



Л.Ф. Шубная, Т.В. Шипошина, Н.В. Иванова

НАРОДЫ РОССИИ и их ФОЛЬКЛОР



Издательство «ТЦ СФЕРА»



Глава 3. БАШКИРСКИЙ НАРОД

— А мы с Аминой можем вам рассказать о башкирском народе, — сказал Назим. — Мое имя, например, означает — строитель. А Амина — верная и надежная!

— А еще какие есть башкирские имена?

— Агиля — умная, Гузель — красавица, Биби — хозяйка, — ответила Амина.

— Азамат — герой, Искандер — защитник, Рахман — милосердный, Сабит — смелый, — добавил Назим.

— Красивые имена.

— И люди все хорошие!

Башкиры — коренное население Южного Урала и прилегающих к нему земель.

Предки башкир начали переселяться на эти земли приблизительно 1000 лет назад. Это подтверждается арабскими путешественниками, изучавшими местные края в IX—XIII в. н.э.

У башкир монголоидный тип лица. Монголы хана Батыя видели в башкирах соплеменников, поэтому не трогали их поселения. За исключением платы ясака (дани) монгольские захватчики не вмешивались в жизнь народа.

Позже в Башкирии начал распространяться ислам, заменяя языческие верования.

С Россией башкиры всегда вели торговые отношения. Поскольку башкиры страдали от набегов киргиз-кайсаков и других врагов, они пошли на объединение с русскими. После принятия российского подданства был построен город Уфа. До Октябрьской революции народ пользовался при письме арабскими символами, потом решили перевести язык на латинские буквы, но они в народе не прижились. А вот кириллица быстро стала народной.

— Мне рассказывал дедушка, что башкиры раньше кочевали вслед за стадами и жили в юртах. Но постепенно юрты кочевников сменились на дома, которые строили из дерева и глины, — сказал Назим.

— И мне бабушка рассказывала, как башкиры жили раньше. Женщину с давних времен в семье почитали и уважали, но мужчина в доме считался главным. А если с ним что-то случилось, имущество и дом переходили по наследству к младшим сыновьям.

— Разве не к старшим?

— Старшие сыновья и дочери получали часть наследства, когда женились. А женились тогда рано! Парни женились в 16 лет, а девушки становились женами уже в 14. За невесту давали калым (выкуп). Раньше его выплачивали скотом и лошадьми, нарядами, расписными платками, лисьими шубами.

— И сейчас иногда калым дают, — подтвердил Назим. — А если у людей возникал какой-то спор, люди шли к старейшинам.

— Нас дома всегда учат старших уважать! — сказала Амина. — Бабушка, мама и папа говорят: башкиры люди справедливые, гордые, упрямые. И свободолюбивые!

А Назым продолжил:

— Да, так. Башкиры всегда принимают людей такими, какие они есть.

— Башкиры — гостеприимный народ. Каждого гостя нужно накормить, уезжающему дать подарок, даже ребенку. А еще бабушка мне рассказывала, как башкиры раньше одевались.

— Расскажи, Амина!

Одежда башкир всегда с множеством украшений. Много аппликаций, вышивок, украшений монетами и кораллами, орнаментов. Часто шитьем одного костюма занималось несколько мастеров.

Чтобы утеплить одежду, пользовались мехом дикого зверя: белки, зайца, волка и рыси. Для праздничных шуб и головных уборов использовали бобра и выдру. Сапоги делали из кожи, ее могли сочетать с сукном или войлоком.

Мужчины надевали ситцевую рубаху, холщовые штаны, легкий халат. Когда наступали холода, надевали суконную одежду из шерсти верблюда. Халат подпоясывали поясом, на котором висел нож. Башкиры могли носить одновременно несколько халатов, причем уже независимо от погоды. Каждый халат был свободнее предыдущего. Это позволяло легко двигаться и спастись от холода. Несколько халатов надевали и на праздники.

Женская одежда башкир — бешмет, верхняя одежда в виде кафтана со стоячим воротником, и елян — нарядный халат. Чтобы сделать наряды яркими, мастера брали сукно разных цветов. В орнаментах появлялись солнце, месяц, звезды. Кораллами выкладывали треугольники и ромбы. Бахрому нашивали у талии. Пользовались кисточками, пуговицами. Ценились тонкая шерсть, бархат и атлас.

Драгоценности могли позволить себе только богатые башкиры. Серебро любили сочетать с кораллами. Так украшали верхнюю одежду, обувь и головные уборы.

Праздники башкир проходят пышно и торжественно. Один из самых старых праздников — **прилет грачей**, символизирующий приход весны. Башкиры просят о плодородии земель, урожае, устраивают пышные хороводы и гулянья. Обязательно нужно покормить грачей ритуальной кашей.

