

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ЦЕНТР ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
«КАСКАД»
Г. ВОЛЖСКА РЕСПУБЛИКИ МАРИЙ ЭЛ**

**ПРОЕКТНАЯ РАБОТА
(секция «Краеведческий компонент в работе учителя»)**

**«СОЦИАЛЬНО-ЭКОНОМИЧЕСКОЕ РАЗВИТИЕ МАРИЙСКОГО
КРАЯ»
(проект, направленный на использование данного материала
при проведении занятий по направлению «Краеведение»)**

Выполнили:

Ванюкова Лариса Вячеславовна,
заместитель директора, педагог
дополнительного образования высшей
квалификационной категории МУДО
«ЦДО «Каскад»,
Фомина Нина Николаевна, педагог
дополнительного образования высшей
квалификационной категории МУДО
«ЦДО «Каскад»

2020г.

...Земледельческая практика марийцев вначале основывалась на подсечно-огневой и переложной системах с культивированием яровых хлебов и конопли. Переход к паровой трехпольной системе земледелия с культивированием еще и озимых хлебов начался у марийцев не ранее конца XVI — начала XVII веков, когда русские крестьяне начали селиться на территории Марийского края. Однако из-за преобладания лесистых местностей трехполье нередко сочеталось с подсекой и перелогом, в отдельных местах практикуемых и в XIX веке. Использование старых систем земледелия, улучшающих плодородие почвы, избавляло марийцев от особой заботы об удобрении полей. В старину, когда они сеяли только яровые культуры, навоз вывозили в поле поздней осенью или ранней зимой, до образования снежного покрова. Весной навоз запахивали и сеяли зерно в удобренную почву. При трехпольной системе, по примеру русских крестьян, марийцы стали вносить навоз летом на паровое поле (свободное от посевов), где предполагалось сеять осенью озимые (рожь, позднее пшеницу) для урожая будущего года. Под яровые навоз не вносили, но исключение делали для старой традиционной культуры — конопли. Ее старались удобрять ежегодно, тогда, как остальные поля при трехпольном севообороте получали навоз раз в три года, причем при недостатке скота навоза на всю паровую площадь не хватало.

Орудием обработки почвы издавна было пахотное орудие типа сохи с одним или двумя сошниками. Первый вид назывался «марла шога» (марийская соха), второй — «маска кутан» (медвежий зад). Наиболее употребительной стала русская соха с двумя сошниками и перекидной полицей.

Сев производился вручную разбрасыванием зерна горстью из севалок лукошек (плетеных из бересты или гнутых из осины). Убирали урожай в основном серпами. Снопки после предварительной сушки в бабках-суслонах свозили на гумно и складывали в скирды — кладухи. Последние возвышались на помосте для предохранения от сырости и мышей. Чтобы

мышы не проникли в скирду, столбы под помостом гладко обстругивали или делали в них глубокую круговую выемку с крутым верхним краем. Для марийцев было характерно хранение хлеба не в закромах в виде зерна, а в скирдах в виде снопов, иногда в течение нескольких лет. Старые кладухи «тошто каван» на гумне усадьбы были предметом гордости домохозяина, показателем состоятельности его хозяйства. Обмолот производился по мере необходимости. Для посева озимой ржи и для питания семьи нужное количество обмолачивали во время или после завершения уборки ржи. Основную массу урожая молотили глубокой осенью и в начале зимы. Самый распространенный способ — молотьба цепами вручную. Рожь для посева предпочитали молотить хлыстанием (обивание снопов колосьями о бревно, раму бороны и др), чтобы не поранить зерна. Горные марийцы, кроме цепы, использовали для обмолота снопов каток — молотуху «моска арва» (обрубок бревна с деревянными шипами на его поверхности, вращающийся на оси, с парой оглоблей для запрягания лошади). Изредка среди восточных марийцев практиковался способ обмолота путём топтания снопов лошадьми, встречавшихся у тюркских соседей. Молотьбу производили на открытых токах (идым чара) или в крытых сараях (идым леваш).

