

Полканов Ю.А., Полканова А.Ю., Богославская Т.А.
КУЛЬТУРА ПИТАНИЯ КРЫМСКИХ КАРАИМОВ (КАРАЕВ)

Еду, которую не ест мой отец, и я не ем.
 Народная мудрость

Введение

Народные традиции дольше всего сохраняются в национальных блюдах. Даже в городских условиях всепоглощающей и нивелирующей европейской цивилизации и при утрате многих других национальных особенностей (одежда, утварь, домашняя обстановка и т.д.) продолжает жить привязанность к пище предков, особенно к праздничным блюдам.

Сказанное в полной мере относится к караям. Они пронесли через века и сохранили национальную кухню с ее древними традициями, восходящими к хазарскому периоду истории. О кухне крымских караимов можно сказать те же слова, которыми академик Т. Ковалевский определил караимский реликтовый язык. Ученый образно уподобил его мухе, запечатанной в янтаре, благодаря чему в течение многих веков сохранился ее прежний облик. Национальная кухня караев базируется на древнетюркской традиции с наложением общекрымских интернациональных черт. Сочетания блюд, типичных и для скотоводов-кочевников, и для земледельцев, отражают особенности этногенеза, образа жизни и истории народа.

Много общего в меню караев и других тюркских народов. Есть и специфические черты, присущие только карайской кухне, и оригинальные блюда, не имеющие аналогов в ближайшем окружении.

Караи любили и умели вкусно поесть. На исторической территории их проживания у окружающего населения издавна пользовались славой знаменитые пирожки и другие блюда крымских караимов. И поныне жители, и гости Крыма хорошо знают, например, караимские пирожки, широко известные и в Литве под названием *кибины*. О национальной кухне крымских караимов в настоящее время известно, пожалуй, даже больше, чем о самом народе. Поэтому дальнейшему описанию предположим краткую информацию о караях.

Большинство крымских караимов проживает в Украине, России и Литве. На исторической родине – в Крыму сохранилось 800 человек, а всего в мире – немногим более 2000. Это один из самых малочисленных народов Планеты. Крымские караимы – «Коренной народ Крыма, объединенный общностью крови, языка и обычаев, осознающий собственную этническую индивидуальность, кровное родство с другими тюркскими народами, самобытность культуры и религиозную самостоятельность. Испытывают особые чувства к Крыму, как к исторической Родине, дружеское расположение к другим народам и конфессиям, уважают их самоидентификацию» (самоидентификация впервые принята национальным съездом крымских караимов в 1917 году, уточнена конференцией Ассоциации крымских караимов).

Общие сведения о карайской кухне и характерные блюда

Для караев характерно сочетание кушаний, типичных и для скотоводов (мясные, молочные), и для земледельцев (зерновые, овощные); и примитивных в изготовлении, и требующих большого кулинарного мастерства.

Особенностью, унаследованной от кочевых предков, является большая роль мясной пищи. Подобный рацион был типичен для скотоводов-кочевников. Так, по свидетельству арабского летописца Ибн аль Асира (1220), у татар Чингисхана были «овцы, коровы, лошади и другая скотина, и они ничем другим не питаются, как их мясом» [Тизенгаузен, 1884]. Вспоминаются и строки из шуточного стихотворения Я.Козловского о половцах, участвовавших и в этногенезе караев:

Поесть любили половцы,

И каждый съест мог пол овцы.

Отдавали предпочтение баранине в разных видах (сушеная, вяленая и др.), молочным продуктам и изделиям из теста. Употребляли также овощные и смешанные блюда, супы и каши, мед, напитки, фрукты, ягоды, орехи и изделия из них.

Несмотря на известность кухни караев и интерес к ней со стороны окружающих, народные кулинарные рецепты стали систематически собирать относительно недавно. В числе пионеров этого начинания были Б.Кокенай, А.Полканов, Н.Кефели. Затем эта работа была продолжена, и появился ряд публикаций [Хафуз, 1991; 1993; Лебедева, 1992; А.Полканов, 1995]. Много кулинарных рецептов записала А.Штойко. Предстоит дальнейшее пополнение, систематизация и сравнительный анализ собранного материала. Приводимый ниже перечень призван обрисовать общую картину и включает некоторые характерные блюда разных категорий. Не указаны многие закуски, разные супы и пловы, напитки, сладости и т.д.

