

Казанский инновационный университет имени В. Г. Тимирясова

Серия «Сокровища Татарстана»

ХИКАЯТ О СУДЬБЕ ТАТАРСКОЙ НАЦИОНАЛЬНОЙ КУХНИ

УДК 392.8(=512.145):82(470.41)-3

ББК 63.521(=632.3)-425-73+84(2Рос.Тат)-4

X44

Печатается по решению редакционного совета Казанского инновационного университета имени В. Г. Тимирясова

Рецензенты:

Р. Р. Тазетдинова, доктор философских наук, профессор, ГАПОУ «Казанское театральное училище» (техникум) им. Ш. Х. Биктемирова;

К. А. Руденко, доктор исторических наук, профессор, ФГБОУ ВО «Казанский государственный институт культуры»

Редакционная коллегия:

А. В. Тимирясова (председатель), *К. Р. Идрисова* (Всемирный конгресс татар, организация «Ак калфак»), *Г. Я. Дарчинова*, *Н. Р. Мазитова*

Авторы:

Тимирясова А. В. – Предисловие;

Яковлева Е. Л. – Введение, «Ностальгия», «Судьба», «Символизм кухонной утвари», «Гусытина и другие продукты питания...», «Символизм татарских национальных блюд», «Символизм татарского гостеприимства»;

Идрисова К. Р. – «Реконструкция татарских праздников...»;

Мазитова Н. Р. – Приложение 1. «В Муслюмово гусь – царь-птица»;

Матвеева Е. Л., *Родникова Л. Ф.*, *Матвеев Р. А.* – Приложение 2. Рецепты;

Титова Е. А. – иллюстрации к книге

X44 Хикаят о судьбе татарской национальной кухни / Е. Л. Яковлева, К. Р. Идрисова, Н. Р. Мазитова, Е. Л. Матвеева, Л. Ф. Родникова, Р. А. Матвеев; предисл. А. В. Тимирясовой ; иллюстрации Е. А. Титовой. – Казань : Изд-во «Познание» Казанского инновационного университета, 2026. – 196 с. (Серия «Сокровищница Татарстана»)

ISBN 978-5-8399-0838-3

В очередной книге серии «Сокровищница Татарстана» «Хикаят о судьбе татарской национальной кухни» авторы осуществляют реконструкцию истории народной кухни татар, связывая ее с судьбой этноса и отдельного человека. Понимание символизма кухонного пространства и его утвари, продуктов питания и блюд частично смягчает ностальгические настроения современного человека по невозвратному прошлому своей семьи и народа. Особое внимание уделено празднику взаимопомощи по обработке гусей – каз өмәсе – и тотемной птице татар – гусю. В книге собраны народные рецепты татар, сохранившиеся с прошлых времен и передаваемые по наследству.

Предназначена для широкого круга читателей, в том числе интересующихся татарской культурой и кухней.

*В книге использованы фотографии из архивов
Казанского инновационного университета, Е. Л. Яковлевой, Г. Я. Дарчиновой,
организации «Ак калфак» Всемирного конгресса татар,
произведения станковой живописи художника Е. А. Титовой*

УДК 392.8(=512.145):82(470.41)-3

ББК 63.521(=632.3)-425-73+84(2Рос.Тат)-4

© Тимирясова А. В. (предисловие), 2026

© Яковлева Е. Л., Идрисова К. Р., Мазитова Н. Р.,

Матвеева Е. Л., Родникова Л. Ф., Матвеев Р. А., 2026

© Титова Е. А. (иллюстрации), 2026

© Казанский инновационный университет

имени В. Г. Тимирясова, 2026

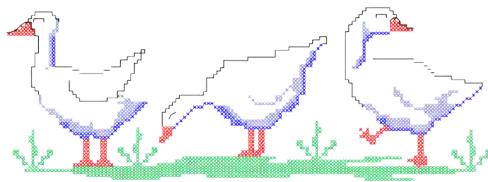
ISBN 978-5-8399-0838-3

СОДЕРЖАНИЕ

Предисловие.....	4
Введение к хикаюту	
как рассказу и сказыванию	7
Ностальгия	13
Судьба	17
Судьба вещей в культуре.....	39
Символизм кухонной утвари	47
Гусытина и другие продукты питания	
через призму символизма	57
Символизм	
татарских национальных блюд	73
Символизм	
татарского гостеприимства	81
Реконструкция	
татарских праздников,	
связанных с судьбой человека	87
Заключение.....	97
Приложение 1. В Муслюмово гусь –	
царь-птица.....	101
Приложение 2. Рецепты.....	108
Указатель рецептов	109
Кулинарные заметки	192
Библиографический список.....	193

Э. А. Кимова.
Сумма сует. Я в Казани женился...
Прологичит. 2000



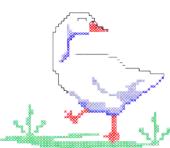


ПРЕДИСЛОВИЕ

Ностальгия как возможность погружения в эпiku

С раннего возраста каждый ребенок приобщается к традиции своего народа. И для него довольно часто традиция ассоциируется с праздником, радостным настроением, встречей с родственниками и, конечно же, красиво накрытым столом, уставленным большим количеством вкусных национальных блюд и лакомств. Взрослея, человек деятельно приобщается к национальной традиции, в том числе участвуя в подготовке праздничного стола и готовя для него блюда согласно семейным рецептам. На протяжении всей жизни он читит народные традиции: отведенные им дни и времена отмечены в его календаре. С возрастом, ностальгируя по своему прошлому, а если брать шире – прошлому своего народа, человек желает не только следовать традиции, но и понять ее глубже, проясняя для себя архаичную логику народа, содержание созданных им обрядов и праздников, истоки появления национальных блюд и причины их вкушения на том или ином торжестве. И нередко своих воспоминаний и впечатлений детства близких ему людей не хватает для схватывания сути. Многих родственников, отвечавших за передачу национальных традиций в семье, уже давно нет в живых. Реальный возврат в прошлое невозможен. Человека одолевает тоска по несбыточному возвращению в прошлое, по неисполнимому возвращению в свой дом детства и его обстановку, по нереальному возвращению к себе-ребенку. Он мучается тем, что не спросил у своих бабушек и дедушек, тетушек и дядюшек, почему именно определенным образом отмечаются праздники, готовятся блюда и подаются в обозначенной последовательности на стол... С каждым годом после участия в традиционных праздниках вопросов накапливается все больше... И, чтобы компенсировать чувство утраты прошлого, человек начинает искать ответы в книгах...

Книг, посвященных истории кухни народа и символизму ее блюд, довольно мало. О национальной кухне татар и символизме всего, что связано с ней, мы



вообще не найдем ничего. Объясняется данный факт тем, что долгое время рецепты блюд татарские хозяйки передавали внутри семьи, из поколения в поколение, устно, не фиксируя их. Безусловно, многое в рецептах по усмотрению самой хозяйки модернизировалось и некоторые ингредиенты заменялись. Но самое главное, при передаче рецептов постепенно утрачивались сопутствующий им смысл и история происхождения блюда. Понимание этого заставило авторов книги задуматься о части утраченного в культуре наследия и ощутить боль по невозвратному...

Есть татарская пословица «Не путешествовал – ничего не видел, сквозь игольное ушко не пролез». Вот и сотрудники Казанского инновационного университета имени В. Г. Тимирясова в 2023 году по приглашению Всемирного конгресса татар отправились в путь – в Муслюмово – для участия во Всероссийском фестивале «Каз өмәсе» – празднике взаимопомощи по обработке гусей (о котором подробно рассказано в этой книге), чтобы заново обрести потерянное и, зафиксировав его, передать будущим поколениям (драгоценные крупицы знаний о кухне татар, символизме татарской кухонной утвари, продуктов питания, встречаемых на татарском столе, татарских национальных блюд и татарского гостеприимства). В древние времена судьбы народа, отдельного человека и национальная кухня были связаны между собой незримыми нитями жизни. Каждый человек с детства хорошо понимал данный факт и трепетно относился к еде как дару Бога. У каждого блюда и продукта питания был свой сакральный смысл, который усиливался при проведении обрядов и праздников...

Предназначенная для любителей кулинарных изданий книга из серии «Сокровищница Татарстана» о национальной кухне татар уникальна не только тем, что предлагает татарские народные рецепты, сохранившиеся в семьях и передаваемые на протяжении нескольких поколений, но и тем, что впервые в ней собраны разрозненные знания о ценностных смыслах в вещах, утвари и продуктах, приготовляемых блюдах, хранящихся на кухонном пространстве. Каждая современная хозяйка не задумываясь пользуется посудой, готовит блюда, но у всего подручного на кухне есть смысл и значение. Мы предлагаем, прежде чем приступить к приготовлению блюд из нашей книги, вспомнить детство и свой опыт, связанный с татарскими национальными праздниками и сопровождающим их застольем. Вспоминая страницы своей жизни, предлагаем их осмыслить через призму нашего ХИКАЯТА – сказа. Увлекательное повествование позволит читателю получить полное представление о самобытной гастрономической культуре татарского народа, вернуться к его истокам, ощутить причастность – личную, семейную, историческую – к этой истинной сокровищнице.

Готовя по рецептам нашей книги, живите вкусно и вкушайте со смыслом!

*Асия Витальевна Тимирясова,
ректор Казанского инновационного университета*

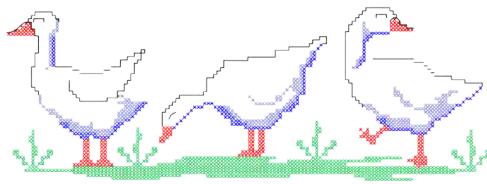


5



Елена Титова

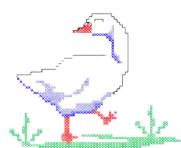
Е. А. Титова. Старый Казань. Сенный базар. 2018



ВВЕДЕНИЕ К ХИКАЯТУ КАК РАССКАЗУ И СКАЗЫВАНИЮ

Каждый народ нашей многонациональной страны создает колоритную и самобытную культуру, уходящую своими корнями в далекое прошлое. За длительный период исторического развития в национальной культуре сменяли друг друга тенденции и образы, привносились заимствования извне и забывались древнейшие традиции, а также связанные с ними атрибуты, вещи, символы и смыслы. Причем если праздничная культура, несмотря на трансформации, сохранялась бережней и передавалась из поколения в поколение, то повседневная культура с ее незаметными привычками и вещами просто погружалась в забвение, пропадая в бездне небытия. Данные процессы (передачи трансформированной традиции и забвения повседневности) сегодня происходят еще более интенсивно (из-за цифровизации общества и частого игнорирования окружающей действительности и всего происходящего в ней). Некоторые артефакты национальной повседневной культуры можно обнаружить в сокровищницах музеев и семейных фотоальбомах, в исторических архивах и библиотеках, у ценителей старины и на антресолях или в гаражах/кладовках/сарайах обывателей, не задумывающихся об их значимости. Но большая часть вещественных свидетельств повседневности оказывается утраченной или исчезает на наших глазах. Не придавая значения старым (на первый взгляд, ненужным и бессмысленным) вещам, нередко современный человек собственоручно выкидывает их. Хотя подобные вещи могут быть довольно ценными атрибутами прошлого.

Одновременно с этим погружение в аутентичное национальное пространство доставляет современному человеку колоссальное количество положительных эмоций и позволяет открыть заново неповторимое своеобразие истории и культуры определенного этноса. Прошлое (в виде знаний о нем) всегда ценно для настоящего и будущего. «Нет клада дороже знаний»: «образованный проживает тысячу жизней», а « тот, кто действует без знаний, подобен идущему по

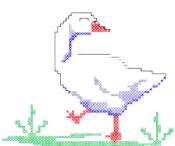


бездорожью» (Татарское народное творчество, 2017. Т. 6. С. 326, 328). Благодаря знаниям, пониманию значений прошлого и их переосмыслению в настоящем осуществляется связь поколений и намечаются перспективы развития. Неслучайно сохранение культурного наследия народа и национальной идентичности в современных условиях, в том числе связанных с цифровизацией среды, становится еще более актуальной проблемой и решается на государственном уровне.

К числу уникальных элементов культуры можно отнести национальную кухню. Этот феномен считается довольно устойчивым в традиции народа. Формировавшаяся на протяжении столетий кухня приспосабливалась к природно-географическим условиям и хозяйственной жизни народа, отражала мировоззрение и миропонимание людей, особенности их быта и религиозных верований. Само понятие «национальная кухня» довольно емко. Помимо перечня продуктов, рецептов и технологий приготовления блюд, оно включает в себя пространство для приготовления еды, домашнюю утварь, культуру застолья и гастрономический этикет.

Наш хикаят посвящен кухне волго-уральских татар (казанских татар, кряшен и мишарей), проживающих на территории Республики Татарстан. «Этнической основой указанной локальной группы являлись булгары, общность которых сложилась в Среднем Поволжье и Приуралье в VIII столетии и в XIII веке вошла в состав Золотой Орды, при распаде которой составила население Казанского ханства» (Татары / Татарская энциклопедия, 2010. Т. 5. С. 569). Понимая, что в каждом районе Татарстана существуют собственные традиции и их особенности, мы создали типовой вариант описания кухонного пространства татар Среднего Поволжья и Приуралья, сложившийся к концу XIX – первой половине XX в. Анализ символизма продуктов питания, блюд и кухонной утвари татар осуществлялся с применением философско-культурологического и семиотического подходов.

Обращение к хикаяту (в переводе с арабского – «повествование») как к рассказу неслучайно. Он относится к числу «самых распространенных жанров в древней татарской литературе», отличаясь эпичностью, сюжетностью, повествовательностью и описательностью (Гайфиева, 2010). Содержа в себе определенное событие, хикаят излагается его очевидцем и рассчитан на публичное исполнение. Описываемое в нем событие поэтизируется с целью захватить внимание адресата-слушателя. Обращаясь к прошлому, хикаят направлен в будущее. Его создатели понимали ценность и самого описываемого события, и опыта в нем. Благодаря хикаяту для настоящих и будущих поколений фиксировались ценности народа в виде национального языка, обычаев, фольклора и традиций, транслировались в художественной форме примеры воспитания. Дело в том, что «народная тематика всегда актуальна, поскольку она обращена к человеку, его настоящему и будущему»: «она вынуждает думать, взглянуть на себя со стороны, чтобы наши собственные ошибки и несовершенства не обернулись ошибками и несовершенствами наших детей» (Нигматов, Хузиахметов, 2001).



По своей жанровой специфике хикаят близок к рассказу, относящемуся к повествовательному творчеству. Достоинствами рассказа можно назвать «его необыкновенную подвижность, способность к почти бесконечным видоизменениям», зависящим «от предмета рассказа и точки зрения рассказчика» (Гайфиеева, 2010).

Хикаят как рассказ характерен для прошлых культурных эпох. И Автор (как рассказчик – сказчик – сказитель), используя данную форму литературно-художественного повествования, осуществляет реконструкцию образов прошлого, чтобы приблизиться к истокам и раскрыть их истинное значение, нередко непонятное современному человеку. Хикаят как рассказ представляет собой модель говорения, что помогает выстроить межличностный диалог говорящего (Автора) с молчащим, но думающим (Слушателем/Читателем). Это ведет к новому пониманию события, осознанию проблемы и нахождению смысла. Сам хикаят как рассказ Автора, опирающийся на фольклор, традицию и научные исследования, включает в себя множество говорящих реальностей (народную, научную, авторскую), пытаясь дойти до истоков и обнаружить в них смысл. «В фольклоре, древних литературных памятниках воплощены идеи гуманизма: раскрываются лучшие качества личности, воспеваются сила и разум человека», а «воспитание уважения человеческого достоинства, гармоничное взаимодействие с окружающими людьми и природой были неотъемлемой частью народной педагогики» (Иванова, 2003). Вспомним о предупреждении В. Беньямина, согласно которому существует социальная невозвратимость прошлого, а «тот, кто когда-то начал открывать веер памяти, никогда не доберется до его последнего сегмента» (Беньямин, 2005). Тем не менее приоткроем некоторые тайны прошлого.

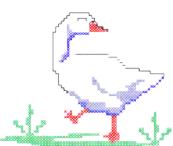
Хикаят как рассказ создает предпосылки к открытости бытия, помогая понять суть окружающего мира, его событий, явлений и вещей. В рассказе пересекаются четыре пространственно-временные ориентации: прошлого и настоящего, внешнего и внутреннего миров. Благодаря хикаяту рождается со-бытие с Другим, где в роли Другого выступают народ со своим культурно-историческим прошлым и современник, открывающий для себя историю национальной культуры и способный передать полученное знание следующим поколениям. «Пока сам до конца не узнаешь, не учи других» (Татарское народное творчество, 2017. Т. 6. С. 330).

Изучая прошлое, попытаемся выразить посредством языка историю становления национальной кухни татар в бытии и бытие татарской кухни в становлении. В нашем хикаяте как рассказе осуществляется фиксация исчезающего потока истории гастрономической культуры предков. Данный процесс осмысливается посредством мышления, которое «как смыслопорождающая игра живет в сказе», «между рассказыванием и показыванием, между ухом и глазом, между временными и пространственными формами презентаций», а его «интонирующим медиумом смыслопорождающего обмена выступает жизнь» (Тищенко, 2023. С. 22–48).



Средством передачи истории национальной кухни татар в бытии и бытия татарской кухни является язык. Он рассказывает. Мир дается нам в языковой системе. Язык предъявляет смысл. В говорении осваивается бытие в его становлении и передается значение свершаемого. Язык формирует мышление, активность которого помогает в освоении бытия: слушая, понимать, а понимая (мысленно) – видеть. Посредством языка каждый человек приобщается к коллективной памяти своего народа. Еще М. Хайдеггер подчеркнул, что «язык – дом бытия», открывающий мир мысли: «язык впервые дает возможность стоять среди развернутых просторов сущего» (Хайдеггер, 1993б. С. 12), а люди «встроены в язык и никогда не смогут из него выйти» (Хайдеггер, 1993а. С. 272). Благодаря проговариванию посредством языка осуществляется высказывание о чем-то, показывание и понимание изреченного. «Сказать – значит показать, объявить, дать видеть, слышать» (Хайдеггер, 1993а. С. 265). Язык связан с бытием и черпает из него силы для произрастания целого мира – рассказа, обладающего смыслом и значением. «Всякий язык есть язык сущего» (Пушкин, 2007. С. 25). Язык рассказывает о бытии. Он и сам есть сказ как указание и показ. «Существо языка есть сказ в качестве такого каза. Совершаемое им указывание не коренится ни в каком знаке, но все знаки возникают из указывания, в области которого и для целей которого они могут быть знаками» (Хайдеггер, 1993а. С. 266).

Но подобные идеи в более простой и лаконичной форме можно встретить в татарском народном творчестве, играющем роль трансляции опыта прошлого и воспитания юного поколения. В мудрости народа «огромный объем информации по вопросам воспитания и обучения, о семье, родителях и детях, товариществе, дружбе и любви, об Отечестве и приумножении его богатств, достойной широкого применения в современных условиях» (Иванова, 2003). В фольклоре татар встречаем благородный и дальновидный взгляд на проблемы языка, слова и рассказывания. Так, «Самый большой дар матери ребенку – язык», «Язык – ключ к знаниям, лестница к уму», а «Душа человека отражается в речи»: «У кого горечь на душе, у того и слова горькие» (Татарское народное творчество, 2017. Т. 6. С. 308–310). Татары понимали ценность высказанного слова, заряженного позитивным смыслом. В своих загадках они следующим образом выразили данную мысль: «Скажу – от меня уйдет, не выслушаешь – от тебя уйдет», «То, что просочилось через тридцать зубов, до тридцати человек дойдет» (Татарское народное творчество, 2013. Т. 4. С. 262). Неслучайно «у сказителя слово служит людям», а особым даром считается «в немногих словах сказать о многом», потому что «в немногословности бывает смысл» (Татарское народное творчество, 2017. Т. 6. С. 310, 312). При этом слово есть «и самое горькое, и самое сладкое на свете», поэтому «рана, нанесенная рукой, заживает, а рана, нанесенная языком, – нет» (Татарское народное творчество, 2017. Т. 6. С. 308, 309). Говорящий знает, что лучше придерживаться в рассказе позитивного тона: «Даже одного доброго слова хватает многим» (Татарское народное творчество, 2017. Т. 6. С. 321).



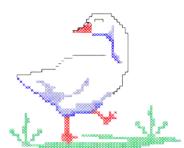
Человек предрасположен к рассказу языка. Сущность индивида связана с языковым даром. В связи с этим читающему наш хикаят человеку необходимо услышать рассказ и внимать ему, чтобы понять суть высказанного и показанного, а значит, вникнуть в бытие (национальной кухни татар). «Кто смысла слов не понимает, тот много страдает», «Несведущему – сказка, сведущему – правда», «Не говори, что прочитал, говори, что понял» (Татарское народное творчество, 2017. Т. 6. С. 316, 323, 329).

Наш рассказ сфокусирован на пище, являющейся повседневной потребностью человека. Авторы постарались раскрыть некоторые забытые смыслы татарской национальной кухни и ее блюд. Обретение затерявшихся, но найденных значений кулинарной культуры, пропущенных через сознание и сердце, поможет прикоснуться к истокам татарского народа, понять его судьбу и культуру.

Наш хикаят выполняет роль заботы о себе/детях/этносе/будущем, сохранив отысканные смыслы (благодаря их фиксации) и настраивая читающих на подобное ответственное сохранение и рассказывание. Как справедливо заключил М. Хайдеггер, человек «способен говорить, лишь поскольку он, послушный сказу, прислушивается к нему, чтобы, вторя, суметь сказать слово» (Хайдеггер, 1993а. С. 272), а значит – длить традицию и национальную культуру. Татарская мудрость наставляет: «У познания нет предела», «Знай сам, спроси у других», а «Знания – это сокровище, которое нельзя украсть» (Татарское народное творчество, 2017. Т. 6. С. 330, 326).

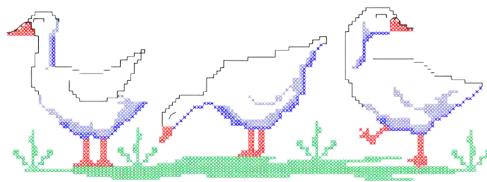


**И САМОЕ ГОРЬКОЕ,
И САМОЕ СЛАДКОЕ НА СВЕТЕ – СЛОВО.**





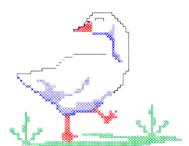
Е. А. Курнова. Казанская улица. 2006



НОСТАЛЬГИЯ

Современный человек испытывает неосознаваемую ностальгию по прошлому, в том числе связанному с его корнями, национальной культурой и традицией. Как справедливо замечает С. Бойм, «прогресс вовсе не излечил нас от ностальгии, а, напротив, усугубил ее» (Бойм, 2021. С. 16). Усиление ностальгических чувствований обусловлено сменой мировоззренческих парадигм и трансформацией общества, переходящего на цифровую стадию развития: в период «исторического перелома вехи бывшей отчизны обретают эмоциональную значимость» (Бойм, 2021. С. 129). Наряду с цифровизацией социально-культурного ландшафта происходит активизация культурной памяти и высвечивается стремление к нахождению более стабильных пространств (чем виртуальная среда), к числу которых относятся прошлое своего народа, национальная культура и традиция. Сама ностальгия выступает в качестве защитного механизма, помогая личности справиться с ситуацией ускорения ритма жизни и инициируя реальное/виртуальное приобщение к национальной традиции.

Вспомним, слово «ностальгия» происходит от греческих слов *νόστος* – «возвращение домой» и *ἀλγος* – «печаль, тоска, боль». Ностальгия представляет собой необъяснимое словами чувство утраты, «боль, связанную со смещением во времени и пространстве», тоску «по ушедшим временам и утраченному дому» (Бойм, 2021. С. 110, 10) не только самого человека, но и его предков. Считая, что «каждому своя родина дорога», татары предупреждают: «Великая тоска – тоска по родине», «Тоска никому топленым маслом не кажется», «Кто с землей расстался – семь лет будет слезы лить, кто с родиной расстался – до смерти будет плакать» (Татарское народное творчество, 2017. Т. 6. С. 138, 300, 140).



13

Ностальгия «касается взаимоотношений между частной биографией и биографией сообществ или наций, между личной и коллективной памятью» (Бойм, 2021. С. 20). Она сопряжена с неутоленным желанием вернуться к родному месту, к родной земле и/или с потребностью прикоснуться к истокам семьи/ народа. В ностальгической сентиментальности пересекаются личная биография и коллективная история, что высвечивает неосознаваемую связь человека с этносом и ее субъективное историческое переживание.

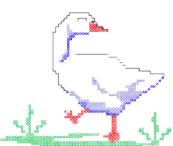
Находясь в настоящем, человек (неожиданно) начинает испытывать потребность к (временному) смещению в прошлое, к аутентичной культуре своих предков. Он желает возвратиться домой, где домом оказывается культура своего народа. Данное чувство сопровождается видением родных мест и связанных с ними слуховых, обонятельных, тактильных и вкусовых ощущений. В воспоминаниях неожиданно всплывают мельчайшие детали прошлого (возможно, из детства), а все полуза забытое достраивается воображением. Личность в своем сознании заново прокручивает страницы давних времен, испытывая потребность вновь очутиться в идеализированном прошлом (вследствие временного разрыва и специфики работы памяти, сглаживающей все негативное). Прошлое для каждого человека навсегда остается молодым. Оно превращается в своеобразный рай, и его не хватает современному индивиду.

Подчеркнем, ностальгические воспоминания идеализируют места и события прошлого. Татары по этому поводу говорят: «Околевшая корова всегда молочная» (Насыри, 1977. С. 104). Память оказывается мостом к прошлому и к своим истокам, что делает индивида сильнее. Данную мысль татары выразили символически: «Дерево с глубокими корнями долго живет», «Дерево с крепкими корнями урагана не боится», поэтому «Хватайся за дерево, у которого корни крепкие» (Татарское народное творчество, 2017. Т. 6. С. 72).

Потребность вернуться в прошлое суть желание переустроить себя и свою жизнь с целью гармонизации и упорядочения на основе скреп в виде национальной культуры и традиции. Национальная идентичность «ясно просвечивает в припоминаемом прошлом» (Тищенко, 2023). Культурная память хранит коллективные и ценностно значимые страницы истории, а личная память прячет эпизоды не только из собственной жизни и опыта, но и коллективного бессознательного, неожиданно всплывающие в сознании. При этом татары считали нелучшим вариантом, когда у человека «память снегом занесло» (Татарское народное творчество, 2017. Т. 6. С. 60).

Испытываемые личностью ностальгические настроения есть проявление патриотизма, национального духа, привязанности и любви к родине. Ностальгия подталкивает современного индивида, оказавшегося свидетелем и участником цифровых трансформаций, к реальности, в том числе выраженной в традиционной национальной культуре, что позволяет прикоснуться к своим истокам. Путешествие в мир традиционной культуры словно погружает в иное пространство, отличное от современного, со своим размеренным течением времени, незыблеблемым укладом и безграничной жизненной мудростью. Безусловно, повторить уже бывшее и материализовать нематериальное прошлое народа/своей семьи в полном объеме невозможно. Нередко из прошлого до нас доходят фрагменты, руины, осколки... Тем не менее даже восстановленные и сохраняемые крупицы национального прошлого и его культуры способны создать колоритную атмосферу, необходимую личности сегодня.

Невозможно воспринимать современность без ее фундамента в виде традиции. Полное забвение истории народа/семьи есть показатель духовного кризиса и бесприютности в бытии. Встреча с ностальгируемым прошлым помогает узнаванию своего народа, семьи и себя как частицы большего. При этом каждое

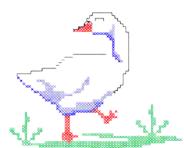


новое возвращение к истокам помогает воссоздать по-иному тот или иной аспект традиции и культуры.

Взаимоотношения со своим народом и его коллективным домом – родиной – позволяют проявиться двум видам ностальгии – реставрирующей и рефлексирующей. Реставрирующая «предлагает восстановить утраченный дом и заполнить пробелы в памяти», а рефлексирующая – припомнить целостный образ и его детали (Бойм, 2021. С. 103). И обе разновидности ностальгии важны. Реставрирующая ностальгия осуществима на коллективном уровне, а рефлексирующая – на индивидуальном. Они помогают не только воссоздать традиции прошлого, обладающие колоритной народной поэтикой, но и осуществить попытку прочтения символов и восстановления их смыслов. При этом «временной разрыв компенсируется опытом близости и доступностью объекта вожделения», а «пространственный разрыв исцеляется возвращением домой, предпочтительно – коллективным возвращением» (Бойм, 2021. С. 110). Благодаря этому поддерживается национальная идентичность и прошлое предстает перед индивидом в своих эмоционально переживаемых символах. Перед человеком словно открываются воображаемые ворота в прошлое, где хранится суть бытия. Личность приобретает смысловую связь с предками, проникаясь ее энергиями, и начинает по-новому воспринимать окружающий мир / событийность жизни. Прикосновение к прошлому окрыляет и дает импульсы к продолжению жизненного пути с обретенными смыслами.

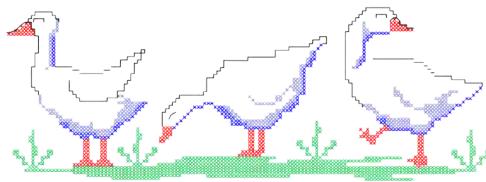
Ярче всего в памяти сохраняется то, что было окрашено эмоциями. К числу таких событий относятся национальные праздники. В национальной праздничной стихии происходит слияние коллективного и индивидуального, исторического прошлого и настоящего, объективного и субъективного. И «общая рамка коллективной или культурной памяти предлагает нам опорные точки индивидуальных воспоминаний» (Бойм, 2021. С. 127). Каждый национальный праздник включает в себя застолье, где человек получает возможность вкусить лучшее из национальной кухни. Исследователь С. Бойм отмечает, что «гастрономическая… ностальгия считается наиболее значимой» (Бойм, 2021. С. 32). Вкусная в детстве праздничная еда, приготовленная бабушкой или мамой на основе национальных рецептов, запоминается на всю жизнь. Ее вкус и аромат человек проносит через всю жизнь, неожиданно вспоминая при сходных условиях (во время праздника) или вкушая подобное. Национальная еда оказывается памятным знаком, способным вызывать у индивида приятные воспоминания о прошлом и одновременно горечь его утраты как невозвратного.

Парадокс ситуации, связанной с национальной кухней, заключается в следующем. Как правило, каждый человек знаком с кухней своего народа с детства. Но об истории этой кухни он знает или мало, или совсем ничего. Данный локус национального наследия мало изучен (даже в научной среде). Хотя у кухни каждого народа есть своя уникальная судьба. Событийной истории становления национальной кухни татар в бытии и бытию татарской кухни в становлении будет посвящен наш хикаят.





Е. А. Петрова. Редан с обоями. Гюзель Казань. 2024

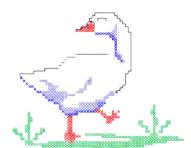


СУДЬБА

Судьба есть полное и неразделимое восприятие и понимание бытия в мире. Она связана с жизнью, ее событийностью, предзданностью, проявлением свободы, воли и необходимости. Судьба олицетворяет предназначение, которое необходимо выявить и исполнить. Над ее осмыслением люди начали задумываться с глубокой древности. Несмотря на то, что с тех пор прошло много времени, однозначного понимания судьбы мы не найдем. Феномен оказывается сложным, многоаспектным, всегда индивидуальным (даже если мы говорим о судьбе народа, то конкретизируем, какого именно). К рационализации в понимании судьбы всегда добавляется элемент мистики, связанный с предопределенным, необъяснимым, чудесным, неожиданным.

В судьбе этноса, олицетворяющего бытие-в-мире (М. Хайдеггер), оказываются сращенными между собой мир, народ, человек, событийный ряд и творческие проявления (в широком смысле) (Яковлева, 2024). Как справедливо заметил Г. Гачев, «тип местной природы, характер человека и национальный ум находятся во взаимном соответствии и дополнительности» (Гачев, 2015. С. 4). Олицетворяемый природой Космос оказывается относительно постоянной константой, питая и воспроизводя национальную целостность. Окружающая людей природа становится источником их воли к жизни, в чем заключен «решающий узел проблем: соотношение в национальном – природы, народа, истории, культуры» (Гачев, 2015. С. 15). Человек является частью природы, но его взаимоотношения с ней (особенно в прошлые эпохи) оказываются напряженно-сложными. Не только природа воздействует на людей, но и люди на нее. Природа служит источником смыслов, которые народ закладывает в свою культуру.

Благодаря чуткому встраиванию в мир, всматриванию в него и наблюдательности татары постепенно познали сезонные особенности природы и климата, поведения животных и птиц, стадии роста деревьев и трав. В соответствии с этим знанием они выстроили свой уклад жизни и быт, что отразилось на культуре и традиции. «Территория проживания татар в основном приходилась на лесостепную зону, где формировалось комплексное хозяйство, включавшее в свой

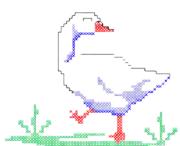


состав растениеводство (земледелие, овощеводство, садоводство), животноводство и промыслы (охота, рыболовство, бортничество, позже пчеловодство)» (Татары, 2001. С. 316). Природа, тип хозяйствования и человек были в одной цепи. Данную идею татары выразили метафорично: «деревня – рот, лес – уши, поле – глаза» (Насыри, 1977. С. 104). Можно заключить, что природный ландшафт играл роль культурообразующего и культуроформирующего фактора. Г. Гачев подчеркивал, «культура есть прилаженность – человека, народа, всего натворенного ими, выплетенного из себя за срок жизни и историю – к тому варианту природы, который ему дан (к которому он придан, человек и народ, как соответствующая ему порода существ)» (Гачев, 2015. С. 16).

Окружающий мир и прилаженность к нему влияют на понимание судьбы народа и отдельного человека. «Родину и мать с отцом на чужбине не найдешь», а «наслаждение родиной – самое сладкое наслаждение» (Татарское народное творчество, 2017. Т. 6. С. 137).

