

УДК 008: 641. 55

ВЫЯВЛЯЯ СПЕЦИФИКУ ТАТАРСКОЙ НАЦИОНАЛЬНОЙ КУХНИ
DETECTING THE SPECIFICITY OF THE TATARIAN NATIONAL CUISINE

©Яковлева Е. Л.,

д-р. филос. наук; канд. культурологии,
ORCID: 0000-0003-1799-0883

Казанский инновационный университет им. В.Г. Тимирязова (ИЭУП),
г. Казань, Россия, mifoigra@mail.ru

©Iakovleva E.,

Dr. habil., ORCID: 0000-0003-1799-0883

Kazan Innovative University named after V.G. Timiryasov (IEML),
Kazan, Russia, mifoigra@mail.ru

Аннотация. Объектом исследования становится национальная кухня татар. Пройдя длительный путь своего развития, она испытала многочисленные влияния, в том числе этнического, культурного и религиозного характера. Огромную роль в приготовлении пищи сыграли печь и казан, являющиеся символами татарского дома. Выявлено, что богатство лесов, земель и рек, занятие земледелием, животноводством и птицеводством обусловили набор продуктов, вошедших в рацион татар. Активно используя природные дары, татары соблюдали и этические принципы по отношению к окружающему миру, зафиксированные в Коране. Испытывая влияние соседних культур, татары довольно поздно начали разводить огороды и сады. Принято классифицировать татарское меню на жидкие горячие блюда, вторые блюда, печеные изделия с несладкой и сладкой начинкой, лакомства, напитки. Среди обязательных блюд татарской кухни назовем молочные, мясные и мучные печные изделия. Для татарской кухни характерным является смешение мясного, овощного (в ранний период — крупяного) и мучного. Особую роль в татарской традиции играет чаепитие, сопровождающееся сладкими угощениями. Отношение к продуктам питания и пище, процессу ее приготовления и вкушения нашло отражение в татарском народном творчестве — загадках, пословицах и поговорках. Именно в них зафиксировался элемент архаичности, исчезающий в современном мире и дающий возможность осуществить реконструкцию прошлого.

Основным методом представленного исследования является аналитический, позволяющий на основе разнообразных источников обнаружить специфические черты татарской национальной кухни. Результаты проведенного исследования можно использовать в научно-преподавательской деятельности при изучении татарской традиции и кухни татарского народа.

Abstract. The object of research is the national cuisine of the Tatars. Having passed the long path of its development, it experienced numerous influences, including ethnic, cultural and religious character. A huge role in the preparation of food played a furnace and Kazan, which are symbols of the Tatar house. It was revealed that the richness of forests, lands and rivers, occupation of agriculture, livestock breeding, and poultry farming determined the set of products included in the diet of the Tatars. Actively using natural gifts, the Tatars also observed ethical principles in relation to the surrounding world, recorded in the Koran. Experiencing the influence of neighboring cultures, the Tatars started planting gardens and gardens quite late. It is customary to classify the

Tatar menu for liquid hot dishes, second courses, baked goods with savory and sweet stuffing, goodies, drinks. Among the obligatory dishes of the Tatar cuisine we will name milk, meat and flour stoves. For the Tatar cuisine it is characteristic to mix meat, vegetable (in the early period — cereals) and flour. A special role in the Tatar tradition is played by tea drinking, accompanied by sweet treats. Attitude to food and food, the process of cooking and eating it was reflected in Tatar folk art — riddles, proverbs and sayings. It was in them that an element of archaism was fixed, disappearing in the modern world and allowing the reconstruction of the past.

The main method of the presented research is analytical, allowing on the basis of various sources to discover specific features of the Tatar national cuisine. The results of the research can be used in scientific and teaching activities when studying the Tatar tradition and cuisine of the Tatar people.

Ключевые слова: традиция, национальная кухня татар, гастрономическая культура, казан.

Keywords: tradition, national cuisine of Tatars, gastronomic culture, cauldron.