Мясные блюда:

бастырма – вяленое мясо со специями;

къакъач – сушеное (вяленое) баранье или козье мясо;

къой айакъчиклар (айакълары, айачых) – вяленые бараньи ножки;

къуру эт – отварное и высушенное мясо;

суджук – плоская колбаса из сырой баранины со специями;

тильчик – вяленый язычок;
чэнгэчик – отваренная и высушенная баранья челюсть с языком;
къой-баишчик (басчык) – отваренная баранья голова;
пача – мелко нарубленные и отваренные со специями бараньи ножки ;
къавурма – мелко нарубленное и поджаренное мясо;
къэбаб – жаркое;
пэран, пэранчык – жареная баранина в курдючном жире.

М о л о ч н ы е к у ш а н ь я:

айран – напиток из кислого молока, сыворотка;
къатыхъ – особо приготовленное кислое молоко, приправа;
къаймакъ – пенка с кипяченого молока, сливки, сметана;
къаишкъавал – выдержанный овечий сыр особого приготовления;
сузьме – творожный остаток после отцеживания кислого молока;
чыгъыт – овечий сыр;
къуру чыгъыт, къуру пенир – сухой соленый сыр;
чырымчык – творог.

М у ч н ы е б л ю д а:

йайма (йайим) – блин;
калач, кылач(т), къалын - булка;
комэч – большая круглая печеная лепешка;
къатлама – жареная лепешка;
отмэк, отъмяк(т), этъмяк (т), этмэк(г) - хлеб;
питэ – пряник, лепешка;
тутмач – лапша, клецки.

М я с о – м у ч н ы е б л ю д а:

айакълакъ, айкакълыкъ – пирожок с сырой бараниной;
гирдэ, гирдэчик – маленький слоеный пирожок из дрожжевого теста;
йантыкъ – большой круглый слоеный пирожок из сырой баранины;
кобэти, куветы – круглый большой пирог с сырым мясом;
къыбын, кыбын (т,г) – печеный полукруглый пирожок с сырым мясом;
хамурдолма – ушки, мелкие пельмени;
чырчыр – жареные в бараньем жиру пирожки с мясом, чебуреки.

О в о щ н ы е и м я с о - о в о щ н ы е б л ю д а:

айва – (*алма-, эрик-, бакла-, нохут-*) *аши* – соус мясной с айвой (яблоками, сливой, фасолью, горохом);

Примечание: (т) – тракайский диалект, (г) – галицко-луцкий диалект.

имамбайылды – кушанье из баклажанов и других овощей;
кайгана – бабка из мяса и шпината;
къабакъ долма – фаршированные кабачки;
муссака – овощи с бараниной;
сарма – голубцы в виноградных листьях;
сотэ – овощи разные с баклажанами.

С у п ы , к а ш и:

бэрджимэк-аши - каша рисовая с чечевицей;
рогъача – каша ячменная;
паста – каша вообще, пшеничная каша;
тилав – плов вообще;
шорба – суп вообще (разновидности: мясной, молочный, мясо-молочный, крупяной и т.д.).

П р а з д н и ч н ы е , р и т у а л ь н ы е б л ю д а , н а п и т к и:

акалва – белая праздничная халва с орехами;
хазар къатмагъы – хазарская халва, или халва утешения;
кара(олюм) халва – черная горькая траурная халва;
буза, махсыма – легкий хмельной напиток из пшена;
бала-бадэм – маленькие слоеные пирожки с медом и миндалем (орехами);
йумурта – яйцо печеное с солью и перцем;
кийув къатлама – слоеная жениховская катлама;
къыныш – треугольный сладкий пирожок с маком;

къабуртыкъ – тонкая сухая лепешка;
тымбыл – пасхальная лепешка
пирожки с вишней, творогом, абрикосами, сливой, шелковицей ...

Особенности питания и наследие кочевого прошлого

При отмеченной выше приверженности караев к мясной пище для карайского стола характерно и сочетание мяса, особенно жирной баранины, с тестом. Эти кушанья очень вкусные, но жирные и тяжелые, входят и в повседневное, и в праздничное меню. В тесто кладут, в основном, сырое мясо. Его запекают (йантыкъ, кобэти, къыбын и др.), реже жарят (чырчыр) и варят (хамурдолма). Чаще используют пресное тесто. Применяют и дрожжевое (гирдэчик).

