**О Башкирской кухне**

Башкиры издревле являлись полукочевым народом населяющим обширную территорию на  Южном Урале. Их образ жизни способствовал формированию самобытной культуры, традиций и кухни башкир: зимовка в деревнях и проживание на летнем йэйлеу вносило разнобразие в рацион и возможности приготовления пищи.

**Особенности башкирской кухни**

Башкирские блюда отличаются малым количеством приправ: в основном используются только черный и красный перец, и чеснок. Однако недостаток приправ с лихвой возмещается обилием свежей зелени: зеленого лука, укропа и петрушки. Немаловажной особенностью башкирских блюд является обилие мяса во всех горячих блюдах и закусках – количество блюд без мяса можно буквально пересчитать по пальцам одной руки. Гости других национальностей часто бывают удивлены количеством мяса в предложенных им угощениях и способностью башкир его поглощать в сочетании с луком и солью. Любовь башкир к конской колбасе «казы» и конскому салу заслуживает отдельного внимания: башкиры любят есть конину с толстыми кусками сала запивая его бульоном с кислым курутом (кисломолочный продукт) нейтрализующим последствия такого количества жира.

Кочевой образ жизни привел к формированию широкого ряда продуктов длительного хранения. Таким образом основную массу башкирских национальных блюд составляют отварная, сушеная и вяленая конина, баранина, молочные продукты, сушеные ягоды, сушеные злаки, мёд. Яркими примерами являются такие блюда как казы (конская колбаса), какланган ит (вяленое мясо), как (пастила), кумыс, сейәле hары май (вишня в топленом масле), корот (сухой курут) и айран – все эти блюда относительно долго сохраняются даже при летней жаре и их удобно брать с собой в дорогу. Говорят что кумыс готовился именно в дороге – сосуд с кобыльим молоком привязывался к седлу и болтался в течении дня.

Традиционное башкирское блюдо «бишбармак» готовится из отварного мяса и салмы, обильно посыпается зеленью с луком и сдабривается курутом. Это другая заметная особенность башкирской кухни: к блюдам часто подаются молочные продукты – редкое застолье обходится без курута или сметаны. Большинство башкирских блюд отличаются простотой приготовления и питательностью.

Такие блюда как айран, кумыс, буза, казы, бастурма, плов, манты, и многие другие считаются национальными блюдами многих народов от Уральских гор до Ближнего Востока.

**Башкирское чаепитие**

У башкир есть очень популярное выражение – «попить чаю». Пусть вас не обманывает кажущаяся простота и прямолинейность этого предложения: за этим обыденным словосочетанием кроется приглашение на башкирское чаепитие с пирогами, вареным мясом, колбасой, ватрушками, сметаной, вареньем, мёдом и всем чем располагает хозяйка дома. «Попить чаю» у башкир означает «слегка перекусить» – вполне очевидно что такой «чай» способен заменить завтрак или обед по своей сытности. И если кто-то в Башкортостане сетует что с утра пил только один чай не спешите сочуствовать: вряд ли этот человек голодал весь день!

Башкиры всегда пьют чай с молоком: это для них настолько привычно, что у гостей редко спрашивают добавлять ли им молоко в чай. Традиция добавления молока в чай настолько стара что в некоторых регионах является предметом для споров вопрос когда следует добавлять молоко в чашку: перед налитием чая или после.

**Башкирский мёд**

Башкирский мёд издавна славится своими вкусовыми качествами и является для башкир предметом гордости. Без настоящего башкирского мёда не обходится ни одно чаепитие, а бутерброд со свежей деревенской сметаной и мёдом своим вкусом затмевает все десерты сделанные рукой человека. Для башкир делом чести является обладание настоящим башкирским медом произведенным родственниками–пчеловодами. Такой мёд нельзя купить в магазине или на базаре.

**Кумыс**

Кумыс является национальным напитком башкир, традиция производства которого уходит корнями в далекое прошлое. Умение делать вкусный кумыс издавна ценилось и передавалось от поколения к поколению. Поговаривают что для вкусного кумыса предпочитаются специальные породы лошадей, но сами мастера эту теорию не подтверждают…

Кумыс следует употреблять в свежем виде иначе он быстро киснет и теряет свои вкусовые качества. В нем содержится небольшое количество алкоголя и если его много выпить можно захмелеть.

**Праздничный стол**

По праздникам башкиры готовят особенные блюда: бишбармак, чак чак, бэлеш и др. Чак чак является обязательным украшением любого праздничного стола. На праздничном застолье принято каждому гостю предложить улюш – долю праздничной дичи (барана, гуся, и др.)

У башкир есть множество праздничных блюд приготовляемых по особым случаям: кейеу билмэне – особые мелкие пельмени которые готовят к свадьбе в честь жениха, килен тукмасы – особая лапша которую готовит невеста чтобы показать свою способность: такая лапша должна быть особенно тонкой и рассыпчатой. Чак чак, собственноручно приготовленный невестой, является обязательной частью свадебного ритуала – невеста своими руками кладет кусочек чак чака в рот всем гостям после бракосочетания. Каз умахы – это особый повод для праздничного застолья, когда хозяйка приглашает соседок для помощи в ощипывании гусей по осени; вечером по окончании работы хозяйка угощает всех свежей гусятиной.

**Современные башкирские блюда**

Современные башкирские блюда сохранили всю самобытность традиционной башкирской кухни и дополнили её разнообразив ассортимент продуктов и сервировку.  Несмотря на изобилие и роскошь современных блюд, традиционные блюда занимают особое место в башкирской кухне и на праздничном столе. Ни один празничный стол башкир не обходится без бишбармака, хурпы или чак чака.

Рим Хажин

Специально для журнала Тюрксой