Национальные традиции представляют собой совокупность исторически сложившихся обрядов и обычаев, привычек и навыков, которые передаются на протяжении долгого времени из поколения в поколение. У каждого народа среди элементов традиции особое место принадлежит национальной кухне, имеющей свою спецификацию. Заметим, в истории человечества мы не найдем единой точки зрения на еду и ее виды, как нужно питаться и какие продукты являются самыми полезными/необходимыми. Так, древние греки считали, что питание представляет собой значимый процесс жизнедеятельности личности. Пифагорейцы утверждали, что еда есть способ принятия или отвержения мира. У Гиппократов можно обнаружить идею о том, что правильно найденный баланс между физической нагрузкой и пищей является залогом здоровья. Идеалист Платон одной из функций государства называл заботу о питании. Более того, античный философ выступал за рациональный подход к питанию. Он считал, что каждый человек должен найти для себя такую диету, связанную с умеренным потреблением пищи, которая сохранит его здоровье и продлит жизнь. Святой Франциск Ассизский, придерживавшийся пищевого аскетизма, считал хлеб максимумом пищи для христианского подвижника. Немецкий философ И. Кант, относивший вкус к разряду низших чувств (в отличие от осязания, зрения и слуха), отрицал праздность в питании, называя ее «животной чертой». Ф. Ницше советовал не переедать, чтобы впоследствии желудок не страдал от тяжести. Итальянский культуролог Массимо Монтанари разделял чувство голода и пресыщенности, отдавая предпочтение голоду как творческому двигателю истории человечества.

Перечисленное актуализирует исследование специфики татарской кухни, выявляя в ней вкусовые предпочтения народа. Ключевым методом исследования проблемы стал анализ различных источников, в том числе этнологических, исторических, философско-культурологических, основываясь на которые была выстроена модель авторских рассуждений.

Татарская национальная кухня относится по своему типу к *восточной кухне*, объединяющей в своих рядах гастрономические традиции и обычаи мусульманских и арабских стран, стран Азии, турецких и некоторых кавказских и балканских государств. Перечисленное свидетельствует о том, что понятие *восточная кухня* довольно расплывчато и обширно. Тем не менее, существуют некоторые ее особенности, проявляющиеся в кухне татар. Например, предпочтение отдается кисломолочным продуктам, баранине, овощам и фруктам, мучным изделиям и сладостям. Более того, в своем развитии татарская национальная кухня испытала влияние других народов. Так, от болгар в кухне татар можно обнаружить *катык*, *бал-май* и *кабартма*, от китайцев — *чай* и *пельмени*, от таджиков —

пахлеве, от узбеков — *плов*. Ф. Ибрагимова настоятельно рекомендовала каждой хозяйке расширять свой рецептурный арсенал и гастрономический вкус: «ты обязательно должна испробовать и другие кухни мира. Отведать новые блюда, изучить их и пополнять знания из этой области. И, когда тебя спросят, ты должна знать каждый вкус. Изучай способы приготовления блюд. Это потрясающая культура!» [1, с. 20].

Формирование национальной кухни и гастрономической культуры связаны с историей определенного народа, в нашем контексте — татарского. Особый вклад в развитие этногенеза татар Среднего Поволжья и Приуралья внесли тюркоязычные народы, а также их взаимодействие с финно-угорскими племенами, монголами, восточными славянами и русскими народами. Неслучайно у татар обнаруживается генетическое разнообразие, обусловленное несколькими источниками их формирования. Согласимся с Л. Н. Гумилевым, что «нет, не было и не могло быть этноса, происходившего от одного предка. Все этносы имеют двух и более предков, как все люди имеют отца и мать» [2, с. 100].

Считается, что основное ядро татар Среднего Поволжья и Приуралья сформировалось в период Казанского ханства в XV–XVI вв., а непосредственными предшественниками тюркского населения современной Республики Татарстан стали именьковские племена и волжские булгары. Именьковцы, просуществовав в период с IV по VII века, создали свою культуру, для которой были характерны пашенное земледелие, домашнее скотоводство («население разводило крупный рогатый скот, лошадей, свиней, мелкий рогатый скот, а также верблюдов»), охота на пушного зверя, технологии обработки железа («найлены железные оригинальные по форме серпы и косы-горбуши»), гончарное ремесло. «Население именьковской культуры высевало пшеницу, рожь, просо, овес, ячмень, горох», из чего «выпекало хлеб и готовило крупы для каш» [3].