Сабантуй

Праздник окончания полевых работ. В это время жители соревнуются друг с другом, устраивают состязания в борьбе, беге, скачках на лошадях, играют в «перетягивание каната». Победители награждаются, а после народ устраивает пышный пир. Главным блюдом на столе является бешбармак — суп с лапшой и отварным мясом.

Джинн

На который принято проводить ярмарки. Это отличный день для выгодных покупок и совершения сделок.

Башкиры празднуют мусульманские праздники и чтут все традиции, следуя религии.

— Ах, какая вкусная башкирская еда! — сказал Назым.

— Самое главное и самое полезное лакомство на свете — башкирский мед! Мы всегда его привозим и всю зиму едим и пироги печем! — добавила Амина.

Еда: башкирскую лапшу готовят в виде шариков, квадратов и стружки. Салму, лапшу для бешбармака всегда делают вручную, поэтому вариантов исполнения много.

Бешбармак

Месим тесто, месим тесто!

Нужно тесту много места:

Надо ровно раскатать!

Раскатали?

Красота.

Дальше — тесто нарезаем
Так, как мама показала!
Варим мясо в казане,
Хватит и тебе, и мне.

А теперь, едва дыша,
Надо в чаше все смешать:
Мясо, и лапшу, и лук...
Угощаем всех вокруг!

Татьяна Шипошина

Мясо. Отличительной чертой башкирской кухни является отсутствие свинины, причем связано это не только с исламскими законами, а с древними особенностями кочевого питания. В здешних местах не водилось кабанов, поэтому ели баранину, говядину и конину.

В мясное блюдо кладут лук, зелень, специи и травы. Именно лук очень ценится башкирами за полезные свойства, ведь в свежем виде лук способствует борьбе с бактериями, содержит витамины.

Мясо могут есть в вареном, вяленом, тушеном виде. Из конины делают конскую колбасу казы. Ее принято подавать с кисломолочным напитком айран.

Кумыс — напиток из конского молока. Для кочующих племен напиток был незаменим, ведь даже в самый жаркий день он сохранял свои свойства. Существует множество способов приготовления кумыса, которые башкиры передают из поколения в поколение. Положительные свойства напитка — он укрепляет иммунитет и улучшает работу нервной системы.

Кумыс

Если кобылку руками доить,
Если в челяк* молоко процедить,

* Специальный сосуд, выдолбленный из ствола осины.

Если с любовью и лаской
Сразу добавить закваску,

Если бешкеком* взбивать молоко...
(Пусть это будет для вас нелегко!)
Палкою вверх, палкою вниз — и
Будет у вас самый лучший кумыс!

Тысячелетний народный секрет —
Правда! Кумыса полезнее нет.

Татьяна Шипошина

Молочные блюда в башкирской кухне многообразны. Башкиры любят топленое молоко, сметану, творог с медом. Важным продуктом является карот — сыр, который хранили зимой, чтобы получать питательные вещества и жир. Его добавляли в бульоны и даже в чай.

Чаепитие — важная традиция, а чай наряду с кумысом считается национальным напитком. Чаще всего чай пьют с молоком и смородиной.

Башкиры пьют чай с ватрушками, вареным мясом, чакчаком, ягодной пастилой и пирогами.

Пастилу готовят из ягод, протертых через сито. Пюре раскладывают на досках и сушат на солнце. За 2—3 дня получается натуральное лакомство.

Башкирский мед — бренд Башкирии. О заготовке меда в давние времена свидетельствуют даже наскальные рисунки! Рецепт приготовления меда насчитывает 1500 лет. Башкирский мед запрещено подделывать. Под этой маркой выпускается только национальный продукт. Именно он служит основой для приготовления такого десерта, как чак-чак.

Башкирский мед

Что же это тут такое?

Золотое и густое

* Специальное приспособление с длинной палкой для взбивания молока.

Из чудесных летних трав,
Что росли среди дубрав?

Знает в мире весь народ
Про Башкирский чудный мед!
Он вкуснее всех конфет
И его полезней — нет!

С самых-самых древних лет
Он спасал людей от бед,
От болезней, от невзгод...
С нами будь, Башкирский мед!

Татьяна Шипошина

На западном склоне Южного Урала растут **дубы** возрастом около 350 лет. Правда, в последнее время количество дубрав сокращается из-за деятельности человека.

Современный герб г. Уфы обрамлен венком из золотых дубовых ветвей.

Дубок

Видишь — маленький зеленый дубок!
Он чуть выше, чем обычный грибок,
Он качается у всех на виду,
Он родился только в этом году.

Погоди — пускай промчатся года,
Будет дуб стоять могучий тогда.
Только это у него — впереди,
А пока — давай его оградим.

Татьяна Шипошина

— А еще и бабушка, и дедушка, и мама, и даже папа любят рассказывать башкирские сказки!

— Да, Назым! И мои бабушка с дедушкой рассказывают! — согласилась Амина. — Бабушка говорит, что башкирские сказки — особенные! Особенно кубаиры.