

Свадебное угощения казаков станицы Болдырево

Описание:

Современный населенный пункт Болдырево по своей сути старинное поселение. Однако миграция населения, интенсивные исторические процессы способствовали тому, что в настоящее время старые казачьи семьи - первооснователи, не доминируют численно среди остального населения.



Фото 1: Уральские казаки (худ. Николай Самокиш)¹.

Однако память о основании, перепоселенцах и их происхождении сохраняется в Болдырево до настоящего времени.

Коренные казачьи семьи носят название – “корни”. Согласно информации, полученной от местных респондентов, первые группы казаков

¹ https://ru.wikipedia.org/wiki/Уральские_казаки

происходят от атамана Болдыря, по происхождению – самарского городского казака. Он и его соратники поселились на заросшем кустарнике островке – центре сегодняшнего Болдырево, основав, таким образом, казачий форпост.

Таким образом название села связано с наименованием усадьбы казака Болдырева на берегу реки Иртек в дореволюционные времена².

Согласно информации из р.ц. Ташла – Болдырево было основано крещеными мусульманами, которые звались “по-уличному” болдырями.

Интересно отметить, что сами информаторы из Болдырева не поддерживают эту версию, считая ее не совсем отвечающей интересам данной группы.

На основании данных, собранных в этом населенном пункте можно утверждать, что традиционная культура местного населения испытала редукцию в период начала XX века – середина XX века.

На это повлияла гражданская война; процессы коллективизации, создание колхозов, освоение новых земель и проч.

Формы жанровых направлений ОНН:

Празднично-обрядовая.

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

Номер: ORN388

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

Адрес: 460000, г. Оренбург, ул. Пролетарская, д. 24.

Информация об ответственности относительно ОНН:

² История. Сайт администрации Болдыревского сельсовета Ташлинского района Оренбургской области.
Дата обращения: 14 октября 2020. Архивировано 14 апреля 2021 года.

Лица, имеющие отношение к ОНН:

ФИО: Ежелова Д.Я.

Тип ответственности: Носитель.

Место работы/ Адрес:

Местонахождение: Российская Федерация, Оренбургская область, Ташлинский район, сёла: Болдырево и Иртек.

Место бытования:

Российская Федерация, Оренбургская область, Ташлинский район, сёла: Болдырево и Иртек.

Сведения об объекте (полное описание):

Информаторы утверждают – традиционная народная свадьба перестала существовать уже в 20-30-е годы XX века. На ее место пришло так называемое “свадебное угощение”, которое предусматривало 2-3 дня праздничного застолья с участием близких родственников и знакомых.

В качестве традиционного напитка-угощения для гостей использовался спирт-сырец. Способ его потребления сохранил старые казачьи традиции – его пили из одного стакана, по очереди, с соблюдением соответствующей авторитетно-возрастной иерархии. Каждый был обязан произнести определенные пожелания по адресу молодых.

Свадебная пища была несколько разнообразной, чем повседневная, отличаясь от нее большим количеством и украшениями. Особенное место занимали ружанцы (розанцы, рузанцы) – тип праздничного печенья, жаренного на комбин.жире и потом обсыпанного сахаром.



Рецепт ружанцев был довольно простым:

Брали 5 яичных желтков и отделённый белок от 1 яйца.

Полученную смесь тщательно сбивали вилкой.

После этого добавляли 1 столовую ложку сливок или молока.

Некоторые казачки добавляли 1 столовую ложку водки, считалось, что это делает ружанцы хрустящими.

В полученную смесь добавляли 3 чайные ложки сахарного песка, щепотку соли и немного соды.

После этого вновь взбивали вилкой.

Следующим этапом было добавление муки, с учётом того, чтобы получилось крутое тесто. Дать постоять

Полученному тесту давали постоять 10 - 15 минут.

Пекли ружанцы следующим образом:

Раскатывали, как можно тоньше, большие и маленькие лепешки.

Лепешку меньшего диаметра клали на лепешку побольше и пальцем прожимали центр лепешки. Лепешки склеивались по центру.

Далее нужно было разогреть растительное масло и начать жарить.

Масла должно было быть чуть больше половины кастрюли. Когда масло закипало, в него нужно было вертикально опустить ружанец и удерживать. Когда тесто начинало розоветь, его доставали из кастрюли и давали стечь лишнему жиру.

После того, как молодые официально представляли собой семью и родители их были в преклонном возрасте, для них строили во дворе (для родителей) отдельную кухню – однокамерное жилое помещение.

В структурном плане кухня представляла дом, засыпной или саманный с небольшой верандой, однокамерного типа.

В настоящее время к цветовой гамме жилища не предъявляются особенные требования, однако цвет пола непременно должен быть коричневого цвета, двери и косяки внутри помещения – белого.

Иконы занимали видное место в “кухне”. Согласно традиции предпочитали иконы в старой манере исполнения.

Непременным атрибутом была лампада, масло которой считалось лечебным и применялось для лечения различного рода болезней.

Пол застилали самодельными половиками, от порога в глубь избы.

Какой-либо стратификации мебели информаторы не помнят, однако отмечают, что были почетные и менее почетные места.

Исключительность/ценность:

На основании данных, собранных в этом населенном пункте можно утверждать, что традиционная культура местного населения испытала редукцию в период начала XX века – середина XX века. Однако наблюдается сохранение и передача казачьих традиций следующим поколениям.

Тип действия: Исследование.

Принадлежность:

Этнокультурная принадлежность: казачья, русская.

Ключевые слова:

Ключевые слова (осн.): Ружанцы, свадьба, казаки, 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: Несколько дней.