

Башкирское чаепитие

Блещет ложечка в руке,
Медлит мед на языке,
Я лимон кидаю в чай,
Ой, какой хороший чай!

Катиба Киньябулатова (башкирская поэтесса)



Башкиры любят пить чай с густыми сливками, с медом, с сухофруктами, орехами и чак-чаком. В деревнях пьют чай с мясом и с плотной едой. Сельчане говорят: «Мы ничего не едим, только чай пьем». Это значит, что в башкирских селах утром едят мясо, пьют чай и то же самое в обед и вечером. Если приходят гости, вначале устраивается чаепитие, а уже потом – основное застолье.

Башкиры предпочитают черный чай с душицей (матрушкой). Помимо душицы в чай кладут зверобой, чабрец, листья бадана, смородины, вишни, клубники, земляники.

Чаепитие в честь пуповины

Знаток истории и этнографии башкирского народа Айгуль Рафкатовна Хабибуллина в статье «Традиционные трапезы в быту башкир» подробно рассказывает о ритуальной еде во время специальных празднеств, которыми отмечали важные моменты жизненного цикла человека. Это и трапеза, посвященная рождению ребенка, и торжество в честь первого представления ребенка обществу, и праздник по случаю укладывания ребенка в колыбель, праздник в честь первого шага ребенка, праздник имени, «выведение из сорокадневья», первое сажание мальчика на лошадь и обряд обрезания. Первой трапезой, посвященной основным этапам жизни человека, считается чай в честь ребенка. За чаем одаривали повитуху подарком и произносили слова благопожеланий: «Пусть будет счастливым», «Поздравляем вас с ребенком, пусть будет вам опорой».

Вторым празднеством, связанным с обрядами послеродового цикла, является «праздник в честь ребенка».

На третий или седьмой день после рождения ребенка устраивали очередное торжество, называлось оно по-разному: «чай в честь пуповины», «чай ниток», «чай в честь младенца». Приглашались только пожилые женщины. Они приносили угощение: масло, сметану, сладости и всевозможную выпечку. После трапезы им раздавали мотки ниток обязательно белого цвета. Их обматывали 10, 33 или 40 раз вокруг колена и стопы младенца, мотки раздавали присутствующим как символ долголетия ребенка.

На третий, седьмой или сороковой день устраивали торжество по случаю укладывания ребенка в колыбель. На «бишектуйы» приглашались только женщины и дети. Женщины несли с собой гостинцы. Повитуха укладывала ребенка, под его колыбелью рассыпала конфеты для детей. Гости садились за стол и угощались. Позже «бишектуйы» стали приурочивать к другим праздникам: чаю в честь ребенка и обряду наречения именем, который являлся центральным в цикле обрядов, связанных с рождением детей. Это торжество устраивалось также на третий, седьмой или сороковой день после рождения. На праздник наречения именем созывались родственники, соседи, приглашался мулла. Ребенка укладывали на подушку головой к «кибле» перед священнослужителем. Мулла, прочитав «азан», трижды поочередно произносил сначала в правое, а затем в левое ухо ребёнка: «Пусть твое имя будет таким-то». По случаю торжества подавались мясные блюда, суп-лапша, каша, блины, баурсаки или другая выпечка, чай, мед, кумыс.

Сначала угощали мужчин, а после чтения муллой «азана» они расходились, в дом роженицы приглашались женщины. Эта часть торжества называлась «каша в честь ребенка».

Следующее угощение, связанное с рождением ребенка, устраивалось на сороковой день его жизни, так как считалось, что именно в это время душа окончательно вселялась в ребенка, поэтому вокруг матери и дитя собирались злые силы, чтобы причинить им вред. Этот обряд называется «выведение из сорокадневья». В этот день приглашались родственницы, соседки и сверстницы роженицы. Одна из женщин стригла младенцу волосы, ногти, зачерпывала из чашки воду ложечкой и поливала на голову 40 раз (40 ложечек воды). В чашку с водой обязательно опускали серебряные монеты, браслеты, перстни. По исполнении обряда женщины садились пить чай с баурсаком или блинами. Отмечали чаепитием и первые шаги ребенка, и появление первых зубов. На торжество приглашались женщины, которые приносили с собой гостинцы и подарки.

В цикл обрядов, связанных с рождением ребенка, входили также принятый у мусульман обычай обрезания и празднество в честь этого события. Этот обряд совершался в период с 5-6-месячного возраста до 7–10 лет. После окончания обряда присутствующих одаривали деньгами и угощали. Помимо мясных блюд готовили

пресную выпечку. Родственники и соседи приходили с подарками, для них готовилось угощение.

Все эти трапезы считались ритуальными. Пищевые продукты во время таких угощений использовались с определенной магической целью.