Согласно татарской мудрости, судьба предзадана каждому: «Что начертано на лбу судьбой, вместе с потом не смахнешь», поэтому «Что суждено, то и переживешь» (Татарское народное творчество, 2017. Т. 6. С. 300). Приведенные изречения свидетельствуют о фатальности в видении судьбы татарами и неспособности человека что-либо изменить в ней. Последний должен принять то, что ему от рождения определено, проявляя терпение и стойкость. Ибо «из одной тучи идет и град, и снег, и дождь», а «кто не вытерпел хорошего дня, не вытерпит и плохого» (Татарское народное творчество, 2017. Т. 6. С. 57, 55). В мудрости этноса встречаем и назидание об умении подчиняться судьбе. «Что есть, то есть, чего нет, того нет» (Татарское народное творчество, 2017. Т. 6. С. 96). Нельзя менять течение и ход судьбы. Необходимо встраиваться в него и правильно выбирать из всех возможных вариантов. «Каждая птица так летает, насколько крылья позволяют», но «в счастье не воспаряй, в горе не унывай» (Татарское народное творчество, 2017. Т. 6. С. 109, 300). При этом «одной голове двух судеб не дано» (Татарское народное творчество, 2017. Т. 6. С. 297). Человек проживает только то, что предназначено конкретно ему. Нужна рассудительность, чтобы понять и принять данное положение, выдерживая натиски судьбы.

В татарском народном творчестве мы найдем высказывания как о счастливой, так и несчастливой части человека («Одному судьба – родная мать, а другому – мачеха» (Татарское народное творчество, 2017. Т. 6. С. 298)), а также поучения о том, как жить, потому что жизнь нелегка. При этом свое понимание счастливого и несчастливого/горестного удела татары выразили в загадках. О счастливой судьбе они говорили: «На весах не взвесишь, на базарах не найдешь, если не у самого, у людей не купишь» (Татарское народное творчество, 2013. Т. 4. С. 151). В данной загадке мы встречаем не только идею о предзданности счастливой части человека, но и ее зыбкости. О горестной доле в народной мудрости встречаем следующую характеристику: «Не соль – горька, не сабля – остра, не огонь – жжет» (Татарское народное творчество, 2013. Т. 4. С. 151). Приведенная загадка указывает на невыразимость горестного состояния человека и его неотвратимость.



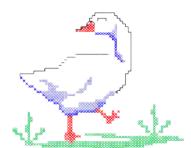
В целом, описывая бытие человека, татары пришли к заключению: «Дебри эти и обманут, и с пути собыют, и на дорогу выведут» (Татарское народное творчество, 2013. Т. 4. С. 251).

Судьба – всегда загадка для человека: «Что будет – неизвестно, что было – то прошло», но «пока есть жизнь, есть и надежда» (Насыри, 1977. С. 110, 113). Отметим, жизнь есть процессуальный отрезок бытия человека, а судьба – предопределяющий фактор жизни, влияющий на фундаментальные отношения человека с окружающим миром, совокупность обстоятельств и последовательность событий. Саму жизнь татары связывали с солнцем: «Нет солнца – нет и дня, нет дня – нет и жизни» (Татарское народное творчество, 2017. Т. 6. С. 29). Каждый человек должен уважительно относиться к высшим силам (природы/бытия), направляющим/поддерживающим его судьбу, и быть внимательным к судьбоносным знакам. Нередко природа дает подсказки к будущему: «Если снега много – урожай будет хороший», «Туман опускается – плоды созревают», «Хороший урожай виден по всходам», «Об урожае судят по стеблю», «Тугой колос к земле склоняется, пустой колос кверху устремляется» (Татарское народное творчество, 2017. Т. 6. С. 57, 58, 65). Хороший урожай обеспечивает продолжение жизни и гарантирует лучшую участь человека – он будет сытым.

В судьбе человека чередуются радостные и печальные события, будни и праздники, что заставляет его быть бдительным, проявлять заботу, переходить от работы к отдыху и наоборот. В татарском народном творчестве великолепно отражена диалектика бытия: «Кто боится беды, тот не знает благополучия», «Кто собирает цветы, тот шипов не боится», «Если со слезами посеешь, то обмолотишь с радостью» (Татарское народное творчество, 2017. Т. 6. С. 63, 65, 298). В любых судьбоносных ситуациях необходимо задумываться и размышлять о них, вынося уроки: «Пока есть конь, познавай землю, пока есть еда, познавай людей» (Татарское народное творчество, 2017. Т. 6. С. 87).

Жизнь и судьбоносные события протекают во времени. Оно дороже золота: «Время купить невозможно» (Татарское народное творчество, 2017. Т. 6. С. 56), и у него нет вожжей. У всего во вселенной, в том числе у природы и человека, свои судьбоносные циклы и жизненные ритмы, поэтому все необходимо делать в соответствующее ему время: «Созревшее яблоко само падает», «Ягоды надо собирать вовремя» (Татарское народное творчество, 2017. Т. 6. С. 75). Человек должен быть чувствителен к протеканию времени, бережно относясь к нему и умело распоряжаясь в судьбоносных ситуациях: «Потерял время – потерял добро», «Время что птица: улетит и не вернется», в итоге окажется, что «Прошло твое время – ушло твое счастье» (Татарское народное творчество, 2017. Т. 6. С. 50).

Согласно татарской мудрости, «Раз живешь в этом мире, оставь в нем свой след» (Татарское народное творчество, 2017. Т. 6. С. 298). Но «трудно быть человеком», «начало счастья – благонравие», «хороший характер – цветок жизни», а «человек с дурным характером похож на лодку без руля» (Татарское народное творчество, 2017. Т. 6. С. 237, 239, 298, 240). Среди качеств личности в судьбоносных ситуациях татары «ум ценили в сочетании с воспитанностью, силу – в сочетании

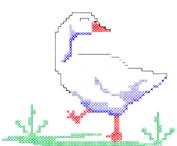


с талантом» (Татарское народное творчество, 2017. Т. 6. С. 236). Они утверждали: «Доброе намерение – половина богатства», «Щедрость и смелость исходят из одного источника», а «Для благих дел нет ни утра, ни вечера» (Татарское народное творчество, 2017. Т. 6. С. 241, 250). В своей судьбе человек, получая уроки и стремясь к цели («Старателейный мужчина достигнет цели»), должен приобрести хорошую славу о себе среди людей и удержать ее: «Слава джигита – в его собственных руках», «Потерявший доброе имя умирает каждый день», «Не предавай доверие», «Слава приходит, но, если не справишься с ней, она уходит» (Татарское народное творчество, 2017. Т. 6. С. 276, 265, 237, 254, 262). Отметим, подобные поучения распространялись и на женщин.

Свое желание лучшей доли, несмотря на предзаданность судьбы, человек должен попробовать реализовывать, прилагая усилия для ее поддержания или улучшения: «Любишь яблоки – береги цветы», «Удобришь яблоню – будешь есть вкусные яблоки», «Вырастить яблоки трудно, а сгноить легко», «Если хочешь счастья в старости, не ленись в молодости» (Татарское народное творчество, 2017. Т. 6. С. 75, 302). Неслучайно татары с малых лет готовили детей к предназначенной им судьбе, поддержанию ее качества и даже возможности улучшения. Они приучали детей вставать рано и проводить день в заботах: «Рано встающий никогда об этом не пожалеет» и «Получит удовольствие от своей работы», «Основа хорошего урожая – не земля, а пролитый пот», потому что «День – для работы, ночь – для отдыха» (Татарское народное творчество, 2017. Т. 6. С. 51, 65, 53). Только по работе и качеству ее выполнения бывают плоды («Если ты джигит, покажи себя в деле», «Непосеянное зерно не взойдет», «У плохого селятеля и хлеба плохие», «Не будешь резым на весеннем севе – будешь стонать во время жатвы», «Земля, политая потом, бывает плодородной», «На гумне полно стогов – в кармане полно денег» (Татарское народное творчество, 2017. Т. 6. С. 265, 67, 66)).

В любом деле необходимы опыт и сноровка: «Не узнав норова скотины, не подходи к ней» (Татарское народное творчество, 2017. Т. 6. С. 84). Но, обучаясь, младшие должны прислушиваться к старшим: «Птенец в полете делает то, чему научился в гнезде», «Кто не слушает старших, тот не достигнет своей цели», «Если теленок ходит впереди матери, его съест волк» (Татарское народное творчество, 2017. Т. 6. С. 302, 99, 108). Татары советуют: «Сначала сам научись, потом других поучай», «Кто у мастера не учится, хорошей работе не научится» (Татарское народное творчество, 2017. Т. 6. С. 159). При этом «для джигита мало и семидесяти видов ремесел» (Татарское народное творчество, 2017. Т. 6. С. 159). В обучении необходимо проявлять старание, а не лень: «Кто не умеет довольствоваться малым, тот не увидит большего», «Пока не познаешь плохого, хорошего не различишь» (Татарское народное творчество, 2017. Т. 6. С. 247, 257). Добро, в том числе связанное с обучением у старших, необходимо ценить и помнить: «Не сломай рога корове, которая подходит к тебе с мычанием» (Татарское народное творчество, 2017. Т. 6. С. 97).

Отметим, примерно до семилетнего возраста дети были при матери, получая одинаковые знания и навыки. С семилетнего возраста в воспитании и образовании у татар обнаруживается гендерное различие. Мальчика воспитывали

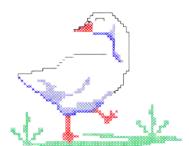


к готовности к разного рода опасностям и тяжелым нагрузкам. Девочку обучали умению вести домашнее хозяйство, проявлять покорность и мягкий нрав.

С малых лет детям прививали потребность в труде, который нередко бывает изнурительным и напряженным. «Тяжелая работа калачом кормит» (Татарское народное творчество, 2017. Т. 6. С. 154). В народе говорили, что человек славится трудами: «Где хорошая работа, там доброе имя» (Татарское народное творчество, 2017. Т. 6. С. 155). Необходимо «трудиться, чтобы был результат», «сделать раз, но как следует», а «повторно сделанная работа послужит уроком» (Татарское народное творчество, 2017. Т. 6. С. 155). В итоге «Венец труда – богатство» со сладкими плодами («хоть работа горька, еда сладка») (Татарское народное творчество, 2017. Т. 6. С. 156).

В судьбе для человека важно умение прогнозировать ситуацию/будущее. Всегда надо заранее задумываться о завтрашнем дне, учитывая ситуационность бытия, сезонность года и соответствующие ему работы: «Завтрашнее заранее загоди», «Сообразно времени создавай уклад жизни», «Кто семенное зерно съел – тот съел свои надежды» (Татарское народное творчество, 2017. Т. 6. С. 51, 55, 66). Уже весной необходимо заботиться об осени, а летом – о зиме: «Весна глаза тешит, а осень – рот», «Летом поработаешь – зимой покушаешь» (Татарское народное творчество, 2017. Т. 6. С. 53, 55). Неслучайно в татарской народной мудрости мы встречаем точные прорицания: «У зимы утроба необъятная», поэтому «О зиме позаботься летом», «Весенний день год кормит», «Весной посеешь – осенью пожнешь», «Богатым будь не осенью, а весной» (Татарское народное творчество, 2017. Т. 6. С. 52, 55).

Судьба человека полна хитросплетений, проблем и трудностей: «Кто ищет легких путей, тот натолкнется на сложности», зато «Что виднеется – уже не далеко, что поднято – уже не тяжело» (Татарское народное творчество, 2017. Т. 6. С. 46). Так, о человеке, попавшем в полосу невзгод, говорят метафорически: «Топор в воду уронил» (Насыри, 1977. С. 112). Каюм Насыри справедливо подчеркивает, «Беда не по верхушкам деревьев ходит, а по людским головушкам» (Насыри, 1977. С. 103). При этом несчастье притягивает все негативное: «Полон дом невзгод, еще и жена – горбунья» (Насыри, 1977. С. 105). Но в качестве утешения татары утверждают: «Не бывает всегда все прекрасно», а «после всякого расцвета наступает увядание» (Татарское народное творчество, 2017. Т. 6. С. 46). Нередко человек оказывается сам виновником своих бед: «Не кидай в солнце грязью, сам же и запачкаешься» (Татарское народное творчество, 2017. Т. 6. С. 29). Несмотря ни на что, бояться судьбы не стоит: «Что такое далеко и близко, знает тот, кто ходил», «кто смотрит издалека, больше видит», «Иди вперед – смотри назад», «Имей впереди ведущего, сзади защитника» (Татарское народное творчество, 2017. Т. 6. С. 47, 48). И если судьба не задалась, то лучше смириться с предназначанным человеку: «Река мутнеет с истока», «Утро невезуче – и вечер невезуч, вечер невезуч – и вовсе не повезло» (Насыри, 1977. С. 107, 104). Невозможно уйти от судьбы, поэтому счастья и несчастья идут рука об руку с индивидом: «Куда ты, туда и твоя черная борода» (Насыри, 1977. С. 108). В любой ситуации татарин должен «смотреть вниз – и благодарить (судьбу), смотреть вверх – и думать» (Татарское народное творчество, 2017. Т. 6. С. 48).



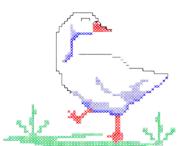
Судьба связана с движением, а значит – с изменением. «В движенье камень полируется, лежа – мохом обрастаet» (Насыри, 1977. С. 109), «Текущей воде нет преград», при этом «Если плыть – то вверх по течению» (Татарское народное творчество, 2017. Т. 6. С. 38, 39). В судьбе необходимо ощутить ее поток: «Против течения не поплыvешь» (Татарское народное творчество, 2017. Т. 6. С. 38). Более того, в жизни неоткуда ждать помощи: «Погляжу на небо – небо высоко, погляжу на землю – земля жестка» (Татарское народное творчество, 2017. Т. 6. С. 31). Человек, как путник, всегда найдет то, что ищет, но он должен помнить: «Прежде чем зайди, думай, как выйдешь» (Татарское народное творчество, 2017. Т. 6. С. 167). В круговорти жизни «Держись от дурного на лёт стрелы» (Насыри, 1977. С. 109). В качестве предупреждения звучат следующие наставления: «Не хвались перед дорогой, хвались после возвращения» (Татарское народное творчество, 2017. Т. 6. С. 167).

К баловням судьбы, легко получившим дары жизни и небрежно относящимся к ним, мы встречаем в народной мудрости неуважительное отношение. Довольно часто такой человек («У него все в дом – и в дверь, и в щель» (Насыри, 1977. С. 104)) не дорожит тем, что достается даром: «Не дорога вода, которая течет» (Татарское народное творчество, 2017. Т. 6. С. 38).

Об удачливом человеке говорили, что «у него и кот зайцев ловит» (Насыри, 1977. С. 103). Но постигшие индивида неудачи не были поводом опускать руки: они входили в его жизненный опыт. «Кто сам ушибся – не заплачет», «Кто раз обжегся, дует на воду» (Насыри, 1977. С. 104), раз «любишь розу, люби и шипы» (Татарское народное творчество, 2017. Т. 6. С. 62). Нашиими предками ценились мужество и стойкость в принятии судьбы. «За добро платить добром могут все, а за зло платить добром могут лишь достойные» (Насыри, 1977. С. 110). С уважением относились татары к сдержанному человеку, способному скрывать свои печали и заботы: «Внутри дугою гнутою, снаружи – гладкой скатертью», «Нутро плачет, лицо смеется» (Насыри, 1977. С. 104).

Испокон веков судьба со стороны личности требовала внимательности, серьезности, заботы и осмысления: «Глаза – море», «Много знает не тот, кто долго жил, а тот, кто много видел» (Насыри, 1977. С. 108). Татарин должен прочувствовать не только свою судьбу, но судьбу своего народа и ритмы эпохи: «Человек – дитя времени» (Насыри, 1977. С. 104). Но при этом есть и предупреждение о соблазнах в судьбоносном пути: «Игра не доводит до добра» (Насыри, 1977. С. 104).

В народной концепции судьбы обнаруживается много непроясненных граней и аспектов. К числу таких можно отнести проблему судьбы национальной кухни. Об этом не задумывались ни на уровне традиционной культуры, ни на уровне научной рефлексии. Тем не менее это довольно интересный вопрос. Судьба кухни, ее формирование и развитие осуществляются вместе со становлением и эволюцией этноса. Более того, многие (особенно ритуальные и праздничные) блюда и их символизм напрямую связаны с судьбой народа, отдельного человека и его семьи. Приготавливаемое к определенному событию или по ситуации кушанье несет определенный смысл, программируя судьбу народа/семьи/индивидуа на (позитивное) будущее.

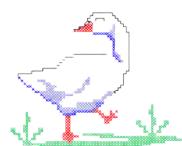


В судьбе национальной кухни можно обнаружить как предопределенность, так и случайность. Если предопределенность кухни связана с природной средой обитания и образом жизни народа, то случайность – с разного рода заимствованиями извне, обусловленными геополитическими стратегиями, историческим ходом развития и культурными взаимосвязями. И ко всему (предопределенному и случайному) необходимо было относиться внимательно и проявлять уважение. «Открыв рот, помяни луну; открыв глаза, помяни солнце» (Татарское народное творчество, 2017. Т. 6. С. 28).

На предопределенность гастрономической культуры татарского народа повлияла окружающая среда, обусловившая этнический вариант культуры, образа жизни, мировидения и типа хозяйствования. Традиция и рацион питания связаны с материальной культурой народа, приложенного к определенному пространству. Как справедливо подчеркнули Ю. Г. Мухаметшин и Н. А. Халиков, «ареальные особенности в традиционных блюдах татарской национальной кухни в значительной степени определялись видами выращиваемых продовольственных культур, степенью развития подсобных отраслей хозяйства (скотоводства, огородничества, собирательства), которые непосредственно обуславливались флорой и фауной, климатом, качеством почв и т. п.» (Этнотерриториальные группы татар Поволжья и Урала и вопросы их формирования, 2002. С. 11).

Татарская кухня связана не только с окружающей средой и материальной культурой народа, но и с его историей. Отметим, в этом аспекте накладываются друг на друга предопределенность и случайность. У народа к числу стабильных факторов относятся рацион питания, способы приготовления и принятия пищи. Любые повороты истории, имея для кухни случайный фактор, при дальнейшем развертывании событий в новых условиях постепенно укореняют в культуре этноса иные черты, в том числе кулинарии. Смена образа жизни народа приводит к изменениям в питании.

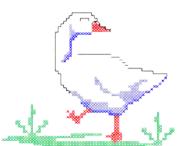
Татарский народ «прошел длительный путь этнического становления, и его этногенез до сих пор остается предметом дискуссий», что подчеркивается «сложностью и неоднозначностью трактовки этнических процессов Средневековья специалистами различных наук» (Татары, 2001. С. 41). В тюрко-татарской теории «подчеркиваются тюрко-татарские истоки современных татар, отмечается важная роль в их этногенезе этнополитической традиции Тюркского каганата, Великой Болгарии и Хазарского каганата, Волжской Булгарии, кыпчакско-кимакских и татаро-монгольских этнических групп степей Евразии» (Татары, 2001. С. 43). Тюркская цивилизация легла в основу генезиса татар. Именно период Улуса Джучи (XIII–XV века) стал важным для татарского этноса, когда «на основе пришлых монголо-татарских и предшествующих местных булгарских и кыпчакских традиций возникли новая государственность, культура, литературный язык» (Татары, 2001. С. 43). Согласно булгаро-татарской теории, «этнической основой татарского народа являлся булгарский этнос, сложившийся в Среднем Поволжье и Приуралье с VIII века нашей эры (в последнее время некоторые сторонники этой теории стали относить появление тюрко-булгарских племен в крае к VIII–VII векам нашей эры и ранее)»



(Татары, 2001. С. 42). На основе данной концепции считается, что этнокультурные традиции и культура татарского народа начали формироваться в период Волжской Булгарии (Х–XIII века), претерпев впоследствии только небольшие изменения. Несмотря на отсутствие «единой точки зрения по многим важным вопросам формирования культуры волжских булгар», «активный процесс культурогенеза в средневолжье начался не позднее VIII века, завершающим этапом которого можно считать складывание государственной культуры Волжской Булгарии» (Руденко, 2019. С. 18). Данный этап сопровождался расселением булгарских племен, их смешением с многокомпонентными этническими сообществами, региональными миграциями местного населения, переходом от кочевого к оседлому образу жизни и принятием ислама. Процессы, происходившие в регионе, имели позитивные последствия для татарского народа. Возможно, «дело в особой социально-культурной ориентации кочевой культуры на расширение своего ареала, высокой способности к адаптации и сохранению своих традиций в условиях инокультурного окружения, постепенной культурной ассимиляции местных народов» (Татарский мир, 2020. С. 107). Под воздействием культурно-исторических событий шло постепенное формирование тюрко-татарской этносоциальной общности. Национальная культура татар формировалась на основе целого комплекса уже существовавших традиций. Подчеркнем, «единство татарской культуры основывается на единстве прошлого, которое определяется культурой средневековых тюрко-татарских государств с их развитой торговой и ремесленной традицией, утонченной литературой и научной мыслью», что оказало «определяющее влияние на формирование национальной культуры» (Татарский мир, 2020. С. 388).

В контексте наших рассуждений о предопределенности судьбы татарского народа и его кухни важны следующие факты. Именно выпас скота обусловил в рамках седентаризации процессы номадизации: дальность перекочевок колебалась от 10–15 до 150 километров. Историк К. А. Руденко подчеркивает, что, «скорее всего, кочевание и выпас скота в данном регионе в то время носили сезонный характер» (Руденко, 2019. С. 31). Об этом свидетельствует переносная форма жилища – юрта, в которой очаг с котлом-казаном располагался в центре (именно здесь были в потолке отверстия) (Руденко, 2019. С. 34). На существование у предков татар юрты указывает и татарская загадка: «Окон нет, крыша дырява – дождь не проходит, и ветер не дует» (Татарское народное творчество, 2013. Т. 4. С. 169). Впоследствии юрта какое-то время использовалась в качестве летнего жилища, а в татарском доме появилась традиция закруглять углы внутреннего пространства с помощью вышитых полотенец.

Обратим внимание, в каждом татарском доме обязательно было много домотканых полотенец, салфеток, скатерей, орнаментированных нашивками, вышивками или (реже всего) вязанным кружевом. Ими украшали дом, развешивая вдоль стены и печи, сглаживая углы в пространстве. Они символизировали особенности этнического стиля, навыки женщины, ее мастерство и трудолюбие, а также выступали в качестве приданого. Распространенным орнаментом был растительно-цветочный и геометрический узор, зооморфные и антропоморфные изображения. Полотенце относилось к числу обязательных даров во время



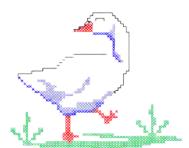
свадебных обрядов, олицетворяя родство семей. На Сабантуй полотенцами украшали конские дуги, подвязывали их на шесты, дарили победителям состязаний. Белый цвет полотенца олицетворял чистоту.



Пересечение кочевого и оседлого образа жизни мы встречаем в уникальном празднике татарского народа – Сабантуе, состоявшем из череды обрядов. «Сабантуй в Волжской Булгарии являлся примером синтеза степной (кочевой) и земледельческой (оседлой) культур», олицетворял «космический брак, то есть брак Человека и Природы» и был направлен «на обеспечение урожая, что, в свою очередь, связывалось со сменой типа хозяйствования» (от скотоводства к земледелию) (Шарафутдинов, Садыкова, 2012. С. 80). В древности Сабантуй олицетворял весну и пробуждение природы.

Само происхождение слова оказывается до конца не проясненным. Как отмечают Д. Р. Шарафутдинов и Р. Б. Садыкова, «обе составные части названия праздника – «сабан» и «туй» – являются словами древнетюркского происхождения» (Шарафутдинов, Садыкова, 2012. С. 92), что выводит на более широкий круг значений. Так, среди возможных значений слова «сабан»/«саба» называют май, весну, праздник весны, пашню, пахоту, «парную упряжку волов с земледельческими пахотными орудиями», деревянную посуду, «кожаные сосуды для приготовления кумыса (чегеня), айрана» (Шарафутдинов, Садыкова, 2012. С. 93–95). Обратим внимание и на сабан – «тяжелый деревянный плуг с колесным передком и упряжкой из нескольких тягловых животных» (Татары, 2001. С. 167). Считается, что сабан был древнейшим земледельческим орудием татарского народа, хорошо приспособленным для взмета плотных земель и просуществовавшим в хозяйстве вплоть до начала XX века. Но его «плужные лемехи и резцы находят не только на памятниках Волжской Булгарии, но и на протоболгарских поселениях салтово-маяцкой культуры» (Татары, 2001. С. 167).

Первые упоминания о Сабантуе относят к 1292 году, о чем свидетельствует эпитафия – надпись на памятнике булгарского периода, найденная в селе Иске Салман Алькеевского района Республики Татарстан в 1979 году. Некоторые исследователи считают, что праздник своими корнями уходит в добулгарский период, а в Волжской Булгарии произошла его очередная трансформация и это стало очередным этапом развития Сабантуя. Но уже в добулгарский период, связанный с поклонением богу неба Тенгре, мы встречаем предзданность праздника, выстраиваемого на пересечении кочевых и земледельческих традиций. Дело в том, что Тенгре как верховное мужское божество выполнял созидательные, хозяйствственные и военные функции. В загадках татар, собранных Н. Исанбетом, встречаем упоминание о созидательной функции Тенгре:



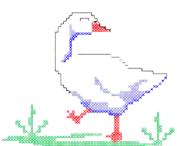
Первым что возникло?
Возникли небо и земля.
Вторым что возникло?
Возникли луна и солнце.

(Татарское народное творчество, 2013. Т. 4. С. 13).

Далее, «когда вверху голубое небо, а внизу бурая земля возникли (или: были сотворены), между ними возникли (или: были сотворены) человеческие сыны» (Стеблова, 1976. С. 178). Во власти Тенгре была судьба людей. Он мог наградить и покарать. Предки татар верили, что в небе как «голубой скатерти, что весь мир покрыла» (Татарское народное творчество, 2013. Т. 4. С. 35), существуют ворота – кук капуты / небесные ворота. Важно, чтобы во время обращений к Тенгре с просьбами о благополучии данные ворота были открытыми: в этом случае бог примет прошение и исполнит его. Звезды как светила Тенгре также играли роль судьбоносных предсказаний. Они касались как судьбы человека, так и природы. Например, падающая звезда могла быть предвестником рождения/смерти человека. Или «если на небе звезды ярки и оно густо усеяно ими – зимой к холоду, летом к ясной погоде; если редки и кажутся маленькими – летом к дождю, зимой к бурану»; «лучи звезд с какой стороны кажутся длиннее – то с этой стороны будет ветер».

Среди атрибутов Тенгре называют небо, солнце и коня. Считается, что Тенгре своей властью создал единую этноосферу, в которой люди ощущали свое родство, вели сходный образ жизни, обладали одинаковым мировоззрением и мироощущением. Тенгре как бог Неба и Солнца предопределял судьбу всего существующего. Данную идею иносказательно встречаем в народной мудрости: «Небо свою доброту на землю посыпает», «Нет солнца – нет света, нет света – нет жизни», «Глядя на небо, думай о земле» (Татарское народное творчество, 2017. Т. 6. С. 29, 30). На татарских домах, на наличниках и в вышивке мы встречаем изображение солнца в виде кружочка с точкой в центре или в виде ромба, что олицетворяет Тенгре и его защитную функцию. Истоком Сабантуя является поклонение Тенгре и его атрибутам – небу, солнцу и коню.

Местом проведения Сабантуя был майдан, который в прошлые времена находился рядом с паровым полем. Данный факт указывает на сельскохозяйственную направленность праздника. Как мы отмечали, в его основе лежала идея символического брака Человека и Природы, что магическим образом должно было оказать влияние на плодородие земли и продолжение человеческого рода. Во время празднования Сабантуя люди воздействовали на землю, закладывая в нее яйца (символ изобилия и богатства) и зерна (символ плодородия). Целью подобных действий были пробуждение природы, надежда на урожай и вера в то, что зерна будут ядrenыми. В Сабантуе мы встречаем идею татарского Эроса. Именно Эрос лежит в основе мироздания, неся в себе инстинкт жизни и продолжения рода. Неслучайно один из переводов названия праздника – «свадьба плуга» – олицетворяет женитьбу плуга на земле и оплодотворение ее семенем. Данное значение распространяется на природу и людей. Эрос воплощается в земледельческом



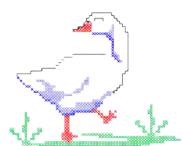
труде через взаимопроникновение производства в природу. Земледельческий труд есть вид объятий-соитий с Материей (Г. Гачев). В нем задействованы Природа (Женщина/Мать), человек и орудия труда («инструментарий любви, объятий Народом Природы своей») (Гачев, 2015. С. 16). Символические действия на праздновании олицетворяли одновременно задабривание сил плодородия. Более того, Сабантуй, связанный с магией плодородия земли, был шумен и весел. Состязания на празднике ассоциировались с движением бытия и пробуждением природы. Перечисленное имело символическое значение, олицетворяя продолжение жизни.

Но в празднике присутствуют и кочевые традиции, придающие ему героический характер. Они отразились в состязаниях Сабантая (в беге, конных скачках, национальной борьбе корэш, прыжках). Первоначально они также носили сакрально-эротический характер (Шарафутдинов, Садыкова, 2012). Участвуя в соревнованиях, молодые люди показывали свою ловкость и силу, что знаменовало их желание создать семью и умение защищать ее. В этом обнаруживаются отголоски древних инициаций, связанных с вхождением молодых людей во взрослую жизнь. Вспомним строчки из татарского эпоса «Идегей»:



В шесть он ловким стал ездоком,
В семь он сделался метким стрелком,
В восемь – силачом знаменитым стал,
В девять-десять – джигитом стал...

(Идегей, 1990. С. 21)



27

Местом проверки физической и военной подготовки молодых людей был майдан. Традиции Сабантая «с древности были направлены на выработку у молодежи сноровки, храбрости, физической выносливости – словом, на обновление рода, увеличение его мощи и богатства, и это соответствовало идеи возрождения природы, усилению ее созидаательных потенций» (Шарафутдинов, Садыкова, 2012. С. 108). В основе праздника и его состязаний лежала грандиозная идея вечности жизни и продолжения человеческого рода. Перечисленное говорит в пользу того, что первоначально состязания имели сакральный характер. Отголоском этого являются соревнования аксакалов и детей, олицетворяющие преемственную связь поколений, и полотенца, вышитые вышедшими замуж после прошлогоднего



Сабантуй татарками. Дар (в виде полотенец, яиц, животных) стал символической заменой жертвоприношения Тенгре. И он имел магическую силу как для дарителя, так и для одариваемого. Неслучайно праздник имел одновременно общественный и семейный характер.

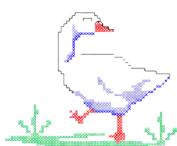
Обращает на себя внимание и подарок батыру Сабантуй в виде барана. Он считался жертвенным животным, приносимым в дар Тенгре вместе с айраном/кумысом/молоком в саба/сабане (жертвенном сосуде). Победитель как посланник Тенгре, получая «небесного барана (күк тәкә), самого священного подарка нашего народа», держит его «над головой, как живое солнце» (Шарафутдинов, Садыкова, 2012. С. 110). Символический смысл награды

заключается одновременно и в поклонении могущественным силам мироздания, и в возможности гармоничной жизни, связанной с трудом, навыками и умениями, благодаря чему все, в том числе судьба, оказываются в руках человека.

О кочевнических традициях также говорит культ коня, который постепенно ассимилировался с земледельческой традицией. Конь олицетворял и солнце/Тенгре, и урожай. Сам «процесс жертвоприношения коня символизировал воссоздание всего Космоса», давая надежду оказывать влияние на моделирование мироздания (Руденко, 2019. С. 52). Древние скотоводческие традиции (и соседство с кочевым народом – башкирами) проявились в умении татар заготавливать впрок разными способами мясные и молочные продукты. Также татары считали, что «добрый конь прославляет мужчину» (Татарское народное творчество, 2017. Т. 6. С. 88). Данная мысль высвечивалась в том, как мужчина вел хозяйство, обеспечивал свою семью и как побеждал в скачках на Сабантуй.

Пересечение в празднике кочевых и земледельческих традиций свидетельствует об уникальности праздника татар. Подчеркнем, в русской культуре, связанной с земледелием, мы не встретим подобного гуляния с состязаниями.

Возвращаясь к истории и истокам формирования национальной кухни татар, обратим внимание на следующие моменты. Население в период Волжской Булгарии занималось охотой (на кабана, косулю, медведя, небольших зверьков – белок, бобров, зайцев и птиц), скотоводством (разведением лошадей, овец, крупного и мелкого рогатого скота), пашенным земледелием (выращивали просо, пшеницу, ячмень), собирательством, бортничеством и реже рыболовством, что



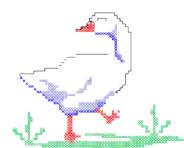
определило хозяйственную деятельность народа в последующих культурно-исторических этапах, его обустройство быта и рацион питания.

Уже в ранний период основу питания составляли мясные (конина, говядина, баранина, мясо животных, подстреленных на охоте) и молочные (молоко, сыр, масло, кислое молоко) продукты, а с появлением земледелия, которое со временем стало относиться к числу высокоразвитых культур хозяйствования, к ним добавились зерновые продукты (озимая рожь, овес, полба, просо, ячмень, гречиха, яровая пшеница) и бобовые (горох, чечевица). Как отмечают авторы коллективной монографии «Татары», «пашенное земледелие в Среднем Поволжье и Прикамье было известно еще именьковским племенам середины I тысячелетия нашей эры», а в Волжской Булгарии «оно стало основой экономики» (Татары, 2001. С. 164). Помимо этого, на столе были «рыба и дичь, а также добываемые мелкие животные (сурки и прочие)», «из зерна могли выпекаться хлебные лепешки» (Руденко, 2019. С. 38). Отметим, мясо и рыбу употребляли в разных видах (сыром, вяленом, копченом, вареном и жареном). Историк К. А. Руденко называет следующие блюда этого периода: «просаяная ячменная или ячневая каша, заправленная рыбьим жиром», ячменная похлебка с мясом (Руденко, 2019. С. 99). При этом мясо булгары экономили, оно употреблялось только в праздники.