С мясом готовят также овощи (силькмэ, муссака, сарма), пловы, соусы с яблоками, айвой, сливой, фасолью, горохом, супы. Ели и постный суп, породивший поговорку – сытость супа из пшена, что дружба тещина. Из овощных блюд назовем сотэ, имамбайылды, бабку и шпината.

В отличие от простых мясных кушаний типа вяленого мяса, смешанные блюда сложнее, а то и требуют весьма трудоемкой технологии. Но сложность приготовления компенсирует отменный вкус. Бытует поговорка: плохая хозяйка мясо обжарит, а из муки сделает лепешку, то есть приготовит, что проще.

С точки зрения истории и истоков национальной кухни интересны реликтовые кушанья, унаследованные из кочевого периода и сохранившиеся в меню до наших дней. Многие блюда находят ближние (крымские татары) и дальние (алтайцы, киргизы и др.) параллели у разных тюркских этносов в рецептуре, технологии приготовления и названиях. Это, прежде всего, сушеное и вяленое мясо, еще недавно игравшее заметную роль в питании караев. Его просто готовили, даже в походных условиях, и могли долго хранить. Пережив века, лишь сейчас эти блюда интенсивно исчезают из рациона караев. Сначала кратко остановимся на характеристике и древней технологии приготовления кушаний именно этой категории.

Вяленое мясо – **къакъач** – готовили чрезвычайно просто: сырую баранью ногу (реже – козью) приточивали к седлу, и во время дальних поездок мясо вялилось на солнце и ветру.

Бараньи ножки – **къой айакълачикъ** – смолити, чистили, мыли, сушили в тени и вялили на ветру. Старики считали их самой вкусной едой. Другие народы в Крыму этого блюда не знали.

Близки между собой по способу приготовления **бастырма** и **суджук**. Натертые солью со специями пласты свежего мяса, преимущественно баранины, либо смешанное со специями и набитое в кишки рубленое мясо (для суджука) укладывали под седло. При верховой езде заготовки «дозревали». Затем их подвешивали к седлу снаружи и вялили на ветру. В домашних условиях мясо выдерживали под прессом.

Къуру эт – блюдо из мяса козленка – получали сушкой пластов вареного мяса.

В большом количестве вялили впрок бараньи язычки – **тильчик**. Баранью челюсть вместе с языком – **чэнгэчик** – употребляли в отваренном виде и после дальнейшей сушки, как и баранью голову – **къой башчик**. В почете были рубленые и отварные со специями бараньи ножки – **пача**. Их ели и как горячий суп, и в виде застывшего холодца.

Большая приверженность караев к перечисленным блюдам объясняется не столько вкусовыми качествами в оценке сегодняшнего дня, сколько национальной традицией, получившей отражение в поговорке: еду, которую не ест мой отец, и я не ем.

Из-за пристрастия к баранине и блюдам из нее, окружающее население наделяло караев шуточными прозвищами – «бараньи головы», «бараньи ножки». Любопытно, что Абуль Гази, описывая караитов, считал, что их племенное название означает «черный баран» [Aboul-Gazi, 1874].

Главной приправой к мясным блюдам служил **къатыкъ**, особо приготовленное кислое молоко. Широко использовали его и в качестве приправы к другим блюдам. Отсюда поговорка: лимон – лекарство для больного, къатыкъ – для каши. Къатыкъ, разведенный молоком или водой (**йазма**), хорошо утолял жажду, и в жаркую пору его неизменно брали с собой на полевые работы и в дальний путь.

К древним относятся и другие молочные блюда, например, сухой соленый сыр **къуру чыгыт (куру пенир)**. Он мог долго храниться и, наряду с сушеным и вяленным мясом, широко использовался во время длительных поездок и сезонных работ вне дома.

Молочные продукты применяли и в чистом виде, и как основу для супов (крупяных, мясных и др.), и в смешанных блюдах, и в качестве добавок. В числе любимых кушаний был караимский сыр **къашкъавал** и особо приготовленная пенка с кипяченого молока – **къаймакъ**, которую ели обычно на десерт с вареньем из розы, лилии, кизила.

Готовили в основном на бараньем жиру и на топленом сливочном масле. Сладости делали на меду, который сами же производили. О развитии пчеловодстве свидетельствует предание «Как пчелы Кырк-Йер спасли» [Полканов, 1995].

В прошлом караи придерживались двух- и трехразового питания с основным приемом пищи вечером, после окончания трудового дня.

Ритуальная и обрядовая пища.

