

В Республике Хакасия вышел очередной том издания «Хакасия: гастрономия и гостеприимство». Цель издания – показать, что гастрономия и гостеприимство – это основа уважения и взаимопонимания, способствующие с учетом культурных особенностей территории взаимовыгодному сотрудничеству и единству народов России.

«Событийный календарь», рассказывающий о традиционных праздниках хакасской земли, отмечавшихся испокон веков, «Рецепты хакасской кухни», «Отдых», «Культурный код» – разделы сборника соответствуют традиционным российским духовно-нравственным ценностям, провозглашенным Указом Президента РФ от 09.11.2022 г. № 809: приоритет духовного над материальным, крепкая семья, взаимопомощь и взаимоуважение, историческая память и преемственность поколений, единство народов России, а прекрасные иллюстрации с национальным колоритом позволяют больше узнать о традициях, обрядах и верованиях людей, проживавших на территории современной Хакасии много веков назад.

Как отметил автор и идейный вдохновитель проекта Андрей Попков, «традиции гостеприимства неразрывно связаны с исторической памятью народов и их обычаями, но как говорится: традиции – это передача огня, а не поклонение пеплу, поэтому Хакасия – это место, где они переплетаются с современными трендами».

Наша республика обладает не только самобытной и древней культурой, но и людьми, которые творят новую историю. Издание «Хакасия: гастрономия и гостеприимство» – это переплетение древних традиций с современными технологиями, адаптация старых рецептов для создания шедевров, стилизация традиционных изображений для погружения в историю региона.

Погрузитесь в традиции предков, почувствуйте себя между прошлым и будущим, откройте удивительный мир, наполненный силой древних богов и гостеприимством сибиряков, листая страницы сборника «Хакасия: гастрономия и гостеприимство».

При подготовке материала использовались издания «Хакасия: гастрономия и гостеприимство» за 2024 и 2026 годы.



В НАЧАЛЕ ВРЕМЕН НА ЗЕМЛЕ НЕ БЫЛО ЖИЗНИ, ВЕЗДЕ ЦАРИЛИ ПУСТОТА И МРАК

Высшая сила, нареченная Создателем, решила создать новый мир. И создал он четыре противоположности: две из них противостоят друг другу, а две совершенно не похожи друг на друга. Из Пустоты вышли четыре тени и Создатель провозгласил: «Огонь горит, Вода льется, Воздух дует, Земля сыпется». И обрели эти тени форму. Вместе они назывались четырьмя Великими Стихиями: Стихия Огня, Стихия Воды, Стихия Воздуха и Стихия Земли.

Четыре тени стихий – существуют с самого сотворения земли, но не были живыми они в те времена.

И вновь пришлось Создателю спуститься на землю и вдохнуть в стихию – Дух, и ожить тени стихий – появились духи, природа и все сущее.



– но частички Пустоты и Мрака еще оставались на большой земле.

Четыре Великие Стихии – обладали могучей силой – но не могли они полностью договориться сами с собой – тогда принял создатель решение и создал на земле Шамана – который имел дар общения с духами стихий и мог усмирить их пыл. Создатель указал шаману – что сила дана не просто так и ему нужно научиться держать баланс между духами и избавить землю от Мрака и Пустоты, шаман ударил в бубен и молча принял указ.

Все четыре Великие Стихии во главе с Шаманом опустились во Мрак и Пустоту. Огонь осветил все вокруг, и Мрак отступил. Земля легла в Пустоту, сверху полилась Вода, наполнив все впадины и трещины. Воздух наполнил Пустоту над остальными стихиями. Вместе они создали мир, который существует и по сей день.

ШАМАН – ПОСЛЕДНЯЯ ИЗ ИЗВЕСТНЫХ СТИХИЙ. ШАМАНУ ПОДВЛАСТНЫ ДУХИ И С НИМИ ОН ДЕРЖИТ СОВЕТ. ШАМАН ПОДДЕРЖИВАЕТ БАЛАНС И РАВНОВЕСИЕ НА ЗЕМЛЕ И НЕ ДАЕТ ПУСТОТЕ И МРАКУ ВЕРНУТЬСЯ СНОВА.