Сушка снопов для обмолота в ненастье и в осенне-зимнее время производилась в овинах (авун, ан). Традиционным для марийцев был ямный овин с остовом из конически установленных жердей (марла авун), сохранившийся до конца XIX века в отдельных общинах с минимальным наделом земли Козьмодемьянского и Чебоксарского уездов. Самым распространенным среди марийцев повсеместно был срубный ямный овин (по традиции его иногда называли «марла авун», т. е. «марийский овин», чаще же употребляли термин «порт авун», т. е. «овин — изба»). Срубный верховой овин получил среди марийцев меньшее распространение, встречаясь в основном на севере Марийского края, в местах более ранних тесных контактов марийцев с русскими. Не случайно он называется «рушла авун», то есть русский овин.

Наиболее ранними полевыми культурами, возделываемыми марийцами, были овес, ячмень, полба, просо, конопля. В XVII—XVIII веках распространились рожь, пшеница, лён, горох, в XIX веке — гречиха, картофель. К концу XIX — началу XX веков наибольшую площадь посевов занимала озимая рожь. В яровом поле более половины площади занимал овес как продовольственная и кормовая культура. Заметное место отводилось ячменю, а среди горных марийцев — пшенице. Остальные культуры засеивались в меньших количествах, но входили в число необходимых. Из технических преобладала конопля, но на севере края часть марийцев отдавала предпочтение льну, менее трудоёмкому в переработке.

Огородничество у марийцев больше имело внутрисемейное потребительское значение. Основными огородными культурами являлись лук, капуста, редька, брюква, репа, свекла, морковь, хмель. Репа использовалась и как полевая культура, ею засеивали новорасчищенные поля. Огородной культурой преимущественно был картофель. Позднее популярными стали огурцы, бобы, тыква, подсолнух.

Садоводство с начала XIX века стало распространяться среди горных марийцев в правобережье Волги. В основном они культивировали яблони и вишни, а также ягодные кустарники (смородина, крыжовник, малина). В левобережье садоводство появилось сравнительно поздно и широкого распространения не получило.

Животноводство, хотя и играло подсобную роль в хозяйстве марийцев, тем не менее, имело важное значение в жизнедеятельности каждой семьи, обеспечивая продуктами питания, сырьём для изготовления одежды и других частей костюма, поставляя удобрение для полей, служа тягловой силой и др. Марийцы издавна содержали лошадей в качестве рабочего скота, крупный и мелкий рогатый скот, свиней как продуктивный скот; а также кур, гусей и уток. Почти все перечисленные виды домашних животных и птиц (исключая свиней и коз) использовались в качестве жертвы языческим божествам.

Свиньи и козы, как неудобные им животные (юмын пурыдымо вольк), содержались марийцами повсеместно.

Для марийцев, жителей лесной местности, длительное время был характерен вольный выпас скота в специально огороженных поскотинах. В них скот вместе с молодняком находился весь пастбищный сезон. Для защиты полей от погрыза огораживались полевые наделы. На дойку коров ходили домохозяйки или кто—либо другой из семьи. В отдельных общинах и деревнях коров приучали приходить домой на доение. Каждая семья обычно метила свой скот. В ближайших водоемах летом содержались утки и гуси.

С ростом народонаселения и сокращением пастбищно-сенокосных угодий во многих общинах, особенно в малолесных районах края, содержать изгороди поскотин и полевые для предохранения от погрыза становилось накладно, дорого и невыгодно. Постепенно в конце XIX века марийцы стали переходить на практику пастьбы скота с помощью наёмных пастухов.

Зимой скот содержался в хлевах, предпочтительно отдельных для каждого вида скота. Недостаток сенокосных угодий в большинстве районов расселения марийцев не обеспечивал необходимых запасов сена, главного корма скоту, что сказывалось на его продуктивности. Обычно марийцы старались запастись грубыми кормами.

