

Многонациональный Петербург



Многонациональный Петербург. Кто такие адыги?

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 Северной столице. Сегодня мы предлагаем познакомиться с адыгами.

Адыги — самоназвание коренного народа Северного Кавказа, который также известен как черкесы. В СССР он оказался разделен административными границами и названиями. Кабардинцы (520 тысяч) живут в основном в Кабардино-Балкарии, черкесы (73 тысячи) — в Карачаево-Черкесии, адыгейцы (125 тысяч) — в Адыгее.

Адыги являются мусульманами-суннитами. Ислам оказывает большое влияние на традиции и быт народа. Но не меньшее значение имеет древний свод правил «Адыгэ хабзэ» — неписанные нормы поведения на все случаи жизни как всего общества, так и каждого человека. Достоинством у адыгов всегда считалась скромность. Адыги говорят: в центре внимания человек может быть только три раза в жизни - в момент появления на свет, в день свадьбы и в день смерти.

Национальный костюм

Одежда адыгов была предельно практичной, типичной для всех народов Северного Кавказа. У мужчин — черкеска с карманчиками-газырями для пеналов с порохом и пулями. Она не стесняла движений, очень подходила для боя и верховой езды, особенно в горах. Князья носили белые черкески, дворяне — красные, крестьяне — черные и серые.

Носили черкеску поверх бешмета с высоким воротником, который обычно виднелся в широком вырезе. Он плотно облегал тело до талии, а ниже плавно расширялся, чем подчеркивал стройность стана джигита. Бешмет застегивали на «узелки» и петли.

Шапка — чаще всего папаха — играла важную роль в жизни горцев. Она символизировала достоинство мужчины, и ее было не принято снимать ни в помещении, ни даже за столом. Дополнял головной убор башлык - своеобразный капюшон с длинными полями-лопастями. Башлык надевали под шапку и носили на плечах, заткнув концы за пояс. Также их могли обматывать вокруг шеи, например, во время езды верхом.

Всю красоту родной земли адыги вложили в женский костюм - традиционное платье «сай». Оно имело покрой черкески и надевалось поверх рубахи или кафтанчика. Шилось из бархата, плотного шелка или сукна. Передняя часть представляла собой цельнокроеный клин по всей длине. Сай всегда украшался золотошвейным узором. Поверх него девушки надевали серебряные или позолоченные пояса, украшенные традиционными орнаментами.

Интересной особенностью было то, что у женщин существовали деревянные ходули — «пхэ цуакэ». Эти своеобразные туфли у женщин высших сословий достигали 12 см и были обтянуты бархатом с костяными, серебряными и позолоченными украшениями.

Национальная кухня

Летом в рационе адыгов преобладали молочные продукты и овощи, зимой и весной — мясная и мучная пища. Вареное мясо заправляли бульоном, жареное — кислым молоком.

Главное блюдо адыгской кухни — густая каша («пастэ», она же мамалыга) из кукурузной муки или пшена, которую можно резать на кусочки, подавать с мясом, обжаривать, запекать с сыром, смешивать с соусами, крошить в молоко.

Особое ритуальное и праздничное кушанье — «хьэлыуэ» — халва, приготовленная из меда и поджаренной на масле пшеничной муки, сахара и воды.

Национальным достоянием является адыгейский сыр (свежий или копченый), который, как и пастэ, может быть составной частью многих блюд.

Согласно легенде, секрет приготовления адыгейского сыра одной юной девушке открыл бог Амыш — покровитель домашних животных. Девушка спасла в бурю стадо животных, была наречена новым именем — Адыиф («Светлорукая»), а затем получила рецепт сыра. В оригинале адыгейский сыр называется «матекъуае» — словом из двух составляющих: «къуае» — сыр и «мате» — корзинка. И, правда, для приготовления сыра обязательно используют специальные корзиночки из ивовых прутьев — «бжалъэ». Они и оставляют на краях изящный орнамент.

Технология создания ароматного продукта сохраняется на протяжении многих веков. В среднем для приготовления одной головки неопеченого сыра нужно около 9 литров свежего коровьего молока средней жирности. Молоко нагревается до 95 градусов, в него в течение 15-30 минут вводят кисломолочную сыворотку. Дожидаются сворачивания и выкладывают в корзинки образующиеся сгустки. Лишняя жидкость с сыра постепенно стекает, а он сам получается округлым. В середине и конце варки сыровары добавляют соль.

Адыги в Санкт-Петербурге

С городом на Неве неразрывно связаны имена таких всемирно известных деятелей культуры, как Юрий Темирканов и Михаил Шемякин.

Юрий Хатуевич Темирканов — выдающийся отечественный дирижер, народный артист СССР, художественный руководитель Санкт-Петербургской филармонии. Маэстро считает самым важным делом — работу в городе на Неве и всегда с невероятным теплом говорит о нем. Кабардинский петербуржец Темирканов всем сердцем любит и малую родину — место своего рождения Кабардино-Балкарию.

Работы художника и скульптора Михаила Шемякина — памятник Петру I в Петропавловской крепости и жертвам политических репрессий на набережной Невы — уже стали символами Северной столицы. Михал Михайлович — народный художник Кабардино-Балкарии, народный художник Адыгеи, потомок древнего кабардинского рода Кардановых.

С 1993 года в Петербурге действует Общественная организация «Черкесское общество «Адыгэ Хасэ». Она создана в целях возрождения национальной (адыгской) черкесской культуры среди ее представителей, живущих в городе на Неве. Президент общества — Бислан Мугдинович Хамхоков. Члены «Адыгэ Хасэ» принимают активное участие в этнокультурной жизни Северной столицы.

При землячестве создан детский ансамбль Танцевальной студии «Нарт». Коллектив не раз был участником самых разных конкурсов и фестивалей, дошел до полуфинала Международного телевизионного проекта Folk of Dance.