Волжские булгары, заняв волго-камскую территорию и применив военно-политическую силу, образовали мощное государство — Волжскую Булгарию, сложившуюся к X веку. Здесь развивались черная металлургия, кузнечное, бронзолитейное, гончарное, деревообрабатывающее и другие ремесла, земледелие, преобладало мясомолочное скотоводство, велась активная торговля с русскими городами, а также Средней Азией, Кавказом, Ираном, багдадским халифатом. «Булгары, кроме упомянутой яровой ржи, возделывали овес, пшеницу, полбу — пшеницу-двузернянку, ячмень, просо, горох, чечевицу, лен, коноплю», собирая урожаи посредством серпов [4]. Мясной рацион булгар составляли баранина, говядина и конина. Раскопки в хозяйственных сооружениях поселений Волжской Булгарии показали там «скопления рыбьей чешуи, зерен малины», семян «яблони, конопли, яичной скорлупы» [4].

В XIII веке Волжская Булгария, потеряв самостоятельность, вошла в состав Золотой Орды. Ее население частично было взято в плен, частично «выдавлено» на окраинные территории прежнего Булгарского государства (в том числе Казань, расположенную на северо-западе). Впоследствии на территории вокруг Казани образовалось новое государство — Казанское ханство. Именно в нем наиболее интенсивно шел процесс формирования татарской народности в XV–XVI веках. Здесь основу хозяйства составляли земледелие, скотоводство (особенно — коневодство), разные промыслы (бортничество, рыболовство, заготовка пушнины, гончарное производство и др.).

После присоединения Казанского края к Русскому государству осуществлялись интенсивные процессы миграции татар и их взаимодействие с другими этническими группами, что привело к формированию новой народности — татарской.

Помимо исторических событий и хитросплетений слияния различных этносов на формирование национальной кухни и гастрономической культуры татар оказали непосредственное влияние сами навыки и способы приготовления пищи, повлекшие за собой рождение знаний о еде и разнообразных правил, связанных с ней. Особое значение в искусстве приготовления блюд у татар в древности (вплоть до XX века) играли печь и *казан*. В татарской традиции *казан* оказывается существенным символом. Он играл важную роль

при приготовлении пищи и во время разнообразных ритуалов. В древние времена племя обязательно имело *большой казан/Тай-Казан*: в нем можно было приготовить мясо целого коня. Как символ казан олицетворял сплоченность и целостность народа, достаток и гостеприимство, власть и богатство.

Татарские хозяйки в казане пищу варили, выпекали или обжаривали (подчеркнем, в основном мучные изделия). Татары обычно в казане варили супы, каши и картофель, жарили *катламу*, *баурсак*, кипятили молоко и готовили кисломолочные изделия (например, *корт/красный творог*). В духовой печи выпекали мучные изделия, в первую очередь — хлеб.

Заметим, для татарской кухни не характерно обжаривание (в жирах) мяса. Исключение составляют разные виды плова. Как правило, мясо отваривали крупными кусками, измельчая только перед едой, или полуотваривали, подвергая иногда дополнительной тепловой обработке (в виде тушения или обжаривания в котле). На открытом огне татары готовили вообще редко. К нему прибегали при изготовлении *тэче кыймак/оладьев* и *тэбэ/яичницы*. У Каюма Насыри встречаем связанную с выпеканием оладьев загадку: «На бочок — шлеп, на другой — шлеп, копьём подцепили, кошмой покрыли».

На формирование татарской кухни оказал влияние и религиозный фактор — ислам. Дело в том, что большинство татар являются мусульманами. Согласно Корану, к табуированным/«нечистым» продуктам относятся – свинина, кровь и вино. Их исключали как низменную и грязную субстанцию, оскверняющую не только тело, но и душу. Именно низменное и отвратительное очерчивают круг приемлемого в отношении принятия пищи, оказываясь незыблемым, требующим обязательное выполнение предписания.

