

КУХНЯ ХАКАССКАЯ. комплекс нац. блюд и рецептов, сложившийся у хакасов под влиянием хоз.-бытовых особенностей. Осн. пищей хакасов, как и др. скотоводческих народов Юж. Сибири, служили зимой мясные, а летом мол. блюда. Хакасы употребляют мясные супы и бульоны. Ранее соль в них не клали, полагая, что соль плохо влияет на зрение. Для вкуса в супы добавляли кислую творожистую массу «аарчы». Деликатесом считается колбаса «харты», сделанная из прямой кишки лошади, куда добавляли немного мяса. Готовая колбаса «харты» подавалась в охлажденном виде, нарезанная кольцами. Во время забоя кр. скота обязательно делали и колбасу «хыйма». Начинкой служило накрошенное сечкой жирное мясо вместе с «хазы» — внутри салом лошади. Добавив лук и перец, готовым фаршем начиняли кишку. Жир лошади не застывает, поэтому «хыйму» ели, держа вертикально, чтобы не пролить вкусную жидкость. «Хыйма» является почет. кушаньем. Одним из самых любимых праздничных блюд и сегодня остается кровяная колбаса «хан-сбл». Ее обязательно готовят, когда режут животных (но не свиней — быть может, из-за того, что свинья — сравнительно новое животное для хакасов, свиней стали разводить только в кон. 19 в.). Широко распространены мол. блюда. Лакомством считались пенки вареного молока «бреме». Свежее молоко медленно кипятили в большом казане. В момент закипания туда всыпали размолотые корни сараны или кандыка. Это способствовало образованию толстого слоя пенки — до трех пальцев толщиной. Пенки осторожно сни-

мали, смешивали с талканом, молотой черемухой или брусникой и прессовали. «Ореме» было почет. блюдом. Им угощали уважаемых гостей, разрезая его на ломтики. Хакасы готовят на сметане популярное блюдо «потхы». Сметану варят на медленном огне в казане до тех пор, пока она не закипит, затем добавляют немного пшеничной муки, неск. сырых яиц и подливают айран. Когда сверху обильно выделится масло, еда готова. По поверью, мужчинам нельзя соскрести и есть приставшую к казану корочку этой сметанной каши, иначе женатых ожидает нелегкая жизнь, а у холостых в день свадьбы будет ненастная погода.

Самым распространенным летним напитком хакасов был айран (см. *Айран*), приготовленный из кислого коровьего молока. Айран держали в больших кадках («сабан»). Накопленный в большом кол-ве айран перегоняли на мол. водку — араку. После перегонки айрана в казане оставалась творожистая гуща. Отделив сыворотку, получали творожистую массу, называемую «аарчы». Из нее делали сушеный сыр («хурут» или «пичирё»). Каждая семья на зиму заготавливала по мешку такого сыра. Его хранили в спец. кожаных мешках «тулуп», сшитых из целой шкуры животного. Хакасы ели сушеный сыр вместо хлеба.

В подтаежной зоне Хакасии было в обычае блюдо «теертпек». Раскатанные кружки пресного теста варят в казане в мясном бульоне. После того, как тесто сварилось, его выкладывают в отд. тарелку, крошат, как лапшу, смешивают с маслом. В пиалах подается бульон, к-рым запивают лапшу.

Со 2-ой пол. 19 в. к хакасам проник картофель — «ябла» (от рус. «земляное яблоко»). С тех пор картофель стал неотъемлемой частью хак. кухни. Появились картофельные супы, жаркое, жареный картофель на сметане, картофельное пюре на сметане («ябла» потхы). Сварив картошку, ее разминали вместе с конопляным маслом. Это блюдо называлось «наспах».

Система питания хакасов относится к центральноазиат. модели. Основу их кухни составляли мясо-мол. блюда, дополненные продуктами собирательства, земледелия, охоты и рыб-ва. Большое развитие получило изготовление мол. блюд. Хакасы широко употребляли различные каши и крупяные супы, умели консервировать мясные, мол. и

растительные продукты. Этикет гостеприимства требовал приготовления спец. яств, а религ. верования — культовой пищи. Разнообразные блюда хак. кухни свидетельствуют о наличии самобытной нац. культуры, имеющей др. традиции.

Лит.: Бутанаев В.Я. Национальные блюда хакасов. Абакан, 1994.

В. Я. Бутанаев, К. М. Торбостаяев

Кухня хакасская

