**Материальная культура башкир.** Основным типом жилища башкир – кочевников балы переносная войлочная юрта (тирмэ). Внешне она напоминает полусферическую фигуру, покрытую войлоком. Стены юрты высотой около 170– 180 см составлялись из слегка изогнутых деревянных планок. Щиты скреплялись между собой волосяными веревками и образовывали замкнутый круг. Каркас крыши состоял из жердочек, насажанных верхними концами в купольный круг и соединенных внизу с выступающими концами решеток стен, которые по верхнему краю стягивались узким полотнищем, сотканным в ковровой или паласной технике. Стены и крыши юры покрывались войлоком. Наверху оставлялось отверстие, служащее одновременно в качестве окна и дымохода. Юрта имела двухстворчатые дощатые двери, иногда закрывалась циновкой или войлоком. Диаметр средней юрты составлял 5– 6 метров . Благодаря высоким теплоизоляционным свойствам войлока, юрта одинаково надежно защищала и от холода, и от летней жары. Для обогрева и приготовления пищи в непогоду и зимнее время в середине юрты разводили очаг, над которым подвешивали котел. Состоятельные семьи имели по 2 и более юрт. В почетной, или гостевой, юрте (атс тирмз), крытой белым войлоками, жил глава семьи или кочевой группы с женой, в хозяйственной (черной) – молодые члены семьи, дети и работники. Здесь же хранились разного рода припасы, утварь. В гостевой юрте стены завешивали паласами, вышивками, одеждой, земляной пол устилали кошмами и коврами. В ней с правой стороны от входа занавесом отделяли хозяйственную или женскую половину, откуда подавались кушанья и напитки во время трапезы. Другим типом жилища был бревенчатый срубный дом. В северной части Башкирии, в лесных и горных районах, особенно там, где продолжали жить ассимилированные башкирами племена местного происхождения, бревенчатый дом являлся преобладающим. Срубные постройки постепенно, по мере перехода к полуоседлости, появились и у кочевников, которые ставили их на зимниках, а кое–где, в первую очередь в долинах горных рек, также и на местах летних кочевий. Бревенчатая башкирская изба в начальных порах во многом повторяла, особенно в интерьере, обстановку войлочной юрты. В ней сооружали большие нары, чего не было в юрте, но убранство нар было таким же, как и почетной половины юрты: их сплошь застилали кошмами и паласами, на одном конце на особых подставках складывали горкой постельные принадлежности, узорные войлоки и паласы и перетягивали узорной лентой. Печи еще не было, ее заменял своеобразный глинобитный камин с жердевым каркасом и прямым дымоходом. На небольшие окна натягивали брюшину, бычий пузырь, через который едва проникал солнечный свет. В степной части башкиры строили глинобитные и, реже, пластовые (из дерна) дома. В качестве подсобного помещения, где готовили пищу и хранили продукты, сооружали асалык из луба, тына или плетня. На летовках такие постройки для многих являлись основным жилищем. Довольно широко был распространен конусообразный шалаш, составленный из прислоненных друг к другу толстенных жердей. На кратковременных стоянках, особенно во время больших сборищ и празднеств, делали двускатные шалаши и наклонные заслоны (сыт). Таким образом, жилые помещения башкир были разнообразны. В этом сказалось разнообразие природных условий края и то обстоятельство, что в процессе сложения башкирского этноса в его состав вошли различные этнические образования (племена, группы племен), каждое со своими культурными навыками и традициями. Скот находился в основном под открытым небом, на летних и зимних пастбищах. Для той части скота, который необходимо было иметь при жилище, делались жердевые загоны и сараи. Новорожденный молодняк содержали в жилом доме, пока не окрепнут. Формы поселений всецело зависели от структуры социальной организации и хозяйственно–бытового уклада. Башкирские аулы представляли, как правило, поселения кочевых групп, которые состояли из родственных семей, объединенных вокруг одного состоятельного хозяина и зависимых от него экономически. Кочевая группа включала также выходцев из других родов, оказавшихся в той или иной форме зависимости от главы группы. Поэтому население аула (кочевая группа) и родовое подразделение не были тождественны. В условиях кочевой жизни каждый аул имел несколько мест поселений. Зимние поселения отличались от весенне–летних и осенних наличием более капитальных жилых построек и помещений для скота. В них создавались также запасы продовольствия и корма. Надо сказать, поскольку к зимникам сгонялся не весь скот, а лишь рабочие лошади и маточное поголовье, часть населения проводила зиму при стадах и табунах на отдельных пастбищах с непродуктивным скотом и молодняком. С переходом к оседлости постоянные аулы, как правило, возникали на местах зимников. Это был естественный процесс, так как и прежде в зимниках проходил наиболее продолжительный период жизни населения в году, и они располагались в местах, удобных для жизни и хозяйственной деятельности аула.