До настоящего времени сохраняется наиболее устойчивая традиция употребления ритуальных блюд. Прежде всего, это три вида халвы: **ак алва** – белая сладкая праздничная, **кара (олюм) алва** – темная траурная сладковато-горькая и **хазар къатмагы** – хазарская халва (халва утешения), промежуточная между первыми двумя видами по цвету и вкусу.

В тюркской традиции магическое значение придается цвету. Белый олицетворяет все хорошее, доброе: здоровье, счастье, радость ... А черный – все плохое: смерть, горе, болезни... При избрании хана его поднимали и несли, например, на белом войлоке; на белые войлок или шкуру ставили жениха и невесту в день свадьбы. А траурный обряд совершали на черном войлоке или шкуре. Так и халва. Но, кроме цвета, символичен и ее вкус.

Белоснежная сладкая ак алва с орехами сопутствует радостным событиям. Ее готовят к праздникам, едят в дни рождений и свадеб, на дружеских встречах, при окончательном выходе из траура. Верят, что она приносит радость и благополучие. Ак алву дарят детям, дорогим и почетным гостям. Преподносят в знак благодарности и особого уважения. Отмечают ею важные события, начинания, назначения, награды. Ак алва в подарок – знак глубокого уважения, почтения, признательности и пожелание счастья. Технологический процесс приготовления ак алвы сложен, но трудоемкость изготовления оправдывается отменным вкусом. Способ приготовления передается из поколения в поколение и отличается тонкостями у разных родов. Считается, что чем больше людей попробует белую халву, тем удачливей будет приготовивший ее.

Черную траурную сладковато-горькую кара алву подают только на заупокойной трапезе в день похорон и на поминках седьмого дня, то-есть в день вхождения ближайших родственников в глубокий недельный траур с полным отказом от мясной пищи и в день выхода из глубокого траура (эт аши), после чего разрешается есть мясные блюда. Чем моложе умерший, тем горше и тверже должна быть поминальная кара алва.

Промежуточную по вкусу и цвету халву утешения хазар кьатмагьы готовят только на поминки сорокового дня.

Употребление ритуальной халвы восходит к гуннско-хазарскому периоду истории. О древности халвы утешения – хазар кьатмагьы – свидетельствует даже ее название.

К ритуальным блюдам, обязательно подаваемым на поминках, относятся и печеные куриные или утиные яйца с солью и перцем. Едят их и в повседневной жизни.

В дни пасхи ели тонкие лепешки **кьабуртыкь** и толстые – **тымбыл**. Зимне-весенний народный праздник **Кыныш** отмечали одноименными сладкими пирожками с маком. На свадьбе подавали слоеную жениховскую катламу – **кыйув кьатламу**. Обязательная праздничная пища – пирожки с разной начинкой – с сыром, вишней, сливой, шелковицей, орехами. Высокими вкусовыми качествами славятся маленькие слоеные пирожки с медом и миндалем (орехами) – **бала-бадэм**.

В праздничном меню, в зависимости от сезона, заметное место составляли свежие и сухие фрукты, мед и орехи. Входят они и в состав различных блюд.

Повседневные и праздничные напитки: вода с вареньем (чаще из розы) или с бекмесом (уваренный до густоты сок), компот, буза (махсыма); из спиртных – вино и водка (виноградная, абрикосовая, молочная).

К общим праздникам и для почетных гостей угощение готовили лучшие мастерицы. Участие в этой работе почитали за честь и относились к ней чрезвычайно ответственно, стараясь не допустить малейших промахов. Очень дорожили мнением старейшин. Характерный пример: в 1960-е годы к приезду Гахана проф. С.Шапшала готовили национальные блюда; Б.Синани, возглавлявшая эту работу, дважды браковала трудоемкую в изготовлении белую халву только из-за слабого кремового оттенка, заметного лишь на фоне белого мрамора, который служил эталоном белизны и использовался хозяйками для цветовой оценки качества халвы.

Тюркская и интернациональная традиции в системе питания караев

Система питания караев базируется в целом на древней общетюркской традиции, но включает и общекрымские интернациональные особенности.

