

## **ОСОБЕННОСТИ ТРАДИЦИОННОЙ КУЛЬТУРЫ ЖИЗНЕОБЕСПЕЧЕНИЯ БАШКИР**

### **Сайфутдинова Лилия Флюровна**

студент, Башкирский Государственный Педагогический университет им. М. Акмуллы, РФ, Республика Башкортостан, г.Уфа

### **Абубакирова Лидия Фатиховна**

научный руководитель, канд. филол. наук, доц., Башкирский Государственный Педагогический университет им. М. Акмуллы, РФ, Республика Башкортостан, г.Уфа

Актуальность данной темы, предполагающей рассмотрение традиционных форм жизнеобеспечения башкирского народа, определяется многими аспектами, в частности, повышением интереса к особенностям традиционной культуры как национальным ценностям.

Изучение исследований по заявленной проблеме доказывает, что в науке уже довольно подробно рассмотрены теоретические аспекты традиционной культуры жизнеобеспечения башкир. Кроме того, достаточно полно изучены ключевые особенности взаимодействия башкирского народа с окружающей средой. При этом исследований исключительно культуры жизнеобеспечения башкирского народа на данный момент проведено немного.

В монографиях авторов начала прошлого века (И.П. Георги, И.И. Лепехин, П.И. Рычков, Н.П. Рычков, П.С. Паллас) содержатся сведения из области традиционного жизнеобеспечения башкирского народа (хозяйство, одежда, пища и др.). Сведения, представленные в работах указанных исследователей, носят, в основном, констатирующий характер.

В современных исследованиях особенностей материальной культуры башкирского народа уделяется внимание становлению башкирского хозяйства (Х.Ф. Усманов, Р.З. Янгузин), планировке башкирских домов и поселений (Б.Г. Калимуллин), особенностям жилища, пищи и одежды (С.Н. Шитова), а также башкирским промыслам (М.Г. Муллагулов).

Изучение путевых очерков исследователей и путешественников, начиная со Средних веков, подтверждает, что в мировосприятии и мировоззрении башкирского народа сформировалась определенная культура предписаний и табу, которые ориентированы на установление баланса между современной действительностью и традиционной культурой жизнеобеспечения башкир. Этот баланс зиждется на основе традиционной культуры жизнеобеспечения башкир в области одежды, жилища, питания и окружающей среды.

Содержание рассмотренных научных трудов показывает, что особенности традиционной культуры жизнеобеспечения башкир являются достаточно широкими и всеобъемлющими. Например, уже башкиры-кочевники знали особенности территории, на которой проживали, свойства «местных» растений, особенности почвы, погодные условия и т.д.

В целом земледельческая культура башкирского народа складывалась в результате «освоения башкирами новых территорий и взаимодействия с различными этническими группами» [1, с. 67]. Земледелие у башкир, проживающих в разных районах, всегда отличалось определенными особенностями, проявляющимися в подходах к обработке земли, в распространении определенных злаковых культур.

Таким образом, мы можем утверждать, что особенности перехода башкир к земледелию обусловлена необходимостью видоизменения традиционной культуры жизнеобеспечения,

которая требует от представителей башкирского этноса формирования приемов хозяйственной деятельности, пищевой переориентации в питании (перехода с мясомолочных продуктов на питание растительного происхождения) и т.д.

Существенное значение также в традиционной культуре жизнеобеспечения башкир имеет промысловая деятельность (в первую очередь, это пчеловодство, рыболовство и охота), являвшаяся значительным источником жизнеобеспечения для башкирского народа.

Соответственно, существенно все вышеперечисленные аспекты влияют на особенности системы питания, которое было значительно осложнено культово-ритуальными моментами. Для башкирского народа культура питания сохранила моменты домусульманских верований (наложение запретов на некоторые продукты питания, использование некоторых продуктов в религиозных целях и т.д.) [2, с. 34].

Система питания башкир представляет достаточно ценный материал для описания поведенческих аспектов культуры, выполняет определенные «пищевые» функции: «этнодифференцирующую и этномаркирующую», так как система питания скрывает в себе историю этноса, «его историко-культурные связи и контакты, содержит достоверный материал для этногенетических и культурно-исторических исследований [3, с. 5].

Вообще, традиционная пищевая культура башкирского народа – наименее изученная область, содержащая недостаточные сведения об описании способов добывания, переработки и хранения продуктов. С одной стороны, это связано с изучением традиционной системы питания башкир, с другой стороны, складывается интернациональная культура питания.

Исследование традиционной кухни башкирского народа конкретизирует некоторые вопросы бытовой культуры. Традиционная пища башкир занимает особое место в ряду этнографических исследований по изучению вопросов истории башкирского народа.

Питание башкир всегда существенно зависело от окружающей среды и во многом определялось его хозяйственной деятельностью. При этом производство и распределение продуктов питания на протяжении всей истории башкирского общества было исключительно социальным процессом, в котором отражались все экономические, социальные, культурно-исторические особенности различных человеческих коллективов.