К числу древних блюд татарской кухни относятся похлебки. Они были мучные, из круп, на молоке, нередко со взбитыми яйцами. В весенне-летний период в них добавляли собранную зелень (лук, борщевик, щавель, чеснок и др.). Возможно, некоторые блюда включали в свою рецептуру бобовые культуры. Скорее всего, все древние блюда во время приготовления не солили, но (иногда) соль «ставили рядом с тарелкой» (Сюткина, Сюткин, 2022. С. 10). Дело в том, что в этот период соль относилась к числу дорогих продуктов. Ее использовали только для засолки. Среди напитков были березовый сок, ячменный напиток и медовый настой/медовый набиз. В качестве лакомства ели лесные ягоды (малину, ежевику, вишню), яблоки, орехи, мед. Ибн Фадлан упоминает, что во время церемоний гостей встречали с хлебом, просом и мясом. «На свадебном пиру выделялась символическая доля для „царя“ – ковш медового набиза и часть пшеницы» (Руденко, 2019. С. 103).

Еда присутствовала и в погребальной церемонии булгар. Данный факт объясняется рядом причин: «необходимо было оберегать память об умершем, поскольку он оставался членом рода и мог помочь в случае необходимости» (Руденко, 2019. С. 48). Умершего хоронили вместе с едой, помещенной в глиняный кувшин, куском мяса/птицы, водой в глиняном кувшине/кожаном бурдюке и деревянной чашей/ковшом. «Мясо жертвенного коня соплеменники, очевидно, съедали или приносили в жертву богам», а лошадиную голову и лошадиные ноги, олицетворявшие средство передвижения, булгары клали в могильную яму (Руденко, 2019. С. 48).

Перечисленное свидетельствует о постепенной рационализации гастрономической культуры, проявившейся на ранней стадии истории народа. Осознание кулинарных навыков отразилось в народном творчестве: «В ступе



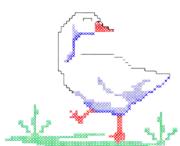
воду не толкнут», «Вода соединяется с водой, масло – с маслом» (Татарское народное творчество, 2017. Т. 6. С. 40, 41).

В истории татар чудесным образом переплелись кочевнические и земледельческие элементы, что значительно обогатило рецептуру татарской народной кухни. В результате «в арсенале рецептов хозяйки есть блюда быстрого или несложного приготовления из имеющихся под рукой продуктов (принцип кочевников), но при этом они довольно сытные (принцип земледельцев)» (Яковлева, 2021). Рационализм татарского народа по отношению к миру и в том числе к еде зафиксирован в татарской мудрости. Каюм Насыри приводит следующую поговорку: «Телега развалится – дрова, скотина подохнет – мясо» (Насыри, 1977. С. 102). Здравый подход к жизни сформировал и такую черту, как умеренность в еде: «С обжорства не умрешь, но и здоровье не убережешь», «Ненасытная утроба и в ад загонит» (Насыри, 1977. С. 103, 106).

Сами продукты уже на ранних этапах развития народа использовались двух групп: натуральные (к ним относилось все, что росло и выращивалось в ареале жизни этноса) и гастрономические (продукты, подвергавшиеся перед употреблением кулинарной обработке). Приготовленные блюда ели либо в чистом виде (однокомпонентное кушанье), либо смешивали друг с другом (получалось многокомпонентное кушанье). Преобладали в пище похлебки и каши на воде/молоке, нередко сдобренные животными жирами или мясом/рыбой. Именно горячие похлебки соответствовали климатическим условиям проживания этноса, особенно в осенне-зимний период. Добавление муки в похлебку «для густоты и питательности многие века было характерной чертой» кухни большого количества народов (Сюткина, Сюткин, 2022. С. 374). Позже у татар данная черта перекочует в рецептуру их супов. Отметим, с древности обильная еда была показателем привилегированного положения человека в обществе, а для крестьян во все времена характерна кухня выживания (Сюткина, Сюткин, 2022).

Как правило, желание счастливой судьбы и даже программирование на лучшую долю мы встречаем в праздниках, которые сопровождались обрядами с едой. Татар не устраивал формат бытия «живь, питаясь воздухом»: голодать они не хотели (Татарское народное творчество, 2017. Т. 6. С. 31). Народ хорошо понимал, что от собранного урожая зависит их зимование. Неслучайно в татарской мудрости звучит мысль о важности перезимовки с запасом провизии: «Осенний катык – серебряная ложка, весенний катык – совсем немножко», «Осеню копна – копейка, весной золотник – золотой», а «Кто дотянул до лета, тот не умрет» (Татарское народное творчество, 2017. Т. 6. С. 52, 56).

Праздник и его специфика оказываются обусловленными природной средой, культурой и формами ведения хозяйствования, что свидетельствует о судьбоносности его существования и развертывания. Как справедливо отмечают Д. Р. Шарафутдинов и Р. Б. Садыкова, «праздники прежде всего являются символическим отражением традиционного народного мировоззрения, порожденного многовековым культом воспроизводства жизни человека и общества посредством сельскохозяйственной деятельности, которая неотделима от

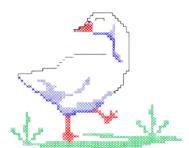


природы – единственного источника жизни» (Шарафутдинов, Садыкова, 2012. С. 78). Сам праздник оказывается показателем привязанности к родной земле, своим истокам, что судьбоносно для человека. Коллективный характер проведения большинства праздников в прошлые эпохи позволял каждому участнику почувствовать патриархальный уклад жизни, устойчивость общинных принципов, сохранность и передачу традиций. Как отметил Каюм Насыри, «среди стариков и молодой станет мудрее. Среди молодых и старик молодеет» (Насыри, 1977. С. 111).

Праздник космичен. Он ломает ход повседневного уклада жизни и буквально отбрасывает человека в архаику, к праистокам. В нем осуществляется символический переход от хаоса к гармоничному мироустройству. Он способствует обновлению жизни, соединяя прошлое, настоящее и надежду на лучшее будущее. Время праздников приобретает сакральное измерение, в рамках которого человек пытается вернуться и приобщиться к космическим силам мироздания и повлиять на судьбоносный ход событий.

Праздник сакрален и магичен. Он разворачивается вокруг важного для сообщества события. Каждый праздничный обряд и действие внутри него обладают мощным символическим значением. В связи с этим праздник превращается в серьезнейшее (театрализованное) действие, направленное на поддержание судьбы, продолжение жизни, гармоничные взаимоотношения людей с природой. Праздник есть прошение лучшей доли для природы/сообщества/семьи/личности. Наши предки верили, что от точности и правильности совершения праздничных обрядов зависит их благополучие в течение определенного отрезка времени (например, календарного года). Как справедливо отмечает Й. Хейзинга, «каждая хорошо исполненная торжественная церемония... внушиает сознанию архаического общества твердую уверенность в некоем приобретенном для группы благе» (Хейзинга, 2001. С. 96). Угождая космическим силам/природе, татары желали расположить их к себе и обеспечить стабильную жизнь. Сам праздник обладал целью и соответствующим ей содержанием, четко расписанными действиями, наличием символических предметов, составом участников, определенным меню. Дар в виде еды силам природы/Богу играл роль средства улучшения судьбы, укрепления благосостояния, залога ожидаемой в будущем прибыли (в виде богатого урожая). При этом «обрядовые функции еды фиксировались особенностями организации трапезы, местом, временем ее проведения, составом участников» (Мигранова, 2016. С. 3).

Как и другие народы, татары верили: чтобы иметь лучшую долю и счастливую судьбу, необходимо совершить праздничный обряд, то есть ряд символических действий, в том числе молитву и жертвоприношение. Обратим внимание на один интересный факт. Слово «жертва» образовано от старославянского слова жръти/приносить в жертву, а последнее восходит к греческому слову *geras*/почетный дар и жрец. Исходя из приведенного ряда, можно сделать вывод: жертва есть дар Богу/богам в благодарность за что-либо. В прежние времена люди, принимая пищу, чутко осознавали, что они продлевают свою



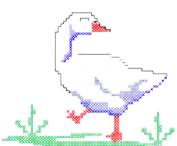
жизнь. Любая еда выступала в качестве символа жизни. Приобщение к сакральной пище во время праздника увеличивало и ее символические значения, и веру людей в правильность свершаемого действия.

Коллектив во время праздничной обрядности превращался в одно целое, пытаясь слиться с природой/Богом. Другое дело, что, во-первых, современный человек не осознает грандиозной значимости и серьезности праздника, во-вторых, большинство значений праздников оказываются утерянными в исторических пластиках времени и забытыми. Обратим внимание еще на одну деталь. Все праздники татар многовариантны, что зависит от района их бытования, особенностей местности, соседства с другими народами и пр. Тем не менее можно выделить основные черты праздников татарского народа.

Праздничная обрядность татар включала в себя календарные (языческие), обусловленные хозяйственными (земледельческими и животноводческими) работами, семейные и религиозные праздники, в чем проявляется особенность культуры этноса. При этом древние, домусульманские календарные и семейные праздники «развивались, продолжали бытовать вне зависимости от ислама, появившегося на территории Среднего Поволжья в X веке» (Этнотерриториальные группы татар Поволжья и Урала и вопросы их формирования, 2002. С. 206). Отметим, календарные праздники проводились в определенное время года, но точной даты у них не было. Данные праздники обусловлены переломными моментами в природе и связаны с хозяйственной деятельностью татар (например, началом нового сельскохозяйственного сезона, отсутствием дождей, сбором урожая). Считалось, что «природа, олицетворявшаяся у наших далеких предков-солнцепоклонников с именем бога неба и солнца – Тенгре, может особенно щедро поделиться своим плодородным потенциалом с людьми» (Шарафутдинов, Садыкова, 2012. С. 78) и повлиять на их судьбу. Корни тенгрианства у тюркских народов, к которым относятся и татары, обнаруживаются в V–IV тысячелетиях до нашей эры. Именно в рамках этой веры сложилась трехмерная модель мироздания, где верхний мир был связан с обитанием божественных прародителей и сверхъестественных сил, средний – представлял мир людей, а нижний – олицетворял подземное царство, в котором обитали покойники и инфернальные духи. Согласно древним поверьям, существовал круговорот жизни. Его обеспечивал верхний мир, утверждающий оплодотворение жизни, а средний и нижний миры, имеющие связь с землей, относились непосредственно к рождению.

Первые праздничные застолья были незамысловатыми. Направленные в будущее и связанные с пожеланиями в нем изобилия, они представляли собой стол, на котором выставлялось все произведенное в хозяйстве. Впоследствии из этих продуктов (зерен, мяса и молока) стали появляться разнообразные блюда, выставляемые на праздничной трапезе.

Во всей праздничной обрядности мы встречаем явный посыл на бессмертие человеческого рода, благополучие всех живущих людей, плодородие сил природы, животных, растений, женщин. Неслучайно в праздничной обрядности принимает участие вся общность людей, живущих на определенной территории,



а ритуальная еда делится не только между людьми, но и оставляется птицам, деревьям, земле, водным источникам. Данный факт символизирует причастность участников к праздничному слиянию с мирозданием/природой/высшими силами, сплоченность коллектива, заботу о Других/себе.

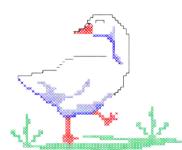
Гармоничные отношения с природой нашли отражение в названии некоторых татарских блюд: «чыпчык („воробей“) – слоеная булочка из кислого теста, сыерчык („скворец“) – полуоткрытый пирожок из пресного теста с начинкой из толченой черемухи или повидла, противоположные края которого соединены посередине, тәкә („баран“), кош теле („птичий язык“), карга теле („язык вороны“) – хворост в виде ромбиков, сыер теле („язык коровы“) – оладьи, мәгез („рога“) – изогнутый пирожок, тай боты („ляжка жеребенка“) – мучное блюдо из хлебного теста продолговатой формы, испеченное на сковороде у горящей печи, „плюшкам и булочкам окружной формы давали названия, сравнивая их с копытами различных животных, – ат тояты („копыто лошади“), кәжә тояты („копыто козы“), сыер тояты („копыто коровы“), дәя тояты („копыто верблюда“)» (Адиатулин, 2011. С. 33–34). Перечисленное свидетельствует о поэтичности восприятия мира и метафоричности мышления народа. Но в этом усматривается и магическое продуцирующее начало, связанное с символическим жертвоприношением и приобщением к силеtotема.

Постепенно праздники обрастили традициями. Их необходимо было точно исполнять, чтобы заручиться поддержкой высших сил. Так, в период зимнего солнцестояния/новогодний праздник татарки не оставляли печь пустой и обязательно пекли булочки из ржаного теста (чигелдәк, шишири) с посыпом благополучия в наступающем году, пополнения в семье, приплода скоту и богатого урожая.

Подобные праздничные традиции распространялись на все связанное с существованием человека/семьи/народа. Например, одним из важных символов бытия-в-мире является дом. Он олицетворяет опору, защиту, место для отдыха и укрытия от повседневных забот. Дом представляет собой модель гармоничного космического обустройства. Это своеобразная малая родина, где человек выступает в роли хозяина-творца: «У кого дом – у того лад, у кого лад – у того дом» (Татарское народное творчество, 2017. Т. 6. С. 200).

При закладке дома под фундамент клали собаку или ее череп. Известно, что уже у булгар завывание собаки относилось к числу хороших знаков. Собака как прирученный друг человека обладала способностью отгонять врага/нечистую силу. Ее тело под фундаментом дома играло роль оберега, защиты от негативного и создания благожелательного пространства. Череп как костный каркас головы олицетворял нетленность и возрождение. Символизм черепа связан с духом и мощной жизненной силой, которая заключена в голове человека. Ввиду того, что собака является другом человека, происходит символическая подмена черепа человека черепом собаки.

После укладки нескольких венцов дома совершали обряд нигез боткасы/каша основания. Блюдо готовилось для хозяев дома и плотников. При поедании



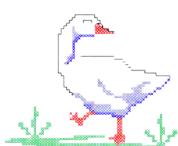
каши обязательным условием была тишина, чтобы в будущем обеспечить спокойствие дома.

В представлении татар у дома были духи-покровители (дух дома, двора, хлева и пр.), представления о которых есть синтез домусульманских и мусульманских представлений о мире. «Эта категория духов-хозяев оказывается наиболее близкой к человеческому миру, так как позволяет чувствовать защищенность в „своем“ пространстве при соблюдении установленных правил взаимодействия с потусторонним» (Давлетшина, 2022. С. 80). С духами необходимо построить отношения, чтобы люди чувствовали себя комфортно в домашнем пространстве. Считается, что дух – хозяин домашнего пространства. Он обитает в печи или около нее, в подполе или на чердаке, но при этом людям не виден. Его активность осуществляется ночью, и она связана с шумами, имеющими судьбоносное значение для живущих в доме. Охраняя дом и его обитателей, он чувствует приближение беды. «Если хозяин издает стук молотка или звук швейной машинки, то быть дому богатым», а «если постоянно слышится звук веретена, то к бедности» (Давлетшина, 2022. С. 80). С духом дома необходимо выстраивать хорошие отношения: переносить в новый дом, кормить. Только уважительное отношение со стороны хозяев к духу гарантирует его исправную службу.

Согласно религиозно-мифологическим представлениям татар, «новый дом наделялся противоречивыми, двойственными чертами; он еще не занял соответствующего места в положительном или отрицательном ряду универсальной классификации, с помощью которой человек ориентируется в окружающем мире» (Давлетшина, 2022. С. 86). Чтобы у дома была счастливая судьба, необходимо было присвоить пространство (построить его по определенным канонам, разместить в нем вещи, утварь, перенести духа-хозяина) и осуществить ритуальную трапезу. Например, татары Восточного Закамья после переселения и при необходимости совершали «нигез боткасы (каша основания или фундамента дома), в Западном Закамье – ызба келәве (моление для избы), у татар правобережья Волги – йорт гәрдәсе (угощение дома)» (Давлетшина, 2022. С. 89). Татары-кряшены устраивали йорт урыны уздыру (обряд чествования усадьбы), для чего варили в котле полбennую кашу и угощали ею не только членов семьи, но и йорт иясе (домового).

Исследователь Л. Х. Давлетшина обращает внимание на слово «нигез» – «основа, фундамент, ядро». В мировоззрении татарского народа оно «воспринимается как место, хранящее историческую память рода, негаснущий очаг, который связывает человека, где бы он ни находился, с родным домом и родной землей» (Давлетшина, 2022. С. 89–90).

Кряшены домовому (өй иясе), обитающему в подполье и выполняющему функцию покровителя семьи/хозяина дома, осенью совершали «обряд – жорт урнын уздыру – варили кашу или резали гуся», а «раз в 3–4 года приносили в жертву овцу или корову» (История и культура татар-кряшен (XVI–XX вв.), 2017. С. 710). Сам подпол у татар ассоциировался с котлом, в котором бережно хранились продукты, заготовленные впрок. В татарской загадке о подполе говорится: «Оставилшийся от деда старый котел» (Татарское народное творчество, 2013. Т. 4. С. 170). В целом



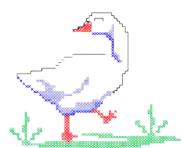
дух дома напрямую связан с судьбой семьи и ее благополучием. Мифологические представления о нем и ритуалы сохранились до сегодняшнего дня.

С судьбой дома тесно связана судьба семьи: «Семья – ключ к счастью» (Татарское народное творчество, 2017. Т. 6. С. 270). В народной мудрости татар мы встречаем напутствия, касающиеся семейной жизни: «Прежде чем отправиться в путь, выбери спутника», «Жена без мужа, что лошадь без узды», «Муж – голова, жена – шея», «Добрая жена – казна, плохая жена – беда», «Хорошая жена из ржаной муки пышки печет, плохая – пшеничную портит», «Муж и жена слеплены из одного теста», «Сына роди – спокойно живи», «Вечность жизни – в ребенке» (Насыри, 1977. С. 113, 104, 107, 281, 109, 284).

Все значимые вехи семейной истории от ее появления сопровождаются праздниками и обрядами, в которых значимое место отведено ритуальным блюдам. Цель подобной семейно-бытовой праздничной обрядности у татар была обусловлена созданием и обеспечением защиты рода/семьи от всего негативного, выражением радости приобщения к коллективу, предопределенением счастливой судьбы. Особую роль в праздничной обрядности играли хлеб/хлебобулочные изделия из пшеничной муки, масло, мед, соль, обладающие мощным символизмом, связанным с судьбой семьи. Масло олицетворяет богатство и довольство, мед – сладость жизни и счастье, соль, придававшая пище вкус, – знание жизни и принесенную пользу.

Судьба человека определялась сразу после его рождения. Человеку было предписано количество прожитых дней, еды и воды. Рождение ребенка сопровождалось посещением роженицы и приношением ей угощений, в том числе альбы, печенья изделий, молочного/мясного супа, яиц, масла. Особое место занимает бэби мае – «масло младенца». Его готовили из масла с медом или из масла с сухим творогом. Подношения в виде еды символизировали пожелания лучшей судьбы ребенку, внимание к матери, поддержание ее статуса как продолжательницы рода, защиту со стороны родственников и общины. Ротик новорожденного смазывали сливочным маслом с медом. Считалось, что данный символический жест не только оберегает и приносит богатство, но и питает младенца, дает здоровье, делает жизнь лучше.

Татары считали, что каждому человеку отмерено определенное количество времени, а смерть – неизбежное явление. Неслучайно они мудро наставляли: «Небо не дает – хоть умоляй, а землю и просить не надо» (Татарское народное творчество, 2017. Т. 6. С. 29). О человеке, достойно прожившем свою судьбу, говорили: «Пито-едено, что отведено, жить-прожито, что положено» (Насыри, 1977. С. 111). Отметим, похороны (погребальные и поминальные обряды) у татар также обставлялись едой. Поминки (на третий, седьмой, сороковой день после похорон, а потом через год) играют роль праздничного обеда. При этом особое место оставляется для умершего, куда выставляют все блюда поминального стола, и среди них суп-лапшу с курицей, картофель с мясом, чай со сладкой выпечкой, в том числе блинами/оладьями с медом. Среди блюд поминального стола была альба: «прожаренную до покраснения муку засыпают в кипящее масло; затем туда добавляют



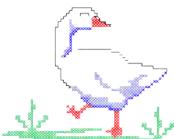
подслащенную медом (в прошлом), сахаром (сейчас) воду и кипятят до загустения» (Татары, 2001. С. 367). Цель поминальной трапезы заключалась в задабривании духов предков и обеспечении покойной жизни умершему. Татарская мудрость говорит, что «человек, имеющий предков, как дуб с корнями» и «кто не почитает своих предков, тому не видать добра в жизни» (Татарское народное творчество, 2017. Т. 6. С. 291). Татары верили в существование у каждого человека души, покидающей тело после смерти. Душа умершего осуществляла охрану живущих людей, защищала от опасностей и в виде определенных знаков могла предупредить о негативном/позитивном. Получение покровительства души умершего возможно при сохранении памяти о нем и проведении поминальных ритуалов. Но при этом считается, что и сам умерший нуждается в еде материальной (блюде поминовения) и духовной (воспоминаниях о нем и молитвах).

Праздничной обрядностью встречали татары и времена года. Понимая, что «земля – мать, добро – ее дитя» (Татарское народное творчество, 2017. Т. 6. С. 34), начало весны татары праздновали играми с яйцами – «күкэйле (йомыркалы) уен». Первоначально в играх принимали участие не только дети, но и взрослые. Данные игры несли в себе мощный символический смысл. Они «имеют аграрный оттенок: яйцо – символ новой зарождающейся жизни, и оно должно вызывать привлекательных сил» (Этнотерриториальные группы татар Поволжья и Урала и вопросы их формирования, 2002. С. 207). Манипуляции с яйцами олицетворяли символическое возрождение жизни, начало нового годового цикла, пробуждение природы, подготовку земли к плодоношению и надежду на богатый урожай в будущем. «У кого земля, у того и еда», «Где земля плодородна, там страна богата» (Татарское народное творчество, 2017. Т. 6. С. 34).

За несколько дней до проведения Сабантуя дети собирали крашеные яйца. Как правило, яйца заранее красили в отваре луковой шелухи, свеклы, бересклетовых или дубовых листьев. Отварное яйцо является пожеланием благополучия, в том числе хорошего урожая. Нередко «дети, благодаря за угощение, желали хозяевам, чтобы кур было много, чтоб семье сопутствовал успех» (Этнотерриториальные группы татар Поволжья и Урала и вопросы их формирования, 2002. С. 208). Татары-мишаре верили, что если с позитивными пожеланиями «в этот день в дом первым войдет человек с „легкой ногой“, то скотина будет хорошо плодиться, в доме будет благополучие, согласие – тынычлык» (Этнотерриториальные группы татар Поволжья и Урала и вопросы их формирования, 2002. С. 208).

У казанских татар после обхода домов детьми перед Сабантуем встречалось продолжение ритуала: по деревне на украшенных конях разъезжали юноши и тоже собирали яйца. Как отмечает Р. К. Уразманова, обряд назывался сөрэн/сөрэн чабу/сөрэн сугу¹/сабантуй күкәе жыю (сбор яиц на Сабантуй) (Этнотерриториальные группы татар Поволжья и Урала и вопросы их формирования, 2002. С. 209).

¹ В переводе с татарского языка чабу – «скакать, бежать»; сугу – «ударять, стукать».

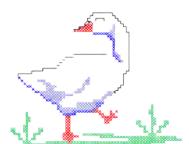


Как мы отмечали, яйцо символизирует начинания, жизненную энергию, способную рождать новую жизнь. И участие юношей в сборе яиц не случайно. Они показывают свою готовность к созданию семьи, приглашая всех на состязания, где они продемонстрируют свою силу, ловкость, мужество.

Забота о судьбе урожая привела к появлению обряда вызывания дождя. «Дождь – масло для земли», поэтому «не проси просто дождя, проси пользы от него» (Татарское народное творчество, 2017. Т. 6. С. 59). Обряд включал в себя моления, приготовление и поедание коллективной каши из собранных подворно продуктов и обязательное обливание водой (нередко через сито, имитировавшее тучу).

Обращают на себя внимание символические роли участников праздничной обрядности. Особо выделим такие категории, как пожилые люди (мужчина/женщина), дети, юноши. Часто им отведена ключевая роль при совершении обрядов. Например, дети/юноши собирают продукты/подарки, пожилая женщина варит ритуальную кашу, пожилой мужчина разделяет гуся/курицу/бэлиш. Выбор главного исполнителя определенного праздничного действия неслучен: он обусловлен социальным положением и символическим значением. Как правило, такой участник считается посредником между природой/Богом и людьми. Пожилой человек (мужчина/женщина) олицетворяет мудрость, знания, опыт, традицию, которые необходимо передать молодому поколению. В роли обучаемых выступают дети и молодежь, получающие ценные знания о судьбе своего народа, его культуре и традициях. Считается, что восхваление хозяев/хозяйства, пожелание приумножения богатства наиболее действенно из уст ребенка/юноши.

В целом в народной мудрости татар мы встречаем многогранное видение и понимание судьбы. Она есть у народа, человека и его семьи. Судьбоносными являются национальные праздники и национальная кухня татар. В народной мудрости судьба классифицируется на счастливую и несчастливую. Несмотря на предзданность судьбы, татары в своей праздничной обрядности, включающей в себя вкушение блюд, предпринимали определенные действия, направленные на улучшение хода событий и их исхода.



37



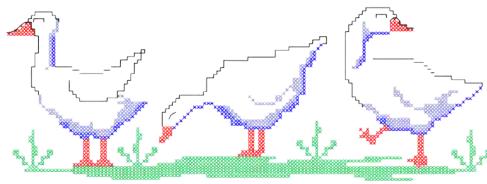
**У КАЖДОГО УТРА ЕСТЬ ВЕЧЕР,
У КАЖДОГО ВЕЧЕРА ЕСТЬ УТРО.**



Судьба



E. A. Tukuba. Марсово-зеленый материк. 2018



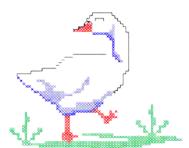
СУДЬБА ВЕЩЕЙ В КУЛЬТУРЕ

Бытие человека связано с миром вещей, точнее – огромного количества вещей. Судьба индивида проходит среди вещей и связана с ними. Человек не только сам их создал, но изначально вообразил и помыслил. Многие из вещей обладают смыслом и непреходящей ценностью.

Вещи в культуре возникают исходя из образа жизни этноса. Изначально считалось, что большинство вещей создано богами/Богом и они являются данностью мира божественного. В национальной культуре вещь обладала устойчивой формой, существовала на протяжении длительного времени и несла в себе смысловую нагрузку, превращаясь в национальный и нередко экзистенциальный символ. В каждой национальной культуре обнаруживается специфическое отношение к вещам и к вещному миру в целом, что обусловлено мировоззрением и традицией народа.

Удивительно, но вещи имеют свою судьбу. И это знали люди прошлых эпох. Некоторые вещи, в том числе повседневные, проживали громаднейшую жизнь. С ними была переплетена судьба нескольких поколений семьи. Сами вещи, связанные со своими хозяевами, могли попасть в исторический переплет, оставшись целыми. Они до сих пор находятся на службе в каком-нибудь доме или стали экспонатами музея. Но есть и те, что ждут на чердаке/антресолях/в чулане/кладовке своего часа возрождения и переоткрытия или... отнесения на свалку. Безусловно, высказанные нами положения о судьбе вещей метафоричны. Но в истории человечества и конкретного этноса многие поколения людей в древности верили в одухотворенность вещи и всего, что создавалось людьми, потому что создающий вкладывал в творение себя и частицу своей души.

В прошлые времена вещь обладала всей полнотой бытия. Вещь имела онтологический (она есть и удовлетворяет потребности человека), гносеологический (играет роль средства познания мироздания и приобщает человека к культуре и традиции своего народа) и аксиологический (несет ценность и воплощает представления о красоте своего этноса) статус. Вещь вещала/(рас)сказывала о культуре/народе/человеке. Безусловно, статус вещи в общекультурном плане может



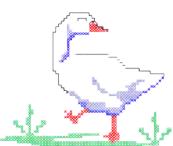
быть минимальным/незначительным, но для личности в ее субъективном мире вещь значима, входит в ее повседневную жизнь и вызывает определенные чувства.

В традиционной культуре народа каждая вещь, вещая о мироздании, несет в себе образ мира. Вещь в прошлом выступала в качестве микрокосмоса, символически фиксируя представления людей о картине мира. В зависимости от ситуации (повседневной/праздничной) и места действия (в доме, на кухне или открытом пространстве) менялись коннотации вещи, ее иерархии (профанное/сакральное) и осуществлялись метаморфозы взаимодействия в структуре человека – вещь.

У каждой вещи, используемой в повседневности, есть своя судьба, обуславливающая ее назначение и местоположение. В текущей современности (З. Бауман) человек об этом даже не задумается. Живя в обществе изобилия, он становится активным потребителем разнообразных товаров и услуг. В современном укладе жизни вещи довольно быстро устаревают, ломаются и выбрасываются (причем без особого сожаления). Сам владелец быстро забывает о выброшенном изделии, потому что тут же приобретает более улучшенную и модную альтернативу, выбирая в огромном разнообразии по виду, цвету, размеру и техническим характеристикам. Более того, современный человек не размышляет о сути окружающих его вещей, истории их происхождения и изменении посредством новаций. Но в древности татары, одухотворяя вещи и придавая им значение, заметили, что «у вещи оболочка близка, сущность далека», «у вещи „дверь“ закрыта, внутри темно» (Татарское народное творчество, 2017. Т. 6. С. 46).

Каждая вещь в национальной культуре имела несколько стадий своего существования. Сначала она создавалась, потом включалась в культуру. Одновременно с вхождением в культурное пространство конструировались смысл и назначение вещи. Потом вещь активно эксплуатировалась людьми, а умение оперировать ей, как и символическое значение, кочевали из поколения в поколение в качестве традиции. Благодаря символизму вещей обеспечивался порядок в укладе жизни этноса и существовал осмысленный подход к бытию, что наиболее ярко проявлялось в праздниках и обрядах. Вещь в культуре народа была одновременно утилитарна и символична, что позволяло использовать ее в непрямом отношении к функции. Благодаря перечисленному вещь как материальный объект приобретала идеальный образ и становилась символом, входящим в плоть культуры. В вещи было закодировано сакральное содержание, известное определенному сообществу и передаваемое в качестве традиции для поддержания стабильного существования. Вещь была хранителем смыслов культуры народа и атрибутом культурной памяти, скрепляя национальную идентичность. Неслучайно отношение к вещи было не только рациональным, но и чувственным. Вещи и манипуляции с ними помогали поддерживать картину мироздания и восстанавливать в ней гармонию. Последняя стадия существования вещи связана с ее разрушением, но в контексте традиционной культуры этноса это довольно редкое явление.

Подчеркнем, в традиционной национальной культуре можно обнаружить совершенно другой расклад в функционировании вещей и в отношении к ним.

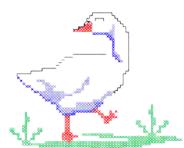


Люди прошлых эпох жили с убеждением, что у каждой вещи, помимо практического применения, существуют своя судьба и символическое значение. В вещи как значимом элементе культуры пересекались материальное и духовное начала, что позволяет говорить о ее дуалистичности. Помимо этого, вещь несет в себе информацию о времени и пространстве своего изготовления и бытования, образе жизни, социальной иерархии и месте, которое занимал ее хозяин.

Вещи в прошлые эпохи не так быстро производились и тем более не тиражировались. Каждая вещь выполнялась (нередко по заказу) ремесленником из природного материала, поэтому была индивидуальна, уникальна и неповторима. Вещь изготавливается из-за необходимости и потребности в ней. Среди требований, предъявляемых к вещам, были утилитарность, эффективность, долговечность, удобство. Ее эстетичность была тесно связана с практичностью. В рукотворности вещи заключен ее культурный статус. Созданная руками в соответствии с господствующими в культурно-исторической эпохе ремесленными технологиями, она обладает изначально аурой своего создателя: мастер вложил в творение частицу своей души. В дальнейшем вещь приобретет ауру дома, где она начинает жить и служить, а также ауру своих хозяев. Впоследствии в национальной культуре стали постепенно появляться и производственные вещи. В связи со стандартизованностью изготовления они при производстве не приобретают ауру, но она возникает при размещении вещи в доме и ее использовании хозяевами.

Своей «чтойностью» вещь указывает на видовое предназначение. Она оповещает о себе, что оказывается значимым для человека. В вещи обнаруживается практический смысл, говорящий о ее предназначении, ментальный, связанный со спецификой этноса, и символический, вкладываемый в нее конкретным человеком, социальной группой или народом. Манипулируя вещью, человек/социальная группа придает ей смысл, посредством которого выражает собственное миропонимание, мироощущение, психологическое состояние, эмоции и чувства. Можно говорить о многоаспектности вещи в ее судьбе, обладающей собственным значением, являющейся материальным объектом повседневной культуры и приобретающей смысл от хозяина.

Вещи в национальной культуре были долговечными, передаваясь по наследству в семье и неся заряд ее энергии. Вещи имели не только свое назначение, но и были связаны с семьей, неся в себе определенный посыл. «Нет вещи без названия и содержания», а «у кого нет старого, у того не будет и нового» (Татарское народное творчество, 2017. Т. 6. С. 45). Заселяя домашнее пространство, вещи оказывались одушевленными. Ими пользовалось несколько поколений, что наделяло вещи статусом сакральности и семейной реликвии. «Вещи, словно антропоморфные боги-лары, воплощающие в пространстве аффективные связи внутри семейной группы и ее устойчивость, становятся исподволь бессмертными» (Бодрийяр, 2023. С. 23). Вещь в доме получала символическое достоинство (Ж. Бодрийяр). Отношение к вещи, несмотря на ежедневность ее использования, было ритуальным, трепетным и бережным. При поломке ее тут же чинили/латали для дальнейшей работы с ней. Данный факт говорит о тесной взаимосвязи человека и вещи:

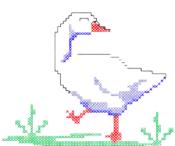


«в такой согласованности вещи обретают внутреннюю плотность и аффективную ценность, которую принято называть их „присутствием“» (Бодрийяр, 2023. С. 22).