Природно-географические условия мест проживания марийцев благоприятствовали длительному сохранению и развитию таких древних занятий, как охота, рыболовство, пчеловодство и собирательство. В практике этих занятий еще в XIX веке применялись старые традиционные способы, орудия и инвентарь. Так, марийцы-охотники использовали стрелы с тупым наконечником для охоты на белок, длинные сети - для загонной охоты на лисиц и зайцев, настороженные ловушки или капканы на зверей, силки, петли и корзины с подвижной крышкой на оси для ловли водоплавающей и боровой дичи. Уток ловили сетями — перевесами, натянутыми поперек просеки близ озер и рек. Рыболовы пользовались острой и смоляным факелом для ночного лучения крупной рыбы. Многие рыболовные способы и

снасти унаследованы из древности. Пчеловоды в лесных районах наряду с колодными ульями держали естественные и искусственные борти.

Для эксплуатации бортей они использовали старинный инвентарь: плетёные кожаные или пеньковые бортные верёвки и железные лапы-когти для подъёма на дерево, дощечку-сиденье с крюком для подвески и удобства работы пчеловода с бортью, деревянный нож для вырезания сот, долбленую кадушку для их сбора и др.

У марийцев с древности получили развитие различные домашние промыслы, связанные с обработкой дерева, растительного волокна, кожи, шерсти, глины, металлов и др. В эпоху капитализма многие виды промыслов приобрели товарное значение. Особенно массовое распространение получили углежжение, смолокурение, кулеткачество, выделка плетёных изделий, поступавших на широкий рынок. В марийской среде пользовались большим спросом изделия бытового назначения, нередко с определенной этической спецификой: вышитые вещи, украшения, резная посуда, музыкальные инструменты, плетёная утварь и посуда и др. Изделия марийских кустарей систематически поступали на кустарно, промышленные выставки (губернские и всероссийские), неоднократно удостоиваясь дипломов и наград. Экспонаты с марийской вышивкой из Царевококшайского уезда имели большой успех на Международной выставке в г. Чикаго (США) в 1892 году, организованной в связи с 400-летием открытия Америки Х. Колумбом. На марийские вышивки, вышитые изделия поступили заказы ценителей искусства.

Промышленность в Марийском крае до революции развивалась медленно, доля её продукции в общем объёме продукции народного хозяйства в начале XX века составляла лишь 2-3%. На территории края имелось около тридцати небольших предприятий лесной, деревообрабатывающей (лесопильные, сплавные), легкой (кожевенно-рукавичные, полотняные), пищевой (винокуренные) отраслей промышленности, а также стекольные заводы и судоремонтный. Однако доля

марийцев в фабрично-заводской промышленности была незначительна. Они были заняты в основном на лесоразработках (рубка, возка и сплав леса), да и то преимущественно зимой и весной, в сезон, свободный от сельскохозяйственных работ.

Изменения в материальной культуре и в быту.

Природно-климатические условия края наложили определённый отпечаток на специфику материальной культуры марийцев: на их поселения, жилища и постройки, одежду и другие части костюма, пищу и утварь, средства передвижения и транспортировки. Немало деревень получило название от характера леса, возле которого они возникли (ельник, березняк, дубрава и др.). Поселения марийцев небольшие, даже в конце XIX — начале XX веков у них преобладали мелкие деревни (менее 50 дворов). Вплоть до середины XIX века в марийских деревнях не было улиц. Их деревни представляли собой беспорядочно расположенные несколько групп усадеб, между которыми извивались тропы и дороги.

Каждая группа — это отдельная семья в несколько поколений по отцовской линии. Такое кучевое расположение усадеб отражало древний принцип расселения марийцев родственными группами. Очевидно, селения марийцев в прошлом являлись поселениями, усадьбами каких-либо родственных групп. Следы существования поселения, усадьбы, всё население которого было связано родственными узами, сохранились в названиях деревень типа Якай - сурт, Янки - илем, носящих имя первопоселенца-родоначальника. Между группами всегда оставалось известное расстояние, учитывая дальнейшее прибавление и рост семьи, что предполагало расширение усадьбы, прибавление строений и др. При излишнем разрастании семьи (несколько поколений, несколько супружеских пар), когда в пределах усадьбы становилось тесно, а место для расширения исчерпано, одна из супружеских пар шла на выдел (младший брат или старший сын домохозяина). Коренная семья помогала выделенцам обустроиться на новом месте.