**Жилища.**

 В соответствии с укладом хозяйства основу пищевого рациона большей части башкир составляли мясные и молочные продукты. Удельный вес мяса в пищи был велик летом и осенью. В этот период его потребляли в свежем виде, на лето – вялили и коптили. Особым лакомством считались казы – вяленые колбасы из конского жира и мяса. Из коровьего молока делали сливки и сметану, масло, различные виды творога, сыр, кислое молоко, простоквашу, айран. Корот, красный творог и топленое масло заготовляли впрок. Большую роль в жизни башкир играл целебный напиток из кобыльего молока – кумыс, который тоже заготовляли на зиму путем замораживания. Традиционным праздничным блюдом башкир являлось мясное кушанье с бульоном бишбармак. У башкир сложилось и земледельческая кухня. Видимо, к глубокой старине восходит традиция потреблять зерна в цельно – каленом виде. К древнейшим блюдам относится кужэ – род супа из целых зерен ячменя, полбы или пшеницы. Каленые зерна дробили в ступах или размалывали в каменных жерновах, получалась мукообразная масса талкан, который брали с собой в дальний путь и ели, размешивая водой или молоком. Каши из пшена, ячменной, полбяной и пшеничной крупы являлись гостевым блюдом. Для торжественных случаев особое кушанье из муки на сметане. Хлеб пекли из пресного теста, обычно в виде лепешек в золе. О древности использования злаков в пищу говорит широкое распространение в прошлом напитка буза, приготовляемого из проросших зерен. Однако удельный вес пищевых блюд из злаков, из–за незначительных масштабов земледелия, был невелик. В пищевой рацион башкир входили продукты охоты. Они потребляли мясо многих обитающих в крае диких животных и зверей, птиц, а также рыбу. Довольно рано проник в Башкирию чай. В процессы торговли и обмена с южными краями привозили, правда, в небольших количествах, сладости и фрукты. Значительно место среди сладких блюд занимал мед. Как и топленое масло, мед применялся для консервирования ягод и плодов. Башкиры собирали клубнику, смородину, землянику, черемуху, вишню, костику, бруснику, клюкву и другие ягоды, часть из них сушили, другую консервировали в масле меде, а из клубники, земляники и смородины делали пастилу. Весной башкиры пили березовый сок. Было принято снимать камбий – мякоть вновь образовавшийся древесины – у березы, осины и некоторых других деревьев. Из трав в пищу шли дикий лук, чеснок, особой популярностью пользовалась луковица сараны, которую заготовляли также в прок. Листья клубники, вишни, душицы использовали вместо чая. Потребление диких плодов, ягод, трав и различных кореньев особенно возрастало в голодные годы. В такие годы использовали также кору различных деревьев, желуди. 12.5.3 Бытовая утварь. Условия кочевой жизни требовали и удобную для перевозки утварь. Наиболее подходящим для изготовления сосудов и посуды материалом башкиры считали шкуры скота. Как и другие кочевники, они умели снимать шкуру животных без разрезов линии ног и живота. Из такой шкуры делали большие сосуды для хранения запасов кумыса и кислого молока. Из кожи задних ног лошади изготовляли большие бутылеобразные сосуды, из шкуры передних ног – меньшие бутылки (Куллык, Куллас, муртай). Впрочем, ботлок и муртай различались не столько по размерам, сколько по форме, а велечина каждого вида сосуда зависела от возраста животного. Кожа головы лошади шла на изготовление сосуда в виде ведерка с расширяющимся днищем, употреблявшегося для дойки кобылиц. Из кожи шеи делали низкую кадушку для подачи гостям кумыса и бузы. Кожаные сосуды, благодаря прочности и легкости, были удобны для перевозки жидких продуктов вьюнком на лошадях. 12.5.4 Одежда. Основными материалами для изготовления одежды были домашней выделки сукно, овчина, меха и, конечно же, фабричные ткани. Башкирский костюм многообразен и богат. Для населения горной Башкирии характерна нарядная верхняя одежда, обшитая цветным сукном и позументом. Красочны были праздничные белые чекмени. Колоритным женским убором был шлемообразный кашмау. В бассейне р. Демы верхняя одежда в углах подола и на спине украшалась монетами. На нагрудник нашивали разнообразные серебреные бляхи. На северо-востоке Башкортостана головным убором женщин стал Кушьяулык. В старину здесь также носили налобники. Драгоценными камнями, металлическими бляхами украшался поясной ремень, его мог заменить и билбау. В целом национальная одежда башкир привлекает внимание практичностью и простотой, и в то же время праздничные костюмы удовлетворяли самые изысканные вкусы. Складывалась она на протяжении столетий и отражает национальное своеобразие народа.
**Бытовая утварь.** Условия кочевой жизни требовали и удобную для перевозки утварь. Наиболее подходящим для изготовления сосудов и посуды материалом башкиры считали шкуры скота. Как и другие кочевники, они умели снимать шкуру животных без разрезов линии ног и живота. Из такой шкуры делали большие сосуды для хранения запасов кумыса и кислого молока. Из кожи задних ног лошади изготовляли большие бутылеобразные сосуды, из шкуры передних ног – меньшие бутылки (Куллык, Куллас, муртай). Впрочем, ботлок и муртай различались не столько по размерам, сколько по форме, а велечина каждого вида сосуда зависела от возраста животного. Кожа головы лошади шла на изготовление сосуда в виде ведерка с расширяющимся днищем, употреблявшегося для дойки кобылиц.

Из кожи шеи делали низкую кадушку для подачи гостям кумыса и бузы. Кожаные сосуды, благодаря прочности и легкости, были удобны для перевозки жидких продуктов вьюнком на лошадях.