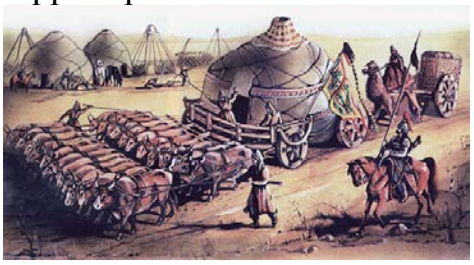
До седьмого колена

О казахских традициях, культе гостеприимства и любви к мясу

Согласно переписи 2010 года, в России живет 647 тысяч казахов. Эта внушительная цифра позволяет им занимать почётное десятое место по численности в списке народов РФ. Основные районы расселения российских казахов находятся вблизи российско-казахстанской границы: в Омской, Оренбургской, Астраханской и Саратовских областях. Живут казахи также в Москве, Санкт-Петербурге и других крупных городах европейской части страны. Кроме того, в центральной России довольно много трудовых мигрантов из Казахстана. **Казахи – потомки представителей различных тюркских племён – в единую нацию оформились к XV веку**. Добрососедские отношения между русскими и казахами начали складываться ещё в середине XVIII века, когда степняки попросили у императрицы Анны Иоанновны военной помощи для защиты от нападения Джунгарского ханства, располагавшегося тогда на территории нынешнего китайского региона Синьцзян.



К середине XIX века земли нынешнего Казахстана вошли в состав Российской государства. Тогда же были основаны первые крупные поселения, превратившиеся впоследствии в города, – Семипалатинск (сегодня – Семей), Верный (Алматы), Актобе. Казахский язык относится к кыпчакско-ногайской ветви тюркской группы языков, и имеет ряд своеобразных особенностей, которые тем не менее, не мешают казахам на бытовом уровне понимать разговорную речь киргизов, каракалпаков, татар, ногайцев и кумыков.

Традиции и обычаи казахов

Как у большинства среднеазиатских народов традиции казахов частично восходят к языческим религиозным представлениям тюркских народов. Определенное влияние на казахскую культуру оказал ислам, распространившейся среди народов Азии в средние века. Он причудливо переплелся с обычаями и верованиями тенгрианства, распространенного некогда среди тюрко-монгольских кочевников. Казахи как правило знают историю своей семьи не менее чем до седьмого колена. Любопытно, что в древних тюркских верованиях считалось, что человеческая душа напитывается мудростью от духа предков Аруах. А совершение дурного поступка оскорбляет Аруах, накладывая тем самым негативный отпечаток на все семь колен потомства человека, совершившего злое деяние. Достойная же жизнь, проведённая в полном мире и согласии с окружающими людьми, наоборот, благотворно влияет на семь колен будущего потомства.

Еще одна древняя традиция, не потерявшая актуальности и в наши дни, – культ гостеприимства. Обычаев, с ним связанных, у казахов много. Гостей полагается принимают радушно, уделяя внимание мелочам: обязательно встретить у дверей юрты (дома или квартиры), проводить к накрытому достархану (столу), усадить на лучшее место. Самая важная часть застолья – чаепитие: чем горячее и вкуснее чай, чем больше сладостей подано к нему, тем более расположен к гостю хозяин. Покидать юрту или дом в ауле гости должны неизменно в хорошем настроении, и для этого все средства хороши: нередко "званный" обед в богатых домах сопровождался музыкой, песнями и танцами в исполнении хозяев. Благожелательное отношение казахи распространяют как на гостей, так и на всех людей, с кем они сталкиваются. В случае беды на помощь приходят не только родственники, друзья и соседи, но и просто отзывчивые люди, знающие, что и их в сложную минуту всегда поддержат.

Богатство казахской кухни

Вегетарианцу в гостях у казахов будет грустно: основа рациона этого народа – мясо. В первую очередь – мясо домашних животных, приготовление которого начинается с правильной обрядовой разделки.

Ет казакша (в переводе – мясо по-казахски) – аналог традиционного тюркского блюда бешбармак – представляет собой крошеное отварное мяса с лапшой. Довольно экзотично для европейца казахское блюдо **сурет** – вяленая конина, густо посыпанная солью.

Любителям субпродуктов по вкусу придется **куырдак** – перемешанные с картофелем небольшие кусочки печени, сердца, почек, лёгких различных животных. А среди мясных супов особой популярностью у казахов пользуются **сорпа** и **ак-сорпа** – бульон и суп на молоке с кусочками мяса.

Присутствуют в кухне казахов и рыбные блюда. Например, **коктал** – рыба горячего копчения под тушёными овощами. Молочные напитки – обязательные спутники казахского застолья. Наиболее популярны **кумыс** (особым образом сквашенное кобылье молоко), хорошо знакомый россиянам в последние годы **айран** (кефирный напиток), **шубат** (жирный кисломолочный напиток на основе верблюжьего молока). Не редкие гости на казахском достархане – **каймак** (густая сметана) и **курт** (затвердевшие кусочки солёного творога или сыра). Самые популярные виды хлеба – **баурсаки** (пончики, приготовленные во фритюре), **шельпек** (лепешки во фритюре) и лепешки из тандыра.