

Анастасия ВОЛКОВА

На Руси старшую в семье женщину, главную хозяйку в доме, где под одной крышей жили несколько поколений, называли большухой. Этот, по сути, генеральский среди родных статус несёт Нина Лазарева из деревни Русскинской Сургутского района. В местной библиотеке прошёл День национальных культур, где бабушка вспомнила семейные легенды, поделилась фирменными рецептами и рассказала, как занять домочадцев от мала до велика общим делом.

Наумовы – Смирновы – Лазаревы

Нина Михайловна, в девичестве Смирнова, – чистокровная марийка, выросла в городе Козьмодемьянске на берегу Волги.

– Марийская деревня была в большинстве рода **Наумовых**. Мама была дочерью председателя колхоза. А отец – сыном последнего в деревне единоличника, мой дед был ловким охотником, на медведя ходил, очень его уважали. Деда звали **Тимофей Тимофич**. Жил по соседству его полный тёзка: тоже **Тимофей**, тоже **Наумов**, только **Николаевич**. Простой колхозник. Их путали. Тогда наш дед поехал и взял другую фамилию, стал **Смирновым**. Но это только половина истории.

У деда было двое детей – мой отец **Михаил** и дочь **Лидия**. У папы родились три дочери, когда выросли, все вышли замуж, сменили фамилию. У тётки тоже дочь, тоже под фамилией мужа. Так фамилия Смирновых пропала, не стало её. Может, потому что была нашей не по-настоящему. А у другого Тимофея Наумова – одни сыновья, у тех сыновей ещё сыновья. Они переехали в Новосибирскую область, и со многими я общаюсь. Так что фамилия **Наумовых** разрослась и живёт до сих пор, – рассказала Нина Михайловна.

На Север она приехала в 1984 году. Взяла на работу поваром на продовольственную базу геологоразведчиков, которые тогда стояли у деревни Русскинской Сургутского района. Позже перешла оператором на вертолётную заправку, там и познакомилась с мужем **Александром Лазаревым**.

Пустили корни

Как в одной семье уживаются марийцы, русские, украинцы и молдаване



Семья Нины Лазаревой из деревни Русскинской объединяет четыре поколения. Если собрать всю родню, получится порядка 30 человек. / ФОТО ПРЕДОСТАВЛЕНО РУССКИНСКОЙ МОДЕЛЬНОЙ БИБЛИОТЕКОЙ

Следом за сестрой приехала **Августа Смирнова**, тоже вышла замуж, пошли дети.

– Сейчас семья порядка 30 человек. Наши дети уж сами родители. Сыновья женились, девочки вышли замуж. И стала наша семья большой и интернациональной: и марийцы, и молдаване, и русские, и украинцы. Каждый привносит что-то своё, мы уважаем это право, поддерживаем национальные традиции, – говорит баба Нина.

Пельменная рулетка

В этой семье много традиций. Например, уже больше 50 лет на Рождество дети и внуки обязательно собираются в родительском доме, лепят пельмени. Поколения сменяются, а заведённый порядок остаётся.

– Мы лепим пельмени и один отдельный противень делаем с сюрпризами. Из дерева вырезают маленькие фигурки, чтобы в тесто спря-

тать: лопата, толкушка, бутылочка водки, топорик, денежка на богатенького, денежка за бутылочкой бежать, пустой пельмень – счастливый. Если досталась толкушка – это на лентяйку. Лопата – тоже не просто так, мои родители подрабатывали на небольшой реке Тургень, где был мост, они его чистили. Так вот, кому попадалась лопата, или чистить мостик, а сейчас – дорожки в нашем дворе. Топор для работы: колка дров и всё такое. Кому попадётся 10 копеек, будет счастливенький, богатенький. У кого на тарелке 50 копеек окажется, бежит за бутылочкой, – рассказывала большуха, в доме которой разыгрывается пельменная рулетка.

Кроме того, на Рождество делают пряники: взрослые замешивают тесто, дети вырезают фигурки, выпекают и украшают глазурью. Вместе встречают и Масленицу стопками блинов, песнями, сжиганием чучела.