Перепланировка деревень, их застройка по уличному плану, проводимая административным путем в нерусских деревнях государственных крестьян с 40-х годов XIX века, затянулась почти до его конца. Дома ставились на линии улицы, фасадом к ней, дворовые строения примыкали к жилому дому. Усадьба приобретала прямоугольное очертание. В старинной традиционной усадьбе дворовые постройки ставились произвольно, разбросанно, поэтому в плане она была неправильна. Она кругом огораживалась. Помимо дворовых строений на усадьбе был огород, хмельник, гумно, рощица для семейных молений, баня. Деревья и кустарники - неперенный атрибут марийского двора и усадьбы. Обилие зелени в марийской деревне подчеркивали многие очевидцы.

Традиционное жилище марийцев - срубная изба с двускатной крышей, как и у других народов лесной полосы. Преобладали два типа жилища: изба + сени и изба + сени + изба. В интерьере избы значительное место занимала печь (глинобитная, позднее кирпичная), вдоль стен - массивные неподвижные лавки, используемые для сна; стол, полки для посуды, перекладыны и крюки для одежды, вышитые полотенца на стенах. Над шестком печи подвешивался котёл для варки пищи. По соседству с русскими у марийцев избы были с кухонной перегородкой, русской печью и полатями. В татарском окружении марийская изба имела другой интерьер: печь с вмазанным котлом, широкие нары вдоль передней стены, занавес вместо кухонной перегородки, малые занавески на стенах и других частях жилища. Печь в марийской избе ставилась обычно у входной (задней) стены, на некотором расстоянии от обеих стен. Устьем печь обычно обращалась к фасадной (передней) стене, к окнам, выходящим на улицу. Избы с такой планировкой являлись у марийцев преобладающими. Среди горных марийцев встречалась обратная планировка жилища, где печь ставилась, отступя от задней стены, но устьем обращалась к ней, что было характерно для мордвы.

Из дворовых построек марийцев повсеместно необходимыми являлись амбар или клеть, погреб, хлева, сарай. Оригинальной постройкой является двухэтажный амбар, клеть с галереей на уровне второго этажа, аналогичная «кеносу» удмуртов. Одной из старых традиционных построек является летнее жилище: кухня-«кудо». Декор (украшение) жилища и построек в прошлом отличался простотой, выполняя магически охранительные и эстетические функции. У ворот усадьбы и возле избы ставились шесты с резными скульптурными изображениями птиц. Изображениями головы коня или птицы украшались охлупни крыши избы. В XIX веке украшение жилищ и построек становилось более разнообразным. С перепланировкой селений по уличному плану, когда на улицу стали обращать фасады домов и дворовые ворота, крестьяне стали больше обращать внимание на их декор. Марийцы, знакомые с техникой долблѐной или углубленно выемчатой резьбы, которой они украшали посуду и утварь, переносили её на детали жилища и других строений. Ногтевидными, трехгранно выемчатыми и другими порезками они украшали наличники окон, подкарнизные доски, столбы и полотнища ворот. Преобладающий орнамент - геометрический, с древности характерный для искусства финно-угров. Использовались также стилизованные элементы зооморфного (животного) орнамента (фигуры водоплавающей птицы, оленя, коня, головы животных и др.). Растительный орнамент чаще изображался в виде розетки, Ёлочки или колоска. Нередко встречались солярный (в виде солнечного круга с лучами) и шнуровой (изображение верёвочки) орнаменты. С конца XIX века в украшении марийских изб стали использоваться виды русской резьбы: рельефная и прорезная или пропильная.

В костюме марийцев отразились стремление соответствия экологическим особенностям региона, сложные многовековые этнокультурные связи с соседями и социально-экономические изменения. Всё это определило формирование локальных различий марийского костюма.