Если обратиться к Корану, то кроме пищевых запретов на употребление свинины, крови и вина, вредящих здоровью, других ограничений мы не встречаем. Коран предоставляет полную свободу и творческий подход в приготовлении пищи, но при этом предписывает личности готовившей пищу и вкушающей ее добрый нрав. Так, пророк Мухаммад говорил, связывая нравственные качества личности с едой и вкусовыми ощущениями: «добрый нрав заставляет грех таять подобно тому, как вода заставляет таять лед, а дурной нрав губит деяния подобно тому, как уксус губит мед» [5, с. 4]. Обратим внимание на метафоричность приведенной цитаты, связывающей в единое целое нравственность и еду, облекая в сравнительную форму мысль, приобретающей черты художественности.

Как правило, национальная кухня включает в себя набор блюд, присутствующий постоянно в меню жителей республики Татарстан, перечень определенных продуктов и их сочетания между собой. Основу национальной кухни составляют продукты, характерные для данного региона. Его удобное местоположение, плодородные почвы, леса и реки, обусловили разнообразие кухни. Князь А. Курбский (1528-1583), описывая место, где была основана Казань, подчеркивал: «пренарочито и красно велми, и скотопожитно, и пчелисто, и зверисто, и рыбно, и всякого угодия много, яко не можно обрести другого такого места по всей Русской нашей земле, нигдеже таковому подобно месту красотою и крепостию и угодием человеческим, не вем же, аще есть будет в чужих землях». В историко-публицистической повести XVI века «Казанский летописец» (около 1565 г.) читаем: место расположения Казани «богатое пастбищами для скота и пчелами, родящее всевозможные злаки и изобилующее плодами, полное зверей, рыбы и всякого житейского добра, — да не найти другого такого места нигде... по красоте и богатству, с такими же угодиями...». Каюм Насыри подчеркивал, что татары живут в регионе «с умеренным, средним климатом», что позволяет им «смело употреблять мясо с овощами» [6, с. 14]. Именно богатая природа и плодородная почва стали основным поставщиком продуктов для татарского стола.

Необходимо обратить внимание на наличие экологической составляющей в культуре татар, предписываемое Кораном. Так, в суре «Преграды» читаем: «не производите расстройства на земле после устройства ее...» (Коран/7:56), ибо окружающий мир – творение Аллаха, поэтому «природа создана не только для нынешнего поколения» [5, с. 48, 49]. Всевышний устроил для человека на земле «наилучшие условия для жизни, создав воды и

горы, животных и растения, материальные и духовные блага» [5, с. 48]. Среди предписаний, входящих в обязанности мусульманина, входит труд, направленный на приумножение благ и избегание нанесения вреда окружающему миру: «никогда не нарушать сотворенной Аллахом гармонии и равновесия в природе» [5, с. 48]. Задолго до Э. Геккеля, предложившего в 1866 году ввести в научный оборот слово «экология», в исламе появились этические принципы, связанные с защитой окружающей среды.

Более того, у мусульман мы встречаем интуиции, связанные с проблематизацией качества среды обитания и пространств жизни людей. Экологичность принципов ислама направлена на комфортность, безопасность и надежность пространств не только естественных, но и культурных, создаваемых людьми, что обеспечивало стабильность жизнедеятельности множества поколений людей. Согласно исламу, «если ты любишь Аллаха, то не можешь не любить его творения» [5, с. 49]. Неслучайно, употребляя в пищу природные богатства, мусульманин не только благодарит за это Аллаха, с удовольствием вкушает пищу, но и заботится о том, чтобы дары природы не оскудели.

Испокон веков татары занимались оседлым земледелием (выращивали рожь, пшеницу, овес, просо, гречиху, горох), животноводством (среди скота преобладали лошади, бараны и коровы) и разведением птиц (куры, гуси и утки). Появление земледелия значительно расширило рацион татар: в него вошли не только крупы, но и мука. Лошади в татарском хозяйстве были незаменимы. Они выполняли транспортную и тяговую работу, а их мясо (конина) ценилось в еде (его солили, варили, вялили). Куры, помимо мяса, несли яйца, которые также были неотъемлемым компонентом питания и могли выручить в любой ситуации (их варили, жарили, использовали для приготовления теста). Хозяйку, у которой был запас яиц, никогда нельзя было застать врасплох.

