

Алтайская национальная кухня



Основным занятием населения Алтая было скотоводство. Летом люди пасли свои стада в предгорьях и на альпийских лугах, а зимой уходили в горные долины. Первостепенное значение имело разведение коней. Разводили также овец, в меньшем количестве коров, коз, яков, домашнюю птицу. Важным промыслом также была охота. Поэтому неудивительно, что в национальной алтайской кухне предпочтительное место занимает мясо и молоко. Кроме супа - кочо и вареного мяса, алтайцы делают доргом - колбасу из кишков барашка, керзеһ, кан (кровяную колбасу) и другие блюда.

Из молока алтайцы готовят большое разнообразие блюд, в том числе самогон из молока - араку. Кислый сыр - курут, тоже изготовлен из молока и его можно попробовать у алтайцев.

Все знают о любимом блюде алтайцев - чае с талканом. Но многим ли известно, что приготовление талкана настоящий ритуал и что готовят его точь в точь как описывал Геродот, на каменных зернотерках.

Из талкана с кедровыми орехами и медом можно приготовить сладость токчок. Талкан как и манка дает вес детям, от него они поправляются, но проблем с нежеланием ребенка кушать его, или диатезом не бывает. Ребенок, привыкший к талкану, никогда его не забывает. В алтайском доме принято гостя прежде всего угощать чегенем - напитком, вроде кефира.

Ну и конечно, кто пробовал калтыр (лепешку), теертпек (хлеб, печеный в золе) и боорсок (колобочки, сваренные в жиру) горячими, тот никогда не забывает их вкус.

Чай алтайцы пьют с солью и молоком. Улаганские алтайцы (телеуты, байаты) добавляют в чай еще масло и талкан.

- **Молочные блюда**

Чегень - кислое молоко, заквашенное не из сырого, а из кипячёного молока на закваске - предыдущего чегеня из расчета 100 гр. на 1 л молока.

Первоначальной закваской служил забелонь (внешняя часть молодого тальника), которую сушили и давали постоять на дыму. Перед закваской старый чегень хорошо размешивается в чистой посуде, затем выливают тёплое кипячёное молоко, тщательно размешивают. Готовят и хранят в специальной посуде с плотной крышкой - бочонок на 30-40 л, его тщательно моют, обливают кипятком и окуривают 2-2,5 ч. Для окуривания используют гниль здоровой лиственницы и ветки черёмухи. Для созревания чегень ставят на 8-10 ч в тёплое место для предотвращения переокисления. Молоко, сливки и закваску соединяют, тщательно перемешивают в течение 5 минут, сбивают каждые 2-3 ч. Хороший чегень имеет плотную, без крупинок, консистенцию, приятный, освежающий вкус.

- **Мясные блюда**

Мясные продукты, как и молочные, многочисленны в алтайской кухне.

Самое любимое и известное блюдо – кан.

Кан - кровяная колбаса. После тщательной первичной обработки кишки вывертываются так, чтобы жир оказался внутри. Кровь хорошо размешивают, добавляют в молоко. Кровь при этом приобретает нежно-розовый цвет. Затем добавляют чеснок, лук, внутренний бараний жир, соль по вкусу. Все хорошо перемешивают и вливают в кишку, завязывают оба конца плотно, опускают в воду, варят 40 мин. Готовность определяют прокалыванием тонкой лучинкой или иглой. Если на месте прокола появилась жидкость, готово. Не допуская остывания, подавать на стол.

Из мяса на первом месте, безусловно, баранина и конина. Кроме супа-кочо и вареного мяса, алтайцы делают доргом - колбасу из кишок барашка, керзер и другие блюда.



Сладости

Ток-чок - кедровые орешки поджаривают в казане или на сковороде, скорлупа лопается. Охлаждают, освобождают ядрышки. Очищенные ядрышки вместе с измельчёнными зёрнышками ячменя толкут в ступке (миске). В массу цвета кедровой доски добавляют мёд, придают форму животных. Ячменя 2:1.



Чай

Чай на Алтае - особое, очень сытное блюдо. Есть несколько способов его приготовления.

Чай: 150 гр. кипятка, 3-5 гр. сухого чая, 30-50 гр. сливок, соль по вкусу. Подают либо отдельно - соль, сливки ставят на стол и по вкусу кладут в пиалы со свежезаваренным чаем; либо все наполнители кладут одновременно в чайник, заваривают и подают.

Чай с талканом (сугубо алтайский способ приготовления чая): 2 ст. л. масла, 1/2 ст. талкана заливают готовым свежим чаем с молоком и подают в пиалах. Соль добавляют по вкусу. В качестве заварки раньше использовали лист бадана, малины, ягоды кислицы.



Национальные праздники

"Чага-байрам" в переводе означает "Белый праздник". Это давно забытый праздник. Впервые он проводился в далекой высокогорной Чуйской степи, так как именно чуйцы сохранили ламаистский обряд встречи нового года. Этот праздник отмечается вместе с монголами, тувинцами, бурятами, калмыками, народами Тибета и Индии.

Праздник начинается с началом новолуния в конце февраля - начале марта. С раннего утра совершается обряд поклонения Солнцу, Алтаю. На специальном тагыле-алтаре преподносят угощения из молочных продуктов, привязываются кыйра-ленточки, зажигается костер и все это сопровождается благопожеланиями. Обычно обряд совершают мужчины придерживавшихся предновогоднего поста с чтением сутр и т.д. После исполнения обряда начинается непосредственно празднование - собирается народ, устраиваются всевозможные культурные и

спортивные мероприятия. Катаются с торы на санках и на шкурах скота и т.д.

