КЛАДОВАЯ ТРАДИЦИЙ



Башкирская юрта тоже возводится по особому «рецепту».



Секрет настоящего башкирского бишбармака хранят наши бабушки.

БИШБАРМАК:
когда мясо встречается с тестом и теплом женских рук

КАРИНА КАРИМОВА,
ученица Акбашевской школы
Фото из архива автора,
Риммы Хибатуллиной

Южный Урал — особый регион, где на протяжении веков мирно сосуществуют разные народы, сохраняя свои уникальные традиции, язык и культуру. Изучение этнографии родного края помогает понять богатство российской культуры, воспитывает уважение к другим обычаям и формирует чувство единства.

Сегодня, когда многие традиции находятся под угрозой: люди переезжают в города, мир становится всё более однородным, а родные языки рискуют исчезнуть, эта тема особенно актуальна. Где же выход из этого опасного положения? Его я увидела в том, чтобы самой изучать культуру своего народа, перенять красивые башкирские традиции. А начала я со знакомства с историей танца «Бишбармак» и освоения приготовления блюда под одноименным названием. Это оказалось очень увлекательным делом, настоящим квестом по башкирской культуре.

БАШКИРЫ – КОРЕННОЙ НАРОД ЮЖНОГО УРАЛА

Башкиры всегда были коренными жителями Южного Урала, их история уходит корнями в X век. Традиционно они вели кочевой образ жизни, занимались скотоводством, рыболовством и охотой. С XIX века они перешли к оседлому образу жизни, что повлияло на их культуру. Кочевой образ жизни был основой их существования, но с XVII века начало развиваться земледелие, которое стало основным занятием. Их традиционное жилище − войлочная юрта (тирмә) − делилось на мужскую и женскую половины. С переходом к оседлости появились дома из самана, дерева и дерна. В быту башкир использовались ковры, сундуки и подушки. Одежда башкир была практичной и удобной. Мужчины носили рубахи, штаны, камзолы и халаты, а женщины − длинные платья (кулдэк), штаны и безрукавки. Праздничные наряды украшались вышивкой, монетами и кораллами. Орнаменты на одежде и предметах быта имели символическое значение.

Башкиры отмечают множество праздников, таких как Сабантуй (праздник плуга), Каргатуй (прощание с зимой), Йыйын (летнее солнцестояние) и Нардуган (зимнее солнцестояние). Башкирский фольклор богат эпосами и песнями, среди которых особое место занимает «Урал-батыр» – величайший памятник башкирского устно-поэтического творчества в форме кубаира. Музыкальные инструменты, такие как курай (флейта), кубыз (варган) и думбыра (трёхструнный инструмент), также играли важную роль в их культурной жизни. Традиционная башкирская кухня отличается питательностью и использованием молочных продуктов. Среди основных блюд – бишбармак (мясо с лапшой), бэлеш (пирог с мясом и картофелем), куллама (тушёная баранина с картофелем и луком) и биштек (жареная конина или баранина с картофелем и луком). Также стоит упомянуть вяленое мясо – какланган ит. Именно оно выручало в долгих кочевых переходах, помогало пережить голод, поскольку не портилось и сохраняло свои питательные свойства на долгое время.

КАК РОДИЛСЯ ТАНЕЦ «БИШБАРМАК»?

Башкирский танец «Бишбармак» в том виде, который нам сегодня известен, был создан выдающимся башкирским хореографом Файзи Гаскаровым, основателем Государственного академического ансамбля народного танца, на основе народных традиций. Файзи Адгамович внес огромный вклад в башкирскую хореографию, систематизируя и обрабатывая народные танцы. Название танца связано с традиционным башкирским блюдом. В переводе с тюркских языков «бишбармак» означает «пять пальцев». Его традиционно едят руками, без столовых приборов.

«Бишбармак» − это сольный женский танец, который демонстрирует приготовление блюда, яркие эмоции и веселый характер его исполнительницы. А еще он символизирует гостеприимство, сплоченность и кулинарную культуру башкир. Девушка в танце показывает процесс приготовления блюда: просеивание муки, замес теста, раскатывание, нарезку и другие действия, концентрируясь на движениях рук. За виртуозным движением пальцев, рук исполнительницы можно наблюдать



не отрывая взгляда – они завораживают. «Бишбармак» является жизнерадостным сценическим танцем и входит в золотой фонд башкирской хореографии, подчеркивая народный колорит и жизнелюбие.

«БИШБАРМАК» – ЭТО СОЛЬНЫЙ ЖЕНСКИЙ ТАНЕЦ, КОТОРЫЙ ДЕМОНСТРИРУЕТ ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮДА, ЯРКИЕ ЭМОЦИИ И ВЕСЕЛЫЙ ХАРАКТЕР ЕГО ИСПОЛНИТЕЛЬНИЦЫ.

Когда к нам в Аргаяшский Дом культуры или на областной Сабантуй, проходящий на поляне Норкинской рощи, приезжает знаменитый на весь мир ансамбль Файзи Гаскарова, его исполнители обязательно включают в свою программу легендарную постановку основателя коллектива. Это эталонное исполнение, к которому можно только стремиться. Именно на этот образец старалась ориентироваться и я, разучивая этот танец, понимая, что он только на первый взгляд кажется простым и доступным для исполнителя.

БИШБАРМАК БИШБАРМАКУ – РОЗНЬ

Совсем непросто приготовить и настоящий вкусный бишбармак. Рецепт вроде бы прост. Вам для блюда понадобятся следующие ингредиенты: говядина или конина – 1,2 кг, картофель – 5 шт., белый лук – 340 г, зелень – по вкусу, лапша (сочни) − по потребности. Для теста на лапшу: мука – 400–600 г; яйца – 1–3 шт.; вода или бульон – 200 мл; соль – 1 ч. л.; растительное масло – 1 ст. л.

Начнем с подготовки мяса: нарежем его на 3–4 крупных куска, натрем солью и выдержим в холодильнике в течение двух дней. Затем снова нужно посолить, обсушить и подвесить в холодном месте ещё на два дня – это поможет удалить лишнюю влагу. Для варки бульона просоленное мясо нарезать крупными кубиками, залить двумя литрами воды и довести до кипения. Добавить одну целую луковицу.

Параллельно готовим лапшу. Для этого нужно смешать муку, яйца, воду (или бульон), соль и (при желании) масло. Замесить густое тесто в течение 7–10 минут до эластичности, затем завернуть его в плёнку и оставить в холодильнике на 30 минут. После отдыха раскатать тесто в пласт толщиной 1–3 мм, нарезать на прямоугольники или ромбы размером 5–7 см и подсушить заготовки в течение 20–40 минут.

Когда бульон будет готов, извлечь из него мясо и луковицу. Залить свежие луковые кольца и зелень горячим бульоном. В оставшемся бульоне отварить сначала картофель, а затем лапшу (5–8 минут). Откинуть картофель и лапшу на дуршлаг и дать стечь лишней жидкости. Для сервировки выкладываем на большое блюдо лапшу и картофель, в центр поместим куски мяса, сверху добавим лук с зеленью. Подавать блюдо с пиалой бульона.

Уверена, читая эти строки, многие опытные хозяйки улыбнутся. У каждой из них есть в запасе свой секрет, который делает именно их бишбармак незабываемым. Вот было бы здорово создать сборник «Кухня Аргаяшского края», в которой обязательно нашлось бы место для рецептов, аналогов которым нет больше нигде.