Тюркская традиция проявляется, прежде всего, в унаследованных от кочевого периода древних мясных, молочных и мучных кушаньях. Многие блюда караев по способу приготовления и названию имеют соответствие у других тюркских народов, даже территориально далеких от Крыма:

айран – у киргизов, кумыков, ногайцев, ойротов, турок, татар, хакассов, чувашей, башкир;

кьатыкь – у башкир, гагаузов, кумыков, ногайцев, татар, узбеков;

сузьме – у киргизов, кумыков, узбеков;

бастырма – у казахов, киргизов, гагаузов;

кьакьач – у ногайцев, турок, туркмен;

кьатлама – у башкир, киргизов, кумыков, ногайцев, узбеков;

буза – у гагаузов, киргизов, кумыков, ойротов, татар;

кьаймакь – у алтайцев, башкир, гагаузов, киргизов, турок, ойротов, ногайцев, монголов и т.д.

Есть блюда, близкие по технологии приготовления, но с разными названиями. Так, карайскому сухому соленому сыру **кьуру чыгьыт** (кьуру пенир) соответствует **курут** у казахов, киргизов, монголов, ойротов, тувинцев, туркмен; у караимских пирожков много общего с **самсой** казахов и киргизов; у караев и киргизов похожи **тутмач** и **кесме** (лапша), **хамурдолма** и **чучпара** (ушки, пельмени), **сутте пиширильген эт** и **эжигей** с мясом (мясо, отваренное в молоке) и т.д.

Ряду карайских кушаний пока не нашлось соответствий. Таковы, например, вяленые бараньи ножки – **кьой айакьчиклар**. Их примитивное приготовление и другие особенности свидетельствуют о происхождении из кочевого быта. Возможно, кушанье принесено далекими предками караев из глубин Азии. Перспективно выявление параллелей у территориально далеких от Крыма тюркских народов, связанных с караями общими корнями (алтайцы, чуваша и другие представители алтайской семьи тюркских народов).

Названия блюд **айран, комэч, отмэк, сузьме** и других принадлежат к наиболее древнему пласту тюркской лексики [Древне-тюркский словарь, 1969].

Давнюю традицию имело распределение кушаний. Так, баранью голову подавали, прежде всего, почетному гостю и старшему в семье у караев, киргизов, крымских татар, тувинцев, средневековых монголов и т.д. [Абрамзон, 1971; Потапов, 1969; Цыбенова, 1992 и др.].

Наличие в рационе блюд, характерных и для скотоводов-кочевников, и для земледельцев, отражает сезонный в прошлом образ жизни караев. Как и хазары, весной они отправлялись к кочевьям (степные и горные пастбища), в сады и на виноградники, а к осени возвращались в места постоянного поселения.

В далеком прошлом в пищевом рационе караев, как и у части хазар, очевидно, заметную роль играла рыба, о чем свидетельствует древний обычай изображения ее на пасхальном хлебе, наряду с солнцем, луной и звездами. Обычай нанесения узора на праздничные лепешки известен и у тувинцев [Потапов, 1969].

Карайская кухня в Крыму близка к крымско-татарской. Но есть и заметные отличия, как в системе питания, так и в наличии специфических блюд. Меню караев базировалось, главным образом, на баранине в разном виде и тесте, а у крымских татар преобладало смешанное питание, особенно в горах и на южнобережье. При общей любви к баранине, у крымских татар она не была повседневным блюдом. А фрукты, включая сушеные, и овощи (баклажаны, перец, кабачки, помидоры, огурцы, лук и чеснок) татары употребляли чаще и в большем количестве.

Веками жившие бок о бок в Крыму караи, крымские татары, крымчаки, греки, армяне... с удовольствием ели, а подчас и готовили национальные блюда друг друга: татарский шашлык, рыбу по-гречески, армянскую халву, караимские пирожки и др.

В результате длительного совместного проживания и взаимопроникновения национальных культур, в Крыму причудливо переплелись кушанья и традиции разных народов. Подчас трудно, а то и невозможно, судить об истоках того или иного кушанья. При сохранении национальных особенностей имеются и общие блюда: **суджук, кобэти** (кубэтэ), **сотэ, муссака, силькмэ** и др. Они отличались у разных народов тонкостями приготовления и частотой употребления. В **сарму** (голубцы в виноградных листьях) караимы добавляли, например, мяту, а у других народов чаще обходились без нее.

Общекрымские блюда и традиции имеют соответствия в прилегающих регионах и странах Причерноморья (юг Украины, Кавказ, Турция, Болгария). Одинаковые блюда встречаются, например, у караев и у осетин (чыгыт – сыр, тымбыл – хлеб, кыбын – тесто с мясом), у караев и болгар (айран, къатык, буза) и т.д.