Основными компонентами женского костюма были холщовые туникообразная рубаха, распашной прямоспинный или отрезной сборчатый кафтан, передник, в прошлом без нагрудника, штаны, шерстяной тканый пояс. Рубаха, кафтан и передник украшались вышивкой, а празднично-обрядовая одежда ещё блестками, бисером, тесьмой и др. У восточных мариек распространилась пестрядинная рубаха с широким сборчатым подолом, которую часто носили без пояса. Вышивка у них заменилась ткаными узорами.

Верхней одеждой мариек являлись прямоспинные и отрезные сборчатые кафтаны из домашнего или фабричного сукна. Праздничные и свадебные кафтаны отделялись позументом, бисером и блестками. Зимой надевали кафтаны на подкладке и шубы нагольные и крытые. Подпоясывали верхнюю одежду самоткаными или фабричными кушаками. Обувью служили лапти, кожаные сапоги, валенки. Долгое время бытовал обычай обертывать голени ног черными суконными онучами.

Головные уборы мариек были разнообразны. Девушки носили убор, налобную повязку, имеющий аналоги с рядом народов Поволжья, Прибалтики и Севера. Женский головной убор был трёх типов: конусовидный колпак с затылочной лопастью, головное полотенце и венец с жестким прямоугольным верхом (сорока). Все они изготовлялись из холста и украшались вышивкой. Ранее маришки всех групп носили высокий убор «шурка» на берестяном каркасе, обтянутый холстом, украшенный вышивкой, бусами, раковинами, ,ужовками, блестками и др., сходный с убором мордовок и удмурток.

Женский костюм дополняли съёмные украшения из бисера, блесков, раковин, пронизок и монет. Глубоко традиционны и длительное время бытовали ушные подвески, серьги, нередко в сочетании с шейным украшением, нагрудные застёжки, сьюльгамы, наконники, браслеты, кольца и перстни, поясные подвески и др. Получили распространение

заимствованные виды от тюркских соседок: головное, массивный нагрудник, чересплечное и др.

В результате длительной эволюции, этнокультурных взаимовлияний, степени сочетания традиционных и заимствованных форм складывалась локальная специфика марийского костюма. К концу XIX — началу XX веков чётко различались пять костюмных комплексов у различных территориальных и этнических групп марийцев. Одним из основных признаков выделения является форма женского головного убора. Луговые марийцы различали между собой три группы костюма. Марийцы, проживавшие вокруг г. Царевококшайска и далее к северо-западу от него назывались «сорокан марий» (мари с головным убором «сорока»). Проживавшие на северо-востоке Марийского края назывались «шымакшан марий» (марийцы с головным убором «шымакш»). Марийцы юго-востока края назывались «шарпан-нашмакан марий» (марийцы с головным убором «шарпан-нашмак»). Свообразными были комплексы костюмов горных и восточных марийцев. Первые близки к юго-восточному комплексу, вторые - к северо-восточному.

Традиционную мужскую одежду составляли холщёвые рубашка и кафтан, отделанные вышивкой, холщёвые и суконные штаны в соответствии с сезоном. Рубашка, во многом сходная по покрою с женской, была короче в подоле и менее орнаментирована вышивкой. У штанов были длинные штанины. Верхнюю одежду дополнял тулуп и азам. Мужчины чаще носили кожаную обувь. Традиционные головные уборы: летом валяная шляпа с наибольшими, загнутыми кверху полями, осенью и зимой суконная или меховая шапка в виде башлыка.

Мужчины ввиду большей социально-хозяйственной подвижности и связи с рынком в большей степени переходили на нетрадиционные формы костюма, особенно со второй половины XIX века. Они перенимали их у соседей, чаще носили одежду из фабричных тканей. На новые формы одежды, головных уборов и обуви в основном переходили марийцы

пригородных и притрактовых селений, занимавшиеся лесными и другими отхожими промыслами, зажиточная верхушка, особенно молодое поколение. Среди марийцев стали распространяться русские рубашки, косоворотки и штаны из фабричных тканей, широкополые шляпы, фуражки и картузы, шапки-ушанки и кубанки, сапоги «в гармошку», татарские кафтаны и безрукавки, тюбетейки. Последние встречались среди восточных марийцев. Служащие и интеллигенция носили отдельные формы городского костюма.

