DOI: 10.17117/na.2015.12.03.427

<http://ucom.ru/doc/na.2015.12.03.427.pdf>

Поступила (Received): 26.12.2015

Кунафина Г.А. Особенности отражения этнокультуры на примере национальных застолий башкир, на самоидентификацию индивида

Kunafina G.A. Specialties of the ethnoculture reflection on the example of the Bashkir national feasts, to self-identification of an individual

В статье рассматриваются традиции и культура застолий башкир, как части исламской, тюркской культуры и возможность использования этих традиций как компоненты туристических ресурсов. Исследуются общие принципы формирования традиций и культуры питания башкир с учетом национальных, религиозных, исторических и природно-географических условий. Раскрываются особенности традиций застолий этого народа

Ключевые слова: застолье башкир, традиции, культурная деятельность

There are discussed traditions and cultures of feast and Bashkirs in the articles, as a part of a Muslim, Turkic culture and the ability of using these traditions as components of tourist resources. We investigate Notice General principles of forming traditions and food culture of Bashkir with considering national, religious, historical, natural and geographical conditions. The features of traditions disclosed of the traditional feast of the people

Key words: feast of the Bashkirs, traditions, cultural activities

Кунафина Гульназ Азатовна

Студент

Уфимский государственный университет
экономики и сервиса

Башкортостан, г. Уфа, ул. Чернышевского, 145

Kunafina Gulnaz Azatovna

Student

Ufa state university of economics and service
Bashkortostan, Ufa, Chernyshevskogo st., 145

Исторически сложилось так, что на Южном Урале тесно переплелось множество культур разных народов, живущих на одной территории единой семьей. Кроме этого, на сегодняшний день в связи с усилением миграции населения, изменилась и социально-психологическая ситуация, в обществе усилились националистические тенденции. В таких условиях очень важно сохранять и развивать межэтнические связи, воспитывая в жителях края уважение к представителям других национальностей.

Поэтому на первый план выходит проблема воспитания у молодого поколения эмоционально положительного отношения к людям разных национальностей, этики межнационального общения, не теряя при этом свою этническую идентичность как индивида в формировании которого не маловажную роль играет этнокультурная и национальная самоидентификация, неизменной константой которой является идея духовного единства этноса, основанная на наци-

ональных ценностях. Вместе с тем, чтобы не утратить эти национальные ценности, нужно воспитать толерантную личность, понимающую и уважающую свою родную и чужую культуру. Развивать в молодом поколении духовность посредством приобщения к истокам и корням своей национальной культуры.

Идентификационный потенциал национальных ценностей, способный формировать в индивиде этническую принадлежность, заключен в том, что национальные ценности фиксируют факт психологической и социальной самобытности определенного этноса и его отличия от других аналогичных общностей предполагают единство всех членов определенного этноса, объединенных общими идеями, целями, установками [1]. Например, каждый народ имеет свой уникальный уклад жизни, обычаи, национальную кухню и т.д.

В любой из стран есть излюбленные блюда, особые традиции в убранстве стола и приготовлении пищи, есть свои особенности застольного этикета. Много в них целесообразного, исторически обусловленного, соответствующего национальным вкусам, образу жизни, климатическим условиям. Тысячелетиям и складывался этот образ жизни и эти привычки, в них собран коллективный опыт предков и они, эти ценности, общезначимы и общественно значимы одновременно для всех представителей данного этноса.

Проблемы культуры потребления пищи с древних времен привлекают внимание ученых этнографов и других различных специалистов, в том числе, психологов, лингвистов, философов. Проблема застолья актуальна еще и потому, что сейчас во многих современных семьях застолье утрачивает свои национальные особенности и зачастую все сводится к потреблению так называемых модных, современных блюд или веселому времяпрепровождению с обильным потреблением спиртного. Все это формирует у молодежи привыкание к спиртным напиткам и зачастую приводит к алкоголизму.

Традиционное застолье никогда не было только местом принятия пищи. Здесь молились, общались, принимались важные решения, то есть отношение к еде не было банально потребительским.

В статье рассматриваются традиции и культура застолья башкир, как части исламской, тюркской культуры и возможность использования этих традиций как компоненты туристических ресурсов. Исследуются общие принципы формирования традиций и культуры питания башкир с учетом национальных, религиозных, исторических и природно-географических условий. Раскрываются особенности традиций застолья этого народа.

Этнографы и фольклористы, помимо исследования башкирской духовной культуры, также изучали и традиции питания башкир. В монографии Н.В. Бикбулатова и Ф.Ф. Фатыховой "Семейный быт башкир" (1991 год) пища и трапеза рассматриваются в контексте обрядовой культуры народа. Л. И. Нагаева в книге о башкирских праздниках (1999 год) уделила внимание ассортименту праздничных угощений и застольному общению во время трапез, подчеркнула гостеприимство народа. Р.А. Султангареева, рассматривая башкирский семейно-бытовой фольклор, заострила внимание на семантике обрядовой пищи (1994г., 1998г.). В плане темы исследования ценны сведения, оставленные башкиром П. Назаровым в «Этнографическом обозрении», о гостевом этикете. В работе Льва

фон Бергхольца, в течение шести лет изучавшего восточных башкир-катайцев-Катайской волости Верхнеуральского уезда Оренбургской губернии, дана психологическая характеристика башкир, а также описан «застольный» этикет [3].