Грачиная каша и кукушкин чай



В марте, апреле отмечался праздник «За талой водой». Накануне красной ленточкой обозначалось место, откуда можно было брать воду или снег. В празднике принимали участие все: джигиты притаптывали тропинку, а девушки с коромыслами ходили за талой водой. Бабушки рассказывают, что эта вода была очень полезна: ею растирались до пояса и мыли лицо, так как верили, что она снимает колдовские чары и улучшает здоровье. В этот день танцевали, пили чай, ели блины.

Ранней весной в каждом ауле устраивали Каргатуй (Вороний или Грачиный праздник). Праздник приходится на период с конца апреля до первых чисел июня. Возникновение обряда связано с культом птиц. Смысл праздника в обращении к силам природы с просьбой сделать год благополучным, плодородным, приобщение к живительной силе природы. Женщины, девушки и мальчики не старше тринадцати лет угощали друг друга ритуальной кашей и чаем, водили хороводы, играли в мяч, соревновались в беге, веселились. Несъеденную кашу оставляли со словами: «Пусть поедят и грачи. Пусть год будет плодоносным, а жизнь благополучной». Корма грачей и ворон кашей, женщины обращались к ним с просьбой даровать дождь, сберечь красоту земли, чистоту воды.

Кое-где, главным образом в западных районах, этот праздник известен как Грачиная или Воронья каша, по названию основного ритуального блюда. Его отмечали за день до следующего праздника сабантуя.

Позабытый уже было традиционный праздник башкирского народа Кякуксяйе, который корнями уходит в историю, начал возрождаться в конце XX века. В давние времена такие птицы, как грач и кукушка, у башкирского народа считались

священными. Им посвящали праздники, которые отмечали каждую весну на лоне природы, где участниками становились только женщины и дети. Они просили у этих птиц щедрого лета, богатого урожая и благополучия. Кякуксяйе проводился в связи с прилетом кукушек.

Башкиры очень любят кукушек, с прилётом которой появлялись дикорастущие съедобные растения: борщевик, щавель, ускун (дикий чеснок), йыуа (дикий лук), медуница, барашки.

Пожилая женщина, которая пользовалась всеобщим уважением (чистая бабушка), руководила всем «священнодействием». В лес брали казан, продукты. Придя на место, пожилые женщины читали молитвы, с ритуальными песнями собирали съедобные растения. Казан ставили на огонь. Варили суп с диким луком или чесноком, подавали со сметаной. Заваривали травяной чай из молодых листьев дикой смородины и малины. Чаепитие заканчивалось молитвами, ритуальными песнями. Для детей организовывали соревнования в беге, прыжках, борьбу на поясах. Сочиняли частушки, плясали. Мальчики, сделав лук и стрелы, стреляли, соревнуясь в меткости.

В этот день гадали по кукованию священной птицы, пытаясь узнать, кто сколько проживет. А домой несли охапки даров природы, чтобы порадовать новой пищей отцов и дедушек.

Праздник щавеля. Этот праздник проводится весной, когда природа дарит первую пищу – щавель. У человека тоже есть такое время, когда появляется первый зуб, первое слово, первый шаг, когда он впервые садится верхом на лошадь – все это принимается как праздник. Так и у весны есть первые плоды, первая зелень, дождь, гром, радуга, которые закреплены обычаем. Когда весной впервые пробуешь дикий лук, щавель, дикую редьку, борщевик, выражаешь благодарность природе. Башкиры благодарили Весну, Осень, Лето за растения, которые получали от природы. «Шесть майских трав спасают от шестидесяти болезней» – говорили предки.

Обряд чай невестки

У башкир есть обряд, называемый «чай невестки», на который приглашают, когда она впервые оказывается в доме родителей мужа. Сначала самая уважаемая родственница старшего поколения или младшие сестры молодожена показывают дорогу к роднику, к реке, где берут воду для питья. «Нью юлы» – «показ дороги к воде» (так дословно с башкирского переводится этот обряд) сопровождается разными ритуалами. Старшая родственница, руки которой считаются легкими (то есть несущими удачу в дом) или свекровь с молитвами кладет на плечо невестке красивое коромысло, на которое вешают красивые ведра и с песнями и прибаутками они отправляются к источнику воды. Когда невестка возвращалась с источника, вся деревня следила за тем, как она несет коромысло: не выплескивается ли вода – и давала молодой оценке, насколько она готова к семейной жизни. Если ей удавалось дойти до дома, не

выплескивая при этом воду, то прочили счастливую, безбедную жизнь. После этого наставал момент приготовления «чая невестки». На чай приглашали родственников молодого мужа, женщин – друзей семьи. Обычно башкиры пьют праздничный чай с густыми сливками, поэтому чай делается очень сытным. В чашку наливают сливки, затем заварку и только после этого доливают кипяток. Гости строго следят за бедной невесткой, которая теряется от такого проявления всеобщего внимания. Как правило, с поставленной задачей она справляется на «отлично».