Использование вещи не только в повседневности, но и в праздничной обрядности наделяло ее дополнительными функциями медиатора. Данная вещь, снимая напряжение/конфликт, соединяла свое и чужое, становившееся после совершения обряда присвоенным – своим. Осуществляя контакт с потусторонними (природными/божественными) силами, люди осуществляли обмен, манипулируя определенными вещами. В качестве обмена или дара выступала в том числе еда, которую готовили не только на открытых пространствах, но и дома – на кухне.

Строя дом, татары уделяли особое внимание кухне. Традиционная кухня татар как пространство для приготовления еды устроена просто и рационально, что свидетельствует о домовитости хозяина и хозяйки, их продуманном укладе жизни. В обустройстве кухонного помещения отражаются культурно-исторические особенности татар и их вкусы, социальная иерархия и семейные ценности. Подчеркнем, с точки зрения мировой и особенно национальной культуры связанные с кухней вещи и кухонная утварь оказываются ценностями крупицами истории народа и его повседневности. Вещь в музеях приобретает художественную ценность: она «становится носительницей духовного смысла, ибо ее форма, не изображая человека, создавала образ человека – человека определенной эпохи, культуры, национальной принадлежности, социального состояния, душевного склада» (Каган, 1996. С. 211). Благодаря повседневным вещам, в том числе кухонной утвари, можно получить много важной информации, потому что каждый атрибут оказывается способом ее кодирования и хранения. При изучении можно выявить не только характеристики вещи, но и среду обитания, практики ее использования, ценность и транслируемые смыслы. На протяжении длительного культурно-исторического развития много домашней утвари подверглось модификациям и изменениям, некоторые кухонные вещи вообще вышли из обихода, так как им на смену сегодня пришли умные гаджеты. Чтобы не потерять связи с прошлым и осуществить преемственность, необходимо восстановить утраченные смыслы, связав их с культурно-историческим развитием.

Обязательными атрибутами кухонного пространства в татарском доме были печь (позже появится газовая плита), нары (сәке), которые использовались в качестве кухонного стола, но потом им на смену пришел стол, закрытые нары (для хранения продуктов и утвари), висячий открытый шкаф или полки, открытые ящики с решеткой из планок (у зажиточных татар – буфет/шкаф(ы)), рукомойник, сундуки, стоявшие у печи, множество кухонной утвари и продукты питания. Отметим, в традиционной национальной культуре «действует тенденция занять, загромоздить все пространство, сделать его замкнутым» (Бодрийяр, 2023. С. 21). В доме-кормильце и на кухне как пространстве преобразования сырого в приготовленное мебель и утварь были функциональны и назначение прочитывалось «в столах и буфетах – тяжеловесно-пузатых, несущих в себе дополнительные значения материнства» (Бодрийяр, 2023. С. 61). При этом кухня была структурирована и рационально продумана, что помогало женщине ориентироваться



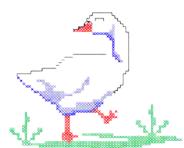
в пространстве и быстро находить необходимое. Сама кухня олицетворяла татарскую женщину и считалась женской половиной в доме. Неслучайно вхождение в семью мужа у татар-мишарей сопровождалось символическим жестом: невеста целовала печь, что знаменовало приобщение к очагу нового рода.

Значимым символом дома, своеобразным домом в доме (Г. Гачев), сердцем дома, выступала печь. Она символизировала преображающую силу, позволяющую сырое сделать приготовленным, домашний очаг, семью, уют, достаток, благополучие, жизненное тепло, свет, сытость, сердечность. «Если в печи огонь, то в доме уют» (Татарское народное творчество, 2017. Т. 6. С. 203).

Печь олицетворяла женское начало: дарила всем тепло и кормила. Каюм Насыри приводит загадку о женской ипостаси печи и ее главенстве в доме: «Белое платье надела, головой потолок задела» (Насыри, 1977. С. 101). Подобное обнаруживаем и в других татарских загадках: «Платье у бабушки белое, передник черный», «У белой тетушки хоть рот и велик, но пищу не может есть», «В углу дома белая баба сидит», «Стоит толстая тетка, белолица, чернорота, красный язык высунула» (Татарское народное творчество, Т. 4. С. 180, 181).

На протяжении истории культуры народа татарская печь эволюционировала, о чем говорят археологические материалы. Ранние постройки домов в виде полуземлянок (Х век) имели очаги, а чуть позже появляются печи-каменки. Татарские печи и дымоходы начиная с IX–X веков выкладывались из природного камня с глиной, что способствовало чистоте домашнего пространства. Во второй половине XI века в домах устанавливали печи каминного типа. В начале XIII века обнаруживается глинобитная печь. Если в более древние времена в жилище устанавливали печи по-черному (или печь курного типа), то позже распространились печи по-белому. Истоки татарской печи по-белому

(дым уходит из печи в трубу) «относят к отдаленному прошлому, к эпохе Волжской Булгарии», «однако длительное время сохранялось и отопление „по-черному“, о чем свидетельствует название кухонной половины дома – „кара ёй“ – черная, т. е. курная, изба» (Татары, 2001. С. 236–237). Для кладки печей татары использовали сырцовый и обожженный кирпич. Нередко сами печники занимались его производством, а в Заказанье «существовало полупромышленное производство кирпича» (Татары, 2001. С. 191). Топливом для печи были дрова (преимущественно березовые). Средний размер татарской печи был два на полтора метра.



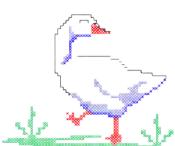
Конструкция хлебопекарной печи с трубой-дымоходом была следующей. «Ее основанием служила срубная клетка в несколько венцов, заполненная глиной, составлявшая под печи», «выше из сырцовых или каленых кирпичей сооружали свод, прямой дымоход, лежанку», но «главное отличие заключалось в присутствии котла, вмазанного сбоку от устья печи, с отдельной топкой и тягой в основную трубу» (Татары, 2001. С. 237). Такая печь сооружалась чаще всего на кухне. Во второй половине XIX столетия стали появляться подтопки – небольшие печи, которые выполняли функции отопления дома, кухонной плиты и котла. Главное их качество – экономичность топки. Нередко во дворах стояли простейшие трехножники с подвешенным котлом, которые активно использовали в летнее время.

Печь выполняла в доме татар множество функций: обогревала и освещала дом, выступала в качестве устройства для приготовления еды, места для сушки дров/одежды, складывания домашней утвари (самовара, кумгана, посуды) и отдыха (на печи спали). В своей многофункциональности она была схожа с русской печью.

Но для татарского дома характерно довольно свободное расположение печи, что обусловлено более ранним периодом, связанным с кочевым образом жизни и юртой. «На одном из исторических этапов произошло перемещение печи из центра помещения к входу, что, вероятно, было обусловлено или изменением конструкции жилища, или же, как считают некоторые исследователи, переменой в духовных представлениях их обитателей» (История и культура татар-кряшен (XVI–XX вв.), 2017. С. 718). Татарская печь устанавливалась на расстоянии от стены, что образовывало проход. Он служил незаметному перемещению татарских женщин, а также обеспечивал пожарную безопасность. «Подобная постановка печи, отступая от стен, известна еще по булгарским памятникам» (Татары, 2001. С. 238).

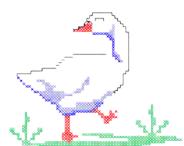
Благодаря устройству татарской печи, имевшей очаг и вмазанный над ним котел, татарки имели «возможность применять различные технологии и приемы тепловой обработки блюд» путем варки, обжаривания в котле, выпекания в печи, медленного томления (Татары, 2001. С. 318). Все виды супов, каш, а также плов и картофель варили в котле. В нем также кипятили молоко, готовили корт, жарили катламу, баурсак и т. д. Духовая печь использовалась для выпекания мучных изделий, прежде всего хлеба. Блюда, приготовленные в печи, обладают ароматом и неповторимым вкусовым колоритом. Как справедливо заметил Г. Гачев, «через горнило стихии огня должно пройти вещество природы, прежде чем стать пригодным для вхождения в нашу нутрь – пищей», и такая еда олицетворяла «жажду на тепло жизни» (Гачев, 2015. С. 25, 233).

На кухне у хозяйки все вещи имеют свое место, практическое применение и обладают символическим значением. Как справедливо заметил Ж. Бодрийяр, «всем вещам свойственна многофункциональность, несменяемость, внушительность присутствия и иерархический этикет» (Бодрийяр, 2023. С. 21). У каждой вещи есть свое место, и она всегда присутствует в поле зрения хозяйки, являясь ее необходимым и постоянно используемым помощником. Некоторые из кухонных атрибутов женщина принесла в дом мужа в качестве приданого, что изначально



обладало символическим значением (например, вышитые скатерти и полотенца, посуду). Данное привнесение принципиально для молодой женщины, входящей в чужое пространство. Ей необходимо было постепенно присвоить его, сделать своим. И в этом особую роль играли ее собственные вещи: первоначально в чужом для нее доме было уже что-то свое, что помогало освоиться в новом мире.

Домашняя утварь на кухне не только заполняла пространство, но и входила в жизнь татарки, которая начинала одухотворять ее и выстраивать отношения. Вся кухонная утварь олицетворяла женскую долю, связанную с ее домовитостью, уважением, бережливостью, экономностью, безропотностью, умением вести домашнее хозяйство и готовить разнообразные блюда, способностью быть приветливой и заботливой хозяйкой. Сама кухонная утварь одушевлена и считается принадлежностью татарки-хозяйки. Какой субъективный смысл вкладывала татарская женщина в домашнюю утварь, восстановить оказывается проблематичным, но утилитарное назначение кухонных вещей и некоторые особенности их символизма можно прояснить. Дело в том, что символизм помогает понять суть вещей и кухонной утвари, истолковать их судьбоносное предназначение через смысл, реконструировать модели повседневности национальной культуры прошлых времен и раскрыть сокровенные тайны народа. Вся кухонная утварь олицетворяла семью, тепло домашнего очага, родственную любовь, ритуальное гостеприимство. Столь важное значение символизма вещи для восстановления национальной традиции объясняется тем, что символ выступает в качестве знака, где пересекаются материальное и духовное, рациональное и чувственное, земное и трансцендентное, действительное и мистическое, повседневное и чудесное, сознательное и бессознательное, коллективное и индивидуальное, объективное и субъективное, форма и содержание. Символизм, связанный с судьбой вещи, демонстрирует в своем содержании фатализм, предопределенность утвари, а также веру в возможность изменить судьбу при манипуляции с вещами, приобретающими персонализацию и одушевленность.



45

ЦЕННАЯ ВЕЩИЧКА – ВСЕГДА НЕВЕЛИЧКА.

К. НАСЫРИ



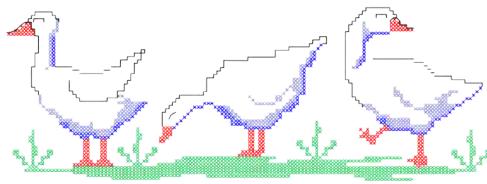


Чайный паровоз - чайная, деревенская

Чайный паровоз - ватная, соленая

Чайный паровоз - терпкая, горькая

С. А. Тимова. Триптих. 2009

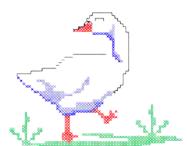


СИМВОЛИЗМ КУХОННОЙ УТВАРИ

Национальная кухня является одной из визитных карточек народа. Образ национальной кухни как домашнего пространства складывается из кухонной утвари и множества вещей, находящихся в ней (кухонная и столовая посуда, приспособления для манипуляции с продуктами питания, их обработки, приготовления и хранения). Сохранившиеся и дошедшие до наших дней кухонная утварь и вещи, связанные с приготовлением еды, выступают в качестве символа повседневной жизни татарского народа прошлых эпох. Они несут в себе знание не только о собственной утилитарности и практической направленности (отвечая на вопросы, для чего использовался данный атрибут и как), но и о специфике быта татар, их культуре. Все обустройство кухонного пространства создавало не только удобство и уют, но и эффект настроения (настроенности на приготовление пищи/еду), «„природного“ созвучия, в котором сливались мир души и присутствие вещей» (Бодрийяр, 2023. С. 33). Кухня как особое пространство в доме олицетворяет переживание судьбы (своей/ семьи/народа), в том числе ее хозяйкой. Несмотря на утилитарность, кухонное пространство обладало своей поэтичностью, где все предметы перекликались друг с другом и даже символически общались, являя пример связного присутствия в бытии.

На кухне у татарской хозяйки никогда не было утвари и посуды просто так, на всякий случай. Она пользовалась всеми предметами и посудой своего, женского пространства. Каждая вещь «вбирала в себя душевный опыт человека», отражая «целое мировоззрение, где каждый человек понимается как „сосуд душевной жизни“» и целостный образ жизни представлен как «строй Природы, первозданной субстанции, откуда и вытекает всякая ценность» (Бодрийяр, 2023. С. 37, 38).

Утварь была многозначна, потому что использовалась не только в повседневности, но и в праздничной и ритуальной обрядности. В зависимости от коммуникативной ситуации (бытовой, праздничной, сельскохозяйственной, религиозной) раскрывались разные грани значений кухонной утвари. Знание



смысла вещи как символа олицетворяет «свет сознания, позволяющий различать вещи и то, о чем они вещают», что «перманентно свершается в нас и через нас в этом миге настоящего» (Тищенко, 2023. Т. 19, № 40. С. 22–48).

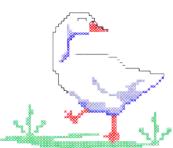
В татарском доме и на кухне можно обнаружить большой ассортимент деревянной посуды и утвари. Она преобладала у татар вплоть до второй половины XIX в. Изготовление деревянной посуды относится к числу древнейших ремесел поволжских татар. Объясняется данный факт природной средой существования этноса. Территория Среднего Поволжья и Приуралья отличалась богатыми лесными массивами. Самыми распространенными материалами для кухонной утвари считались дуб, липа, осина, сосна, береза, клен. Перечисленные деревья относились к разряду священных, поэтому их материал был пригоден для человека. Также использовались луб и солома.

Обращение к дереву было неслучайным. В прошлые эпохи оно мыслилось как живое существо. Его «субстанция вырастает из земли, оно живет, дышит, „работает“, „обладает своей скрытой теплотой“, запахом, «в его волокнах сберегается время, то есть это идеал для хранения, ибо все хранимое стараются уберечь от времени» (Бодрийяр, 2023. С. 49, 50). Дерево олицетворяло силу, рост, укоренность в земле, адаптивность, выносливость в природных условиях, стабильность, опору, жизнь и возрождение, согласно жизненным циклам, семью и объединение людей. Обеспечивая связь между небом и землей, дерево олицетворяло мудрость и знания. Оно гарантировало человеку защиту и убежище. Символическое значение деревьев переходило к предметам, сделанным из них.

Из перечисленных нами деревьев татары делали разнообразные бочки, кадки, ведра, ступы, маслобойки, квашни, корыта (жилпучи), жернова, пахтальницы для сбивания масла, лопаты для сажания хлеба в печь, доски для разделывания теста, колотушки для толчения картофеля и размешивания продуктов, скалки, поварешки для доставания еды, ковши с загнутой вниз ручкой для зачерпывания жидкостей (воды, айрана, кваса), коромысла, берестяные кузова и корзины. Деревянными были ложки, блюда, чашки. Широко применялись в быту изделия, плетенные из ивой лозы/черемухи/вяза (сундуки, корзины, посуда для хлеба, гнездовые корзины для насекомых, рыболовные морды). Многие из них сохраняют свою популярность до сих пор и с удовольствием используются в домашнем или дачном хозяйстве.

Деревянная посуда изготавливалась самодельным или кустарным способом. Встречался у татар и архаичный рогожно-кулеткацкий промысел: «...на Волге для перевозок хлеба использовали кули „татарской работы“» (Татары, 2001. С. 185).

К числу старейших столовых приборов относилась деревянная ложка. О важности этой небольшой вещицы во время трапезы люди не задумываются. Ложкарный промысел развивался в районах, расположенных вблизи лесов. Технология изготовления ложек была сложной и многоступенчатой (включала до пятидесяти операций), поэтому производство их осуществлялось в свободное

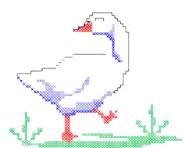


от полевых работ время – зимой. Сначала заготавливали баклушки – деревянные бруски, затем завивальщики вытачивали черенки, далее делали рабочую часть ложки для зачерпывания пищи. В заключение ложку шлифовали (в давние времена – пучками растений/травы или камнями), а иногда украшали искусствой резьбой и раскрашивали (оранжевыми, красными и золотыми красками), что делало ее красивой и нарядной. Для изготовления ложек ложкари использовали лигу, клен, дуб, нередко рябину. Деревянные ложки в хозяйстве отличались размерами: маленькие и средние использовали для еды, а большие – для перемешивания ингредиентов при приготовлении блюд, зачерпывания и дегустации. Важным преимуществом деревянной ложки была не только ее дешевизна. Она не проводит тепло и, соприкасаясь с горячим, не нагревается, что делало ее удобным инструментом при пробе на вкус блюд во время процесса приготовления и вкушении.

Деревянная ложка, являясь элементом национальной традиции, символизирует дом и уют, трапезу и гостеприимство, сытость и довольство, а также дисциплину (есть начинали после знака старших) и даже наказание (вспомним, провинившегося за столом могли ударить ложкой по лбу). Деревянную ложку имел каждый член семьи. Во время трапез не принято было есть чужой ложкой, только своей. Форма ложки в виде чаши олицетворяет заботу и питание. Большие деревянные ложки для перемешивания и зачерпывания выступают в качестве символа владения искусством приготовления пищи. О назначении ложки татары сложили загадки: «Пяти братьям я главный, всех кормлю, но сам голодный», «Когда кормлю – очень нужен, наедятся – ни к чему» (Татарское народное творчество. Загадки, 2013. Т. 4. С. 214).

Деревянная (крестьянская) миска олицетворяет патриархальный уклад жизни прошлых времен. Изначально такая миска обладала чисто утилитарным значением: из нее не только ели, но и использовали при готовке блюд. Но и в праздничной обрядности миска была обязательным атрибутом. Ее непременно брали с собой, когда готовились ритуальные общинные каши. Каждый в персональную миску получал свою порцию священного кушанья. Роль миски в судьбе человека татары закодировали в загадке: «Ухо есть, головы нет, любая еда впрок идет» (Татарское народное творчество. Загадки, 2013. Т. 4. С. 210).

Татарская женщина должна была виртуозно владеть коромыслами, нося на них ведра с водой для хозяйственных нужд. Дерево для изготовления палкообразных, гнутых (дугообразных) или вырезанных коромысел было прочным, гибким и легким, поэтому в ход шли береза, клен, реже ель или сосна. Коромысла с ведрами, наполненными водой, олицетворяли баланс в отношениях мужчины и женщины, и женщина была главной хранительницей этого баланса. Также коромысла олицетворяли жизненную силу: пока она есть, человек способен носить коромысла с наполненными водой ведрами. Поэтичное отношение к коромыслам (как одушевленной вещи) встречаем в загадке: «Согнуто, как бровь, головка с зарубкой» (Татарское народное творчество. Загадки, 2013. Т. 4. С. 210, 209). Поход женщины по воду с коромыслом



и ведрами татары передали в следующих художественных образах: «на одной ветке две птички», «идут с песнями, возвращаются со слезами», «два братца купаются, один ныряет, другой дожидается» (Татарское народное творчество. Загадки, 2013. Т. 4. С. 209).

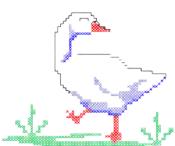
Для хлебопечения в хозяйстве необходимо было иметь сито, через которое просеивали муку. Его стенки обычно делали из бересты, закрытые с одной стороны сеткой. Ассоциировалось сито с изобилием, а также с отсеиванием ненужного/шелухи. В ритуалах его использование олицетворяло небо/дождевые облака, дающие влагу и силу урожаю. В загадках татары символически обрисовали образ сита и его изготовление: «С одним ртом, с тысячью глазами», «В лесу согнута, дома сшила, новая посудина, а дно дырявое» (Татарское народное творчество. Загадки, 2013. Т. 4. С. 222).

Развитым у татар было гончарное дело. Оно относится к числу древнейших ремесел и популярных художественных промыслов. Гончарное дело пришло из Азии. Изготовление изделий осуществляется с помощью формования глины частично руками (простой и древнейший способ), частично на гончарном круге с последующим обжиганием при высокой температуре в печи. «Иногда гончары только подправляли верхнюю часть сосуда на вращающемся столике или том же круге» (Руденко, 2019. С. 33). Найденные на территории республики горшки баночкой формы датируют серединой II тысячелетия до нашей эры, а круглодонную посуду и сосуды – X–XII веками. В именьковской культуре, расположенной на территории Среднего Поволжья в IV–VII веках, было развито гончарное дело, о чем свидетельствуют найденные фрагменты плоскодонных сосудов, горшков, пиал, чашек для питья, блюдцев из глины. Татарские хозяйки знали, что «разбитый горшок в дело не годится» (Татарское народное творчество. Пословицы и поговорки, 2017. Т. 6. С. 223, 224). Поэтому они бережно относились к гончарным изделиям.

В татарской кухне гончарные изделия занимали особое место. К их числу относились разнообразные горшки, кринки, кувшины, кружки, чайники, корчаги для замеса теста. Их объем был от двух литров до двух ведер. Глиняную посуду использовали как для приготовления блюд (жарения, тушиения, запекания, томления), так и для хранения жидкости, масла, молочных и сыпучих продуктов (например, круп). Более того, в глиняной посуде еда и напитки подавались на стол.

Любовь татарок к глиняной посуде объясняется тем, что она способна при любых погодных условиях (в жару и холод) сохранять естественную температуру продуктов питания. Приготовленные в гончарной посуде блюда отличаются ароматом, сочностью и нежной текстурой. Гончарные кухонные изделия экологичны. В них еда не теряет своих качеств, сохраняются полезные витамины ингредиентов и блюдо приобретает более насыщенный вкус.

Обратим внимание еще на некоторые факты. Глиняный горшок считается особым предметом, выполнявшим не только хозяйственые нужды. Своими округлыми формами и свойством вмещать в себя любое содержимое он



воплощал для людей космос. Гончар, изготавливавший сосуд, приравнивался к создателю Вселенной. Сама глина представляла собой магический материал. Она была связана с землей, печью и огнем, неся в себе их энергии.

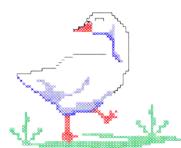
С IX века на территории Волжской Булгарии получила развитие металлургия. Считается, что, «используя принудительное дутье и каменный уголь, булгары первыми в Европе научились выплавлять чугун, изготавливали высококачественную сталь» (Татары, 2001. С. 191). Историк К. А. Руденко предполагает, что «большая часть продукции изготавлялась из кричного железа, а также сырцовой стали» (Руденко, 2014. С. 230). Но уже в именьковской культуре в IV–VII веках было наложено металлургическое производство. Об этом свидетельствуют хозяйствственные ямы/котлованы для плавки металла, найденные в Тетюшском районе Татарстана (площадка Тетюшского II городища).

Металл символизирует вечность, силу и богатство. Благодаря развитию металлургии в домашнем хозяйстве расширился ассортимент утвари. Появились ведра, кочерги, ухваты, ножи, косы, серпы, сделанные из цельностальных заготовок. Отметим, в каждом доме имелось несколько видов ножей, в том числе для разделки туш животных, обработки и нарезки продуктов питания. Излюбленной на татарской кухне была и чугунная утварь: котлы («казан»), сковородки («табак»), горшки («чүлмәк») из чугуна. Если сковороды были удобными для приготовления бэлишей и губадьи, то в казанах и горшках готовили супы, каши, жаркое. В целом металлическая посуда предназначалась для хранения/переноски пищевых продуктов, для приготовления блюд и их тепловой обработки, для сервировки стола.

Обратим внимание на чугун. Он представляет собой экологичный материал – сплав железа с углеродом. Чугун способен выдерживать довольно высокие температуры. Посуда из чугуна может быть использована для томления, тушения, варки и жарения, сохраняя не только вид блюда, но и аромат и вкус его ингредиентов.

Обязательным элементом татарской кухни был чугунный казан (котел). Он относится к числу древнейшей кухонной утвари, первоначально имевшей ритуальное применение². До середины XX века казан считался главной кухонной утварью в татарском доме. С его помощью женщины готовили множество блюд на/в печи. Не стоит забывать, что котел стал предшественником кастрюли и сковороды. Татары говорили: «В старом кotle суп бывает вкуснее», а «суп, сваренный в большом котле, бывает вкусным» (Татарское народное творчество. Пословицы и поговорки, 2017. Т. 6. С. 223).

В древних пластиках культуры каждое племя имело большой казан – «тай-казан». Его размеры позволяли приготовить в нем мясо целого коня. Подчеркнем, казан встречается у многих народов, и его форма была связана с мифологической картиной мира. Так, «у тюрко-монголов небо и подземный мир виделись

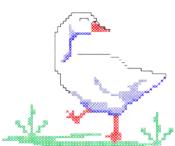


² Отметим, ритуальные казаны имели большой объем. Еда, приготовленная в них, предназначалась для большого количества людей.

в виде перевернутого казана как своеобразного купола. Неслучайно весь космос воспринимался как куполообразное/котлообразное пространство» (Яковлева, 2017). Именно казан считался центром мироздания.

Считается, что он дал название столице Республики Татарстан и определил главенство гастрономической составляющей в ее судьбе. При этом не существует единой версии происхождения города, что является одной из его загадок и придает особое очарование. По одной из версий, город основан в месте впадения речки Булак в Казанку, где засипел казан. Данный знак стал сигналом для постройки города. Согласно другой легенде, «когда жизнь в Шахри Булгаре стала невыносимой из-за монгольского хана Хантимера, предводительница одного из племен старуха Туйбике ушла по Волге, взяв с собой людей и котел. Выбрав местность, люди основали город, а котел зарыли в землю» (Татарское народное творчество: в 15 т. Казань: Татарское книжное издательство, 2015. Т. 6: Предания и легенды. С. 48). У Э. Турнерелли встречаем еще один вариант происхождения названия столицы Республики Татарстан. Охотившийся близ Казанки слуга золотоордынского хана Батыя «допустил оплошность: зачерпывая воду, он уронил котел в реку. Легко представить, сколь велико было разочарование охотников, оставшихся в тот день без обеда: вокруг простиралось совершенно пустынное место, заменить потерю было невозможно. Вероятно, впечатление от утраты было настолько удручающим, а аппетит охотников столь сильным, что река, поглотившая бесценную утварь, навсегда осталась для них связанной со словом „котел“». Позднее хану пришла идея основать на месте несостоявшегося пиршества город. Естественно, он получил имя Казан; память о происшествии с котлом, мало значимом для других, но крайне обидном для самих голодных охотников, сохранилась, таким образом, на века» (Турнерелли, С. 180). Существует версия и о том, что название города обусловлено ландшафтом местности в виде котловины (казанлык). И в еще одной легенде говорится о том, что, основав Казань, люди под первое строение зарыли казан, олицетворяющий изобилие и богатство.

Отметим, в татарской национальной культуре казан – многозначный символ. Ввиду того, что в кotle происходят магические трансформации еды из сырой в приготовленную и пища, приготовленная в нем, способна накормить большое количество голодных, он обладает множеством значений. Казан олицетворяет модель мироздания и домашний очаг, сакральность места нахождения очага и материальный достаток рода/семьи, помощника в приготовлении (ритуальной/праздничной/повседневной) пищи и сюжет творения мира, охранительную силу и атрибут, благодаря которому готовится еда. Его сакральность связывалась с чудом, вследствие которого голодные утоляли свой аппетит. Передаваясь по наследству, котел символизировал сплоченность и целостность народа, власть и изобилие, гостеприимство и богатство. В кotle осуществляется смешение ингредиентов, результатом чего оказываются гармония и согласованность их в блюде. Если расширить значение и перенести его на общественное устройство, то можно говорить о гармонии и согласованности в народе



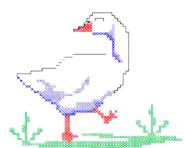
и семье. Связывают значение котла и с движением при высокой температуре. Фразеологизм «словно в котле кипеть» означает волнения и хлопоты человека. Также котел олицетворяет пространство, способное объединить большое количество людей. Об этом говорит и известная поговорка «вариться в общем/ одном котле», что символизирует понимание людьми, находящимися в одном пространстве, значимости определенного дела.

К числу часто используемой посуды в татарской национальной кухне относится глубокая чугунная сковорода – «таба». Татарки готовили в сковороде губадии и бэлиши, блины и лепешки. Это был незаменимый предмет в домашнем хозяйстве, передаваемый по наследству. В татарских загадках образ сковороды представлен довольно поэтично, демонстрируя уважительное и трепетное отношение к данному кухонному атрибуту: «Есть овечка с черным хвостом, из дома в дом бродит», «Черная курица бабушки по дому бегает, из дома в дом ходит», «Черный жеребенок, копыто масляное» (Татарское народное творчество. Загадки, 2013. Т. 4. С. 215).

В ходу у татарской хозяйки была и медная посуда. Мастера по изготовлению медной посуды – медники – были в каждом населенном пункте. Для изготовления утвари медники применяли разные техники, в том числе гравировку, чеканку, литье, тиснение. Из меди делали котлы, ковши, тазы, кумганы, кувшины, а позже появились кастрюли, сковороды и чайники. Считается, что еда в медной посуде готовится быстрее, не пригорает, хорошо пропекается и имеет яркие вкусовые характеристики. Еще одним свойством медной посуды можно назвать ее антибактериальное действие: медь защищает от бактерий и грибков, обеззараживает жидкость, что было актуально для прошлых времен.

Самовар олицетворял у татар семью и домашнее чаепитие. Завезенные в Булгарию китайскими купцами самовары настолько понравились народу, что постепенно они стали изготавливаться местными умельцами. Чаще всего самовары делали из меди или латуни. Они различались размерами, которые измелялись ведрами. Распространенными были одно-, двух-, трехведерные самовары. Татарские хозяйки любили демонстрировать наличие в доме самовара, выставляя его на столе или печи. Как отметил К. Насыри, некоторые татары «имеют по пять-шесть самоваров, которые, выстроившись в ряд на столе, придают дому особую праздничность» (Насыри К. Материалы по татарской этнографии. Жилище – дом. URL: <http://kitap.net.ru/etno.php>). Подобное описание касалось только зажиточных татарских семей. Там, где «не было достатка», «самовар муллы путешествовал <...> из дома в дом» (Фукс, 2013. С. 26). Вместо самовара татары заваривали чай либо в медном чайнике, либо в чугунном котелке.

К самовару татары относились почтительно, что отразилось в их народном творчестве. Неслучайно о нем сложено большое количество загадок: «Гость из Бухары ест огонь да водой запивает»; «Чудит-гудит, огонь бьет из углей, из серебра и меди он, вскоре будет на столе»; «Внутри черный, как уголь, снаружи желтый, как репка. Сидит важный, как мулла, засвистит, как шайтан»; «Сам



блестит, внутри вода дрожит. Ухо есть – не слышит, нога есть – не ходит, татарин без него не живет»; «И голова дырява, и дно дыряво, в середине – огонь, вокруг – вода»; «Хрипит дракон, в сердце огонь, в животе вода, на макушке глаз, хорошо, что есть он у нас»; «Пяты братьям я главный, всех кормлю, но сам голодный»; «Нос есть – не дышит, рот есть – не кушает, ухо есть – не слышит, нога есть – не шагает, пить не перестает»; «Свистит, фыркает, на столе пар клубится, сидит гостей ожидает» (Татарское народное творчество. Загадки, 2013. Т. 4. С. 216–219).

В целом в каждом татарском доме на кухне можно было обнаружить довольно разнообразный арсенал кухонной утвари. Чем богаче были хозяева, тем большее разнообразие и количество посуды было на кухне. Со второй половины XIX века в домах татар стали постепенно появляться фабричные изделия (например, железные ведра, чугунные сковороды, самовары, металлические чашки и ложки, посуда из стекла и фаянса). В конце XIX века арсенал хозяйки пополнили новые атрибуты: мясорубка, жаровня, противень, ступа для перемола пряностей, ножи с вилками для сервировки стола. Безусловно, новшествами сначала обзавелись богатые слои населения, городские татары, а позже они появились и в сельской местности. В этот же период в домах татарских купцов начали пользоваться кофейниками и чашечками для кофе, который стал популярным напитком. Мода на него (особенно среди молодежи) пришла из Османской империи. Перечисленные вещи, постепенно заполнявшие пространство кухни, ассоциировались с модными тенденциями, прогрессом, удобством, ускоряющимся темпом жизни. Они значительно облегчали хозяйке процесс приготовления пищи. Ф. Ибрагимова (1887–1985) давала следующий (более современный) перечень «необходимой в каждом хозяйстве посуды»: «медные кастрюли и казаны с ручками и крышками; если нет возможности приобрести медную посуду, можно купить эмалированную железную или чугунную, появившуюся в последнее время в продаже. Она не такая прочная, как медная (цена соответствует качеству), но может неплохо послужить; удлиненные кастрюли для рыбы; дуршлаги и сита для бульона; терка; шумовка для снятия пены с бульона; миксер или венчик для взбивания яиц, сливок; разделочная доска для мяса, лука и др.; глубокая деревянная миска; ступа; приспособление для нарезки теста; металлическая терка для твердых продуктов (хрен и др.); ножи большие и малые; вилки с деревянными ручками; ковши; мясорубка; деревянный молоток для отбивания мяса; сковородки; блюда для кебаба; формы для крема, бланманже и др.; мельница для кофе и перца» (Ибрагимова, 2017. С. 38–39).