Этнические особенности пищи марийцев, опирающиеся на давние традиции, отражают своеобразные вкусы и привычки. Как в отношении состава пищевых продуктов, так и в способах приготовления и потребления различных блюд. Обогащению меню марийской кухни способствовали социально - экономические изменения и этнокультурные связи с соседними народами. Несмотря на то, что пища марийцев не отличалась особой сложностью в её приготовлении, её составляющие компоненты и технология имели определённую специфику и разнообразие.

Основу традиционной пищи марийцев составляла продукция земледелия, получаемая из зерновых культур в виде муки и крупы. Мучные и крупяные изделия и блюда являлись необходимыми и обязательными на повседневном и праздничном столе, а также ритуальным кушаньем во время молений и жертвоприношений, общественных и семейных обрядов. Мука использовалась главным образом ржаная, овсяная и ячменная, реже полбенная, гречневая, гороховая, пшеничная. Эти же культуры и в такой же степени, а также просо, использовались для крупы. Муку размалывали на водяных и ветряных мельницах, там же производилась на особых поставах обдирка в крупу. Для ритуальных кушаний муку нередко мололи ручными мельницами.

Хлеб считался главным продуктом питания, главной пищей. Его выпекали на поду печи из ржаного кислого теста. Из такого же теста пекли лепешки на сковороде. В прошлом, до появления духовой печи, хлеб пекли в золе очага. В то время хлеб выпекали из теста яровой муки (ячмень, овес,

полба), нередко из пресного теста. Пресные лепешки в виде булочек - одно из распространенных хлебных изделий из яровой муки. В праздничное время лепешки замешивали на молоке или сливках.

Празднично обрядовым блюдом являлись блины и оладьи из кислого ярового теста, выпекаемые на сковороде в горячей печи. Оладьи пекли также во время похорон и клали с покойником в гроб.

Популярным кушаньем маришцев были пироги: крупные из кислого хлебного теста, мелкие из пресного теста с самой разнообразной начинкой (мясо, дичь, рыба, овощи, ягоды, крупа и др.), причём начинка состояла из не менее чем 2-3 компонентов. Оба вида пирогов выпекались в печи. Старинным, глубоко традиционным кушаньем маришцев были пироги - вареники из пресного теста с начинкой из мелкорубленого мяса или дичи (подкогыль) и творога, отвариваемые в котле.

На крупе, получаемой из зерна всех возделываемых культур, маришцы варили густую кашу, а из муки - жидкую кашу. Из овсяной, гороховой и конопляной муки варили кисель. Традиционным кушаньем маришцев было толокно, которое варили из овсяной, ячменной или ржаной солодовой муки. Любимое традиционное первое блюдо маришцев — «лашка» в виде клецок из теста. Лашку из кислого теста варили на воде, пресного - на молоке. Суп с кислыми клёцками заправлялся мясом, рыбой, горохом, грибами, смотря по вкусу и наличию продуктов, а также кислым молоком или сливками. Клёцки на молоке заправлялись сырыми яйцами. Позднее обязательным компонентом стал картофель. Лашка являлась неперменным блюдом в старом свадебном обряде. Один из его моментов - публичное приготовление и угощение лашкой участников обряда невестой в доме жениха. Этим невеста, молодуха демонстрировала свои кулинарные способности. Позднее угощением новобрачной стали блины.

В качестве первого блюда употреблялись также овощные супы с крупой, горохом или конопляным семенем, луком, брюквой или репой, позднее с картофелем, щи с капустой, простые или на молоке, супы мясные,

рыбные и др. Летом употреблялись холодные супы, похлебки из овощей типа окрошки на воде или квасе, из свежих ягод на молоке.