Пища и религия

Ряд ограничений в еде накладывала религия. Согласно предписанию Ветхого Завета Библии не ели свинину, рыбу без чешуи, раков... регулярно постились. На пасху готовили ритуальные пресные лепешки (къабуртык, тымбыл) и не употребляли дрожжевое тесто.

Наряду с этим, со времен язычества и тэнгрианства сохранялась древняя народная традиция питания, противоречившая некоторым предписаниям вновь принятой религии. В Библии указывается, например: «Не вари козленка в молоке матери его» [Второзаконие, 14; 21]. Священнослужители часто толкуют это положение расширительно, как запрещение употреблять молоко вместе с мясом. Однако любимой приправой к мясу, как и у большинства тюркских народов, у караев остается кислое молоко – къатык. С древних времен сохраняется и блюдо **сутте пиширильген эт** – отваренное в молоке мясо.

Вопреки заповеди «Не сотвори себе кумира, и всякого подобия ни на небе, ни на земле», пасхальные лепешки готовили в форме солнца с зубчиками – лучами и украшали изображениями солнца, звезд, луны и рыбы.

Священнослужители относились неоднозначно к указанным явлениям. Догматики активно, но безуспешно противодействовали. Реально мыслившие газзаны не видели в древних традициях угрозы духу вероучения и старались не отдаляться от народа. Показательно в этом отношении участие газзанов в восходящем к тэнгрианству обряде обращения к Богу Тэнгри у священных дубов родового кладбища с просьбой о ниспослании в засуху дождя.

Карайская кухня и фольклор

Поварское искусство у караев всегда было в почете. Профессии мастеров-кулинаров нашли отражение в фамилиях: Бозаджи (бузник), Къаймакчи (каймачник), Пастак (кашевар), Экмэкчи (хлебопек) и др.

В наше время славились уменьем Т.Мангуби (1888-1992), Т.Синани (1898-1995), Е.Кальфа (1902-1975), Э.Кальфа (1907-1995) и другие мастерицы. Кулинарное искусство занимает заметное место в фольклоре. Показательны в этом отношении «слова отцов» – пословицы и поговорки, некоторые из них приведены ниже.

Угощать – благое дело.

Соль и перец по вкусу клади, по обычаю дело веди.

Еду, которую не ест мой отец, и я не ем.

Бегущий от еды будет бит.

Без соли еда – хозяйка никуда.

Бесплатная еда не насытит.

Большой ломоть хлеба ешь, но громких слов не говори.

Гость ест не то, что ожидал, а то, что есть.

Или перца убавь, или огурца добавь.

Лимон – лекарство для больного, катык – для каши.

Пусть сын не ест базарного обеда, а дочь пусть не ночует у соседа.

Не ешь досыта, не пей допона.

От переедания добра не жди.

Сытость супа из пшена, что дружба тещина.

Чем хорошей еде оставаться, пусть уж лучше плохой живот лопнет.

Что в котел положишь, то и на ложку придет.

Старому рту – новая еда.

И для гостя будет лучше, если хозяин раньше начнет есть.

Самый невоспитанный гость хозяина дома угощает.

Серебро и золото – камень иногда, ячменная крупа – всегда еда.

Во время еды – еда, труд во время труда.

Плохая хозяйка мясо обжарит, а из муки сделает лепешку.

Поньше живо предание о легендарной Гулюш-Тота, находчивость и кулинарное искусство которой спасли жителей Кырк-Йера от врагов [Полканов, 1995].

С пищей связан ряд поверий и суеверий. Некоторые из них приведены ниже:

- чем чаще готовят праздничные блюда и чем больше людей попробует их, тем хозяйка будет счастливой;

- угостить следует любого гостя, даже врага, но вместе с последним не едят;

- часть пищи, особенно праздничной, необходимо уделить соседям и нуждающимся;

- при возвращении взятой взаимнообразно посуды, в нее обязательно надо положить что-нибудь вкусное и т.д.

Заключение

Национальная пища крымских караимов основана на древнетюркской традиции и включает общекрымские интернациональные черты. Сочетание блюд, свойственных и скотоводам-кочевникам, и земледельцам, отражает особенности происхождения, образа жизни и истории караев, а характерные реликтовые национальные блюда и особенности их употребления возвращают нас в хазарский и более древние периоды истории, служат наглядным примером материальной и духовной связи эпох и своеобразным мостиком из прошлого в настоящее.