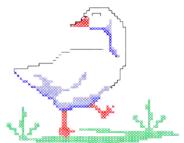


В начале XIX века список гастрономических лакомств татар значительно расширился, в их рационе появилось мороженое, которое покупали (в 1887 году у Мухаметзяна Яхъина появился цех мороженого, расположенный в доме купца Апакова на Сенной площади) или делали сами (в домах богатых татар появилась специальная посуда – оловянная форма для мороженого).

В национальной татарской кухне к началу XX века произошли изменения во взглядах на традиционную кухонную утварь и вещи. Данный факт имеет своим истоком определенные мировоззренческие трансформации, обусловленные новыми взглядами на питание, вхождением в рацион наряду с мясомолочной продукцией разнообразных овощей и фруктов, а также внедрением появившихся технологий приготовления блюд. Среди татар стали распространяться идеи о рациональном питании, влияющем на самочувствие человека. Подобные идеи встречаем у знаменитого татарского мыслителя Каюма Насыри (Яковлева, 2016). Он считал, что еда должна соответствовать тяжести выполняемых личностью работ, в противном случае переедание приведет к ухудшению здоровья.



ПО ЕДЕ ПОСУДА, ПО МЕДУ И ЛОЖКА.





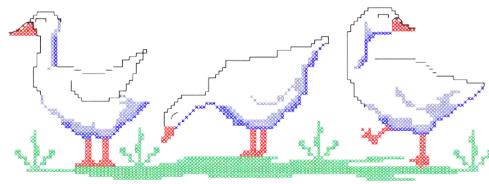
Красина

Карейский датч

Конфетница

Молочная блока

Е. А. Титова. Из серии работ "Веселые пасторельи". 2009

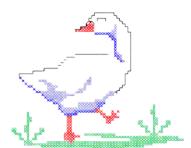


ГУСЯТИНА И ДРУГИЕ ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ЧЕРЕЗ ПРИЗМУ СИМВОЛИЗМА

В древности продукты питания и пища этноса обладали символическим значением. Об этом свидетельствует их использование в праздничной и ритуальной практике. Считалось, что во время ритуального/праздничного вкушения магические свойства обрядовых блюд перейдут и людям.

В питании татар мы встречаем продукты земледелия, скотоводства, птицеводства, рыболовства, бортничества/пчеловодства, собирательства. Большинство блюд татарской народной кухни были сложносоставными. Как правило, в них доминировал один ингредиент, и его символическое значение было определяющим для всего блюда.

Первоначально рацион питания татар был мясо-молочным, что свидетельствует о кочевых традициях и своеобразии ислама, в котором нет вегетарианских постов. При переходе к оседлому образу жизни в пищу добавились продукты растениеводства. В питании татар четко прослеживалась сезонность. Как правило, «в осенние месяцы и зимой больше использовали мясо, весной и летом – молочные продукты, растительную пищу» (История и культура татар-кряшен (XVI–XX вв.), 2017. С. 722). В весенне-летний период в еду шли и дикорастущие растения: борщевик, дягиль, крапива, лебеда, медуница, сныть, щавель. Рацион питания татар составляли гороховая, гречневая, овсяная, ржаная, ячменная мука и крупы. Пшеничная мука встречалась на столе богатых татар. Из семян конопли изготавливали молоко и масло. С XIX века в рационе в качестве добавок стали появляться овощи: капуста, картофель, лук, морковь, огурцы, репа, свекла, тыква и пр. «Хлеб с картофелем, луком, квасом составлял основной продукт питания бедняков» (История и культура татар-кряшен (XVI–XX вв.), 2017. С. 721). Но овощи долго были непривычными для татар, считавшими блюда из них несытными. Зато татары любили фрукты и ягоды, выращивали их в садах или покупали у купцов. Среди предпочитаемых фруктов назовем яблоки, груши, апельсины и лимоны. Из ягод татары любили калину, малину, рябину, смородину,



черемуху и лесные ягоды. Их в качестве продуктов питания использовали не только в свежем, но и в сушеном виде. Заметим, о пользе фруктов и овощей в 1911 году в казанском «Восточном клубе» даже читались лекции, что говорит о постепенной смене рациона.

Осуществим обзор основных продуктов питания татарского народа с точки зрения их символизма.

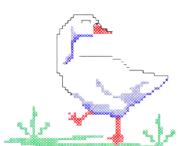
К мясу татары относились уважительно: оно придавало блюду сытность и калорийность, символизируя силу и мужественность, размножение и плодородие, богатство и власть. Приплод в хозяйстве для татар был праздником. Они говорили: «Бык родится – будет мясо, телка родится – будет молоко» (Татарское народное творчество. Пословицы и поговорки, 2017. Т. 6. С. 100).

Мясные блюда были обязательными и главными на праздничном столе. Среди мясных предпочтений татар назовем баранину, говядину, телятину, конину, а также мясо птиц – гусей, кур, уток. При этом конина и баранина считались мясом «с горячим дыханием», а значит – более ценным. Мясо коров и коз относилось к числу продукции с «холодным дыханием», поэтому ценилось меньше. Большинство блюд в своей рецептуре включали мясо и субпродукты (печень, почки, сердце, легкие, язык, голову, конечности) крупного рогатого скота/овец/домашней птицы (гусей, кур, уток). Субпродукты считались обязательными на праздничном столе в день забоя скота. Животное необходимо было зарезать согласно канонам ислама путем перерезания горла и выпускания крови. Как правило, резали животное определенного возраста: «Пока баран жира не нагуляет, мясник на него и не глянет» (Татарское народное творчество. Пословицы и поговорки, 2017. Т. 6. С. 84).

Мясо татары варили, жарили, тушили, сушили, солили, вялили. Предпочтение отдавали отварному мясу, которое подавали на стол, разделав на кусочки, отдельно от бульона. Но в более давние времена мясо жарили на костре. Это была древнейшая технология его приготовления.

Татары считали мясные жертвоприношения более ценными. Нередко варили тушу жертвенного животного в большом котле. Далее это мясо подавали либо на большой тарелке куском (нередко с луком и/или зеленью), либо в разделанном на кус(оч)ки виде. Или на основе бульона из мяса жертвенного животного готовили обрядовую кашу. С глубокой древности до нас дошел обычай подавать мясной бульон, заправленный кисломолочным продуктом (например, катыком). Как отмечают исследователи, «подобный способ употребления мясного бульона восходит к древним традициям скотоводческих народов» (История и культура татар-кряшен (XVI–XX вв.), 2017. С. 723). Совместное поедание большим количеством людей праздничного мясного блюда сопровождалось молитвами за урожайный год/благополучие народа и пр.

Долгое время рыба на татарском столе была только в районах протекания рек (например, мелкая рыба, стерлядь, лещи), и «...до начала XX века ежегодно в Волге и Каме вылавливали до 60–90 белуг» (Яковлева, 2019. С. 122). Считалось, что блюда из рыбы легкие и не способны насытить человека. Татары с иронией



говорили: «Кто съел рыбу, тот сыт, но в коленях силы нет», «У рыбака... желудок голодный» (Татарское народное творчество. Пословицы и поговорки, 2017. Т. 6. С. 122, 123). Тем не менее «с давних времен уже булгары с удовольствием ели рыбу. Как записал арабский путешественник ал-Гарнати, бывший в Волжской Булгарии в XII веке, „в булгарских семьях рыбу пекут и кладут в нее рис, и становится она вкуснее баранины и курятины“». Как правило, такую рыбу едят с хлебом» (Яковлева, 2019. С. 156). Из мелкой речной рыбы татарки делали тэбе (тат. тәбе), жаря ее на масле/жире в разогретой сковороде. Татары рыбу солили, коптили, сушили, вялили, варили и жарили, начинка из рыбы встречалась и в татарских пирогах. Некоторые виды рыб (налим, сом, щука) относились к числу нечистых продуктов. Тем не менее нередко рыбу приносили в жертву – «корбан балык», потому что она считалась символом зарождения жизни.

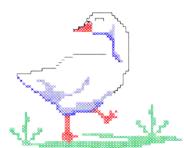
Согласно татарской традиции, молоко есть символ плодородия, изобилия, доброты, заботы. Его называют пищей богов и эликсиром жизни. «Молоко и катык – отрада для сердца», – считали в прежние времена татары (Татарское народное творчество. Пословицы и поговорки, 2017. Т. 6. С. 219). Неслучайно его бережно хранили не только на кухне в глиняных сосудах, но и в специальных постройках, где было прохладно и молочная продукция могла дольше сохраняться (в подполе, погребе, специальных ямах).

Чаще всего татары употребляли коровье молоко и реже – козье. Его использовали не только в сыром, но и в кипяченом виде. Им забеливали чай и похлебки/супы. Молоко было обязательным в детском питании. Из него делали молочные блюда (супы) и добавляли в каши. Молоко использовали в качестве составляющего ингредиента при замесе теста.

Разнообразную молочную продукцию готовили путем термической, механической и ферментационной обработки (цельного/обезжиренного) молока. Так, технология ферментационной обработки/квашения дошла до нас с кочевых времен. При оседлом образе жизни стало активно использоваться снятое молоко. Оно является продуктом сепарирования, в результате которого сливки отделяются от цельного молока. Из молока получали сметану, творог, кисломолочные продукты (катык), сыворотку, масло, обладающие тем же символизмом, что и исходный продукт – молоко. Так, «путем сепарации жировой части молока получали сөт өсте – сливки, которые затем перерабатывали в масло – атлан май, ак май, чи май», «пахту – әйрән, гәбе сүү, образованную при сбивании масла, использовали в качестве сдобы для теста, подавали на стол с отварным картофелем», «из топленных в духовой печи сливок получали пешкән каймак, который подавали к чаю», а «часть масла перетапливалась для хранения на зиму» (Татары, 2001. С. 321).

В качестве незамысловатого кушания у татар в прошлые времена выступал катык или каймак, размешанный с творогом и зеленью (луком, щавелем, борщевиком).

Масло, считавшееся у татар лакомством, олицетворяло богатство, изобилие, благословение, жирность, сытность и жизнеспособность. Татары подчеркивали:



«У кого скот, у того руки в масле», «С маслом и старый лапоть съешь» (Татарское народное творчество. Пословицы и поговорки, 2017. Т. 6. С. 84, 218). Масло относили к священной пище. Татары использовали в своей кухне различные виды масла: растительное (подсолнечное, конопляное, горчичное), сливочное и топленое. Масло своей жирностью качественно насыщало любое блюдо, что давало ему такие семантические характеристики, как питательное, полезное, сочное. Считалось, «масло хорошо, хоть и не попробуешь его», а «горшок для масла по виду узнаешь» (Насыри, 1977. С. 108, 109).

Жирная, сдобренная маслом пища противопоставлялась постной («Без масла блин прилипает к сковородке» (Татарское народное творчество. Пословицы и поговорки, 2017. Т. 6. С. 219)). Праздничную и обрядовую пищу всегда сдабривали маслом, усиливая тем самым прошение о плодородии природы/земли/семьи/животных.

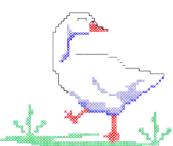
С маслом и медом как жирным и сладким связаны значения богатства и достатка, что переносилось на жизнь человека. Так, сливочное масло вместе с хлебом и медом подавали на свадьбе молодоженам со словами, обращенными к невесте: «Будь мягкой, как масло, и сладкой, как мед», «Пусть твоя душа будет мягкой, как масло, а язык – сладким, как мед».

Только в начале XX века татары начали употреблять бутерброды. В их состав обязательно входило масло. Им намазывали хлеб, а сверху клади кусочек сыра/колбасы.

Любимым кисломолочным продуктом татар был катык как добавка к пище, олицетворявший богатство, сытность и гостеприимство. Его готовили из кипяченого молока, в которое после остужения добавляли старый катык для заквашивания. После того как масса, отстояв в теплом месте, скисала, ее ставили в холодное место. Катык употребляли в чистом виде, в качестве заправки к супам. Нередко татарки готовили красный катык, приправляя его свеклой. В легкий летний суп, приготовленный без мяса, татарки добавляли катык, яйца/яичницу и поджаренный на масле лук. «Привычный по вкусу кислый катык лучше непривычных сливок» (Татарское народное творчество. Пословицы и поговорки. 2017. Т. 6. С. 218).

К числу тотемных птиц татарского народа можно отнести (дикого/домашнего) гуся (Яковлева, 2024). Он считался для каждого татарина родным и близким. Гусь являлся солярной птицей, олицетворяя смену времен года. Дело в том, что дикий гусь мигрирует, что совпадает с солнечным циклом: весной он прилетает с юга, а осенью улетает в теплые края. «Гуси прилетят – весна наступит», а «Весна для людей – мать родная» (Татарское народное творчество. Пословицы и поговорки, 2017. Т. 6. С. 51). В этой примете по птицам народ выразил надежду на обновление жизни и наступление тепла. Прилетевшие птицы сразу начинают гнездоваться и выводить потомство. Данный факт позволяет людям уповать на благополучие своих семей, появление детей и сбор богатого урожая осенью. Отметим, татары боготворили как диких, так и домашних гусей.

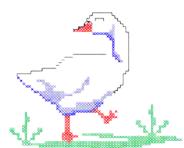
Ввиду моногамности гуси ассоциировались с семьей. Неслучайно татары считают эту священную птицу символом семейного очага, привязанности и нежности,



мужества и верности. Когда гусыня высиживает яйца, гусь воинственно охраняет ее, вытягивая шею и шипя при малейшей опасности. Сама гусыня не отходит от яиц, что позволяет говорить о ней как идеальной матери. «Гусыня, высиживая яйца, свое место знает», «Когда гусыня сидит на яйцах, гусак рядом приплясывает» (Татарское народное творчество. Пословицы и поговорки, 2017. Т. 6. С. 118, 117). Птица, кидающаяся на защиту своего семейства, обладает храбростью, и при необходимости «гусь щиплет утку» (Татарское народное творчество. Пословицы и поговорки, 2017. Т. 6. С. 118). Гусь берет под опеку всех членов своего семейства, проявляя заботу и защищая от неблагоприятного. Он никогда не бросит раненого и не оставит выбившегося из стаи. Гусь трудолюбив, а гусыня заботится о своем потомстве. «Гусыне, у которой гусята, корма не достается» (Татарское народное творчество. Пословицы и поговорки, 2017. Т. 6. С. 117). Пример гусиной семьи стал для народа символическим прообразом татарской семьи.

Отметим, одиночество порицалось татарами. Для них семья была одной из высших ценностей. Неслучайно в народной мудрости встречаем предупреждение: «Одинокий гусь станет пищей для вороньей стаи» (Татарское народное творчество. Пословицы и поговорки, 2017. Т. 6. С. 117). В изречении «Одинокий гусь голоса не подает» (Татарское народное творчество. Пословицы и поговорки, 2017. Т. 6. С. 118) татары символически выразили отсутствие продолжения рода у такого человека.

В народном творчестве татар, особенно в загадках, мы найдем укрывание именования тотемной птицы. Дело в том, что имя есть у всего сущего: «И к вещам приклеилось, и к миру приклеилось, и к тебе приклеилось, и ко мне приклеилось», оно «В огне не горит, в воде не тонет, в земле не гниет» (Татарское народное творчество. Загадки, 2013. Т. 4. С. 153). Но именование всего священного тщательно оберегалось. Корни загадок древние, и они связаны с табуированием речи. В прошлые времена считалось: священное необходимо оберегать, чтобы оно было у людей и имело позитивную силу воздействия на них. Исследователь Х. Махмутов отмечает, «в некоторых случаях загадки создавались в виде расшифровки тайного смысла мифа, с тем чтобы во время ритуала инсценировать процесс проникновения человека в тайны природы, особенно в секреты мироздания» (Татарское народное творчество. Загадки, 2013. Т. 4. С. 12). Сама загадка излагалась в замысловатой, но короткой форме, в которой приводился портрет умалчиваемого объекта. Приведем примеры кодирования именования гуся: «Здание белое, столбы красные», «В воде плавает, в воздухе летает, на земле бегает, мясом угощает» (Татарское народное творчество. Загадки, 2013. Т. 4. С. 115). Или пример того, как трогательно татары в загадках зашифровали образ гусенка: «На воде желтая пена», «По зеленому ковру желтый клубочек катится» (Татарское народное творчество. Загадки, 2013. Т. 4. С. 115). Вуалируя речь о священной птице, татары тем самым желали, чтобы она была в их домашнем хозяйстве, способствуя привлечению удачи и благополучия в семью. В целом сакрализация птицы привела к тому, что в народном творчестве (пословицах, поговорках, загадках, сказках) мы не найдем частого упоминания гуся/гусыни.



Обрядовые жертвоприношения с этой птицей имели широкое распространение. Места, связанные с жертвоприношениями гусей и сопровождающими их молениями, называли «моления гуся» – «каз келәвә». Само приобщение к тотему через вкушение олицетворяло желание лучшей доли и благополучия. Ценность птицы выражена в татарской мудрости: «Возьмешь утку – отдашь гуся» (Насыри, 1977. С. 107) или «Дал утку – получил гуся» (Татарское народное творчество. Пословицы и поговорки, 2017. Т. 6. С. 121). Смысл изречения заключается в следующем: подарок должен быть дороже того, что получил когда-то в подарок человек.

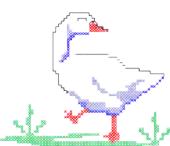
В татарских семьях всегда разводили много гусей. «Пусть и маленький, но гусь» или «Держи своего гуся за ногу», то есть береги его (Татарское народное творчество. Пословицы и поговорки, 2017. Т. 6. С. 95, 121). Именно гусь был предметом зависти и вожделения: «Чужая курица гусем кажется» (Татарское народное творчество. Пословицы и поговорки, 2017. Т. 6. С. 253). С весны до осени гуси паслись в округе, а с наступлением морозов их закалывали. Неслучайно в осенне-зимний период особой популярностью у татар пользовался обряд взаимопомощи по обработке гусей и связанный с ним праздник – Каз өмәсө³. Он проводился с наступлением холодов – поздней осенью. Данный обряд позволял молодым девушкам показать свои навыки в обработке гуся, а если брать шире – в умении вести домашнее хозяйство. Обрабатывая птицу, девушка должна была проявить сноровку, проворство, чистоплотность, уважение к старшим/дому. Особенно ценились у татар такие женские качества, как трудолюбие, хозяйственность и здоровье, благодаря чему девушка могла не только продолжить род, но и быть хорошей работницей.

Существует ряд примет, которых до сих пор придерживаются татары:

- 1) чтобы мясо гуся не было жестким и чтобы не повреждалась кожа при его обработке, старались, когда выводили гусей резать, не напугать птицу;
- 2) чтобы на следующий год приплод гусей был хорошим, девушки должны были вдоль дороги до реки разбрасывать гусиные пух и перья;
- 3) чтобы гуси вырастали здоровыми, при обработке старались не уронить птицу на пол.

С раннего утра начинались работы по обработке гуся. Его ощипывали, очищали от внутренностей. При этом пух и перья при щипке откладывали в разные стороны. Данные работы сопровождались пением песен, разговорами и шутками. Заколотых и обработанных гусей на коромыслах несли к водному источнику, где их мыли. Чаще всего девушек сопровождали юноши с гармонью. Молодые люди приглядывались друг к другу. Именно помочи выступали в качестве судьбоносного события, позволяющего девушке-татарке познакомиться с молодым человеком и выйти замуж.

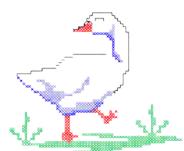
³ Здесь и далее названия праздников и блюд приводятся на татарском языке.



После водной обработки гуся в доме организовывалось чаепитие с блинами. Их готовили на гусином жиру, а вечером устраивалось более богатое праздничное угощение. Как правило, на столе в этот день стояли блюда из гусиного мяса. Например, пшенную кашу готовили на гусином жире, добавляя бульон. Гусиный бульон считается самым наваристым. Бэлиш с гусятиной ценился наряду с бэлишем с бараниной.

Гусиное мясо относилось к числу любимых. Для татарских блюд птица откармливалась с ранней весны до времени забоя – поздней осени. В народном фольклоре находим следующие изречения: «Гусю все равно, в какой котел его положат» (Татарское народное творчество. Пословицы и поговорки, 2017. Т. 6. С. 118) или «„Га-га“ – гогочет, гостей досыта потчует. Коли он на столе лежит, всех своим вкусом ублажит» (Татарское народное творчество. Загадки, 2013. Т. 4. С. 115). Блюда из гуся были обязательными на свадебном столе (как правило, необходимо было приготовить пару гусей). Лакомством считался вяленый гусь – «каклаган каз». После обработки его натирали (снаружи и изнутри) солью, завертывали в бумагу и подвешивали на чердаке на три-четыре месяца.

Татары практически подходили к гусиной продукции. Ничего у них не пропадало. Гусиные пух и перо использовали в домашнем хозяйстве. Из него делали подушки и перины. Про птичий пух у татар существовала загадка: «Можно поднять, через дом кинуть нельзя» (Татарское народное творчество. Загадки, 2013. Т. 4. С. 111). Из гусиного крыла в домашнем хозяйстве можно было найти веники и перо, которым писали тексты. Про гусиное перо, ставшее ручкой, татары говорили: «Гусиное крыло с перьями, возьмешь в руки – ума наберешься» (Татарское народное творчество. Загадки, 2013. Т. 4. С. 263). Перья татарки использовали в качестве кисточки для сковороды или промасливания пирогов: «Свекрухин белый платок в топленое масло уронишь» (Татарское народное творчество. Загадки, 2013. Т. 4. С. 215). Удивительно, но даже гусиному помету татары находили применение в домашнем хозяйстве. Он считался одним из ценных видов удобрения почвы, укрепления иммунитета растений и улучшения плодородия, потому что содержал в себе органику и микроэлементы. Неслучайно татары о гусином помете даже сложили загадку: «Ханская дочь за водой шла, браслетки наземь уронила» (Татарское народное творчество. Загадки, 2013. Т. 4. С. 116). В приведенной загадке



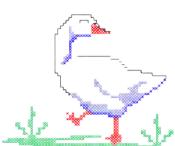
мы встречаем, во-первых, указание на высокое положение птицы в хозяйстве и у татарского народа в целом – ханская дочь, во-вторых, ценность всего, что с ней связано (в нашем примере гусиный помет олицетворяют браслеты с руки ханской дочери).

В волшебной татарской сказке «Дикий гусь», уходящей корнями в первобытность этноса, мы встречаемся с отголосками инициации, историей судьбы женщины и объяснением обряда «Каз өмәсе», связанного с тотемной птицей. Подчеркнем, ни в бытовых, ни в волшебных сказках татарского народа гусь не выводится в качестве главного персонажа. Данная сказка является исключением, что свидетельствует о сакральности птицы и укрывании информации, что она тотем татар. Дело в том, что сама сказка как осколок мифа есть табуированный, священный рассказ (В. Пропп). В древних традициях знание имени тотема способствовало присвоению его магической силы. Поэтому тотем тщательно оберегался и не раскрывался Другим, не относящимся к конкретному роду/этносу.

В небольшой сказке «Дикий гусь» в сжатом виде раскрываются взаимоотношения героини с окружающим миром, родительской семьей (отцом и мачехой) и собственной семьей (любимым мужчиной и ребенком). Ко всему окружающему миру девушка проявляет любовь и приязнь. Как истинная татарка она «была очень работящая, умелая: и хлебы пекла, и белье стирала, всякую работу делала» (Татарское народное творчество. Волшебные сказки, 2008. Т. 2. С. 199). Но ее взаимоотношения с мачехой были негативными: «мачеха ее постоянно обижала» (Татарское народное творчество. Волшебные сказки, 2008. Т. 2. С. 199). Именно неприятие падчерицы оказывается истоком козней мачехи, связанных с принесением вреда, а также выступает в качестве инициационных испытаний, благодаря которым девушка становится любящей женой, а потом и заботливой матерью.

Согласимся с В. Проппом, считавшим, что «сказка имеет какую-то связь с областью культов»: в ней «сохраняются следы очень многих обрядов и обычаяев», а «многие мотивы только через сопоставление с обрядами получают свое генетическое объяснение» (Пропп, 2000. С. 9, 10). Другое дело, что ввиду сакральностиtotема и секретности всего связанного с ним в сказке мы встречаем не прямой отсыл к обряду, а его переосмысленный вид. Осуществляется переосмысление обряда путем деформации содержания и изменения форм. Как справедливо подчеркивает В. Пропп, «термин „переосмысление“ удобен в том отношении, что он указывает на произошедший процесс изменений» и «доказывает, что в жизни народа произошли некоторые изменения, и эти изменения влекут за собой изменение и мотива» (Пропп, 2000. С. 11).

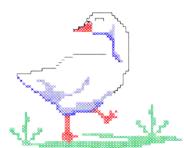
В контексте нашей интерпретации в сказке «Дикий гусь» неявно демонстрируется культ тотемной птицы татар и важность поклонения ей. Волшебное превращение молодой матери в дикого гуся неслучайно. Таким образом она сохранила свою жизнь и получила возможность оберегать своего ребенка. При этом мачеха сыграла роль татарской Бабы-Яги (Яковлева, 2014. С. 838–845), помогающей пройти обряд инициации. Это был «один из институтов, свойственных родовому строю», и он «совершался при наступлении половой



зрелости» (Пропп, 2000. С. 39). Цель инициации – научить хозяйственным работам и познать жизнь через призму добра и зла. Именно мачеха, уезжая на свадьбу старшего сына падишаха, поручила оставшейся дома падчерице «выполнить разного рода работу: испечь хлеб, постирать, вымыть пол, сварить еду» (Татарское народное творчество. Волшебные сказки, 2008. Т. 2. С. 199). После подобной изоляции-испытания (в виде запрета покидать дом) следует свадьба девушки, что и произошло согласно сюжету сказки «Дикий гусь». Нарушение запрета повлекло за собой одновременно счастье и несчастье для девушки: она вышла замуж, но козни мачехи на этом не прекратились. Следующую попытку навредить молодой женщине и ее мужу мачеха пыталась осуществить, пригласив молодых в гости. Неожиданно в ход событий вмешивается старуха, любившая девушку. Обратим внимание, что здесь мы в очередной раз встречаемся с элементами матриархата. Инициационными практиками героини руководят две женщины – мачеха (воплощение зла) и старуха (олицетворение добра), что позволяет ей познать диалектику бытия-в-мире. Старуха предупреждает молодую женщину: «Не ешь пищу, которую перед тобой поставят» (Татарское народное творчество. Волшебные сказки, 2008. Т. 2. С. 200). В этот раз молодая семья избежала трагедии. Именно «еда, угощение непременно упоминаются не только при встрече с ягой, но и со многими эквивалентными ей персонажами», и, «приобщившись к еде, назначенней для мертвцев, пришелец окончательно приобщается к миру умерших» (Пропп, 2000. С. 49). Но данная ситуация не произошла, что позволило молодой женщине дальше жить.

Следующее испытание молодой женщины, ставшей матерью, связано с ее временной смертью. «После родов ее навестила мачеха», затопила угарно баню и «стала сильно веником охаживать», что «падчерицу вовсе силы покинули», «обернулась она голубкой и вылетела в отдушину» (Татарское народное творчество. Волшебные сказки, 2008. Т. 2. С. 201). Как считает В. Пропп, «функция птицы всегда только одна – она переносит героя в иное царство» (Пропп, 2000. С. 140). Переправой в волшебной сказке «Дикий гусь» выступают и труба, и птица. Они переносят героиню в иной мир. Но временному умиранию в сказке с последующим воскресением сопутствует приобретение особых, магических свойств. Прохождение через банную трубу подобно прохождению через огонь. Он обладает обновляющей силой, что ведет к благу, возрождая человека и его душу.

В татарской волшебной сказке мы встречаем дарителей-помощников. И среди них не только старуха-советчица, но и корова. Благодаря ей девушка смогла устроить свою жизнь – выйти замуж за сына падишаха. Именно корова выполнила за девушку работы по хозяйству, когда она оказалась в изоляции-испытании: «Тряхнула она одним рогом – хлебы испеклись. Вторым рогом тряхнула – печка побелилась, полы вымылись. Передней ногой потряслася – появились красивые наряды, второй ногой подергала – появились красивые башмачки» (Татарское народное творчество. Волшебные сказки, 2008. Т. 2. С. 199). В приведенном эпизоде имеют место отголоски тотемизма, где «единство между человеком и животным заменяется дружбой между ними» (Пропп, 2000. С. 129).



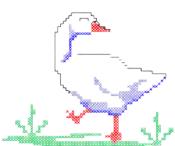
Старуха-советчица, после того как героиня обернулась птицей, начала помогать ее мужу. Именно она подсказала мужчине, что «его жена – не колдунья» и «летает в стае с дикими гусями» (Татарское народное творчество. Волшебные сказки, 2008. Т. 2. С. 201). По научению старухи мужчина смог вернуть себе жену, вырвав у нее одно перо из оперенья во время кормления ребенка. В этом жесте заключен следующий смысл: перо гуся дает власть над ним. Здесь гусиное перо выступило в функции волшебного предмета, предотвратившего превращение героини в дикого гуся и ее последующую миграцию в стае. Благодаря этому муж и жена вернулись домой, «живут и радуются и по сей день» (Татарское народное творчество. Волшебные сказки, 2008. Т. 2. С. 202). Гусь как тотемная птица не только спас женщину от реальной смерти, но и способствовал ее возвращению в лоно семьи.

В сказке «Дикий гусь» есть еще один обращенный мотив. Он связан с принесением жертвоприношения. В нашем случае жертвой стала молодая мать как женщина, способная родить потомство. Возможно, такая жертва ради плодородия земли «делалась при начале посева и должна была способствовать произрастанию растений» (Пропп, 2000. С. 11) и/или после сбора урожая в качестве благодарения высших сил за выращенные дары природы. Уклад жизни народа требовал подобного жертвоприношения, которое впоследствии символически переосмыслилось благодаря принесению в жертву птицы – гуся.

Более того, обращение молодой женщины в птицу есть вуалированный образ души умершего человека, улетающего в небо. На данный факт указывает и значение слова «дикий», как характеристики гуся, то есть «вольный, свободный, вновь вернувшийся в природу и чуждающийся людей». Но душа умершего оказывает действенное покровительство живущим: проявляя бдительность, она оберегает от невзгод и способствует продолжению жизни. В этом проявляется еще одно значение слова «дикий» как «сильный и действующий самостоятельно».

В целом волшебная сказка «Дикий гусь» передает нам в осколочном виде представления о мире наших предков-татар и основания их первых верований. Мы встречаем здесь во фрагментарном виде обряд инициации татарских девочек, связь с тотемной птицей, понимание о душе и мире мертвых. При этом «композиционное единство сказки кроется не в каких-нибудь особенностях человеческой психики, не в особенности художественного творчества, оно кроется в исторической реальности прошлого»: «то, что сейчас рассказывают, некогда делали, изображали, а то, чего не делали, представляли себе» (Пропп, 2000. С. 309). В сказке произошла профанация сакральных для этноса смыслов, что превратило ее в художественный (рас)сказ. Сказка «Дикий гусь» объясняет сакральный смысл дошедшего до нас праздника Каз өмәсе, связанный с почитанием птицы и показом навыков татарской женщины по ведению домашнего хозяйства.

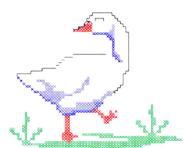
В наши дни самый масштабный праздник гусиного пера – «Каз өмәсе», имеющий статус Всероссийского фестиваля, проводится в селе Муслюмово Республики Татарстан. Именно здесь выращивается самое большое количество гусей. В сельском сквере «Счастье» расположена трогательная символическая скульптурная



композиция «Муслюмовские гуси» заинского скульптора Фазыла Шиапова. Обнявшаяся пара гусей стилизована в человеческие образы – пожилых мужчину и женщину, одетых в национальные костюмы, что олицетворяет зрелость чувств, проверенных временем. Изображенные в объятиях друг друга, они символизируют семью, любовь, привязанность мужчины и женщины друг к другу. Совпадая по значению с символизмом лебедей⁴, гуси олицетворяют верность. И данные значения визуально и эмоционально великолепно передал в своей скульптуре Ф. Шиапов. В его композиции гуси буквально укрывают друг друга крыльями, что оказывается знаком теплоты, внимания и заботы. Скульптурная композиция гусиных объятий наглядно демонстрирует ценность семьи и взаимопонимания в ней, что дошло до наших дней в качестве татарской традиции.

В качестве тотемной и жертвенной птицы также выступали у татар курица/петух. Известно, что петух олицетворял солнце. Символизм курицы или петуха оказывается близким символизму гуся. Птицы являются символом семьи и домашнего уюта, благополучия и процветания. Данным фактом объясняется использование птицы в различных праздниках и обрядах. Так, кряшены во время засухи окунали петуха в воду, тем самым символически вызывая дождь. Татарки, как только появлялся гость на пороге, тут же резали птицу, ощипывали ее и варили суп. У кряшен на праздник Покров существовал обряд «ужым тавыгы»/«озимая курица». Он свершался после сбора урожая. Хозяин резал курицу/петуха и закапывал голову птицы на участке с озимой рожью. Остальные части птицы отваривались и съедались всей семьей. Праздничным блюдом считалась фаршированная курица/тутырган тавык. У татар приготовление этого блюда относилось к числу трудоемких и искусных технологий. Курицу «осторожно ощипывали, чтобы не порвать кожу. Через отверстие на шее отделяли кожу от мяса и в образовавшееся пространство вливали смесь яиц, взбитых с молоком, в которую добавлялось сливочное масло. Затем курицу варили в котле с небольшим количеством воды. Перед тем как подать на стол, курицу разрубали пополам, а каждую половину еще на четыре части, затем укладывали на блюдо» (Татары, 2001. С. 325).

Когда делили курицу на куски, то хозяину доставалась голова, хозяйке – шея (жена способна манипулировать мужем), сыновьям – ножки (для того, чтобы они



⁴ Вспомним часто встречаемое в русском фольклоре сочетание «гуси-лебеди».

на земле крепко стояли и помогали вести хозяйство), дочерям – крылья (после замужества они «улетали» из семьи). Приведенный символизм сложился в древности и указывает на функции каждого члена в семье.