Марийцы питались мясом всех домашних животных и птиц. Особо лакомым считалась конина, являвшаяся также лучшей жертвой высшим богам. Язычествующие марийцы не употребляли в пищу свинину. В повседневном быту марийцы мясом питались умеренно (супы, каши, пироги). Мясо подавалось на стол в качестве второго блюда после супа. Большинство марийцев не соблюдало постов, употребляя мясную пищу хотя и круглый год, но в основном во время праздников и обрядов, молений и жертвоприношений. Использовали в пищу кровь животных, которую сцеживали в чашу с крупой. Из крупы с кровью делали биточки и варили в супе, набивали кровяно-крупяной массой кишки, добавляли кусочки мяса и сала и делали излюбленное традиционное блюдо в виде кровяной колбасы. Но чаще сокта делали без крови. Её отваривали в котле и, разрезая на кружки, подавали на стол. Позднее отварную колбасу поджаривали на сковороде в духовой печи. Тушение и жарение мяса, как и других продуктов, пришло к марийцам из русской кухни.

Ввиду длительного сохранения охотничье-рыболовецких традиций в рационе питания марийцев немалое место занимали дичь и рыба. В конце XIX — начале XX вв. они употребляли в пищу главным образом мясо лосей, зайцев, диких уток, рябчиков, куропаток, тетеревов, глухарей и др. Ранее ели оленину и медвежатину, мясо белок, барсуков, лесных голубей. Для хранения мясо домашних животных и дичи солили или сушили. По примеру тюркских соседей солёную конину или говядину хранили заправленными в конские или говяжьи кишки, что встречалось у восточных и части луговых марийцев. Разнообразно употреблялась в пищу рыба. Её отваривали в супах, пекли в пирогах, заготавливали впрок в солёном, вяленом и сушеном виде. Позднее распространилось жарение рыбы, нередко с яйцами, луком и картофелем.

Широко употреблялись в пищу молочные продукты, преимущественно в переработанном виде. Из молока собирали сливки для сбивания масла,

которые использовались для сдабривания вареных и печеных кушаний и блюд (наряду с жиром — салом). Традиционно масло сбивали в высоких цилиндрических деревянных сосудах, маслобойках с помощью поршня на длинной палке. Из кипяченого парного молока, разлитого по чашам для остывания и заквашивания получали праздничное кушанье «умбалан шбр» или «шорвал». Простокваша и пахта из-под сбитого масла в летнее время использовались в качестве холодных блюд, крошки с зелёным луком и болтушки с овсяной мукой или толокном. Творог шёл на начинку ватрушек и пирогов- вареников. Яйца помимо сдабривания пищи в сыром виде употреблялись в пищу во время праздников и обрядов, сваренные вкрутую. Крещёные маришцы красили их на праздник «Кугече» (Пасху). Традиционным блюдом считалась яичница-омлет (салма муно) - сырые яйца, замешанные на молоке и запечённые в сковороде в духовой печи, которое готовили на праздники и обряды. В качестве напитков маришцы употребляли ключевую или колодезную воду, простоквашу, пахту, разведённые водой кислое молоко и творог, отвары трав и овощей, березовый сок, овощные и хлебные квасы, позднее натуральный чай. Для варки и выпекания пищи, для горячих блюд использовалась металлическая и глиняная посуда (котлы, горшки, плошки, сковороды, кружки). Долгое время и широко бытовала деревянная посуда и утварь, использовавшаяся для хранения продуктов, для готовки и приема кушаний и блюд. В прошлом использовались и кожаные сосуды для хранения мяса и молочных продуктов, аналогично тюркским соседям. Так, еще в начале XX века во время свадебного обряда в кожаную суму главы свадьбы укладывали по обычаю в качестве гостинцев родне невесты обрядовые кушанья (хлеб, блины, творожный сыр, яичница—омлет).

К концу XIX века посуда становится более разнообразной за счёт приобретения на рынках и ярмарках фабрично-заводской продукции из металла, стекла и фарфора (самовары, кастрюли, чайники, чашки, блюда, бутылки, стаканы и др.).