

Эрзянское национальное блюдо «Цёмарат»

Описание:

Национальные блюда эрзянской мордовской кухни – это сытная еда, с минимум специй, но множеством мяса, круп, грибов и теста. Эрзя никогда не гналась за созданием уникальных рецептов. Они всегда основывались лишь на одной идее – все должно быть просто, вкусно и питательно.



Фото 1: Элемент фотографии «Цёмарат» – мордовские пельмени¹.

Одно из популярных блюд эрзян – «цёмарат» (по-другому - эрзянские пельмени) происходит от мордовского: «цё» – «центр» и «марсо» – «вместе». По-другому можно сказать «совместная семейная трапеза»².

¹ <https://nyamkin.ru/advice/nacionalnye-blyuda-mordovskoi-kuhni-osobennosti-i-recepty-prigotovleniya>

² <https://nyamkin.ru/advice/nacionalnye-blyuda-mordovskoi-kuhni-osobennosti-i-recepty-prigotovleniya>

«Цёмарат» у эрзян - обрядовое блюдо. Его приготовление было обязательным и приурочивалось к определённым датам: у крещёной мордвы – это 6 мая, в Егорьев день; а у некрещёной, в первый день выгона скота.

Во время готовки блюда загадывалось желание о плодотворном размножении скота, что, по мнению морды – эрзи, приведёт к благополучию в хозяйстве и семье.

Калиновка — посёлок сельского типа в городском округе Гай Оренбургской области России.

Посёлок находится в 5 км к востоку от центра города Гая. Рядом с Калиновкой находится исток реки Колпачка (притока Урала).

Именно там и готовят такое прекрасное и вкусное блюдо как «цёмарат».

Формы жанровых направлений ОНН:

Техники и технологии.

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

Номер: ORN384

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: Тиньгаева Анна Ивановна (1937 – 2017 гг.).

Тип ответственности: Носитель.

ФИО: Новченко Наталья Николаевна 1967 г.р.

Тип ответственности: Хранитель.

ФИО: Сердюк Татьяна Сергеевна 1993 г.р.

Тип ответственности: Исследователь.

Место работы/ Адрес: Муниципальное бюджетное учреждение культуры «Централизованная клубная система» (МБУК «ЦКС») Гайского городского округа, методист центра народного творчества.

Местонахождение: Оренбургская область, Гайский городской округ, г. Гай, ул. Ленина д. 4.

Место бытования:

Оренбургская область, Гайский городской округ, г. Гай /поселок Калиновка.

Сведения об объекте (полное описание):

Цёмарат (эрзянские пельмени).

В отличие от привычных нам пельменей, мордовские всегда готовятся из рубленного мяса. Оно должно быть достаточно жирным. В качестве начинки использовалась зайчатина или свинина.

В традиции поселка Калиновка имеет место использование кусочков сала.

Вот что нам потребуется для приготовления теста (как для пельменей):

- 0,5 л воды,
- 2 яйца, ½ ст. ложки соли,
- 3 стакана муки.

Для начинки используем сало.

Приготовление: смесь из воды, яиц и соли влить в просеянную муку и замесить тесто. Из него сформировать жгуты небольшого диаметра, а затем порезать их на мелкие кусочки.

Сало отделяем от шкурки и мелко режем. В центр кусков, полученных из теста, не раскатывая их, помещаем начинку из сала. Сжимаем всё в ладони, скатываем шарики.

Бросаем полученные «цёмарат» в кипящую, предварительно подсоленную воду. После закипания, варим 5 минут, и можно вынимать.

Приготовленные «цёмарат» подать вместе с бульоном. По желанию добавить зелень или сметану.

Исключительность/ценность:

Мордовская кухня — традиционное искусство приготовления пищи мордовских народов эрзян и мокшан.

На формирование мордовской кухни большое влияние оказали образ жизни и особый уклад хозяйства, которые финно-угорские народы вели с незапамятных времен. Исторически мордва, в первую очередь, это народ собирателей, охотников и рыболовов, и только потом растениеводов и животноводов. Поэтому большую часть рациона мордовской кухни составляют блюда, ингредиенты для которых были либо собраны, либо пойманы в природе.

Тип действия: Исследование.

Принадлежность:

Этнокультурная принадлежность: мордовская (эрзя).

Ключевые слова:

Ключевые слова (осн.): Цёмарат, мордовское блюдо, Оренбургская область.

Сведения об особенностях распространения и использования ОНН:

Способы передачи традиций: Непосредственная коммуникация.

Сведения о объекте:

Наименование количественной характеристики измерения ОНН:

Длительность изготовления — Количество, объем: 30-60 мин.