

СЕЛО ЕРТУГАНОВО В 20-30-е ГОДЫ XX ВЕКА

*А. Мифтахутдинова, 1 курс, экономический факультет
Научный руководитель – О.Р. Хасянов, ассистент
Ульяновская государственная сельскохозяйственная академия*

В 40 километрах от районного центра Старая Майна находится село Ертуганово. Родина известного татарского поэта Габдельжаббара Кандалья (1797-1860). В деревне школа, клуб, библиотека, мечеть, правление колхоза «Восход». К концу XX века в деревне 143 личных подворных хозяйств и 381 житель, в основном татары, а в начале века село насчитывало 2166 жителей. Известно, что Ертуганово – одна из старейших деревень по реке Кандалка. Свое название деревня получила, вероятно, от одного из поселенцев, возможно, дворянина Ертуганки Мурзы Тагаева, переселившегося сюда из деревни Караките Симбирского уезда и получившего здесь по челобитной 50 четвертей в каждом из трех полей.

Целью данной статьи является раскрыть повседневный быт жителей села Ертуганово в 20-30-е годы XX века в социокультурном измерении.

Представим наше село в 20-30 годы XX века. Жизнь и быт селян того времени значительно отличался от современного. В основном все здания были деревянные. Наиболее распространенными были дома двухкамерного типа (изба-сени), реже трехкамерные (изба-сени-изба). Важный элемент интерьера была печь. Татарская печь внешне напоминала русскую, но комбинировалась с очагом, в который вмазывали котел (казан). В нем готовили пищу. Он подогревался огнем снизу. Печь ставили в одном из углов избы, отступая от задней и боковой стены. В доме выделялась чистая половина-горница, отапливаемая печью-голландкой. Обстановка избы, естественно, зависела от благосостояния семьи. Вся мебель была сделана из дерева: кровать, стол, стулья, сундук, скамья. Чем богаче дом, тем более красивая мебель. В большинстве домов вместо кровати сплошные нары, на которых ели, спали, работали. Столом не пользовались как обеденным, на него ставили самовар, чайную посуду. Вдоль окон стояли длинные широкие скамьи. Вместо шкафов для хранения одежды использовались сундуки. Их украшали резьбой, железными набивками. Посуду делали из дерева и глины. Красивые с узорами деревянные ложки, миски для супа. Очень красивая посуда изготавливалась из глины: горшки для молока, кувшины. Чай кипятили в самоваре.

Питались люди в то время немножко иначе, чем сейчас. Из традиционных блюд татарской кухни самыми распространенными были салма-мясная, похлебка с клецками, токмач – домашняя лапша. Мясо с молоком было на столах не у всех. Хлеб пекли сами. Готовили щи, похлебку из чечевицы, суп с крапивой. В этот период были и голодные годы: 1920-1921, 1930-1933. Люди собирали съедобные травы, употребляли в пищу гнилую картошку и даже мясо мертвых животных. Чай делали из ягод и трав. Ставили собранную массу под груз, затем ошпаривали кипятком и ставили в печь для засушки.

Предки татар были земледельцами. Они возделывали озимую рожь. В Заволжье – преимущественно пшеницу, из яровых – овес, просо, гречиху, полбу, чечевицу. Из технических культур – лен и конопля. Возделывание ржи имело товарный характер: ее продавали, чтобы уплатить налоги в казну. Обработка

полей велась теми же методами, что у соседних народов. Перед обмолотом хлеб сушили в шишах – конусообразном сооружении из жердей печью – каменкой в земле. Шиши изобрели тюркоязычные народы. Позднее татары и чуваша переняли от русских для сушки хлеба более совершенный срубный овни. Садоводство и огородничество в XIX начале XX века у татар были развиты слабо, выращивали репу, морковь, тыкву. Со второй половины 19 века в хозяйстве татар значительное место стал занимать картофель. Лук, капусту покупали в соседних русских селах. Другие овощи еще не выращивали. В очень редких хозяйствах были помидоры и перец. Садоводством не занимались. В 30-е годы в деревне они были только в одном доме у М. Ахмедуллова. Дети ходили к нему просить опавшие яблоневые листья для чая. Скота держали меньше чем сейчас. Не все семьи могли держать корову. Больше было мелкого скота.

Литература:

1. Ахметов А.А. История заселения и развития Симбирско-Ульяновского Заволжья (XVII-XX). – Ульяновск, 2002.
2. Боффа Дж. История Советского Союза. – М., 1990.
3. ГАУО. Ф. 17. Оп. 3. Д. 88.

РАБОЧИЙ ПОСЕЛОК ИГНАТОВКА: ИСТОРИЯ И СОВРЕМЕННОСТЬ

*Ю.А. Моисеева, 2 курс, радиотехнический факультет
Научный руководитель – Г.В. Царёва, кандидат культурологии, доцент
Ульяновский государственный технический университет*

Игнатовка – рабочий поселок городского типа Майнского района, бывшее село Сенгилеевского уезда Симбирской губернии. Поселок расположен на реке Гуща, в 19 км в южном направлении от районного центра (Майна). Находится в степной местности. Село возникло в конце XVII века.

До 1918 года никаких учреждений культуры в Майне не было, поэтому никаких культурно-массовых мероприятий (концертов, вечеров, праздников, лекций, выставок и т.д.) здесь не проводилось. Да и вообще таких учреждений тогда не было ни в одном из сел и деревень этого края. Времена менялись, и культура постепенно начинала развиваться, и проникать в самые отдаленные уголки Ульяновской области, в том числе и поселок Игнатовка.

В современном поселке немало достопримечательностей. Например, школа, историко-краеведческий музей, который привлекает своей таинственностью, Дом детского творчества, где разводят попугаев, шьют игрушечный зоопарк и строят овощной городок, а так же парк и стадион, где можно просто отдохнуть.

Свою историю Игнатовская средняя общеобразовательная школа ведет с мая 1876 года, когда И.Н. Ульянов, будучи уже директором народных училищ Симбирской губернии, открыл в этом селе мужское училище, первым учителем которого был Яков Флоринский, окончивший курс духовной семинарии.