Помимо этого, местное население занималось охотой и рыболовством. Речные пространства Волги и Камы, а также более мелких рек были богаты рыбой. Известный факт: до начала XX века ежегодно в Волге и Каме вылавливали до 60-90 белуг. В Национальном музее РТ можно увидеть чучело белуги, пойманной в конце XIX века. Длина чудо-рыбы составила 417 см, а вес — 960 кг, что соответствовало ее возрасту 60-80 лет. Сегодня белуга занесена в Красную книгу РТ как вид, находящийся на грани исчезновения.

Довольно поздно в быт татар вошли *огороды*: они сначала распространились у кряшен, позже — у татар. Среди выращиваемых овощей были картофель, репа, тыква, огурцы, редька, свекла, морковь и капуста. Помимо перечисленного выращивали татары и разнообразную зелень. Как правило, долгое время овощи татары использовали в качестве начинок и приправ. Ситуация изменилась в конце XIX века, когда картофель занял господствующее положение на столе, заменяя собой в рецептах крупы.

У соседних народов (русских и финно-угорских) татары к концу XIX – началу XX века научились консервировать продукты. В небольшом количестве они квасили капусту, солили дыни и арбузы.

Еще одним атрибутом татарского дома был *сад*, где выращивали вишню, калину, яблоки, крыжовник, рябину, шиповник, малину, смородину и черемуху.

Сад был местом расположений ульев (рамочных и колодных). С давних времен татары сначала собирали дикий мед (бортничество), а позже занялись пчеловодством. Мед был любимым лакомством татар. Его ели в чистом виде, подавая к чаю, из него готовили напитки (например, фруктово-медовый *шербет*), а также добавляли в выпечку. При рождении ребенка из него готовили — *юре-альба*, а во время свадьбы — *бал-май*. Заметим, в Коране райский сад, «который обещан богобоязненным», характеризуется наличием рек из воды, молока и «меду очищенного». Мед выступает в качестве древнейшего природного символа, дарующего своей сладостью райское наслаждение.

В летнее время года татары собирали орехи, дикорастущие ягоды (малину, землянику), дикие яблоки, растения и корни (например, липовый цвет, зеленую крапиву, щавель, молодой борщевик, дикий лук, душицу, мяту, хмель, щавель, и др.), которые применяли как

добавки к еде. Из сушеных ягод татары готовили пастилу. Отвары из мяты, липового цвета и малины применяли при простудных заболеваниях.

Каюм Насыри, изучая специфику кухни татар, делил продукты на два вида — «основные продукты питания» («то, из чего собственно состоит блюдо: мясо, вода, мука, крупы и т.д.») и «улучшающие вкус», «запах пищи и ее усвояемость» (например, «соль, перец, лук, лимон, уксус, хрен», а также привозные лавровый лист, имбирь, гвоздику, корицу, ваниль и пр.) [6, с. 13]. Особое внимание среди продуктов, улучшающих вкус татарской кухни, Каюм Насыри уделяет соли. Без нее не обходится практически ни одно блюдо. Как подчеркивает татарский Леонардо да Винчи, соль — «самая важная из приправ, улучшающая, исправляющая вкус». Но при этом при ее использовании необходима осторожность и умеренность: «если же соли положить больше нужного количества, вреда будет больше, чем пользы» [6, с. 13].

Давая наставления повару, К. Насыри различает способы приготовления пищи, влияющие на ее вкус. Исследователь подчеркивает, «существует множество способов: еду можно сварить в воде, будет бульон, а можно пожарить на сковороде, тогда будет кебаб» [6, с. 13]. В искусстве приготовления пищи главное — «знать меру, так как если пища разварится, вкус ее потеряется, если же недоварится или внутри будет сырым, тоже не очень приятно» [6, с. 13]. Заметим, чувство меры необходимо не только при приготовлении пищи, но и во время трапезы. Этот принцип красной нитью проходит через всю историю культуры человечества. Вспомним, «Ничего сверх меры» (греческий принцип), «Никто не должен преступать меру ни в пище, ни в питии» (Пифагор Самосский), «Если человек знает меру, он знает все» (Т. Карлейль), «В том-то и заключается преимущество древних, что они во всем умели отыскать меру» (Г. Э. Лессинг), «Умеренность есть лучший пир» (Г. Р. Державин).

Среди особенностей татарской кухни назовем использование жира как растительного, так и животного (говяжьего, бараньего, конского, птичьего), топленого и сливочного масла. Ими щедро сдабривали пищу. Как уже было отмечено, татары предпочитали готовку блюд в котле или казане. Особая любовь наблюдается у них к жидким горячим блюдам — супам, бульонам.