КУЛЬТУРНЫЙ КОД



ХАКАСКОЕ ГОСТЕПРИИМСТВО

С давних времен существует у хакасского народа обычай принимать в гости с «тулупом» (гостинцем). И хозяйка, когда от них уезжает гость, дарит ему с собой ответный подарок. Тулуп – сумка для гостинцев, которую в старину изготавливали из шкуры новорожденного теленка.

Гостей рассаживали, соблюдая строгий этикет – во главе стола сидел хозяин юрты, по правую руку, со стороны переднего угла – почетные гости, женщины, особенно невестки, разложенные за отдельным столиком на женской половине юрты. Столы были низкими, поэтому сидели за ними, согнув ноги по-турецки. Запрещалось сидеть на корточках или выткнув вперед.



Нельзя было есть стоя, не считалось, что тогда обидно. Да и скот будет делиться с вами, и супы никогда не солили, так считалось, что соль вредит скоту. Она стояла на столе в котелке. Она стояла на столе в котелке. Она стояла на столе в котелке.

На ночь оставшуюся пищу обязательно закрывали, иначе злые духи ее обнюхают и принесут несчастье. Если во время ужина со стола упал кусок пищи, его надо было поджечь, и съесть, но, если такое происходило утром или днем, есть его запрещалось. Утром или днем, есть его запрещалось. Утром или днем, есть его запрещалось.

Чаепитие у хакасов – особая традиция, которая отражает культуру приема гостей и уважение к традициям народа. Чай подается в пиалах. Сначала наливается молоко (сливки), из трав (или из трав с чаем), потом – кипяток. Этот порядок нарушать нельзя. Для заварки используются разнообразные травы: чабрец, белоголовник, шиповник, смородина.

У хакасов, живущих в степных районах, есть обычай оставлять после чаепития чашку

открытой. Гость, выпивший пару чашек чая, обязательно должен опорожнить чашку на блюдце и, сказав «спасибо, алгы-стапчам» (достаточно чашка, алгы-стапчам), встать и выйти из-за стола. Если гость оставляет чашку открытой, хозяйка ему наливать чай снова и снова. Если гость, выпив одну чашку, закрыл ее на блюдце, хозяйка обязана открыть чашку и снова налить чай. Это считается уважением к гостю.

СОВЕТЫ БАБУШКИ АЙДОЛАЙ

Свежую черемшу с листьями можно хранить в течение недели, для этого ее необходимо плотно завернуть в бумагу и убрать в прохладное место. Промывать ее только перед употреблением.

Чтобы суп или бульон получились крепкими и вкусными, мясо и кости кладут в холодную воду.

Мясо молодых животных лучше использовать для приготовления жареных блюд, а старое для варки тушения.

Озерную рыбу, прежде чем жарить, надо подержать в соленой воде, так улетучится запах тины.

Жареная рыба будет вкуснее, если ее перед готовкой подержать в молоке. Затем, обсушив и обваляв в муке, жарить в кипящем масле.

Чтобы сохранить вкус айрана, его необходимо систематически помешивать деревянной ложкой. Если в айране образуются творожистые

комки, пить его нельзя. Качественный и свежий айран пенится и приятен на вкус.

Жареные пирожки будут вкусными, если жарить их в смеси с растительными и натуральными жирами.

Сметана будет лучше впитываться, если в нее добавить немного сырого белка.

Увядающие овощи можно освежить, если их положить ненадолго в воду и добавить 3-4 ст. л. айрана на 1 л воды.

Чтобы овощи, засоленные в открытой посуде, не плесневели, поверх них кладут нарезанный стручковый хрен.

Листья брусники собраны в мае, до начала цветения, очень целебное действие.

