

Как отмечают в Чувашии новогодний праздник Сурхури?

Год для чувашей начинается со старинного народного новогоднего праздника - Сурхури, который обычно празднуют целую неделю. После принятия христианства, этот национальный праздник нового года совпал по времени со Святками – неделей от Рождества и продолжается до Крещения. В одних районах Чувашии Сурхури называют ночь под Рождество, в других - ночь под новый год, в третьих - ночь под Крещенье.



В переводе с чувашского языка **«Сурхури»** - праздник Рождества Христова. Чувашская традиция – рядиться, чтобы быть неузнаваемыми, веселиться, шутить, а потом ходить друг к другу в гости, угощая праздничными

яствами. Ангел в этом живописном произведении олицетворяет музыку. Он как бы парит над деревней и ее жителями, спуская на них праздничное настроение и веселье. Во время празднования Сурхури устраивают новогодние гадания, песни, танцы, игры. Важной частью Сурхури также считается проведение обрядов для получения хорошего урожая и приплода скота в новом году.

Само слово сурхури образовалось, в свою очередь, из двух слов: сурăх ури «овечья нога» и связано со старинным чувашским обычаем. В этот зимний праздник в тёмном хлеву парни и девушки ловили за ноги овец и завязывали на них веревочки. А утром снова шли в хлев и смотрели: если была повязана нога белой овцы, то жених (невеста) будет светловолосым, если веревка была на ноге пестрой овцы, то будущий жених (невеста) будет некрасивым, если черной - суженый будет темноволосым. Или же молодые люди в темноте выдирали у пойманной в хлеву овцы клочок шерсти с ноги, а дома смотрели, какого он цвета. Девушки в эту ночь собираются и гадают на суженого. Будущие невесты вносят в дом курицу и опускают на пол. Если курица клюнет зерно, монету или соль - то быть в будущем богатой, если курица клюнет уголь - быть бедной, если песок - то муж будет плешивым.

Когда празднуется Сурхури, парни и девушки ходят по деревне, стучатся в окна, и спрашивают имена своих будущих жен и мужей «ман карчăк кам?» (кто моя старуха), «ман старик кам?» (кто мой старик?), а хозяева дома в ответ называют имена. В это же время из новой муки и раздробленных семян конопли в печке выпекают маленькие шарики, которые называются «орех» (мăйр) или «новогодним орех» (сĕнĕ сұл мăйри). Накануне сурхури все в деревне замачивают и жарят горох. Молодых женщин и девушек обсыпают этим горохом.

Во время празднования Сурхури по вечерам в одном из домов будущей невесты устраивался «девичий пир», куда приходили молодые и взрослые. Старшие присматривали за поведением молодежи, помогали, если нужно, выбирали для своих сыновей невест. Девушки к приходу гостей варили пиво и гороховую кашу. Каждый приносили понемногу дров и свои ложки. Будущие невесты в первую очередь угощали пивом пожилых людей. Те, получив ковшик пива, поздравляли всех молодых с Новым годом, желали счастья и благополучия в наступившем году. В новогодние праздники также проводится «танцевальный марафон» Сурхури, который длится три ночи подряд в Рождество и еще две

ночи в другие дни января. Танец под баян длится 45 минут, во время которого пары могут меняться. В новогоднюю ночь спать не полагалось. Поэтому молодёжь веселилась до утра. Утром Нового года для чувашей важно, какой человек зайдет в дом. Если первым зайдет хороший человек - то год будет удачным, с хорошим приплодом гусят и цыплят. А если плохой - то гусят и цыплят будет мало.

Обязательной частью праздника Сурхури были новогодние катания на запряженных нарядно украшенными конями санях. Утром парни развозили своих новых подруг из соседних деревень. А днем уже каталась вся деревня.

Все больше молодых людей стремится отойти от приевшейся встречи Нового года у телевизора, в ночных клубах или развлекательных центрах. Сегодня «в тренде» - праздник в народном стиле. Уже через неделю в чувашских деревнях молодежь соберется, чтобы отметить новогодние праздники на старинный манер. Наверняка многие попросят бабушек и дедушек вспомнить народные развлечения, обряды и гадания, которыми традиционно встречали Новый год и праздновали Сурхури.

Чувашское национальное печево "Йава"

Чувашский йава-колобок связан с культом плодородия, ели его по праздникам, чтобы, прежде всего, обеспечить хороший приплод овец. Также традиционно подавали блюдо на масленице и на свадьбах.

Готовится он быстро и просто: 2 стакана муки, 50г свежих дрожжей, столовая ложка воды и соль по вкусу. Муку, соль и растворенные в теплой воде дрожжи соединить, замесить тесто, скатать его в колобок. Прикрыть полотенцем и оставить подходить в теплом месте на час-полтора. Колобок обязательно станет жидким и обмякнет, потому придется добавить в него муки для упругости. Разделите тесто на 8-10 шариков и выпекайте в горячей духовке 30-40 минут. Готовые колобки смочите горячей водой, накройте полотенцем и дайте выстояться примерно полчаса. Выпечку также из того же теста блюдо и уложить в него колобки пропитав все топленным медом и посыпать сверху орехами.

С Сурхури Вас поздравляем!

652723

Кемеровская область,
г. Киселевск,
ул. Весенняя, 9
<http://sad65.kuz-edu.ru>

муниципальное автономное дошкольное
образовательное учреждение
Киселевского городского округа
детский сад №65
комбинированного вида «Родничок»

"Сурхури" **- чувашский праздник** **Рождества**



Подготовили:

Рюмина Т.А., старший воспитатель
первая квалификационная категория
Плотникова Т.И., воспитатель
высшая квалификационная категория
Епураш Е.В., воспитатель
высшая квалификационная категория

Киселевский городской округ, 2019