**Многонациональный Петербург. Кто такие марийцы?**

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 марийцами.

Марийцы – финно-угорский народ. По результатам переписи населения 2010 года в России проживает около 550 тысяч марийцев, половина – в Республике Марий Эл. Марийцы делятся на три этнические группы — горных, луговых и восточных марийцев. Их традиции, национальный костюм и язык отличаются.

Предки марийцев появились на территории современного Волго-Вятского района в начале первого тысячелетия новой эры. Их земли раскинулись по обе стороны Волги. После монголо-татарского нашествия марийские земли вошли в состав Золотой Орды, а после ее распада — в состав Казанского ханства. В середине XVI века марийские земли стали частью Российского государства.

Со временем православие, русская культура и письменность стали заменять марийский язык и верования. Какая-то часть марийцев приняла ислам. Но ни христианство, ни ислам не смогли вытеснить язычество — марийцы все так же поклоняются многочисленным божествам и духам. Поэтому марийцев часто называют последними язычниками Европы.

В языческом пантеоне марийцев около 40 богов. Верховным богом-творцом считается Ош Поро Кугу Юмо — Белый Большой бог. К нему обращаются с главными молитвами. Также в марийской религии есть божества природных стихий: воды, леса, огня. Каждый из богов требует особого отношения и специальных ритуалов.

У марийцев нет традиционных церквей: богослужение и жертвоприношение происходят в священных рощах — кусото. Место для моления выбирает марийский жрец — карт. Он считается посредником между людьми и богами — именно он проводит всеобщий молебен общины.

***Национальный костюм***

Мужской марийский костюм состоял их холщовых штанов, вышитой туникообразной рубахи и кафтана. Обувались в лапти, кожаные сапоги и валенки. На голове носили валяные из шерсти шапки «теркупш».

Женский костюм в основном повторял элементы мужского, за исключением рубахи, которая была ниже колен, и передника. Женщины носили множество украшений нагрудных и поясных. На голове - сороку, шымакш, нашмак, головное полотенце с очельем (шарпан).

В женском марийском костюме каждому типу головного убора соответствует свой тип рубахи и одежды, свои украшения. Кроме того, женский костюм отличается в разных районах проживания, у каждого - свой способ изготовления, крой, силуэт, колорит, способ декоративной отделки.

Марийки всегда были и остаются искусными вышивальщицами. Практически все формы женского и мужского народного костюма украшались сложной и богатой вышивкой. Для изготовления марийского костюма использовались льняной и конопляный холсты.

***Национальная кухня***

Марийская кухня богата, разнообразна и проста в приготовлении. Супы готовят на мясном, грибном и рыбном бульонах, на овощном, фруктовом, ягодном отварах, на молоке и хлебном квасе. Заправляют овощами или крупами. Их особенностью является слегка кислый или солоноватый вкус. Среди вторых блюд популярны отварная круглая колбаса «шырдан», домашняя колбаса из кусочков мяса с салом и кровью «сокта», лосятина, тушеная медвежатина.

Из творога готовят сухие сырники «туара», творожные шарики в молоке, творожный напиток.

Распространенным угощением у марийцев являются «команмелна» – трехслойные блины, которые выпекают по праздникам в большом количестве, укладывают стопками, смазывая маслом каждый блин.

*Предлагаем один из вариантов рецепта трехслойных марийских блинов:*

*Для 1-го слоя - мука ржаная или пшеничная 240 г, 1 яйцо, соль;для 2-го слоя - мука овсяная или крупа манная 40 г, простокваша или кефир 128 г, сметана 80 г;для 3-го слоя - крупа овсяная 120 г, сметана 200 г. (Толщина готового блина 7 мм.)*

*Пресное крутое тесто из муки, яиц и соли раскатать по размеру сковороды в тонкую лепешку толщиной 1,5- 2 мм. Лепешку слегка подрумянить в жарочном шкафу, затем смазать густой смесью овсяной муки, простокваши или кефира и сметаны. Блин снова подрумянить, затем положить третий слой - овсяную крупу, которую в течение 8-10 часов вымачивали в сметане. После этого блины выпечь, смазать топленым или сливочным маслом. Подавать горячими.*

***Марийцы в Санкт-Петербурге***

В ноябре 1997 года марийцы Северной столицы создали общественную организацию «Санкт-Петербургский центр марийской культуры» под руководством Василия Соколова. В апреле 2013 года - Автономную некоммерческую организацию «Марийское землячество Санкт-Петербурга», председатель – Ирина Смирнова. Смена названия не снизила активности петербургских марийцев.

По инициативе землячества в 2014 году впервые состоялась «Финно-угорская пасха». В 2013 и 2019 годах прошли межрегиональные выставки «Родом из Марий Эл», на которых были представлены работы марийских художников. В 2020 году - выставка-конкурс, посвященная памяти марийского национального героя, защитника блокадного Ленинграда Зосима Краснова.

Зосим Краснов (1924-1984) - участвовал в прорыве блокады Ленинграда и её окончательном снятии. Два раза был тяжело ранен. Указом Президиума Верховного Совета СССР от 10 апреля 1945 года за «отвагу и мужество, проявленные в Висло-Одерской операции» красноармеец Зосим Краснов был удостоен высокого звания Героя Советского Союза с вручением ордена Ленина и медали «Золотая Звезда».

12 сентября 2020 года в Санкт-Петербурге на Пискаревском кладбище открыли мемориальную плиту, увековечившую подвиг марийцев - защитников блокадного Ленинграда. Во время Великой Отечественной войны на фронт ушел каждый четвертый житель региона, почти половина бойцов погибла или пропала без вести.