Блюда татарской кухни делят на жидкие горячие блюда, вторые блюда, печеные изделия с несладкой и сладкой начинкой, лакомства, напитки.

Ввиду того, что значительный пласт прошлого татар был связан с кочевым образом жизни, то в их рецептуре есть продукты, заготавливаемые впрок и долгое время не портящиеся. Среди них выделим *молочную продукцию*, приготовленную из молока коз и коров — катык, эрте́к, курут, кумыс, айран, эремчек (татарский творог), сюзьма (татарский творог), каймак (сметана), сливочное масло (ак-май). Более того, как замечает Ф. Ибрагимова, «из коровьего молока получается три вида масла: сливочное, топленое и соленое топленое» [1, с. 37].

Наиболее значимые и праздничные блюда татарской кухни — это *мясные* (из баранины, говядины, конины, мяса птиц — кур, гусей и индеек). Они являются основными за трапезой, отличаясь своими вкусовыми достоинствами и сытностью. Из мясных продуктов готовят бульоны, заправленные зеленью, и супы, вторые блюда и выпечку. Например, изначально суп куллама готовился из трех видов мяса (баранины, говядины и гусятины). Хозяйка, отварив бульон, процеживала его, добавляя лук, картошку и лапшу. Обычно кулламу как первое блюдо подавали на стол с нарезанным мясом и зеленью.

Необходимо заметить, что в татарской кухне помимо мясных бульонов встречаются молочные и постные/вегетарианские. Также виды бульонов классифицируются по заправляемым продуктам: они бывают мучные, крупяные, мучно-овощные, крупяно-овощные, овощные. Самым специфичным супом кухни татар является *суп-лапша/токмач* с мучной заправкой.

Помимо отварного в татарской кухне встречаем соленое и вяленое мясо. Например, из конины делают колбасу *казылык*, особым лакомством считаются вяленые гусь и утка (*каклаган каз, каклаган урдэк или тозлы каз, тозлы урдэк*).

Мясо в татарской кухне одновременно фигурирует в первых и вторых блюдах. Так, мясо, отваренное для супа, играло ключевую роль во втором блюде: его нарезали кусочками, иногда тушили с овощами или подавали с гарниром и зеленью.

Вторые блюда татарской кухни готовились на основе мяса, круп и картофеля. Одним из древних мясо-крупяных блюд является *бэлиши*, приготовленный на основе кусочков жирного мяса (баранины, говядины, гусятины, гусиных и утиных потрохов) и крупы (пшено, полба, рис) или картофеля. Его запекали в горшке или сковородке. Популярностью пользовались различные виды пловов, в том числе *казанский* из отварного мяса. Довольно хлопотливой в приготовлении была татарская *колбаса/тутырма*: ее делали из кишки, начинённой рубленой/мелко нарезанной печенью и пшеном/рисом.

Особую группу вторых блюд составляют *каши*, имеющие древние истоки и иногда ритуальное назначение. Любой земледельческий ритуал был связан с приготовлением и коллективным поеданием каш (например, грачиная каша). Татары готовят каши из пшена, гречки, овса, полбы, риса, гороха, чечевицы и пр. Заметим, в древности при приготовлении многих ритуальных каш в котле все виды круп смешивали.

С давних времен уже болгары с удовольствием ели *рыбу*. Арабский путешественник ал-Гарнати, бывший в Волжской Булгарии в XII веке, отметил, «в болгарских семьях рыбу пекут и кладут в нее рис, и становится она вкуснее баранины и курятины». В целом рыба в рационе татар была жареной, соленой, вяленой, сушеной и копченой.