– Стряпня, а затем и шумные застолья – для нас это, в первую очередь, общение. И одним обедом илиужином не обходится. Мы поём, танцуем, играем в лото, – рассказала хозяйка.

Она поделилась ещё одним рецептом, наверное, самым главным – как сплотить семью:

– Да и секрета-то нет никакого: любовь, понимание и прощение –

вот три кита крепкой семьи. А ещё надо радоваться каждому дню, для нас это норма жизни.

Родня собирается не только в праздничные дни, в будни помогают друг другу по хозяйству. В огороде рук много, дело скороладится. В этой семье взаимовыручка прививается с детства.

– А если у кого-то какие-то проблемы, жизненные перипетии, мы все «слетаемся» и решаем, помогаем. Где-то и поругаем, направим на путь истинный, – говорит Нина Михайловна.

Чем угощают марийцы?

В рамках проекта «Дни национальных культур» в библиотеках Сургутского района герои рассказывают о традиционной кухне, угощают гостей. Нина Лазарева испекла сытный мясной пирог – кравец. Марийцы делают его с курицей, гусем, уткой или барашком.

– Пирог считается праздничным, богатым. Весь секрет в том, что он очень долго печётся. Сначала, минут 40, держат в печи, а потом накрывают капустным листом, затем фольгой, а раньше эмалированным блюдом, и ставят ещё часа на четыре томиться на небольшом огне. Когда кравец достают из печи, аромат расходится по всему дому, он такой сочный, прям течёт, – подаёт угощение **Наталья Чебан**, дочь Нины Михайловны, в этот раз пирог с диким гусем.

Второе блюдо – запеканка пулашкамуно. В марийских деревнях её готовили «на скорую руку», во время сенокоса, сбора

КОММЕНТАРИЙ



ТАТЬЯНА ГОРБУНОВА, заведующая сектором краеведческой,

национальной литературы и библиографии Центральной районной библиотеки:

– С 2018 года в библиотеках Сургутского района реализуется проект «Национальная палитра». Он развивается, с каждым годом прирастая новыми направлениями и формами работы, растёт количество мероприятий, охват населения. Так появились дни национальных культур: в библиотеках проходят встречи с семьями, где сохраняют традиционную культуру. Участники представляют семейные реликвии, костюмы, читают любимые произведения на родном языке, угощают национальными блюдами. За три года в библиотеках прошли уже 40 таких встреч.

В этом году с традициями и культурой народов Киргизии ребят Белоярской школы № 3 познакомила семья Ташбаевых. О традициях народа ханты говорили в Ульт-Ягунской и Сытоминской библиотеках. Славянские семьи из Ляминой стали участниками библиоквиза, разработанного специально ко Дню любви, семьи и верности.

урожая. В миске смешивали толчённый картофель, яйцо и молоко и ставили в печь на малый жар. Пулашкамуно можно есть тёплым и холодным.

– Ещё я готовлю вареники с квашеной капустой и сушёными грибами. Очень вкусное национальное блюдо, его в нашей семье любят, даже своего мужа молдаванина приучила есть, хотя вначале он смотрел на нас искоса, – улыбается хозяйка. В благодарность за сговорчивость супруга Наталья взяла в свою книгу рецептов традиционное молдавское блюдо – холодец из фасоли.

Особняком на столе стоят традиционные напитки. Бабушка научила дочерей и внуков делать квас на свёкле, картошке и ржаной муке, кисель – на калине.

– Видимо, раньше плоховато было с крахмалом, поэтому ягоды затирали на муке. Я читала, что многие финно-угорские народности так делали, марийцы относятся к этой группе, – добавляет Нина Михайловна. Выходит, что местным ханты марийцы – родня.

О республике Мари Эл, где прошло детство, остались только тёплые воспоминания. Теперь родным для большой семьи Нины Лазаревой стал Сургутский район, деревня Русскинская. Как напоминание об исторической родине высадила большуха во дворе калину. Лет пять дерево было словно в спячке, а потом, укоренившись, начала расти, цвести и плодоносить – надо понимать, хороший знак.



Любовь детей к семейным ценностям ненавязчиво закладывается через элементы игры.