Башкиры как скотоводческий народ предпочитали в основном мясные и молочные блюда. Молочная кухня башкир всегда была довольно разнообразной, но молоко по объективным причинам использовалось в переработанном виде (сметана, катык, творог, айран и др.) [3, с. 9].

Любая праздничная трапеза также не обходилась без мясных блюд. Традиционными мясными деликатесами были «вареная конина или баранина с лапшой (куллама, бишмармак, итле аш)» [1, с. 87]. Часто вместе с мясом угощали кусочками вяленой колбасы. Башкиры, живущие в горных районах, предпочитали готовить и подавать дичь (утки, тетерева), мясо диких коз, лосей, а также горные реки были богаты рыбой, которую также активно употребляли в пищу башкиры.

Домашняя колбаса, вареная конина или баранина с лапшой, целебный и тонизирующий кумыс, засушенный на солнце творог являются самыми древними видами пищи башкир [2, с. 43]. Эти продукты даже на сегодняшний день занимают существенное место в башкирской национальной кухне.

В башкирской кухне излюбленными первыми блюдами «были суп-лапша (тукмас), затируха (ыумас ашы), суп с клецками (сумар ашы), уря (ойрэ) и другие разновидности мучных супов» [2, с. 45]. В процессе развития культуры и быта башкирского народа разнообразие национальных первых блюд по-прежнему пополняется за счет овощных блюд, заимствованных из иных культур. Однако именно супы с мучной заправкой до сих пор определяют своеобразие башкирского стола.

Запасы мяса в прок башкиры производили путем засаливания и вяления, так как необходимо

было на долгое время сохранять свежесть продуктов. Только зимой мясо хранили в замороженном виде.

Также с давних времен в рационе башкир присутствовали злаки. различные каши получили широкое распространение в башкирской кухне: пшенная, гречневая, овсяная, гороховая и т.д. Пшенная каша, например, в прошлом была ритуальным блюдом.

Башкиры всегда пекли кислый хлеб и различные пироги в печи. «На хмелевой закваске ставили иногда и традиционные мучные кушанья (лепешки, блины, пироги)» [2, с. 54]. Но по сей день украшением стола остаются губадья, зур-бэлеш, баурсак, чак-чак, которые очень полюбились и представителям других культур.

Овощи башкиры всегда ели отдельно, салаты из множества ингредиентов в башкирской кухне появились немного позже. Но конца XIX века тем не менее прочное место в питании башкирского населения занимает картофель.

Были в рационе башкир и блюда из ягод (смородины, клубники, вишни). Чаще всего из них делали тонкую сладкую пастилу. «Любимым напитком башкир стал чай. Кроме покупного чая заваривали листья душицы, зверобоя, смородины и др.» [3, с. 6] Сладость блюдам придавал исключительно медом. Чай у башкир является одним из атрибутов гостеприимства.

Башкиры, особенно живущие в окружении русского населения, активно употребляли также квас, приготовлявшийся из ржаной муки и солода.

Итак, многие башкирские кушанья (катык, бишбармак, корот, тукмас, бэлеш и др.) пользуются признанием и популярностью у многих народов, связанное с тем, что в конце XIX – начале XX веков стали более активными контакты с другими народами, приведшие к интенсивному взаимодействию в области национальной кухни башкир.

Соответственно, добывание пищи, питание башкир, сохраняя в основном традиции башкирской кухни, претерпело также определенные изменения. Постепенно появилось множество новых блюд и изделий, которыми обогатилась именно национальная кухня: увеличилось место овощей и фруктов в рационе, расширился перечень рыбных блюд, так как значительное влияние на башкирские пищевые привычки оказали национальные кухни других народов, особенно русская.

Таким образом, особенности традиционной культуры жизнеобеспечения башкир, связанные с питанием, сохранили оригинальность своего оформления, приготовления и вкусовых качеств. Выявленные особенности жизнеобеспечения башкир свидетельствуют о длительности сохранения в традиционном быту башкир пережитков родового строя и общинных отношений, позволяют оценить стойкость традиций и правил в культуре быта башкир.

### **Список литературы:**

1. Башкиры: Этническая история и традиционная культура / Под общ. ред. Р. М. Юсупова. – Уфа: Башкирская энциклопедия, 2002. – 246 с.
2. Халфин, Артур Сагитьянович. Культура жизнеобеспечения юго-западных башкир: Историко-экологический аспект: автореферат дис. ... кандидата исторических наук: 07.00.07 / Уфимский научный центр. – Уфа, 1997. – 20 с.: ил. РГБ ОД, 9 97-3/3582-0.
3. Шувалов Е. Л. Башкирия / Е. Л. Шувалов, М. Н. Степанов – М.: Дело, 2006. – 322 с.