К чаю невестка обычно печет блины, еще подаются лепешки, бауырпак, мед. Нужно отметить, что раньше башкиры начинали трапезу именно с чая. Подадут по чашке для утоления жажды, и только потом на столе появляется балеш. Подавался красный творог, в который добавляли молотую сушеную дикую вишню или черешню, черемуху, смородину, подавали талкан – блюдо из толченых зерен или муки грубого помола.

Обязателен на «чайной церемонии» и сыр специального приготовления – корот, с которым желудок легко переваривает любую жирную пищу, подается на стол и в свежем, и сушеном виде. Готовят его с солью, но отдельно могут подать и подслащенным с сахаром и медом. Сушеный корот замачивают и подают кусками, или же растирают в порошок, делают мягкой консистенции, добавляя сладости и масло.

О башкирских праздниках

Каждый народ имеет свои обычаи и праздники, наглядно характеризующие их уклад жизни. Есть такие праздники и у башкир. Народное собрание башкир – йыйын. С древних времен здесь решались вопросы войны и мира, уточнялись границы родоплеменных территорий, улаживались споры. К XVIII веку йыйын превратился в праздник, проводившийся в определенное время года.

На йыйын приглашались жители из дальних аулов. Делалось это для установления дружеских отношений с другими родами. У башкир брак внутри рода был строго запрещен, а знакомства на йыйыне позволяли выбрать невесту из соседнего рода.

Еще один праздник – набантуй (сабантуй) – в древности отмечали непосредственно в день перекочевки с зимнего пастбища на летнее. Большое внимание на празднике уделялось военно-спортивным играм, которые позволяли выявить молодых батыров, защитников рода, племени и всего народа. Наиболее значимый для башкир-мусульман праздник – Курбан-Байрам. В первый день праздника приглашаются в гости только близкие родственники и соседи, а затем уже начинается хождение по гостям, сначала по приглашению, а потом заходят запросто к кому вздумается. Сам хозяин не ест вместе с гостями, а находится все время на ногах, переходя от одного гостя к другому, пока не будет приглашен ими принять участие в трапезе. В этот день мусульмане готовят традиционные национальные блюда, друзьям и родственникам

преподносят подарки. В каждом доме царит дух гостеприимства и щедрости, гость не выйдет, не отведав праздничного угощения.

Расплатились лесом за чай

Не обошли стороной чай и башкирские народные певцы. «С давних времен на реке Кайкимбирде башкирам рода яик-сыбы принадлежал лес под названием Шарлы урман. Но эти земли, говорят, облюбывал боярин Деев и построил на этих землях дворец. Постепенно он начал собирать подложные документы, чтобы полностью и навсегда завладеть Шарлы урманом. Башкиры яик-сыбинцы, узнав об этом, обратились, говорят, к царю с жалобой, который принял ее, и Деев отступил. Прошло несколько лет. Боярин, собрав башкир из окрестных деревень, устроил большой сабантуй. Всех женщин одаривал осьмушками чаю, а мужчин угощал водкой и собирал их подписи под какими-то бумагами. Башкиры наивно думали, что расписываются за полученные чай и водку, а это были бумаги о продаже боярину Дееву заветного леса Шарлы урмана». Так башкиры лишились за бесценок своих исконных земель. Об этом и поется в песне:

В Шарлы урмане, ой хорош дубняк,
Шумит листвой, качается, гудит.
Коль облюбуют пчелы тот дубняк,
Пчелиный мед тогда нас усладит.
Шарлы урман! Красивей леса нет!
Кайкым-река! Где есть вкусней вода?
Шарлы урман теперь для нас чужой,
Не усладит нас медом никогда...
Шарлы урман, осиновый колок,
Под каждой осинкою – чеснок.
Не потеряли б мы Шарлы урман –
Яик-сыбы единым быть не смог.

Рецепт розового чая по-башкирски (Алһыусяй):

Положить в заварной чайник чуть больше, чем обычно, хорошего чая, залить кипятком, дать настояться, чтобы цвет был густой и очень крепкий, а затем забелить сливками чуть-чуть (можно и молоком, но лучше сливками), чтобы цвет чая стал розовато-коричневым, вот вам и розовый! В деревне все проще – кипяток из самовара, вместо сливок – деревенское молоко. На сенокосе чай особенно вкусен, когда к нему добавляют свежую матрушку, зверобой, родниковую воду, а забеливают свежими сливками – просто чудо как вкусно!

Источник: www.tea-terra.ru