Совместная трапеза во многом способствовала созданию доброжелательной семейной атмосферы. «Будет угощение, будет и лад» – гласит башкирская пословица [2]. Особенно распространенным было застолье в широком семейном кругу – «То, что кипит в большом котле, не прольется, не разварится». Если не было гостей, то тогда принимали пищу всей семьей. Прием пищи происходил на урындык, иногда на полу, покрытом коврами, с переходом к оседлости – за столом. В центре сидел глава семейства, рядом располагались жена и дети. Наряду с обычаями, культа почитания старших в семье во время трапезы, существовали обычаи и унижительные, когда молодым невесткам запрещалось принимать пищу вместе со всеми, т.к. согласно обычаю, они в течении года не имели право открывать лицо перед свекром.

Перед подачей еды расстилали скатерть (атъяулытс), ставили самовар и другие необходимые столовые приборы. Для удобства использовались небольшие подушечки или тьюфыки, на которые опирались спиной или локтями, они в первую очередь предназначались старшим членам семьи. Во время застолья соблюдался ряд правил, регулируемых этикетом. Не следовало приступать к еде без благословения старшего; не рекомендовалось есть слишком горячие или слишком холодные кушанья; не разрешалось вставать и покидать место трапезы без позволения хозяина-отца; нельзя было перешагивать через накрытую скатерть и т.д. [2].

Творог, масло, сметана, талкан, мед и другие кушанья ставились в общей посуде, откуда каждый мог брать сколько ему нужно. Мясные кушанья, салму, кашу тоже выносили в общей чаше; кашу и суп обычно ели ложками, мясо и салму руками. Лепешки и блины разделяли руками. Если приходилось резать хлеб, это делал мужчина; считалось, что сила, отданная при резке хлеба, не возвращается к человеку [3]. Особое отношение к хлебу нашло отражение в башкирской пословице: «Нет существа выше человека, нет пищи выше хлеба». Бульон (һурпа) подавался в небольших чашах (сеуэтэ, сугэгаз); иногда из одной чаши его пили по очереди [2].

Здесь уместно отметить, что большинство башкирских блюд отличались простотой и питательностью. Участники академических экспедиций второй половины XVIII в. П.С. Паллас и И.И. Лепехин, побывавшие у башкир в южном Приуралье и в горах, характеризуя их быт, сообщали о том, что основная пища не отличалась аристократичностью, была в основном из продуктов животного и растительного происхождения. Кроме этого отмечалось, что башкиры издревле являлись полукочевым народом. И такой образ жизни привел к формированию продуктов длительного хранения. Основную массу башкирских национальных блюд составляли сушеная и вяленая конина, баранина, эремсек, сушеный корт, мед. Современная кухня башкир, сохранив свои лучшие традиции, стала намного разнообразнее и богаче. Но тем не менее, ни одно из современных башкирских застолий не обходиться без уникальных старинных национальных блюд.

Застолье это прежде всего разговор, когда люди едят, они чаще всего говорят. Но даже если они не скажут ни слова, все равно – это разговор. Потому что блюда поставленные на стол, обстановка, этикет определенный, даже самый простой – это все как бы фразы языка.

Поводом для большого застолья всегда были какие-либо значимые события. Например, свадьба или рождение первенца. Тогда приглашались друзья, родственники, организовывалось праздничное застолье и все, как правило, говорили друг другу много приятных слов и пожеланий. Таким образом, застольный этикет башкир являлся прежде всего семейным. Семья была хранительницей традиционной культуры у башкир, в частности, застольного этикета с которым они сталкивались ежедневно.

За сменой исторических эпох, за сменой времен и поколений традиции застолий с национальными особенностями и уникальными старинными блюдами не должны утрачивать своей актуальности, так как они вместе с языком сохраняют историческую идентичность народа. Этнокультурная и национальная самоидентификация индивида, в свою очередь, предполагает как сохранение и воспроизводство важных, характерных для определенной нации общественных отношений, ресурсов, идей, установок, так и эффективные механизмы противодействия в ответ на дестабилизирующие воздействия извне и изнутри, обеспечивая выживание нации [1].

Список используемых источников:

1. Вильданов Х.С. Национальные ценности в структуре этнокультурной национальной самоидентификации индивида // *Фундаментальные исследования*. 2014. №9-1. С. 214-218.
2. Баязитова Р.Р. Полевые записи автора 2002 г. Тетрадь № 7. Ишимбайский район.
3. Баязитова Р.Р. Полевые мат-лы автора, 1999 г. Альшеевский р-н, д. Идрисово, записано от М. Салимовой, 1930.
4. Мигранова Эльза Венеровна. Традиционная система питания башкир (На материалах юго-западных и юго-восточных районов Республики Башкортостан. Уфа, 2003.
URL: <http://www.dslib.net/etnografia/tradicionnaja-sistema-pitanija-bashkir.html>
5. Вильданов Х.С, Вильданов У.С. Роль материальных и духовных ценностей в развитии национальных культур // *Социально-гуманитарные знания*. 2014. №10. С. 125-131.

© 2015, Кунафина Г.А.

Особенности отражения этнокультуры на примере национальных застолий башкир, на самоидентификацию индивида

© 2015, Kunaфина G.A.

Specialties of the ethnoculture reflection on the example of the Bashkir national feasts, to self-identification of an individual