



«Конга пайрем»: Марийский Праздник Печки

«Конга пайрем» — это старинный марийский праздник. Он связан с почитанием печи, символа жизни и уюта.

РГ

12 февраля отмечается старинный марийский национальный праздник «Конга пайрем» («Праздник печки»). Печь была символом домашнего очага. Раньше в избе возле двери располагалась печь. Можно было обойтись без кровати или шкафа, но без печки обойтись было никак нельзя. Про неё в народе говорили: «Печка кормит, печка греет, печка - мать родная». Потому что печь на самом деле и кормила, и грела в суровые морозы, и лечила, и мыла-парила, и даже предсказывала погоду, и умела делать ещё много разных вещей. Как вставала поутру хозяйка, так первым делом начинала растапливать печку. Весь день печь пытит – старается. Хлеб, блины печёт для всей семьи и гостей. Каши в чугушке из печи более наваристые, пироги более пышные да вкусные.



Символ Жизни и Уюта

Печь в Культуре Мари

Печь — символ домашнего очага, домашнего уюта и благополучия.

У народа мари с печью связаны многие обряды и обычаи. Печь и очаг всегда были значимы для сельских жителей. Печь выгоняла разную хворь, в ней готовили, пекли пироги, она предсказывала погоду. Девушке, собирающейся выходить замуж, давали тлеющий уголек, чтобы она не теряла связь с родительским домом.

Маленькому ребенку намазывали на темечко сажу, чтобы оградить от сглаза. Запрещалось давать горящие угли чужим людям, считалось, что отдаешь семейное счастье, хлебный достаток, прибыль скота. В этот день во многих селах проводились ярмарки или базары, хозяева принимали гостей, которых угощали пирогами или блинами, с песнями и плясками проводили время.

Почитание Печи

Перед трапезой и после печь всегда благодарят. Это знак уважения к ней, как к источнику тепла и пищи.



Подготовка к Празднику

Уборка Дома

Тщательная уборка в доме за несколько дней до праздника.

Беление Печи

Белят печь и чистят трубу, чтобы она была как новая.

Приготовление Угощений

Готовят традиционные марийские блюда.



Традиционные Угощения



Команмелна



Шүрашан мелна



Блины

Марийские национальные блюда

Команмелна



Команмелна (ком – сочень) состоит из трех слоев. Слоеные блины пекут перед огнем на сковороде: сначала сочень, затем на него калят тесто и пекут до появления румянца, сверху застилают крышкой и ставят на огонь в третий раз.

Ватрушка (перемеч)



Ватрушка (перемеч) пекут из хлебного теста с начинкой из творога, конопляного семени, картофельного пюре, ягод.

Кравец



Горные мары пекут кравец – пирог с мяско-крупяной начинкой, запеченной у рустах. Марийцы, живущие в соседстве с татарами, пекут палыч с начинкой из мяса и сала с крупной оплывшей в первом сочье для выпечки мяса.

Пирожки



Края пирожков прижимаются своеобразными зажимками, которые имитируют натуральной орнаментации.



На праздничном столе — команмелна, шүрашан мелна, блины и другие блюда. Эти угощения символизируют достаток и щедрость.

Приглашение Гостей

Гостеприимство

Хозяйева приглашают гостей из других деревень.

Ярмарки и Базары

В сёлах проводят ярмарки и базары.

Песни и Пляски

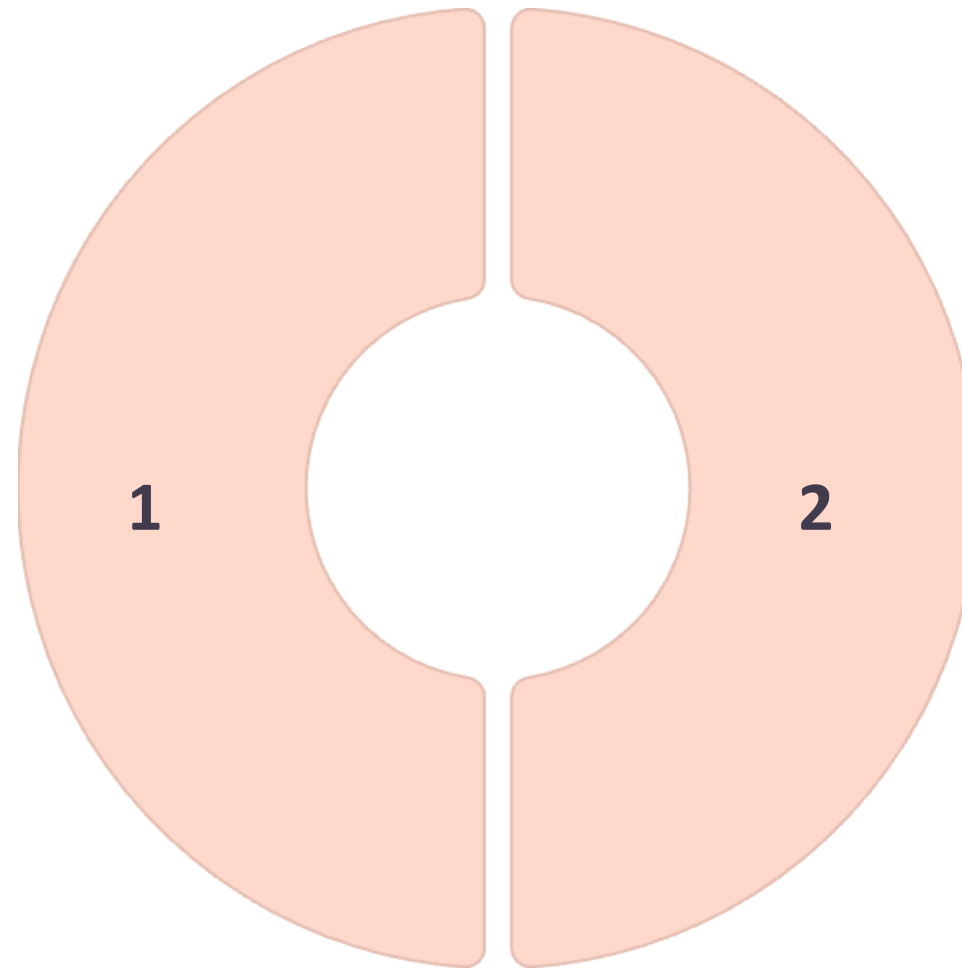
Время проводят с песнями и плясками.



Народные Верования

Предвестник Весны

«Конга пайрем» предвещает наступление весны.



Холод и Тепло

Вечерами и утром холодно, а днём — тепло.

Значение Праздника

«Конга пайрем» — это символ уважения к традициям. Он объединяет марийский народ и сохраняет его культуру.