Литература:

1. Абрамзон С.М. Киргизы и их этногенетические и историко-культурные связи. - Л.: Наука, 1971.
2. Башкирско-русский словарь. Около 20000 слов. - М.: Гос. изд-во иностр. и нац. словарей, 1958. - 804 с.
3. Библия. Ветхий Завет.
4. Блюда казахской кухни. Комплект из 15 открыток. - М.: Планета, 1977.
5. Блюда туркменской кухни. Комплект из 15 открыток. - М.: Планета, 1976.
6. Болгарско-русский словарь. Составил С.Б. Бронштейн. Около 45000 слов. - М.: Гос. изд-во иностр. и нац. словарей. - 886 с.
7. Борубаев Т. Киргизская кухня. - Фрунзе: Казахстан, 1982. - 176 с.
8. Гагаузско-русско-молдавский словарь. 11500 слов. Под ред. Н.А. Баскакова. - М.: СЭ, 1973. - 664 с.
9. Караимско-русско-польский словарь. 17400 слов. Под ред. Н.А. Баскакова, А. Зайончковского, С.М. Шапшала. - М.: Русский язык. 1974. - 688с.
10. Киргизско-русский словарь. Около 40000 слов. Составил К.К. Юдахин. - М.: СЭ, 1965. - 974 с.
11. Крымскотатарско-русский словарь. Свыше 20000 слов. Составил С.М.Усеинов. Тернополь: СМНВП «Диалог», 1994. - 398 с.
12. Кумыкско-русский словарь. Около 13000 слов. Под ред. З.З. Бамматова. - М.: СЭ, 1969. - 468 с.
13. Мамбет Билял. Къырымтатар емеклери. - Ташкент: Мехнат, 1990. - 392 б.
14. Махмудов К.М., Исмаилова Х.И. Мучные блюда узбекской домашней кухни. - Ташкент: ЦК Компартии Узбекистана, 1986.
15. Махмудов К.М., Салихов Ш.Г. Блюда узбекской кухни. - Ташкент: ЦК Компартии Узбекистана, 1983. Альбом.
16. Лебедева Э.И. Рецепты караимской кухни. - Симферополь, 1992. - 272 с.
17. Ногайско-русский словарь. Около 15000 слов. Под ред. Н.А.Баскакова. - М.: Гос. изд-во иностр. и нац. словарей, 1963. - 562 с.
18. Ойротско-русский словарь. Составили Н.А. Баскаков, Т.М. Тошаква. Под ред. Н.А. Баскакова. Около 10000 слов. - М.: Гос. изд-во иностр. и нац. словарей. 1967. - 312 с.
19. Полканов Ю.А. Легенды и предания караев (крымских караимов-тюрков). - Симферополь, 1995. - 65 с.
20. Потопов Л.П. Этнический состав и происхождение алтайцев. - Л.: Наука, 1969. - 41 с.
21. Похлебкин В. Среднеазиатские кухни. // Наука и жизнь. - 1977. № 8. - С.154-159.
22. Скворцов М.И. Чувашско-русский словарь. - Чебоксары: Чуваш.кн.издат., 1989. - 240 с.
23. Тизенгаузен В. Сборник материалов, относящихся к истории Золотой Орды. - СПб., 1884. - 563 с.
24. Турецко-русский словарь. 48000 слов. - М.: Русский язык, 1977. - 966 с.

25. Хакасско-русский словарь. Составили Н.А. Баскаков, А.И. Инкижекова-Грекул. Около 14000 слов. - М.: Гос.изд.-во иностр. и нац. словарей, 1953. - 488 с.
26. Хафуз М.Э. караимская кухня. Прилож. к вестнику «Куранты». – 1991.- № 3 (5). - 8 с.
27. Хафуз М.Э. Историко-этнографические очерки. Мат. к серии «Народы и культуры», вып. XIV. Караимы. Кн. 4. М.: РАН ин-т этнологии и антропологии им. Миклухо-Маклая, 1993. - С.72-75.
28. Цыбенова. Пища средневековых монголов. Средневековая культура монгольских народов. Сб. трудов. - Новосибирск: Наука, 1992. - С. 125-135.
29. Aboul Gazi Behadour Khar. Histoire des Mogols et des Tatars. - St.Petersburg, II, 1874, s.47.