Яйцо олицетворяет солнце и плодородие, рождение и жизнь, жизненную энергию и энергию перерождения. Помимо этого, яйцо символизировало зерно и начало жизни или нового жизненного цикла. В татарской кухне яйца (особенно куриные) относятся к числу излюбленных продуктов. Их используют в сыром, отварном и жареном виде, в качестве ингредиента для теста и начинки для пирогов, приправы к супам. На основе яиц татарки замешивали тесто, которое использовали для выпекания блинов и пирогов.

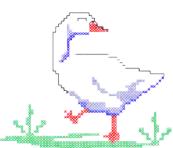
Особую роль играют яйца в праздниках, обрядах и жертвоприношениях, связанных с земледелием и проводимых весной. Ценность содержимого, спрятанного в скорлупе, запечатлена в народных татарских загадках: «У каменного дворца нет ни входа, ни крыльца» (Насыри, 1977. С. 101), «В одной кадушке мед двух сортов», «Маленький белый камень, внутри еда богачей. Сваришь – будет едой, не сваришь – птицей» (Татарское народное творчество. Загадки, 2013. Т. 4. С. 117, 118).

Зерно почитаемо с древности во всех культурах. Его символизм связан с самой жизнью и ее даром. Зерно олицетворяет зарождение/воздрождение жизни, жизнь после смерти, изобилие, благополучие, плодородие земли, брак земли и солнца. Зерно составляло основу земледельческого урожая и его изобилия. «Один колос – только колос, сто колосьев – целый мешок» (Татарское народное творчество. Пословицы и поговорки, 2017. Т. 6. С. 64).

Зерно активно использовалось татарами в праздниках и обрядах. Вспомним, ритуальные каши, которые готовили по разным поводам (в связи с возрождением природы, рождением ребенка, строительством нового дома и пр.). Символизм каши связан с предохранением от злых сил и обеспечением всех участников благополучием. Как считает Э. В. Мигранова, «значение каши заключалось в символике перераспределения «доли» каждого члена коллектива: сначала воссоздавался первоначальный хаос (каша варилась и перемешивалась в общей посуде), а затем делилась между членами общины, но уже с выделением “доли”» (Мигранова, 2016. С. 237), что олицетворяло согласие и гармонию.

На территории региона выращивали рожь, овес, ячмень, пшеницу, просо, полбу. Они составляли основу питания. Из ржи, пшеницы, овса, проса, а также гречихи и гороха татары перемалывали муку. Из нее выпекали хлеб, блины/оладьи и другие печеные изделия. При этом самой ценной считалась пшеничная мука: из нее готовили праздничные блюда. В татарских пословицах и поговорках до нас дошли мысли народа о хлебных злаках: «Ячмень посеешь – пшеницей не будет», «Рожь посеешь – хлеба наешься», «Посеешь пшеницу – убирай колоски», «Пока пшеница колосится, серп повышается в цене» (Татарское народное творчество. Пословицы и поговорки, 2017. Т. 6. С. 68).

Из глубокой древности дошла специфическая черта татарской кухни – традиция заправлять супы мучными изделиями. Но данная черта обнаруживает



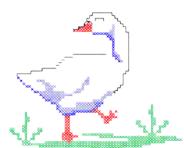
эволюционные процессы становления. Первоначально татары просто калили зерно в сухом котле и обжаривали в масле. Скорее всего, это была черта кочевых народов. Позже татары в бульон/воду/молоко добавляли муку и варили смесь. Среди древних блюд из зерна у татарского народа были курмач (из каленого зерна), талкан из толокна, ячменная похлебка, крупяной постный суп – «еирэ», боламык (мука, сваренная в молочных продуктах), каши, зольные лепешки, буза. Так, в прошлые времена татарские хозяйки стряпали из прожаренной овсяной муки/овсяных отрубей кисель – кесэл и толокно – талкан. Например, для киселя с вечера овсяные отруби вместе с коркой хлеба, выполняющей функцию дрожжей, замачивали в теплой воде, а утром отваривали до состояния густоты в котле, предварительно процедив массу. Его ели в охлажденном виде вместе с молоком. Для толокна муку перемалывали из ячменя, который предварительно пропаривали в горшке и просушивали в печи. Далее муку разводили в молоке/сливках/подсоленной воде и пили. Из сечки (дробленых злаков) толокно было более рассыпчатым, а мелкий помол (мука) давал халвообразную массу. Для сытности в толокно добавляли сливочное масло (и мед). Одним из древнейших блюд татар можно назвать боламык. Его готовили на основе сваренной в воде муки (использовали как один, так и несколько видов мучной заправки). В качестве приправы к блюду добавляли масло/катык, что придавало ему сытность. Нередко подобные блюда заменяли хлеб.

Любимыми в татарской народной кухне были и выращиваемые в регионе бобовые – горох и чечевица. Они символизировали плодородие и богатство. Горох калили на сковороде и затем ели. При этом татары шутливо говорили: «Сколько бы горох ни прыгал, сковородки ему не расколоть» (Татарское народное творчество. Пословицы и поговорки, 2017. Т. 6. С. 68). Гороховая мука использовалась как приправа к жидким блюдам. Из нее татарки также готовили различные печенные изделия.

Полба относится к числу древнейших культур булгаро-татарского земледелия. На данный факт указывает и то, что «ареал ее наибольшего распространения в XIX веке (Закамье) точно совпадает с границами домонгольской Волжской Булгарии» (Татары, 2001. С. 166). Ценность продукта заключалась в его маслянистости и особом вкусе, обладающем фундучными нотами. Нередко полбу использовали в обрядовой пище (особенно крашеные). Она была обязательным ингредиентом в бэлише. Полба символизировала богатство и плодородие.

Долгое время татары относили репу – «шалкан» к важнейшим продуктам своего стола. До появления картофеля она занимала его место. Выращивали репу не в огородах, а на лесном перелоге либо подсеке. В рационе татар она была как в сыром, так и в пареном виде. Репа считалась солнечным символом.

Появившийся в конце XIX века картофель в качестве ингредиента заменил многие компоненты в крупяных и мучных блюдах. Его варили, жарили, запекали. Так, традиционным стал запеченный/отварной в кожуре картофель. Он был неприхотлив и быстр в приготовлении. Очистив от кожуры, его ели с солью,



зеленым луком, а также с молоком/катыком/айраном. Картофель символизировал труд, жизнестойкость, изобилие, тепло и спокойствие.

К числу неприхотливых, больших и долго хранящихся продуктов можно отнести тыкву. Она использовалась татарками как в качестве отдельного блюда (в сыром виде, жареной, запеченной), так и как одного из ингредиентов (например, в каше, плове, супе, в качестве начинки пирогов). Нередко тыква играла роль горшка, который хозяйки заполняли начинкой. На данный факт указывает и татарская загадка: «Округлый камень, внутри еда без соли сварилась» (Татарское народное творчество. Загадки, 2013. Т. 4. С. 98). Неслучайно тыква олицетворяла женщину-мать (Землю-мать) как созидающую силу природы и определенную целостность. Она содержала в себе благотворную энергию и символизировала изобилие.

Редьку чернью татары предпочитали есть, нарезав кусочками, подсолив и приправив растительным маслом. Вкусной и полезной считалась редька с медом. Ее называли символом здоровья.

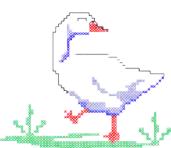
Обязательным атрибутом татарского чайного стола считается мед. Ценность продукта и трудоемкость его получения подчеркивается в татарском народном творчестве: «Рядом с пчелой будешь в меду», «Первым мед пробует бортник», «Без хлопот меда не отведаешь», «У кого за домом ульи, у того в доме изобилие» (Татарское народное творчество. Пословицы и поговорки, 2017. Т. 6. С. 130, 131). Мед олицетворяет сладкую жизнь и добро. На то, что татарский народ почитал мед и ценил его за множество полезных качеств, указывает и загадка о нем: «Хоть с чаем пей, хоть с маслом ешь, нет ему равных» (Татарское народное творчество. Загадки, 2013. Т. 4. С. 101).

Собирательство меда, затем бортничество и пчеловодство относят к числу древнейших занятий татарского народа. Истоки этого вида хозяйственной деятельности «восходят к раннему Средневековью, к финно-угорским соседям – булгарам» (Татары, 2001. С. 178). Впоследствии содержать ульи могли позволить себе только зажиточные татары. Существовала у народа и специфика этой хозяйственной отрасли: у казанских татар ульи можно обнаружить на территории усадьбы, а у мишар пасеки устраивались на опушках леса.

Мед входил в состав огромного количества сладких блюд (например, чакчака, баурсака). Он относился к священной пище и употреблялся не только в качестве лакомства, но и средства от множества недугов. В татарской мудрости встречаем изречение: «У пчелы и укус на пользу» (Татарское народное творчество. Пословицы и поговорки, 2017. Т. 6. С. 131).

Принесшему добрую весть человеку татары говорили: «Мед да масло в твои уста» (Насыри, 1977. С. 112). В свадебном обряде обязательным элементом была подслащенная медом вода – «ширбэт».

Но в конце XIX – начале XX века мед все чаще стали заменять сахаром, который в чистом виде считался отдельным лакомством. Также в этот период к чаю татарки стали подавать конфеты, которые потеснили первенство меда. Кондитерские фабрики в начале XX века (например, фабрика «Альфа» купца



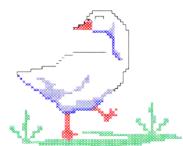
Валиуллы Ибрагимова) делали обертки к своей продукции в татарском стиле, где можно было увидеть портрет Г. Тукая, башню Сююмбике.

В палисадниках или садах татар росла черемуха. Ее сушили, а затем тщательно перемалывали, используя в качестве начинки для пирогов. Сухие плоды и черемуховые листья служили добавкой к чаю, благодаря чему он приобретал тонизирующие и лечебные (общеукрепляющие) свойства. Чтобы разнообразить вкус творога, в него добавляли черемуху/другие ягоды или варенье из них. Дерево черемухи олицетворяет молодость.

Традиционной для татар была и начинка для пирогов из калины, которую выращивали при доме. В прошлые времена татарки парили калину в печи в глиняных горшках, затем добавляли к ней сахар и (нередко) ржаную муку. Калина и ее красный цвет символизировали счастье, любовь, согласие и плодородие.

Ягоды (вишню, клубнику, малину, землянику смородину) татары ели в свежем виде, сушили (и измельчали в муку), готовили из них напитки/соки/компоты/морсы и варенье. Добавляли в качестве начинки в пироги и пирожки. Подчеркнем, к числу древних способов консервации продуктов на зиму относится сушение. Обычно символизм ягод связан с удовольствием, достатком и изобилием.

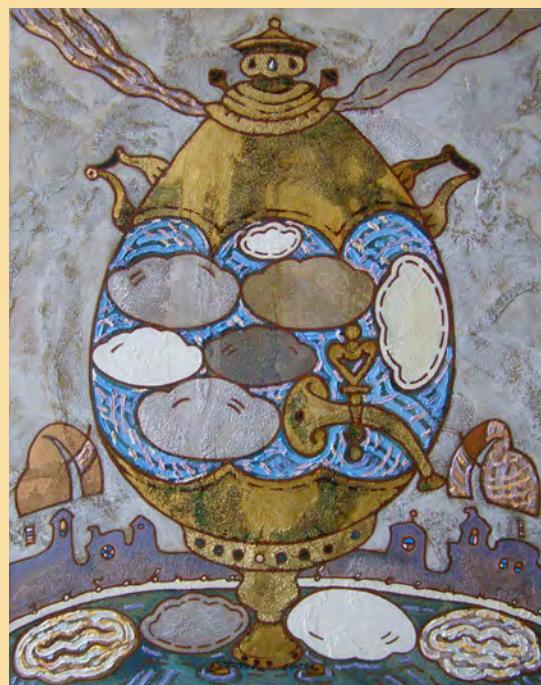
К числу лакомств из ягод (калины, малины, смородины) и яблок относят пастилу. Обычно при ее приготовлении ягоды/плоды чуть проваривали и протирали через сито, выкладывая тонким слоем на доску и подсушивая в течение нескольких дней в печи/прогреваемом месте. Готовую пастилу сворачивали в трубочку. Кусочки пастилы добавляли в чай, что придавало ему аромат ягод. Пастилой украшался чак-чак, усиливая его значение, связанное со сладкой жизнью, плодородием и дружелюбием.



БЕЗ ДЕНЕГ ПРОЖИТЬ МОЖНО, БЕЗ ХЛЕБА – НЕТ.

71





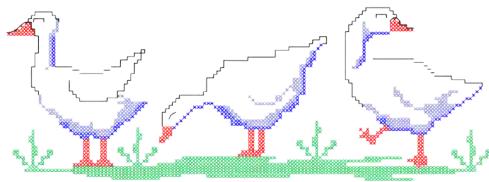
Весчное-мудрое

Зимнее-душившее

Задавное-весчное

Добре-сентное

Е. А. Кимова. Из серии работ "Времена года". 2009

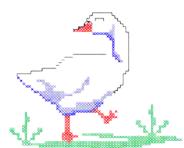


СИМВОЛИЗМ ТАТАРСКИХ НАЦИОНАЛЬНЫХ БЛЮД

В татарской национальной кухне – как праздничной, так и повседневной – обнаруживается древняя основа. Помимо своих этнических традиций, в ней присутствуют заимствования из кухни народов Средней Азии и Кавказа, которые со временем присвоились татарами и стали считаться своими.

Еда, помимо удовлетворения физиологической потребности человека в питании, имела особое значение в обрядах. Как справедливо отмечает Э. В. Мигранова, «переход привычной будничной еды в разряд праздничной и обрядовой осуществлялся путем усложнения состава продуктов, изменения внешнего вида блюд, сопровождения угощения определенными церемониями, связанными с той или иной этикетной ситуацией» (Мигранова, 2016. С. 3). Данным фактом объясняется символизм национальных блюд. И его значение в прежние времена осознавали люди. Каждый коллективный или семейный обряд сопровождался праздничной трапезой, а приготовленное и вкушаемое блюдо обладало определенным смыслом. Пища содержала в себе семантический код, определявший судьбу народа, коллектива, семьи и отдельного человека. И каждый участник обряда не только знал смысл, заложенный в блюдо национальной кухни, но и верил в его сбывание. Само вкушение во время обряда представляло собой сакральный акт, и его участники свято верили в приобщение посредством еды к высшим силам мироздания.

Татары считают, что «еда без хлеба и соли – это половина еды» и «хлеб без корочки не печется» (Татарское народное творчество. Пословицы и поговорки, 2017. Т. 6. С. 218). Предтечей хлеба у татар были лепешки из пресного теста («кумәч/көлчә»), замешанного для повседневного потребления на воде/катьике, а для праздничного – на яйцах, сметане и масле. Их выпекали в золе или на сухой сковороде, поставленной на горячие угли. Впоследствии подобные лепешки стали обжаривать с двух сторон с добавлением масла и пекли их на поду печи. Разновидности рецептов данных лепешек дошли до наших дней: вспомним юку, кабартму. Долгое



отсутствие хлебных изделий в народной кухне объясняется блюдами, где присутствовали зерна или вареная мука.

Хлеб у татар, как и других народов, относится к разряду сакральной пищи, и ему как основе жизни выражали почтение. Выпекание хлеба в печи приравнивали к творению мироздания. Сам хлеб выступает в качестве символа жизни. Он олицетворяет плодородие, изобилие, достаток, благополучие. В народном творчестве о нем встречаем следующие характеристики: «Черственный и мягкий, румяный и черный, тяжелый и свежий, вкусный и терпкий, горький и сладкий – всем он очень дорог» (Татарское народное творчество. Загадки, 2013. Т. 4. С. 226).

Хлеб всегда ассоциировался с земледельческой деятельностью народа. На это указывает и само татарское слово – икмәк/хлеб, в основе которого лежит глагол «ик», то есть «выращивать». Неслучайно во время земледельческих обрядов он играл роль дара земле, силам природы, предкам, Богу/Богам. Посредством подношения люди просили богатый урожай, сытую зиму и благополучие рода/семьи.

Хлеб как дар выступает и в других обрядах, в том числе связанных с семейной жизнью. Например, невеста при вхождении в дом жениха ела горбушку хлеба, смазанную маслом с медом. Хлебом татары клялись. Хлеб и хлебобулочные изделия выступали в качестве мощного оберега, защищая от негативных/враждебных сил.

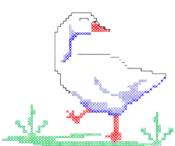
Хлебная опара с ее непрерывным ростом/увеличением символизировала достаток и обеспеченную жизнь. Подобные значения передавались и кислому ржаному хлебу, который был традиционным и всегда присутствовал на столе татар. Он олицетворял земную жизнь и увеличение ее благ.

У татар «способы хлебопечения аналогичны приемам выпечки у всех народов Поволжья и Урала»: «с вечера затевали на закваске жидкое тесто (закваской служил небольшой кусок кислого теста, оставшийся с предыдущей выпечки⁵), «затем это тесто ставили до утра в теплое место для заквашивания. Утром в него добавляли муку и замешивали густое тесто, которое затем (после того как оно подойдет) разделяли на караваи и раскладывали в специальные блюда. Выпекали хлеб на поду» (Татары, 2001. С. 318).

Древнейшим блюдом татар являются и блины. Они символизируют солнце. Для их приготовления использовали разную (пшеничную, гречневую, овсянную) муку. Долгое время мука мололась в домашних условиях посредством ручных жерновов. Перед приготовлением ее просеивали через сито.

Сытный и наваристый суп-лапша – символ татарского гостеприимства, олицетворение семьи и умений хозяйки, способной нарезать из теста тонкую лапшу. Она ассоциируется с женским целомудрием и большим потомством. На данный факт указывает мука. Ее белый цвет воплощал чистоту помыслов и честь. Нарезанная из муки лапша выполняет функцию продуцирующей магии. О лапше

⁵ В более древние времена в качестве закваски могли выступать скипящая мучная болтушка, кислое молоко и даже дикий щавель.



до наших дней дошли и некоторые народные загадки: «Мною одной хоть и не насытятся, татарский стол без меня не обходится» или «Сидит на ложке, свесив ножки» (Татарское народное творчество. Загадки, 2013. Т. 4. С. 227).

Своими корнями блюдо из отварных кусочков теста, в том числе салма, уходит в кочевые традиции. Недостаток хлеба, характерный для кочевых народов, компенсировался подачей мясного бульона с мясом и сваренными кусочками теста. Но классический рецепт такого супа сформировался уже при оседлом образе жизни благодаря развитию земледелия. В конце XIX века в качестве приправы к супу хозяйки начали добавлять лук и морковь. Каюм Насыри подчеркивал, что татары любят есть суп с катыком (Насыри, 1977. С. 19).

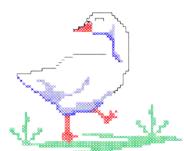
Пельмени татары подают в качестве первого блюда с бульоном. Нередко их называют пирожками, сваренными в котле, – казан-тәкәсе. Они символизируют сытную жизнь и богатство.

Самым распространенным ритуальным блюдом в древности у татар можно назвать кашу. Она считается предшественницей хлеба в еде и ритуалах. Ее можно было встретить на свадебном/поминальном столе, во время семейных/общественных молений, устраиваемых по разному поводу (например, во время встречи весны, выполнения земледельческих/хозяйственных работ, в периоды засухи/неурожая), в день рождения ребенка. Универсализм каши подчеркивается и тем, что ее можно готовить на воде, мясном бульоне, молоке с добавлением масла/животного жира, сметаны, овощей (тыквы, моркови, лука), ягод или сухофруктов. Первоначально каши готовили из целых зерен.

Каша символизирует привязанность к земле и истокам (она варится из выращенного в регионе зерна), сплоченный коллектив, плодородие и богатство (много зерен), рост и мужание. Множественность зерен в каше символически указывает на изобилие и умножение не только природы, но и человеческого рода.

Еще одно из значений каши связано с коллективом/коллективностью. Неслучайно татары предупреждали, что «из одной кручинки кашу не сваришь» (Насыри, 1977. С. 105), «не богатство является опорой, а единство», «будешь в единстве – будешь цел и невредим», «сплоченных и враг боится», «тяжелую работу общими усилиями побеждают» (Татарское народное творчество. Пословицы и поговорки, 2017. Т. 6. С. 136, 154).

Перечисленные значения, не потерявшие своей актуальности и сегодня, были особо значимы для наших предков. Неслучайно приготовление обрядовой каши строго регламентировалось в каждом населенном пункте. Поручали готовить ее наиболее уважаемым людям (в том числе старшему поколению). Каша не только поедалась всеми пришедшими на праздник, но и приносилась в качестве дара природе (водоемам, земле, деревьям, птицам). Например, одно из известных весенних коллективных угощений татар, по мнению Р. К. Уразмановой, имеет множество названий: гречинная каша – «карга боткасы», вербная каша – «бәрмәнчек боткасы» и др. Каша готовилась до начала сева и коллективно поедалась. Данный ритуал означал начало подготовки к Сабанту.



В день Нового года – Науруз (21 марта) – татары готовили ритуальную кашу – «кужा». В ее основе были проросшие зерна ячменя. Или во время обряда вызывания дождя, олицетворявшего заботу людей о судьбе будущего урожая, готовили кашу дождя – «янгыр боткасы» – из яиц, круп, молока и масла. Обряд проводился возле источника воды. После его окончания все участники обливались водой.

Одной из любимых каш татар была пшенная. Ее относили одновременно и к повседневным, и к ритуальным блюдам. Так, пшенная каша играла роль начинки для кыстыбый/кузикмәк/якмыш. Татары-мишари праздничную кашу из пшена варили в горшке на бараньем сале, называя ее сальником. Пшено выступало символом изобилия, достатка и счастья. Неслучайно блюда из пшена во время праздников выполняли магическую функцию притяжения в дом благосостояния и умножения богатств посредством хорошего урожая/приплода или появления новых членов семьи.

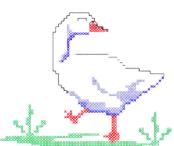
Традиционными видами заготовленного впрок мяса считаются казылык и тутырма. Казылык относится к числу древнейших блюд татарского народа из конины. Само слово «казы» имеет древнетюркские корни и происходит от *qazi*, то есть «брюшной жир и кушанье из него» (Мигранова, 2016. С. 101). Появление такого продукта вызвано желанием сохранить на длительное время мясо. Оно относилось к числу ценных продуктов и использовалось в праздничных и ритуальных трапезах. Угощение мясом зарезанного животного, разделанного почетным гостем или хозяином, приравнивалось к сакральному дару.

Тутырма представляет собой вареную колбасу из наполненных нарубленным мясом, ливером – внутренностями говядины/баранины (легкими, печенью, сердцем, внутренним жиром), крупами (рисовой/пшеничной/гречневой или овсяной), репчатым луком, яйцами и молоком/бульоном из говяжьих/бараньих кишок. В загадке татары описали тутырму довольно поэтически: «В красном хомуте девичья еда лежит» (Татарское народное творчество. Загадки, 2013. Т. 4. С. 229).

В татарской народной кухне ассортимент мучных изделий с начинкой достаточно широк. Безусловно, определенная сложность приготовления подобной выпечки свидетельствует об оседлом образе жизни народа. Но использование для выпечки пресного теста, а в качестве начинки мяса и творога – показатели кочевой кулинарии. Все мучные изделия с начинкой символизируют гостеприимство, богатство, жизнь в достатке, а также радущие хозяйки и ее кулинарное мастерство.

Татарские мучные изделия с начинкой различаются по внешнему виду (открытые/закрытые), рецептуре теста (пресное/дрожжевое/сдобное), способу приготовления (печеные/жареные), начинке (мясные/рыбные/творожные/овощные/ягодно-плодовые и смешанные).

Традиционный татарский бэлиш – «бәлеш», представляющий собой закрытый пирог из пресного теста, начиненный кусочками жирного мяса (баранины, говядины, гуся, утки) с крупой или картофелем, олицетворяет богатство, праздник, щедрость. Бэлиш относится к числу национальных кушаний, имеющих древние корни. В качестве его начинки в прежние времена использовали пшено, полбу, мясные субпродукты (почки, сердце, легкие).

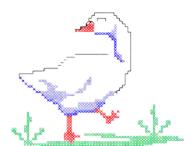


К числу довольно древних видов выпечки относится кыстыбый. Он представлял наполненную пшеничной кашей согнутую пополам лепешку из пресного теста с открытыми незашипленными краями. Позже кашу заменило картофельное пюре. На специфику выпечки указывает само слово «кыстыбый», происходящее от «кыс(т)»/«зажать», в результате чего появился глагол «кыстыры»/«вложить, защемить».

Губадия «представляет собой пирог с многослойной начинкой, включающей в себя корт/сущеный творог, отварной рассыпчатый рис, рубленое яйцо, сухофрукты/говяжий фарш с пассерованным репчатым луком» (Яковлева, 2019. С. 147–148). Она символизировала кулинарные умения татарской невесты, способной хозяйничать на кухне и накормить семью. Также данный пирог со сложной начинкой выступал символом достатка и гостеприимства.

Традиционным на татарском столе является перемяч – «пэрэмәч». Начинкой для него в прошлые времена было мелко нарезанное отварное мясо. В современности это говяжий фарш с луком и специями (черным перцем). Перемячи татарки жарят в масле и подают вместе с горячим бульоном. Нередко из-за специфичной укладки теста, благодаря которому в центре образуется отверстие вокруг мясной начинки, его называют символом солнца.

Татарский треугольник – «өчпочмак» – родом из прошлого. Считается, что раньше в качестве мясной начинки выступало порубленное мясо конины, позже вместо него татары стали использовать баранину или говядину. Только в XIX веке крупу в треугольнике заменил картофель, распространившийся



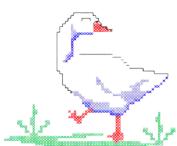
в регионе. Тесто для эчпочмака делают и пресным, и дрожжевым. Его едят и как самостоятельное блюдо, и подают вместе с бульоном или катыком. Сама форма выпечки в виде равностороннего треугольника олицетворяет физическую стабильность бытия (рождение – жизнь – смерть, жизнь – смерть – новую жизнь), мощь и стремление к росту, направленные от земли, семью (отца, мать и ребенка), совершенство человека, триаду человеческого существования (тело, ум и душу, интеллектуальную, нравственную и эстетическую составляющие). Эчпочмак, вылепленный умелыми руками хозяйки в виде треугольника из раскатанного в форме круга куска теста, олицетворяет магическое действие-заклинание на ограждение от негативного и призыв к позитивному, связанному с довольством и сытой жизнью, о чем свидетельствует начинка из кусочков мяса, сочетающегося с картофелем и луком.

Интересным блюдом прошлого, дошедшем до наших дней, является альба – «элбә». Это ритуальное блюдо было обязательным на свадьбе, новоселье, на дне рождения ребенка (его вкушала женщина после родов). Альбу готовили в кипящем топленом/сливочном масле, в которое добавляли пшеничную муку. Когда масса приобретала при помешивании желтоватый цвет, в нее добавляли сладкий сироп и проваривали все на медленном огне. Блюдо символизирует любовь, жизнь в достатке, радость, изобилие и богатство.

Начав распространяться в XIX веке, чай постепенно приобрел статус национального татарского напитка, став символом гостеприимства и семейных традиций. Чайная церемония татар продолжительна по времени и нетороплива. Во время трапезы татары пьют от трех чашек чая. Согласно традиции татарского гостеприимства, его наливают чуть больше половины чашки и постоянно подливают новую порцию во время беседы. Как гласит татарская мудрость: «Татарин пьет чай, пока его уши не начинают стоять» («Татар колагы катканчы чәй әчә») или «За чаем ведутся разговоры» («Чәй янында сүз чыга»). О позитивности чайной церемонии говорит следующее высказывание: «Хотя чай не избавит от голода, однако поднимет настроение, утолит жажду» («Чәй карын түйдүрмас, күңелне ачар, сусынны басар»).

Из-за дороговизны чая он долгое время считался напитком богатых татар. «Чай поднимет настроение, но и опустошит карманы» («Чәй көлдерер, кесәне бөлдерер»). У бедного населения встречаем вместо чая травяные и ягодные напитки, уходящие своими корнями в древность, или использование для напитка коры. Такой чай представлял собой полноценный напиток, в котором, несмотря на отсутствие кофеина, обнаруживаются витамины. Татары пили настои с душицей, мятой, чабрецом, иван-чаем, ромашкой, липой, листьями и ягодами малины, земляники, смородины, шиповника, черемухи. Добавление в чай зелени, символизирующей жизненную силу, и ягод, олицетворяющих изобилие и богатство, усиливали магический эффект чая.

В XIX веке чай постепенно распространился среди всех слоев татарского населения. У простых татар популярностью пользовался плиточный чай, а богатые татары могли позволить себе черный байховый чай.

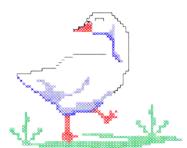


Чай символизирует гостеприимство, радушие, семейное застолье, задушевную беседу. Неслучайно у татар приглашение на чай равнозначно приглашению в гости. Чай своей терпкостью способствует бодрости, заряжая на весь день. Татары отдавали предпочтение крепкому и горячему чаю. Его подавали с молоком или лимоном, сухофруктами и пастой. Нередко татары пили чай с нарезанными в него яблоками. Вприкуску с чаем ели сахар или подавали мед. В народной мудрости встречаем суждение: «К достатку все хорошо, к чаю мед хорош» («Бар янында бар, чәй янында бал яхшы»).

Чай оказывает благотворное влияние на организм человека. В его листьях содержатся различные витамины (группы В, С, К, Р), микроэлементы (марганец, железо, кальций, магний, фосфор), эфирные масла и пр. Они оказывают укрепляющее и расслабляющее влияние на организм, тонизируют его и дают противовоспалительный/антибактериальный/обезболивающий эффект. Употребление чая положительно влияет на работу головного мозга, деятельность нервной и сердечно-сосудистой системы, повышает выносливость организма.

С ранней весны до осени татары к чаю или для своих чайных напитков собирали травы и ягоды. К чаю подавали ягоды в свежем/сушеном виде или из них варили варенье, пекли пироги, готовили баурсак и чак-чак. Последние относятся к числу праздничных блюд, в том числе свадебных. «Древность и традиционность этого кушанья (баурсака. – Примеч. Е. Я.) у тюркских и монгольских скотоводческих народов является неоспоримой» (Мигранова, 2016. С. 121). Символизм баурсака и чак-чака связан с плодородием. Неслучайно в свадебной обрядности чак-чак считался обязательным атрибутом стола, олицетворяя способность женщины рожать и тем самым увеличивать семью.

Среди секретов приготовления баурсака и чак-чака татарки упоминают замороженные яйца, жарение кусочков теста в большом количестве топленого, растительного масла или в смеси масла с гусиным, бараньим жиром. Раньше татарское лакомство готовили в казане на костре. О баурсаке татары сложили поэтичную загадку: «Желтые овцы под воду уплыли, распухли и всплыли» (Татарское народное творчество. Загадки, 2013. Т. 4. С. 228).



79



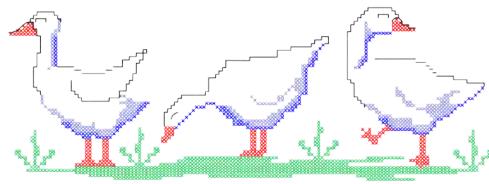
МИР – ЗАМОК, КЛЮЧ К НЕМУ – ЗНАНИЕ.



Символизм татарских национальных блюд



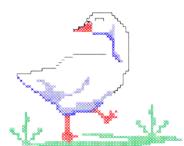
Е. А. Кимова. Самоварик-самовар-самоваришко. 2009



СИМВОЛИЗМ ТАТАРСКОГО ГОСТЕПРИИМСТВА

Истоки татарского гостеприимства обнаруживаются в древности (Яковлева, 2018). В первую очередь они связаны с обычаем взаимопомощи (особенно при кочевом образе жизни) и многообразными сельскохозяйственными работами, сезонно осуществлямыми татарами. Как и другие народы, татары причисляли манипуляции с землей к разряду довольно рискованных занятий: они нарушали покой земли и всех захороненных в ней. Чтобы умилостивить неведомые им грозные силы и мир мертвых, искупить вину за деятельность, предки татар начали проводить ритуалы и обряды. Многие из них выстраивались вокруг жертвоприношения (первоначально – человека, позже – животного, растения, семян или продуктов питания), считающегося центральным элементом действия. Оно свершалось согласно народному календарю в переломные моменты года: в период между старым и новым годом, между сезонами, при выполнении сельскохозяйственных работ, когда надо было поддержать возрождение, расцвет и угасание природы. Вспомним, первоначально Сабантуй отмечался как весенний праздник обновления природы и начала весенних полевых работ. При этом татары руководствовались народной мудростью, согласно которой «земля пахарю – мать», а «кто оторвался от земли, того ветром уносит» (Татарское народное творчество. Пословицы и поговорки, 2017. Т. 6. С. 66, 67). В связи с этим были установлены незыблемость многих праздников и обязательность ритуальных действий в них, в том числе связанная с пищей.

Праздничная еда считалась магической и имела сакральный смысл. Как правило, праздники и связанные с ними ритуалы были посвящены переходу природы/человека в иное состояние, а пища в них играла роль посредника. Еда выполняла функцию кормления духов, подношения и умилостивления сил природы/Всевышнего. Ее готовили из самых лучших продуктов, и она должна была быть сытной. Как подчеркивал К. Насыри, «для гостей еда готовится более утонченной и разнообразной» (Насыри, 1977. С. 27).



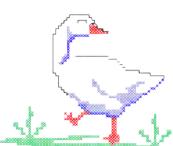
Приносимая жертва в виде кущанья была не только искупительной, но и просительной: татары молили сверхъестественные силы о будущем урожае, потому что от него зависела их жизнь в суровый зимний и весенний периоды, когда съедались все запасы. Неслучайно татары считали, что «если землю накормишь один раз, она накормит тебя десять раз» (Татарское народное творчество. Пословицы и поговорки, 2017. Т. 6. С. 67). В этом высказывании мы встречаем прямой (удобрение земли и ее вспашка) и переносный (во время обряда осуществляется символическое кормление земли) смысл, имеющий судьбоносное значение для человека и этноса.