В национальной кухне татар особое место занимают *мучные печеные изделия* (хлеб, бэлеш, перемяч, бэккэн, эч-почмак, сумса, кабартма, кыстыбый, губадия, кош-теле, баурсак, чак-чак и пр.). Татарские мучные изделия разнообразны по форме и назначению. Их пекут без начинки и с разнообразной начинкой (несладкой и сладкой, мясной, картофельной, из каши и творога). Для их приготовления татарские хозяйки используют гречневую, гороховую, овсяную, пшеничную, ржаную, полбяную и ячменную муку, замешивая жидкое или крутое, пресное или дрожжевое тесто. Так, из дрожжевого теста, замешанного на ржаной муке, пекут *хлеб/икмэк*, считающийся священной пищей. Без него до сих пор не обходится ни один стол. Как и многие другие народы, татары в особых случаях клялись хлебом. С детства татар приучают бережному обращению с хлебом. В татарской народной мудрости можно встретить уважительное отношение к хлебу: «Без денег прожить можно, без хлеба — нет», «Ржаной хлеб — всему голова», «Не хлеб ходит за брюхом, а брюхо за хлебом» [7, с. 218]; «Черствый и мягкий, румяный и черный, тяжелый и свежий, вкусный и терпкий, горький и сладкий — всем он дорог» (Хлеб); «Меня бьют палкой, камнем придавливают, ножом режут. Почему так мучат? Потому что любят меня» (Хлеб) [8, с. 228].

Особое место в жизненном мире татар занимает *чаепитие/чай эчу*. У татар есть поговорка «Чэй яны — гаилэ яаны»/«Чайный стол — душа семьи», демонстрирующая значимость напитка и трепетное отношение к нему. Обычно за чаем обсуждают какие-то вопросы или дела, говорят о жизни, что сближает людей. Чаепитие представляет собой своеобразный доверительный ритуал приобщения к дому, объединяющий людей. В течение дня татары пьют чай 3-4 раза, но это число увеличивалось в связи с появлением гостей. Именно чаем встречают званного/неожиданного гостя. Заметим, мишари и кряшены с подачи чая начинают свои праздничные обеды: только после чаепития подаются основные блюда. Казанские татары чаепитием завершают угощение.

Татары с удовольствием пьют различные виды чаев — черный, зеленый, цветочный и травяной. Как для травяного чая, так и других видов чаев заранее собирают и сушат различные растения. Особой популярностью пользуются листья смородины, цветение липы, плоды шиповника, зверобой, душица и чабрец.

Чайная церемония татар, в отличие от китайцев и японцев, оказывается простой. Среди основных атрибутов чаепития обычно называют самовар/чайник, заварной чайник, сахарницу, молочник, чашки с тарелками/пиалы, чайные ложки и угощение.

Татарская национальная кухня и искусство приготовления пищи нашли свое отражение в народном творчестве. Приведем некоторые загадки: «Без ног, без рук, вдоль стены ползет, души нет, а дышит» (Заквашивание теста в квашне); «Сверху доска, снизу доска, в середине — отстой» (Кыстыбый); «Живот выпученный, ворот присборенный. Каляпуш стеганный — сидит в центре стола» (Пирог); «Мною одной хоть и не насытятся, татарский стол без меня не обходится» (Лапша); «В одну прорубь сорок баранов прыгают» (Варка клецек); «Желтые овцы под воду уплыли, распухли и всплыли» (Баурсак); «Красное положил, белое получил» (Варка мяса); «В погребке рыжий конь ржет» (Медок в кадке); «Тридцать человек рожь молотят, Сулейман сноп переворачивает» (Процесс еды); «Со скатерти взял, в мельницу запустил, мешок свой наполнил, после еле дух перевел» (Процесс еды) [8, с. 225-227, 231-233]. Помимо загадок гастрономическая культура татар нашла отражение в бесчисленном количестве пословиц и поговорок: «Привычный по вкусу кислый катык лучше непривычных сливок», «Пусть мало, но вкусно», «Для запасливого хозяина зима короче», «Если быть горьким, то как соль; если сладким, то как мед» [7, с. 216, 218].

В заключении выделим следующие моменты. Безусловно, понимание татарской кухни оказывается обширным и даже неопределенным. В татарских рецептах пересекаются элементы восточной, кочевнической, болгарской, финно-угорской, мусульманской и других культур, что позволяет говорить о ее космополитизме. В татарской национальной кухне сконцентрированы не только черты самобытности этноса и его конфессиональной принадлежности. Вкусовые пристрастия и кулинарная ориентация татар менялись и меняются до сих пор, что обусловлено различными взаимовлияниями как в древности, так и в настоящее время. Современная кухня татар включает в себя огромное количество блюд, дошедших до нас из прошлого. Отметим, многие из них оказываются модифицированными. Не последнюю роль в изменении блюда и его вкусовых качеств сыграли технические достижения человечества, изменившие способы его приготовления: например, древние домашние печи татар уже в XX веке были вытеснены газовыми, электрическими, индукционными плитами.

