.

Сведения об особенностях распространения и использования ОНН:

Способы передачи традиций: Непосредственная коммуникация.

Сведения о объекте:

Наименование количественной характеристики измерения ОНН:

Длительность изготовления — Количество, объем: Несколько дней.