Со временем жертвоприношение стало символическим. Татары начали приносить дары земле в виде продуктов питания, специально приготовленных ритуальных блюд (как правило, каш) и запаха, исходящего из казана с ритуальной едой. Все участники ритуального жертвоприношения после совершения молитв, подношения даров природе и земле совместно поедали ритуальное блюдо – кашу. Вкусение олицетворяло своеобразное приобщение к силам природы и земли, демонстрацию единства всего в мироздании. Татары искренне верили, что жертвоприношение силам природы и земле обновляло ход жизни в лучшую сторону, несмотря на предзаданность судьбы. Праздничный стол, в том числе накрываемый в поле, символизировал изобилие и рай, а ритуальная еда – плодородие земли и скота, благополучие и богатство семьи, энергию жизни и продолжения рода. Данный символизм, известный всем людям прошлых эпох, одухотворял их, внушал оптимизм и надежду на жизнь с хорошим урожаем вдовольстве.

Еще один содержательный аспект татарского гостеприимства связан с фигурой гостя. Он мог как неожиданно появиться на пороге дома, так и быть специально приглашенным (в назначенный день/час, на праздник). На празднике символизм гостя неоднозначен. Гость – это Другой/опасный, пришедший со стороны, и в то же время священный человек. Он одновременно знакомый и чужой, который после совместного вкушения становится своим. Именно гостю приносится жертва в виде накрытого стола и праздничной еды. Но одновременно он является жертвой, приносящей себя сообществу в качестве незнания, кто он есть и что он ест. Только совместная трапеза, играя роль обряда включения, делает его своим для принимающей стороны. Подношение гостю еды есть символ совместности, дружелюбия, открытости. Неслучайно в татарской мудрости утверждается: «Где угощение, там и согласие» (Татарское народное творчество. Пословицы и поговорки, 2017. Т. 6. С. 218).

Еда выступает в качестве дара гостю, а через него – сверхъестественным силам, что способствовало во время трапезы единению своих и чужих, посюсторонних и потусторонних. Праздничная пища выступала в качестве дара-прощения о защите от негативного и получении помощи.

Праздничная/ритуальная трапеза способствует единению сердец («Из сердца в сердце дорога прямая» (Татарское народное творчество. Пословицы и поговорки, 2017. Т. 6. С. 238)) и душ людей, рождая пространства комфорта. «Хорошего человека всегда что-то объединяет с другими людьми, а у плохого человека с другими



нет ничего общего», «разделенная радость – двойная радость, разделенное горе – половина горя» (Татарское народное творчество. Пословицы и поговорки, 2017. Т. 6. С. 238, 300).

Татары учили уважительно и радостно относиться к любой трапезе и к любой поданной еде. Пища – дар небес и земли. Она заработана тяжелым трудом. «Потчуют – и воду пей» (Насыри, 1977. С. 104, 107). При этом, если в доме «нечем угостить, хоть слово ласковое молви» (Насыри, 1977. С. 108). Татары с радостью принимали переступающего порог их дома, считая, что «хорошая еда притупляет самое тяжелое горе» (Татарское народное творчество. Пословицы и поговорки, 2017. Т. 6. С. 219).

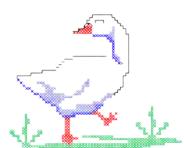
В татарской трапезе, где пересекаются традиции ислама с отголосками доисламских верований, имеет место уважение к родителям/старшим по возрасту/социальному статусу, доброжелательность, скромность, вежливость, терпимость. В татарском народном творчестве зафиксировано уважительное отношение к пище: «Взял кусок – не оставляй», «Не поноси еду, которая стоит перед тобой» (Татарское народное творчество. Пословицы и поговорки, 2017. Т. 6. С. 220).

Умеренность в еде была главным жизненным принципом татар: «Ешь мало, но здоровую пищу» (Татарское народное творчество. Пословицы и поговорки, 2017. Т. 6. С. 220). Иначе «если есть много, то и мед покажется горьким» (Татарское народное творчество. Пословицы и поговорки, 2017. Т. 6. С. 221). При этом в сытости всегда необходимо помнить про голод: «Кто мяса не видит, тот и требухе рад», «Хлеба нет, так и корка гложется» (Насыри, 1977. С. 104, 107).

Татары с древних времен соблюдали санитарно-гигиенические нормы как при приготовлении пищи, так и при ее употреблении. Все ингредиенты блюда тщательно обрабатывались перед приготовлением посредством физического (термического и механического) и химического воздействия. Например, овощи и фрукты сортировали, чистили, мыли и сушили, крупу мыли и замачивали, от мяса удаляли лишние ткани и отбивали, рыбу потрошили и удаляли плавники и чешую, муку просеивали. В зависимости от рецепта подготовленные продукты варили, парили, запекали, жарили или тушили (тепловая обработка) либо солили, мариновали, квасили или засахаривали (химическая обработка). Саму утварь и посуду содержали в чистоте и после использования промывали/чистили со всех сторон. Чистота кухни была показателем заботы о пространстве, опрятности дома и чистоплотности хозяев.

Татарская хозяйка, приступая к приготовлению пищи, должна помолиться и освободиться от всех негативных помыслов. Рекомендовалось готовить с душой, радостно воспринимая процесс и желая всем благ. «Если в душе ладно, то и работа ладится», «У кого широкая натура, у того и жизнь просторная», «Если душа широкая, и в тесноте уместишься» (Татарское народное творчество. Пословицы и поговорки, 2017. Т. 6. С. 239).

Татары, почтительно относясь к пришедшему гостю, демонстрировали и свое уважительное отношение к еде, которая выступала в качестве дара, награды, источника жизненной энергии, отдыха, удовольствия и перезагрузки.



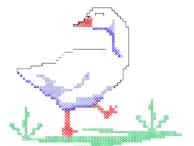


Трапеза и пища помогали создать определенную общность, демонстрируя ситуацию единения людей, их принадлежности к определенному этносу и схожести вкусовых предпочтений. Обилие и сытность блюд за праздничным/ритуальным столом выступают в качестве пожелания всем присутствующим благополучия, жизнеспособности и изобилия.

Накрывая столы и совершая праздничные обряды, связанные с едой, татары всегда помнили, что они едят, чтобы жить. Данная мудрость, дошедшая до наших дней из глубины веков, не потеряла актуальности в современности и в качестве эстафеты благодаря нашему хикаяту как рассказу будет передана следующим поколениям.

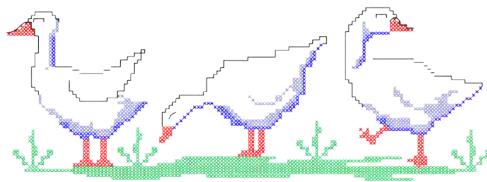


ГДЕ УГОЩЕНИЕ, ТАМ И СОГЛАСИЕ.





Е. А. Кимова. Красавица Казань. 2024



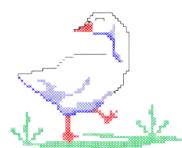
РЕКОНСТРУКЦИЯ ТАТАРСКИХ ПРАЗДНИКОВ, СВЯЗАННЫХ С СУДЬБОЙ ЧЕЛОВЕКА

Если говорить об истоках татарской национальной кухни, начать, на наш взгляд, следует с альбы. Многие даже не слышали о таком десерте, который в свое время был очень популярным. Его и сегодня готовят в некоторых деревнях, в частности, Арского, Атнинского и Зеленодольского районов. Рецепт его прост: на сливочном масле жарят муку до тех пор, пока она не приобретет желтый цвет, затем добавляют мед или сахарный сироп и хорошо перемешивают (рецепт приготовления альбы – на стр. 168).

Альба – очень калорийное блюдо. Издавна ее давали беременным и особенно рекомендовали родившим женщинам для восполнения сил, ведь через грудное молоко младенцу передаются все питательные вещества. Кроме того, альбу прикладывали к губам ребенка – это был первый обряд дегустации еды, связанный с новорожденным, – авызландыру.

По традициям татарского народа, до наступления 40-го дня новорожденного нужно обязательно исполнить некоторые обряды. Помимо авызландыру, это праздник в честь новорожденного – «бәби туе», посвященное ребенку чаепитие – «бәби чәе», имянаречение – «исем кушу». Ребенок ни одного дня не должен быть без имени! Поэтому родители, бабушки, дедушки должны были до рождения младенца придумать ему имя и уже с первых секунд его жизни обращаться к нему, например, «улым Ильяс» (сынок Ильяс). Необходимо работать с молодоженами, будущими родителями, чтобы они, выбирая имя, задумались о его значении. Имя дает направление жизни, формирует человека и даже его судьбу. Например, имя Кадрия («Кадергә ия») означает «достойная почтения, уважения», и человек будет стараться всю жизнь следовать этим качествам, гордиться своим именем.

Чтобы сохранять традиции, нужно, прежде всего, приобщать к ним подрастающее поколение. Интересный опыт приобщения детей к народным традициям получила организация «Ак калфак» во время мероприятия Всемирного съезда татарских



женщин в 2019 году. В Казанскую ратушу были приглашены дети, которым показали реконструированный праздник в честь новорожденного – «бэби түе». Ребята узнали, что в дом, где родился ребенок, нужно приходить с подарком, пожеланиями здоровья малышу, чтобы рос он здоровым, был добрым, трудолюбивым. У татарского народа во всем: в традициях, обычаях – есть свой сокровенный смысл. Важный момент этого мероприятия – угощение чаем с чак-чаком – пожелания младенцу сладкой жизни.

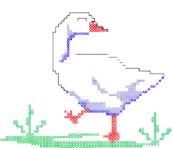
Другая традиция – «бэби ашы китерү», когда в дом, где родился ребенок, приносят еду. В старину говорили, что женщина до 40-го дня после родов и ее младенец находятся между двумя могилами – одна для нее, другая для младенца – как бы между двумя мирами. Связано это было с тем, что в те времена не было надлежащей медицинской помощи и смертность рожениц и младенцев была высокой. Поэтому к родившим женщинам относились очень бережно не только родственники, но и соседи, односельчане. Им приносили еду для быстрого восстановления сил, помогали по дому, ухаживали за ребенком до тех пор, пока женщина не окрепнет.

В первом купании ребенка в бане – «бэби мунчасы ягу» – тоже участвовали и родственники, и соседи. Кто-то воды приносил с родника, другой топил баню, третий мыл новорожденного и т. д. И все они считали себя причастными к судьбе ребенка и несли за него ответственность, то есть для них это был близкий человечек.

Вообще, раньше детей воспитывали всей деревней. Бабушки, когда ходили в лес, в поля, брали детей с собой – учили распознавать цветы и травы: полынь, душицу, лопух, собирать их, объясняли, какая в них сила и в каких целях можно использовать. Дети видели, как они на муравейник ставили ногу или клали руку – считалось, укусы муравьев имеют целительные свойства и помогают при болезнях. Дети запоминали, и так постепенно передавались знания от старших к младшим, так сохранялись традиции.

Вспоминаются исконно татарские праздники – «Карга боткасы» (Грачиная каша), «Зэрэ боткасы» (Праздник зерна), «Йомырка бэйрәме» (Праздник яиц), которые до сих пор отмечаются в отдельных районах Татарстана. Так, в деревнях Актанышского района Республики Татарстан, особенно в деревне Кыр-Каен, эти три праздника объединяют и отмечают в один день – 1 мая. Где бы ни жили уехавшие жители деревень, все стараются собраться в этот день на родине. И отмечают праздник так, как это делали издревле, когда жители с рассветом собирались на большой поляне, ведрами несли молоко, крупу, масло, мясо для приготовления праздничной каши. К празднику в татарских деревнях загодя собирали крашеные яйца: клали их в отвар луковой шелухи для получения красно-коричневого цвета или же молодых березовых листьев, которые придавали яйцам нежно-зеленый оттенок. Дети тоже активно участвовали в мероприятии, помогая взрослым: по двое несли ведра, просунув под дужки палку, чтобы легче было его нести. Сейчас все проходит гораздо проще: маленький трактор ездит по деревне, собирая все продукты, и доставляет их на поляну.

Кто-то из сельчан приносит дрова, старшие парни копают яму для костра, потом разводят огонь. Еду готовят в больших казанах. Самым уважаемым, имеющим в деревне большой авторитет бабушкам доверяют варить кашу. Сначала нарезают кусочками мясо, затем засыпают крупу, кладут масло и наливают молоко. Это непередаваемо вкусная еда! В первую очередь ею угощают тех, кто не смог прийти на







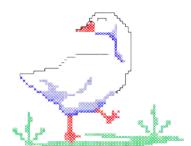
праздник, – инвалидов, больных, престарелых. Важная часть обряда – часть каши оставляют на поле для грачей. Говорят, эта птица приносит удачу. И только потом присутствующие угощаются сами. Самая веселая часть праздника – игра «Чье яйцо дальше укатится». Но нужно сказать, что не везде принимают праздник яиц. Есть районы, где муллы выступают против него, объясняя, что это традиция кряшен и русских. Но на самом деле это не так, татары издавна посвящали праздник яйцу. Были даже соответствующие обряды. Дети ходили от двора ко двору и собирали яйца, есть и присказка, в переводе с татарского она звучит примерно так: «Бабушка, дедушка, вы дома? Если дома – выходите, яйца выносите. Если яйца дадите, куры вам еще больше снесут. Будьте счастливы, живите в радости». Необходимо добавить, что в каждой деревне была своя присказка. Таким образом дети обходили все дома. Хозяева, конечно, не отказывали, еще и сладости в придачу выносили.

Другая часть обряда была связана с праздником яиц – с собранными яйцами дети уходили в поле, укладывали их в один ряд на землю и начинали играть в мячики из валианой коровьей шерсти: кидали их, чей дальше долетит, тот получал подарок. Затем все дружно ели яйца, а оставшиеся закапывали в землю (в пашню), а в каких-то районах нашей республики яйца чередовали с зерном. Все старались участвовать в этом празднике, потому что у татар яйцо ассоциируется с благом. Считается, что яйца дают силу, энергию, поэтому многие борцы пьют их сырыми.

Кстати, и баранина тоже считается мясом, дающим энергию, как и гусиная с курятиной (они считаются теплым мясом). Очень полезно и курдючное масло, которое, к сожалению, почему-то у нас сейчас не очень популярно, хотя многие тюркские народы его очень ценят. Ведь, если его растопить и выдержать какое-то время, оно сохраняется в жидким состоянии в отличие от сливочного и им можно смазывать раны и натирать больные места. Также в нем можно консервировать продукты (например, сохранять в жире обжаренное мясо).

Но особенно татары любят курятину. В деревнях, если приезжает гость, сразу закалывают курицу в знак уважения. В настоящее время в Лениногорском районе Республики Татарстан даже стали проводить праздник взаимопомощи по обработке курицы («тавык өмәсе»). Ну а праздник взаимопомощи по обработке гусей («каз өмәсе») – один из любимых у татар. Гусь – удивительная птица. Раньше говорили: «Десять гусей равнозначны одной лошади», потому что гусь весь идет в дело: и мясо, и внутренности, и жир, и пух, и перо...

Каз өмәсе проводят не только в Татарстане, но и во всех регионах, где живут татары. Например, в Ханты-Мансийске на празднике сначала мужчины с молитвами режут гусей, женщины их ощипывают и потом с песнями под гармонь все идут к реке, где промывают тушки. Это всегда яркий, красивый праздник, участники его одеты в национальные одежды, у женщин на плечах расписные коромысла... И в каждом селении есть свои особенные блюда из гуся. В самарской деревне Гали, например, в казан сразу кладут нарезанного гуся и варят вместе с крупой. А в одной из деревень Тетюшского района Республики Татарстан сначала варят гуся, вынимают его, а потом в бульон засыпают крупу. И подают по отдельности кашу и нарезанного на куски гуся.



Праздник взаимопомощи по обработке гусей сейчас набирает популярность. Во время каз өмәсе поют посвященные гусю песни, читают стихи, снимают мультильмы, веселые видеоролики «Сам себе режиссер». Это стало толчком для развития фольклора: появляются новые стихи и песни, посвященные гусям. Придумали забаву – одевать гусей в татарские национальные костюмы, их специально шьют мастерицы.

«Ак калфак» уже семь лет проводит конкурсы «Татар кызы» и «Татар малае» с детьми от шести до семи лет по всему миру. Каждый год в них участвует по 30–40 тысяч детей, а с ними и их родители, бабушки, дедушки, родственники. Они учатся печь разные татарские блюда (өчпочмак, чак-чак и др.), вышивать. Даже взрослым женщинам такие занятия интересны. Часто во время мастер-классов многие признавались, что в семьях хранятся бабушкины вышивки и они их вдохновляют на создание новых шедевров – красивых изю, калфаков. Мальчиков учат работать молотком, забивать гвозди, а еще щелкать кнутом, а ведь щелканье кнутом – в генах у татарских мальчишек.

Для сохранения национальных традиций важно привлекать к национальным праздникам молодежь, детей – мальчикам надевать на головы тюбетейки, девочек наряжать в фартуки, расшитые татарскими узорами, на головы повязывать платки для еще более глубокого погружения в культуру татарского народа.

Во время мастер-классов девочек учат шить наволочки, правильно набивать подушки пером, вышивать. Сейчас в орнаменте вышивки, наряду с цветочным узором, обязательно присутствует изображение гуся, хотя раньше предпочтение отдавали голубкам. Эти изделия пользуются огромным спросом: стало модно дарить подушки, расшитые национальным узором, на новоселье (өй туена), девушкам готовить их в качестве приданого.

Во время праздников детей можно обучать плетению особым, шахматным узором май канаты (кисточек из гусиных перьев), которыми многие хозяйки до сих пор смазывают пироги. Затем на улице устраивать народные игры, например, «Кто дальше кинет гусиное крыло».

Одно из занятий, которое ежегодно проводится Всемирным конгрессом татар во время «Татар кызы», посвящено приготовлению фаршированного гуся. Для того чтобы участники увидели разницу во вкусе этого блюда по современному и старинному рецептам, одну тушку готовят в рукаве для запекания, а другую заворачивают в пресное тесто. Удивительным открытием для всех становится, что второй гусь гораздо вкуснее, и даже тесто, сделанное из муки и воды, пропитавшись гусиным жиром становится бесподобным на вкус (рецепт приготовления гуся – на стр. 125). Это еще раз подчеркивает важность сохранения рецептов и технологий приготовления исконно татарских блюд, и это мы должны донести до наших детей.

Удивительно, но в каждом районе можно найти блюда с довольно интересными названиями. Одно из них – бланманже – упоминается даже в татарском спектакле «Беренче театр» («Первое представление»), поставленном по пьесе Галиаскара Камала в 1908 году. Тогда в России была мода на все французское: духи, шляпы, одежду, ну и кухню. А у татар есть такое качество – быстро перенимать все







новое. Довольно любопытно, что это блюдо настолько понравилось татарам, что готовили его даже в отдаленных деревнях. Так, в Кукморском районе Татарстана одна хозяйка приготовила для гостей из организации «Ак калфак» бланманже, у них в деревне рецепт этого десерта сохранился с прошлого века и передается из поколения в поколение.

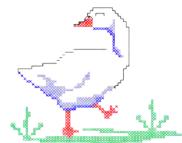
В качестве примера приведем рецепт из книги «Мастер кулинарии: подарок для дам», изданной в Казани в 1909 году и переизданной в 2017-м⁶.

Для приготовления бланманже нужны сливки, миндаль, сахар и желатин. «Примерно 3 стакана сливок довести до кипения вместе с полфунта сладкого миндаля и 15–20 штук горького, процедить, хорошо отжать миндаль. В сливки добавить полфунта толченого сахара, 8–10 г желатина, разведенного в горячей воде, вскипятить и вылить в форму для остывания. Бланманже, как и желе, можно приготовить с добавлением шоколада, фисташек, кофе и других ингредиентов»⁷.

Остывшее бланманже переложить из форм на тарелки и подавать на стол.

Хочется отметить еще один важный компонент при приготовлении любого блюда – воду. Испокон веков татарские деревни строились только у родников: без родника деревне не быть, и вода в нем чистая и целебная.

Раньше и колодцы были почти в каждом дворе. К сожалению, в современности много родников, колодцев были засыпаны, хотя у татар это во все времена считалось грехом, мало того, считалось, что если засыпать колодец во дворе дома, то из семьи уйдет благополучие. Поэтому сейчас при участии организации «Ак калфак» в деревнях находят заброшенные источники и очищают их. За последние годы, например, в 22 деревнях Сабинского района Татарстана очищено и благоустроено больше ста родников. Возрождение родников особенно ценно, так как с каждым родником связаны татарские обряды и традиции.



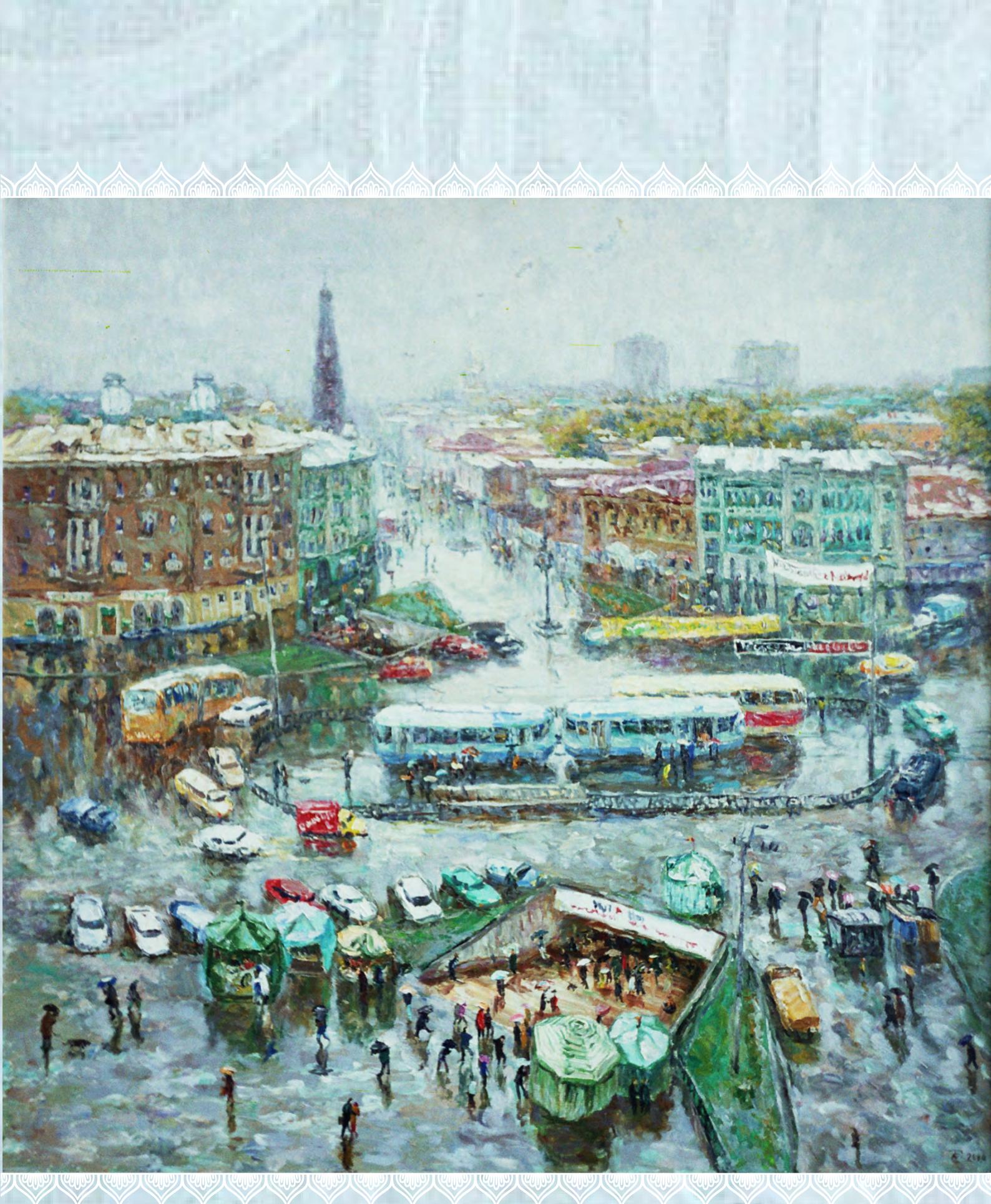
**Как жизнь начнешь,
по той дорожке она и покатится.**

95

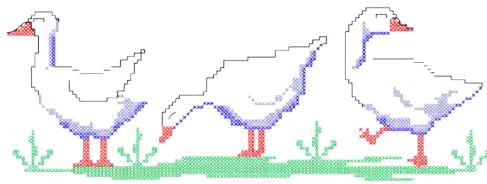


⁶ Мастер кулинарии: подарок для дам = Аш остасы: ханымнарга һәдия / Ф. Ибрагимова. Казань: Изд-во «Познание» Казанского инновационного университета, 2017. 234 с. (на рус. и тат. яз.)

⁷ Там же. С. 126.



Е. А. Кимова. Стена сут. Я в Казани забы... 2000

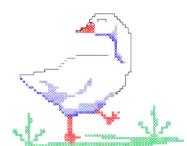


ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Сохраненная и отреставрированная народная традиция остается яркой страницей в истории и культуре этноса и, главное, вечно молодой и актуальной. В традиции пересекаются природное и культурное, коллективное и индивидуальное, рациональное и эмоциональное, сознательное и бессознательное. Благодаря традиции многие поколения людей оказываются связанными между собой невидимыми нитями: от прошлого эти связи идут к настоящему и будущему, но будущее всегда базируется на прошлом, насыщаясь его позитивными энергиями и смыслами.

В нашей книге предпринята попытка расширить ареал изучения традиционной кухни татарского народа, охватывая не только XIX век, но и идя вглубь веков. Авторы воспользовались имеющимся сегодня шансом фиксации традиционных старинных рецептов татар, которые уже завтра (без закрепления) могут уйти в небытие. Собирая и фиксируя рецепты, авторы старались выявить символическое значение некоторых национальных праздников, ритуальных блюд и используемой утвари. В современных условиях знание символизма позволит продуманно отмечать праздники, многие из которых пришли из древности и наполнены серьезным смыслом, а также сознательно подходить к приготовлению и вкушению самобытных татарских блюд.

Национальная кухня относится к числу сложных культурно-социальных феноменов. Он включает в себя множество компонентов: историческую память народа, типы праздников и трапез, перечень распространенных продуктов и блюд, технологии их приготовления, рецепты, меню, посуду, вкус блюд и их символическое значение. Национальная кухня связана не только с культурой приготовления пищи и культурой еды, но и с культурой в целом. Дело в том, что в культуре народа оказываются тесно переплетенными между собой мировидение, мироощущение, традиция, коллективное и индивидуальное мышление, вещный мир. Мировоззренческие представления татар в прошлом отразились на их культуре, укладе жизни, быте и предметах, которыми они пользовались из



века в век. В судьбе народа/человека/вещей все было взаимосвязанным. Каждый праздник, ритуальное действие и сопровождающая их пища имели символическое значение. Одно действие переходило в другое, было подчинено традиции и имело определенный смысл.

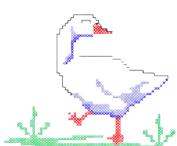
Татарская национальная кухня самобытна. Ее своеобразие складывалось на протяжении длительного времени, в результате чего сформировался неповторимый колорит. Каждый татарин знает блюда своего народа с детства и проносит через всю жизнь их аромат и вкус.

Кухня татарского народа базировалась на продуктах животноводства, земледелия, птицеводства, бортничества/пчеловодства, рыболовства, охоты и собирательства. С течением времени в ней изменялись технологии приготовления блюд, перечень продуктов. Среди арсенала технологий, используемых татарами, назовем механическое воздействие (дробление, толчение, взбивание и др.), термообработку (прокаливание, подогревание, кипячение, выпекание, жарение, копчение), ферментирование, сушение, вяление, соление. Нередко перечисленные технологии переработки и приготовления продуктов сочетаются между собой, а сами продукты в рецептах варьируются. Благодаря перечисленному создавалось богатство кухни этноса.

Татарская национальная кухня (как понятие) многозначна. Она включает в себя в том числе пространство, в котором осуществляется таинство рождения съедобного, вкусного и сытного. Кухня, где бытийствует и трудится не покладая рук хозяйка-татарка, представляет собой замкнутое помещение со своими атрибутами, мебелью, домашней утварью. Это мистическое место. И каждый из предметов кухонного пространства одухотворен, обладает, помимо своей функциональности, символическим значением. Более того, насыщены символическими энергиями и приготавливаемые национальные блюда.

Именно символизм, связанный с идеей судьбы народа/человека/праздника/национальной кухни, приоткрывает тайны мировидения татарского народа, смыслы его национальной культуры и особенности типов хозяйствования, что помогает реконструировать модель национальной культуры татар прошлых времен и его кухни. К сожалению, до нас дошли осколки традиции с утраченными или трансформированными смыслами. Не всегда трактовка национального праздника или национального блюда оказывается аутентичной его первоначальному значению, потерявшемуся во временных пластиах. Неслучайно сбор материалов и артефактов прошлых эпох, их интерпретация и сохранение (реконструированной) традиции для будущих поколений является одним из важных аспектов культурной политики Республики Татарстан и Российской Федерации. Прошлое и миропонимание далеких предков учит бережному отношению к традиции, ее вещам как символам национальной культуры.

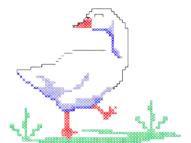
Национальная кухня и история ее развития связаны с судьбой этноса, каждой его семьи и отдельного человека. Это мощная метка этнической культуры, которая одновременно может напомнить и о материальной (в виде



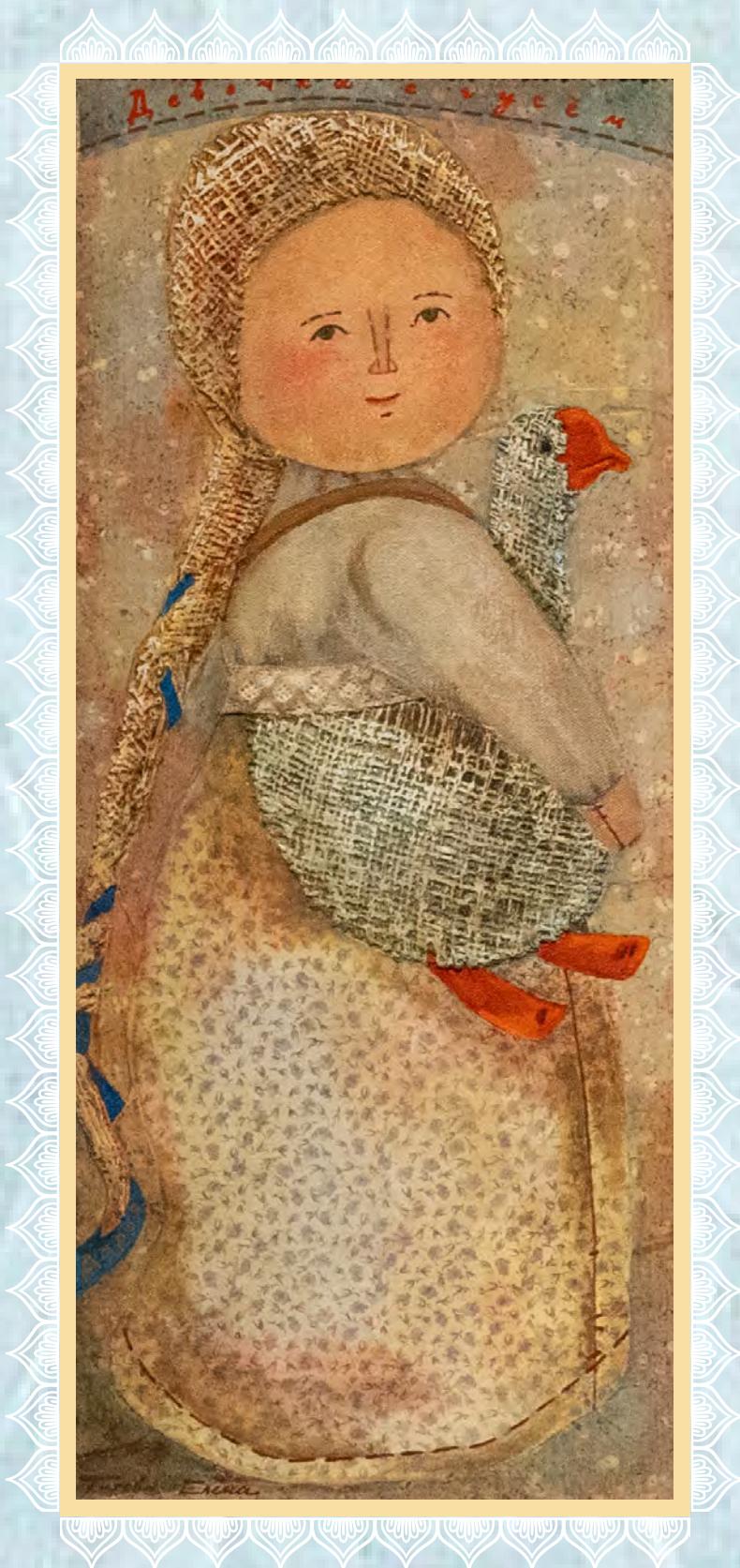
еды), и о духовной (в виде истории, символизма вещей, ингредиентов, блюд, праздников) составляющих, связанных с прошлым народа. Национальное блюдо представляет собой мощный энергийный символ, программирующий этнос/человека на лучшее будущее. Неслучайно знание истории кулинарной культуры народа является не только ориентиром национальной идентичности, но и связующим звеном между поколениями, между прошлым, настоящим и будущим. Данное знание помогает прочесть символы национальной кухни и ее блюд, одухотворяя каждого приобщившегося к подобному пониманию.