Безусловным достоинством кухни татар является ее разнообразие, базирующееся на натуральности, пропорциональности ингредиентов блюд, ароматности и вкусовой гармонии. Татарская национальная кухня была простой и изысканной, вкусной и сытной. Данному факту способствовало одновременное сочетание нескольких продуктов в одном блюде (например, мяса, круп/картофеля и теста). Рацион татар разнообразен: включает в себя мясо, рыбу, крупы, овощи, фрукты, ягоды. Перечисленные продукты подвергаются различным видам обработки: их варят, жарят, запекают, солят, сушат, коптят.

Именно национальная еда и ее приготовление требуют творческого подхода к рецепту и определенного опыта, что значительно расширяет сознание личности, уводя от современных стандартов, в которых преобладает философия быстрого питания.

Список литературы:

1. Ибрагимов Ф. Мастер кулинарии: подарок для дам. Казань: Познание, 2017.
2. Гумилев Л. Н. Тысячелетие вокруг Каспия. М.: ТОО «Мишель и К°», 1998.
3. Хакимов Р. С., Усманов М. Г. История татар с древнейших времен: В семи томах. Казань: Рухият, 2002. Т. 1: Народы степной Евразии в древности. Режим доступа: <https://goo.gl/EC8adC> (дата обращения: 10.02.2018).
4. Хакимов Р. С., Усманов М. Г. История татар с древнейших времен. В семи томах. Казань: Рухият, 2006. Т. 2: Волжская Булгария и Великая Степь. Режим доступа: <https://goo.gl/fjSuzR> (дата обращения: 10.02.2018).
5. Лутфуллин С. Нравственные обязанности мусульман. 2011. Казань: КазПринт. 52 с.

6. Насыри К. Наставления повару. Казань: Познание, 2015. 92 с.

7. Татарское народное творчество: в 15 т. Казань: Татарское книжное издательство, 2017. Т. 6: Пословицы и поговорки. 366 с.

8. Татарское народное творчество: в 15 т. Казань: Татарское книжное издательство, 2013. Т. 4: Загадки. 367 с.

References:

1. Ibragimova, F. (2017). Master of Cooking: a gift for ladies. *Kazan: Cognition*

2. Gumilev, L. N. (1998). The Millennium around the Caspian Sea. *Moscow: LLP Michelle and Co*

3. Khakimov, R. S., & Usmanov, M. G. (2002). History of the Tatars from ancient times: In seven volumes. *Kazan: Rukhiyat*, Vol. 1: Peoples of the steppe Eurasia in ancient times. Access mode: <https://goo.gl/EC8adC> (reference date: 10.02.2018).

4. Khakimov, R. S., & Usmanov, M. G. (2006). History of the Tatars from ancient times. In seven volumes. *Kazan: Rukhiyat*, T. 2: Volga Bulgaria and the Great Steppe. Access mode: <https://goo.gl/fjSuzR> (reference date: 10.02.2018).

5. Lutfullin, S. (2001). Moral duties of Muslims. *Kazan: KazPrint*, 52

6. Nasyri, K. (2015). Instructions to the cook. *Kazan: Cognition*, 92

7. Tatar folk art: in 15 tons (2017). *Kazan: Tatar book publishing house*, Т. 6: Proverbs and sayings. 366

*Работа поступила
в редакцию 11.02.2018 г.*

*Принята к публикации
15.02.2018 г.*

Ссылка для цитирования:

Яковлева Е. Л. Выявляя специфику татарской национальной кухни // Бюллетень науки и практики. 2018. Т. 4. №3. С. 362-370. Режим доступа: <http://www.bulletennauki.com/iakovleva-2018> (дата обращения 15.03.2018).

Cite as (APA):

Iakovleva, E. (2018). Detecting the specificity of the Tatarian national cuisine. *Bulletin of Science and Practice*, 4, (3), 362-370