БУДЕШЬ В ЕДИНСТВЕ – БУДЕШЬ ЦЕЛ И НЕВРЕДИМ.

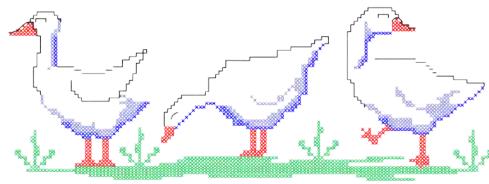


99



Девочка с гусем. Дарье

С. А. Кимова. Из серии работ "Семья". 2014



ПРИЛОЖЕНИЕ 1

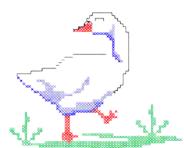
В МУСЛЮМОВО ГУСЬ – ЦАРЬ-ПТИЦА

Ежегодно с наступлением морозов в районном центре Муслюмово Республики Татарстан проходит праздник гуся – «Каз өмәсе». Почему в Муслюмово? Да потому что гусь здесь – царь-птица! В центре села даже скульптура установлена: гусыня – спокойная, с нежной улыбкой – прислонилась к груди мужа, а он, обнимая ее крылом, словно защищает любимую. Автор композиции – скульптор из Заинска Фазыл Аглямович Шиапов – сказал, что эта пара гусей олицетворяет гармонию в семье.

Муслюмовский район – лидер в республике по разведению гусей. На агрофирме Ирека Хамадишина насчитывается 90 тысяч голов этой горделивой птицы, у частников – 40 тысяч. Но их ведь не только вырастить нужно, но и обработать заколотых гусей. Издавна у татар для этого собирают помочи – каз өмәсе, участие в нем принимают девушки-невесты. Этот обычай и сейчас популярен у татар, в каком бы уголке России они ни жили. А в Муслюмово состоялся Всероссийский фестиваль «Каз өмәсе», его участниками стали и татарстанцы, и гости из 16 регионов страны – Башкирии и Удмуртии, Пензенской и Свердловской областей и многих других.

Прибывших 24 ноября 2023 года гостей тепло встретили в районном Доме культуры имени Зифы Басыровой (певица, заслуженная артистка республики – уроженка Муслюмово). После долгой дороги чай и выпечка были особенно вкусными. Угостившись, все отправились на праздник в спортивный комплекс «Яшьлек».

Начало фестиваля выпало на пятницу – священный день для всех мусульман. Имам-мухтасиб Муслюмовского района Ильгиз хаэррат Сунгатуллин прочитал молитву и попросил у Всевышнего мира и спокойствия на Земле, а для каждого из



101

присутствующих – здоровья и благоденствия. Глава района Альберт Робертович Хузин поблагодарил участников фестиваля за внимание к празднику, пожелал, чтобы этот чудесный день подарил хорошие впечатления, а также новые силы и вдохновение.

А на сцене началось театрализованно-музыкальное представление «Каз өмәсе». Женщины в национальных платьях, расшитых яркими узорами фартуках с оборками, по-татарски повязанных платках, весело переговариваясь, ощипывали гусей. В разговорах вспоминали своих бабушек, под добрым взглядом которых когда-то учились собирать гусиный пух. А теперь уже своих дочек да внучек учат этому. Ну а с песней дело быстрее идет. И звучат одна за другой любимые татарские «Тал бөресе», «Каз канаты», «Эх, тала, тала»... Зал, конечно, с удовольствием подпевал артистам. Здесь же, на сцене, были выставлены подушки в вышитых наволочках. В неописуемой красоты узорах тоже видно изображение гуся.

В одной из сцен показали, как встречали молодую невестку в доме мужа. По татарским традициям под ноги ей кладут подушку, и невестка, прежде чем переступить порог дома, должна встать на нее – это и знак приветствия свекровь, и символ благополучия и достатка новой семьи.

Тем временем в зале уже развернулась выставка работ рукодельниц, которые не только представляли свои работы, но и показывали мастер-класс. За первым столом тоже ощипывали гусей – с добрыми пожеланиями, чтобы следующий год был удачным, чтобы поголовье птицы увеличивалось. Женщины споро снимали с гусиных перьев мягкие перышки, собирали пух. Затем их смешивали и набивали наперник: пера поменьше – для объема, пуха побольше – для мягкости. И получалась подушка почти невесомая, пышная да уютная. Отсюда, наверное, и идет выражение «легкая, как пух». На одну подушку размером 70 на 70 сантиметров идут пух и перо десяти гусей!

С особой любовью делали детскую подушку, чтобы спокойно спалось на ней малышу. Обычно это доверяли самой уважаемой, доброй бабушке. Набивала она подушечку с молитвами, добрыми пожеланиями ребенку, а женщины рядом пели колыбельные. Слушая эти песни, их запоминали находившиеся здесь девушки, чтобы потом, время спустя, петь их уже своим детям.



102

Но... пользоваться подушкой можно только через год! Она должна хорошо проветриться и отлежаться.

За другой стойкой идет мастер-класс по изготовлению кисточек для смазывания пирогов и сковородок. Четыре-пять гусиных перьев переплетаются в шахматном порядке нитками – белыми или разноцветными. В Муслюмово этим даже воспитанники детских садов занимаются: кисточки получаются красивые, аккуратные. В этом можно было убедиться и на фестивале, где были выставлены работы детей.

Тут же угощают блинами, обильно смазанными с помощью самодельных кисточек гусиным жиром. Очень вкусно!





У одного из столов женщины с удовольствием примеряют украшения, сделанные... ну конечно же, из гусиных перьев, – ярких цветов нарядные серьги, подвески делает Гульсина апа. «Эта работа для меня – как праздник», – признается искусственная мастерица.

А вот Фания Гараева – непревзойденный специалист по тамбурной вышивке. «Вышивание, – говорит она, – это как разговор с Аллахом. У татар всего мира это любимое занятие. Это наше народное достояние, только передавая его последующим поколениям, мы сможем сохранить это самобытное искусство, поэтому я с удовольствием работаю с детьми». Она украшает калфаки, изю, тюбетейки, одежду. Женщина и сама была одета в красивое платье, жилет, на голове – калфак, и все узоры на них вышила сама. Фания Гараева не раз была на Сабантуях, которые проводятся в столице нашей страны, и московские татарочки с нетерпением ждут встречи с Фанией, чтобы приобрести у нее вышитые вещи. Это настоящий эксклюзив: ни один узор не повторяется. «Я радуюсь, когда вижу наших женщин в национальных платьях, украшениях. Это же так красиво!» Искусство вышивки Гараевой высоко оценили в Союзе художников Татарстана и приняли ее в эту творческую организацию.

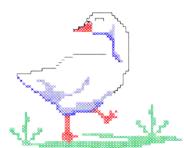
Рядом с ней сидит 89-летняя Нурсиня апа Минязова из Удмуртии и очень внимательно следит, как Фания стежок за стежком творит красоту. В Нурсиню апу на фестивале влюбились все! Легкая на подъем, веселая, задорная, она и пела, и плясала, и в конкурсах участвовала, и стала одной из победительниц конкурса, который проводился в рамках всероссийского «Каз өмәсе».

– В этом конкурсе приняли участие около 500 человек. Самая старшая – Нурсиня апа, а младшая – 7-летняя Кадрия. В семи номинациях мы определили 33 победителей, – говорит одна из организаторов фестиваля, руководитель общественной организации «Ак калфак» Всемирного конгресса татар Кадрия Раесовна Идрисова.

Не только изделия из гусиного пера были представлены на фестивале. Большую коллекцию картин, сувениров из овечьей шерсти показали учащиеся Муслюмовской школы искусств вместе со своими преподавателями Гульназ Талиповой, Эльмироей Галеевой и другими. Присутствующих привели в восторг красные кукольные валенки, которые Эльмира сваляла на глазах у публики, подробно разъясняя, как сделать голенище, пятку, как сушить готовое изделие, чтобы оно не потеряло форму. Желающие даже попробовали сами сделать такой валенок. «Это очень кропотливая работа, но приятная, успокаивающая», – говорит Эльмира.

Большим спросом пользовалась и кремы из гусиного жира с добавлением облепихи, прополиса, чистотела. Целительные свойства гусиного жира известны с древних времен: он смягчает кожу, заживляет раны, помогает при обморожениях, обладает согревающим эффектом, а вместе с горячим молоком – лучшее средство от кашля и простуды.

Впереди участников ждало еще одно мероприятие фестиваля, которое проходило во дворе комплекса «Татарский дом». И оно оказалось не только интересным,



но и познавательным. Кадрия Раесовна Идрисова рассказала о правилах, которые следовало исполнить в «каз өмәсе».

После закалывания гусей первой в лабаз заходила девушка из хорошей семьи, где родители порядочны, благочестивы, чтобы следующий год был удачным, плодовитым, вывело много гусят... Затем женщины разделяли птицу, собирали жир.

Далее ощипанных гусей девушки подвешивали к коромыслам спинкой наружу. Если с каждой стороны коромысла было два гуся, их нужно было подвешивать грудкой друг к другу. Это с детства должна знать каждая девочка! В сопровождении парней и гармониста, под веселые песни девушки шли к реке, чтобы промыть тушки непременно в студеной воде. Именно поэтому «каз өмәсе» проводили с наступлением морозных дней. Дорогу перед шествием усыпали гусиными перьями – они символизируют благополучие.

Гостям показали, как промывают тушки и подвешивают их на специальные крючки, чтобы они подмерзли.

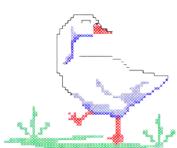
Ну и, конечно, было народное гулянье! Артисты, надев поверх пальто и пуховиков фартуки с татарскими узорами (пусть и стужа на улице, а без национального колорита никак!), пели, плясали. Не стихали звуки гармони. В пляс пустились и гости, а затем все встали в огромный хоровод, который, как известно, символизирует дружбу и единение. В «Татарском доме» можно было отведать вкуснейших блинов, испеченных в настоящей дровяной печи. С пылу с жару да с горячим ароматным чаем, они были очень кстати в этот морозный день.

И это еще не все события насыщенного дня 24 ноября. Вечером гостей ждал торжественный праздничный концерт в районном Доме культуры, с которого утром и началось наше знакомство с Муслюмово.

В фойе дворца была развернута выставка картин художников Татарстана, Чувашии, Башкирии, которые подарили свои произведения муслюмовцам. Полотна отображают жизнь татарской деревни, ее жителей, быт, праздники, и многие из работ были посвящены гусям, в том числе и празднику «каз өмәсе».

Другая выставка приглашала вновь полюбоваться изделиями народного творчества – вышитыми подушками, одеждой, головными уборами, сумками. Здесь же были представлены деликатесы – вяленый и копченый гусь, паштет из гусиной печени.

Деревенские хозяйки прямо на глазах посетителей готовили вкуснейшие блюда. Нежные баурсаки Нураиси Низамовой и Голюси Халиуллиной из деревни Яна Карамалы Муслюмовского района просто таяли во рту. Конечно, гости попросили у них рецепт и удивились, узнав, что в основе его – замороженные яйца. Штук десять яиц после замораживания нужно очистить от скорлупы, разморозить и положить в миксер, добавить гусиный жир, сливочное масло и ложку растительного, немного соли и хорошо взбить. Соединить с мукой, чтобы получилось мягкое, но не липнущее к рукам тесто. Скатать жгуты, нарезать их на кусочки и жарить во фритюре. А вот точных пропорций Нураися ханум не называла: все, говорит, на глаз делаю. Аниса Биктимирова из

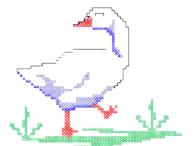


деревни Иске Карамалы угощала блинами. Для их приготовления она берет живые дрожжи, молоко, воду, сахар, соль, яйцо, муку и оставляет тесто на ночь. А перед тем как готовить блины, добавляет в него стакан горячей воды с небольшим количеством пищевой соды. Блины Аниса ханум выпекает в печи, а здесь, на фестивале, готовила их на плитке на сковородке под крышкой. И все равно это было очень вкусно. Но нужные пропорции тоже не назвала: «Как рука возьмет, так и кладу».

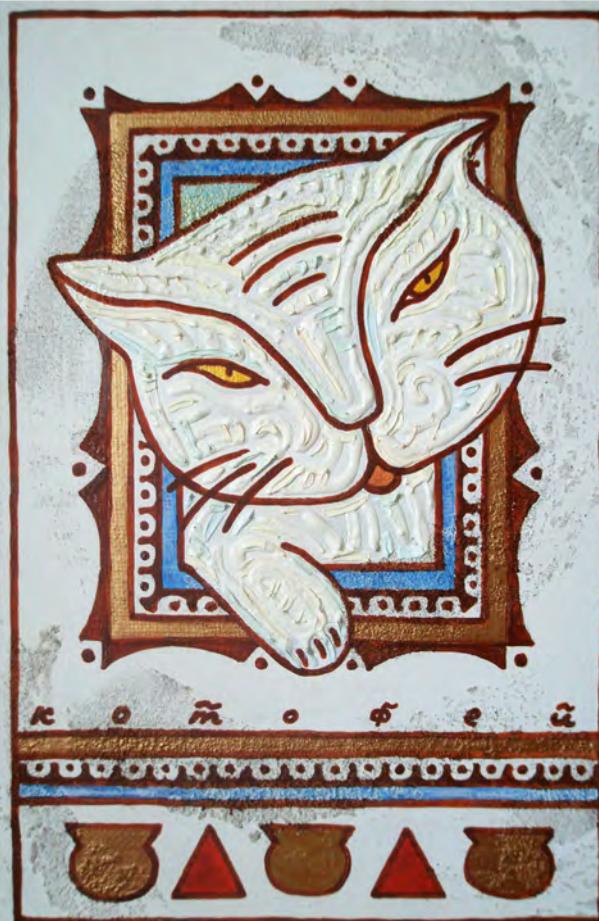
На следующий день гостей и жителей Муслюмово встречала праздничная ярмарка на центральной площади села. Глубокий смысл фестиваля – гордость за свой народ и его самобытное творчество.



**СЧАСТЬЕ БЕЗ ТРУДА НЕ НАЙДЕТСЯ,
А НАЙДЕТСЯ – НЕ ПРИЖИВЕТСЯ.**



РЕЦЕПТЫ

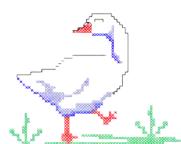


Кот и мышь

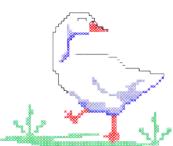
Э. А. Житова. Диптих. 2009

УКАЗАТЕЛЬ РЕЦЕПТОВ

ЗАКУСКИ, САЛАТЫ.....	111
Морковный рулет из гусиных желудков.....	111
Мясные сухари.....	112
Приправа из чесночных стрелок.....	113
Салат из свежей капусты	114
Салат осенний витаминный с черной редькой.....	115
СУПЫ.....	116
Суп-лапша.....	116
Суп молочный с тыквой и пшеном.....	117
Суп из молодой крапивы.....	118
Суп простой	119
Суп со щавелем	120
Суп с клецками по-татарски	121
Суп с клецками (салма)	122
Шулпа из гусиного мяса, приготовленная в большом казане.....	123
ВТОРЫЕ ГОРЯЧИЕ БЛЮДА.....	124
Горшок из тыквы.....	124
Гусь в тесте	125
Картофель в чугунке.....	126
Каша дождя (грачиная каша)	127
Котлеты со свекольными листьями	128
Кыстыбый	129
Кыстыбый из пшеничной каши с вяленым гусем	130
ПИРОГИ.....	131
Бэлиш с зайчатиной	131
Бэлиш из гуся с бульоном.....	132
Бэлиш с говядиной и уткой.....	133
Зур бэлиш с полбой и мясом	134
ПИРОЖКИ.....	135
Беккен с картофелем и анисом.....	135
Вак бэлиш с субпродуктами.....	136
Дурчмак	137
Дурчмак яичный.....	138
Переписы	139
Пирожки с творогом.....	140
Пирожки с картошкой	141
Пирожки с сушеной земляникой.....	142
Сумса с кишками.....	143
Шанежки с картошкой	144



СЛАДКИЕ ПИРОГИ, БЛИНЫ, ДЕСЕРТЫ К ЧАЮ.....	145
Пирог лимонный	145
Пирог из красной рябины	146
Пирог морковный с рисом	147
Пирог из тыквы.....	148
Пирог ростовских татар	149
Пирог с рисом	150
Пирог слоеный деревенский.....	151
Пирог с калиной (1)	152
Пирог с калиной (2)	153
Пирог с калиной (3)	154
Пирог с калиной (4)	155
Пирог со щавелем	156
Пирог с начинкой из грецких орехов.....	157
Пирог с черемухой.....	158
Пирог слоеный с маком	159
Блины.....	160
Блины из капусты.....	161
Блины из печи.....	162
Блины на хмельной основе	163
Ляваши.....	164
Печенье из творога	165
Печенье сметанное слоеное	166
Печенье домашнее.....	167
Альба	168
Конфеты в казане.....	169
Корт сладкий	170
Корт с маслом	171
Кудря	172
Масло лимонное.....	173
Суфле творожно-сливочное	174
Талкан	175
Торт «Мечта адмирала»	176
Хворост «Птичий язычки».....	177
Хворост «Урама»	178
ХЛЕБ, БУЛОЧКИ, ЛЕПЕШКИ.....	179
Хлеб ржаной	179
Булочки на молозиве	180
Булочки на молозиве (мамины)	181
Лепешка толстая	182
Лепешка тонкая	183
Плюшки казанские.....	184
Пресные маленькие шарики из теста	185
Пышки в масле.....	186
Пышки вкусные.....	187
НАПИТКИ.....	188
Катык	188
Кисель из калины.....	189
Кисель овсяный	190
Шербет из ягод черемухи	191





ЗАКУСКИ, САЛАТЫ

(тат. КАБЫМЛЫКЛАР, САЛАТЛАР)



Морковный рулет из гусиных желудков (тат. Каз бутәкәсеннән кишер рулеты)

Село Муслюмово (тат. Мөслим), Республика Татарстан,
IV Всероссийский фестиваль «Каз өмәсе»

ПЕРЕЧЕНЬ СЫРЬЯ

Для теста:

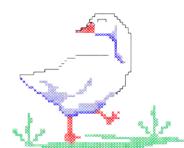
Мука.....	120 г
Морковь.....	1 шт.
Яйца.....	2 шт.
Молоко	200 мл
Соль.....	0,5 ч. ложки
Подсолнечное масло.....	30 г

Для начинки:

Гусиные желудки	8 шт.
Вода.....	1 л
Уксус столовый	150 г
Чеснок	3 зубчика
Соль, перец	по вкусу
Репчатый лук	1 шт.
Сыр твердый.....	150 г
Творожный сыр	1 пачка

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- ❖ Хорошо промытые гусиные желудки мелко нарезать, залить водой и варить 10 минут. Затем влить уксус, посолить, поперчить, добавить мелко нарезанный лук и варить еще 30 минут. За 2–3 минуты до готовности добавить измельченный чеснок.
- ❖ Морковь натереть на мелкой терке, добавить яйцо, молоко, муку, посолить и размешать. Тесто должно получиться такой же консистенции, как жидккая сметана.
- ❖ Сковородку разогреть, смазать маслом и выпекать блины с двух сторон.
- ❖ Готовый блин смазать творожным сыром и выложить на него начинку из гусиных желудков, с краю полосой распределить тертый сыр.
- ❖ Туго свернуть блинчики в рулет и убрать в холодильник на 2 часа.
- ❖ Перед подачей рулет нарезать по косой и красиво выложить на блюдо.



111



Мясные сухари (тат. Ит сохарие)



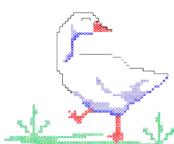
Рецепт предоставила **Нурзихан Ахматзановна Нуриахметова**,
член организации «Ак калфак», дер. Старое Шугурово (тат. Иске Шөгөр)
Лениногорского района Республики Татарстан

ПЕРЕЧЕНЬ СЫРЬЯ

Говядина
или телятина.....1000 г
Чеснок3 зубчика
Лук репчатый1 шт.
Сольпо вкусу
Приправы.....по вкусу

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- ◆ Крупные куски мяса отбить, натереть смесью из чеснока, лука, соли, приправ и мариновать до тех пор, пока вся жидкость не выделится из мяса.
- ◆ Завернуть мясо в форме рулета, завязать нитками, обернуть фольгой и отправить на час в духовку.
- ◆ Готовое мясо нарезать ломтиками и можно подавать.
- ◆ Чтобы получить очень вкусные мясные сухари, нарезанные ломтики мяса разложить на противне и снова отправить в духовку, чтобы подсушить.



Приправа из чесночных стрелок (тат. Сарымсак яшелен әзерләү)

*Рецепт предоставил Людвиг Нурмеевич Багаутдинов,
г. Альметьевск (тат. Элмәт), Республика Татарстан*

ПЕРЕЧЕНЬ СЫРЬЯ

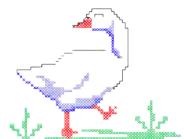
Чесночные
стрелки.....1500 г

Маринад:

Вода.....1 л
Соль50 г
Сахар50 г
Уксус50 г

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- ❖ Срезать чесночные стрелки. Плотно наполнить ими 1- и 0,75-литровые банки.
- ❖ Приготовить маринад из воды, сахара, соли и уксуса (уксус добавляется после закипания).
- ❖ Готовым горячим маринадом залить чесночные стрелки и закрыть крышками.
- ❖ Через 2-3 дня блюдо готово к употреблению (как в качестве самостоятельного блюда, так и в качестве заправки ко вторым блюдам и овощам).



Салат из свежей капусты (тат. Кәбестә салаты)

*Рецепт предоставила Галина Исхаковна Багаутдинова,
г. Альметьевск (тат. Элмәт), Республика Татарстан*

ПЕРЕЧЕНЬ СЫРЬЯ

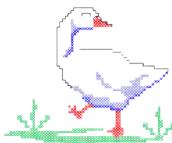
Капуста
белокочанная..... 2000 г
Морковь..... 2 шт.
Лук репчатый 2 шт.
Чеснок 2 головки

Рассол:

Вода..... 1 л
Соль 2 ст. ложки
Сахар 150 г
Масло
подсолнечное..... 1 стакан
Уксус 0,5 стакана

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- ◆ Нашинковать капусту белокочанную, натереть морковь, нарезать лук, чеснок, все перемешать и разложить по банкам.
- ◆ Подготовить рассол, дать ему вскипеть, залить нашинкованные продукты в банках, закрыть и убрать в прохладное место.
- ◆ Через 2–3 дня салат готов к употреблению.
- ◆ Подавать порционно в салатнике.



Салат осенний витаминный с черной редькой

(тат. Көзге витаминлы ачы торма салаты)

*Рецепт предоставил Людвиг Нурмеевич Багаутдинов,
г. Альметьевск (тат. Элмәт), Республика Татарстан*

ПЕРЕЧЕНЬ СЫРЬЯ

Редька	2 шт.
Морковь.....	2 шт.
Лук репчатый	1 шт.
Соль	по вкусу
Сметана.....	100 г
Яблоко	1 шт.

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- Редьку и морковь натереть на крупной терке. Полученную смесь отжать, чтобы вышел сок. Мелко нарезать репчатый лук, добавить к натертой смеси и перемешать, посолить.
- Перед подачей заправить сметаной. Для лучшего вкуса можно добавить тертое яблоко.
- Подавать порционно в салатнике.





СУПЫ

(тат. АШЛАР)



Суп-лапша

(тат. Токмач ашы)



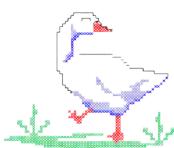
Рецепт предоставила **Рушания Галимзяновна Лутфуллина**,
член организации «Ак калфак», дер. Большие Кайбицы (тат. Олы Кайбыч)
Кайбицкого района Республики Татарстан

ПЕРЕЧЕНЬ СЫРЬЯ

Курица.....	1 шт.
Гусиные или утиные потроха (от одной птицы)	
Вода.....	3 л
Соль	по вкусу
Репчатый лук	1 шт.
Морковь.....	1 шт.
Готовая домашняя лапша.....	50 г

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- ❖ Курицу, гусиные или утиные потроха (в том числе шейки, ножки, лапки) хорошо промыть, сложить в кастрюлю, залить водой и поставить вариться.
- ❖ Когда курица и потроха сварятся, вынуть их из бульона и нарезать на порционные кусочки, а на оставшемся бульоне готовить суп. Для этого сначала в бульон добавить нарезанные морковь и лук, а за 10 минут до готовности всыпать и отварить в бульоне лапшу. Картофель добавлять не нужно.
- ❖ Подавать с катыком, юкой.



Суп молочный с тыквой и пшеном (тат. Тары ярмасы һәм кабак белән сөтле аш)

Рецепт предоставила **Фидания Мухамматаиловна Халиуллина**,
член организации «Ак калфак», дер. Старая Задоровка (тат. Иске Задур)
Дрожжановского района Республики Татарстан

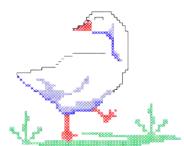


ПЕРЕЧЕНЬ СЫРЬЯ

Молоко	300 мл
Вода.....	80 мл
Тыква.....	100 г
Картофель	100 г
Пшено	40 г
Масло топленое	10 г
Соль	по вкусу
Перец.....	по вкусу

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- ♦ Молоко, разбавленное водой, вскипятить, затем всыпать хорошо промытое пшено, посолить, поперчить и поставить на огонь. Когда пшено сварится до полуготовности, добавить нарезанные кубиками картофель, тыкву и томить на медленном огне.
- ♦ За 3–4 минуты до готовности добавить топленое масло.



Суп из молодой крапивы (тат. Яшь кычыткан ашы)



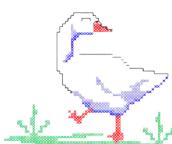
Рецепт предоставила **Зиля Вазитовна Сафиуллина**, член организации «Ак калфак», дер. Новые Урагары (тат. Яңа Үрәгар) Алькеевского района Республики Татарстан

ПЕРЕЧЕНЬ СЫРЬЯ

Сливочное масло.....	10 г
Картофель	100 г
Лук репчатый	20 г
Морковь.....	20 г
Крапива	150 г
Костное мясо	250 г
Сметана.....	20 мл
Яйцо	1 шт.
Грибы	4–5 шт.
Соль и перец.....	по вкусу

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- ❖ Срезанные молодые листья крапивы промыть под проточной водой. Затем выдержать их в горячей воде 3–4 минуты, откинуть на дуршлаг и еще раз промыть холодной водой.
- ❖ Промыть и нарезать грибы.
- ❖ Промыть костное мясо под проточной холодной водой. Сварить бульон и выложить из него мясо, использовать его отдельно. В готовый бульон добавить крапиву, нарезанные мелкими кубиками картофель, грибы, морковь, лук, сливочное масло, посолить по вкусу. Довести суп до готовности.
- ❖ Затем в отдельной миске взбить яйцо и медленно влить, помешивая ложкой бульон. Дать постоять 10 минут. В это время раскрывается вкус блюда.
- ❖ К супу в отдельной тарелке можно подать зеленый лук, петрушку, нарезанные сваренные вкрутую яйца, сметану.



Суп простой (тат. Койгенә ашы)

Рецепт предоставила **Фагиля Алимовна Чумарова**,
член организации «Ак калфак», г. Омск



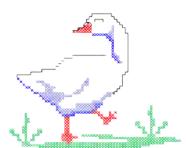
«Этот суп в Сибири татары готовили с давних времен, возможно, и в ваших краях тоже, но я не встречала в кулинарных книгах. Необходимое для его приготовления летом мясо обычно сушили или засаливали, а состоятельные даже готовили казылык (колбасу). Суп из домашней колбасы получался особенно вкусным. Его готовили и ели во время заготовки дров или сбора сена (для таких случаев его и хранили). Этот суп в народе назывался „степным“, так как его удобно было быстро приготовить на костре».

ПЕРЕЧЕНЬ СЫРЬЯ

Колбаса домашняя (казылык)	400 г
Вода.....	1 л
Картофель	1 шт.
Яйца	5 шт.
Зеленый лук	по вкусу
Мята.....	по вкусу
Молоко.....	150 мл

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- 300–400 г колбасы (казылык) мелко нарезать, влить воду, дать вскипеть и варить 15–20 минут. Вымыть, очистить и мелко нарезать одну картофелину и варить в бульоне. Когда картофель сварится, добавить смесь из яиц (взбить в отдельной посуде 5 яиц с молоком (из расчета 1 столовая ложка молока на каждое яйцо)).
- К этому супу подходит зелень – в большом количестве зеленый лук и мята.



Суп со щавелем (тат. Кузгалак ашы)

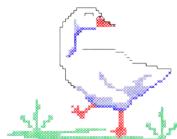
*Рецепт предоставила Галина Исхаковна Багаутдинова,
г. Альметьевск (тат. Элмәт), Республика Татарстан*

ПЕРЕЧЕНЬ СЫРЬЯ

Куриный бульон 2 л
Лук 1 шт.
Морковь 1 шт.
Картофель 2 шт.
Щавель 600 г
Яйца 3 шт.

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- ◆ Приготовить куриный бульон. В кипящий бульон добавить нарезанные ломтиками лук, морковь и картофель.
- ◆ За 3 минуты до окончания варки добавить нашинкованный щавель, взбитые яйца и все довести до кипения.
- ◆ Готовый суп подавать со сметаной.



Суп с клецками по-татарски (тат. Чумар ашы)

Рецепт предоставила Гульсина Галлямовна Мурадымова, член организации «Ак калфак», дер. Базарные Матаки (тат. Базарлы Матак) Алькеевского района Республики Татарстан



«Суп с клецками (тат. – „чумар ашы“, или „умач“) – это один из простых и уже почти забытых на сегодняшний день очень вкусных татарских национальных супов, для которого клецки готовятся из пшеничной и даже гороховой муки. Приготовление клецек было простым: замешивали тесто, раскатывали и просто отрывали от него кусочки – получались клецки. Когда делают умач, массу с мукой просто растирают между пальцами до получения мелких шариков. В тяжелое для татарского народа время (20–30-е годы прошлого века) этот суп был очень популярен у татар».

ПЕРЕЧЕНЬ СЫРЬЯ

Для бульона:

Картофель	3–4 шт.
Лук.....	2 шт.
Морковь.....	1 шт.
Томат (среднего размера)	1 шт.
Растительное масло.....	2 ст. ложки
Молотый черный перец	по вкусу
Вода.....	1500 мл

Для теста:

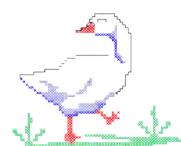
Яйца	2 шт.
Гороховая мука	170–200 г
Вода.....	130 мл

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

❖ Разбить в миску два яйца, добавить щепотку соли, 0,5 столовой ложки теплой воды и тщательно перемешать. Постепенно в полученную массу всыпать гороховую муку и замесить тесто. Дать ему отдохнуть 10 минут, затем раскатать и сделать клецки (оторвать руками кусочки теста).

❖ В подготовленном бульоне (или воде) сварить очищенный и нарезанный кубиками картофель, нарезанную и поджаренную морковь, нарезанный томат, посолить по вкусу. Затем в кипящий бульон добавить клецки и, когда они всплынут, поджаренный на масле до золотистой корочки шипящий (горячий) лук. (Секрет вкуса блюда – в поджаренном луке.)

❖ Подавать с зеленью, молотым черным перцем и катыком.



Суп с клецками (салма) (тат. Катык чумары)



Рецепт предоставила Гулюза Анваровна Кашапова, член организации
«Ак калфак», с. Баланны (тат. Баланлы) Муслюмовского района
Республики Татарстан

ПЕРЕЧЕНЬ СЫРЬЯ

Для бульона:

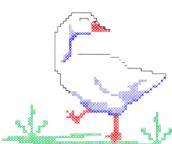
Курица 1 шт.
Репчатый лук 1 шт.
Картофель 2 шт.
Вода 3 л

Для теста:

Яйца 2 шт.
Соль 0,5 ч. ложки
Мука 80 г
(по необходимости)

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- Приготовить куриный бульон, добавить нарезанный лук, затем картофель.
- Яйца хорошо взбить, немного посолив. Понемногу всыпая муку, замесить тесто до консистенции густой сметаны (или как картофельное пюре). Муку добавлять небольшими порциями. Ее может потребоваться больше или меньше, чем полстакана. Ориентируйтесь не на количество муки, а на желаемую консистенцию теста.
- В готовый бульон маленькой ложкой выкладывать тесто. При варке оно разбухнет.
- Подавать суп с домашним катыком.



122



Шулпа из гусиного мяса, приготовленная в большом казане (тат. Зур казанда пешкән каз шулпасы)

Село Муслюмово (тат. Мөслим), Республика Татарстан,
IV Всероссийский фестиваль «Каз өмәсе»

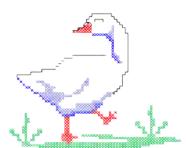
Шулпа – это разновидность наваристого супа, который татары очень любят. 30 ноября 2024 года на IV Всероссийском фестивале „Каз өмәсе“, который ежегодно проводится в Муслюмово, специально для коллективного угощения в большом казане на 300 л приготовили шулпу из гусиного мяса.

ПЕРЕЧЕНЬ СЫРЬЯ

Вода.....	300 л
Гуси	10 шт.
Картофель	80 кг
Репчатый лук	15 кг
Морковь.....	20 кг
Болгарский перец.....	20 кг
Помидоры	15 кг
Зелень (петрушка, укроп, зеленый лук)	по 1 кг
Перец горошком	5 упаковок
Соль	2 кг

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- Хорошо промытые гусиные тушки залить водой и варить 2,5–3 часа.
- Достать из бульона сварившиеся тушки гусей и дать мясу остыть.
- Нарезать крупно картофель, соломкой овощи и добавить их в бульон. Варить еще полчаса.
- Птицу разделить на порционные куски.
- При подаче в суповую тарелку кладут разрезанное на кусочки мясо и заливают шулпой с картофелем.





ВТОРЫЕ ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

(тат. КАЙНАР РИЗЫКЛАР, АШЛАР)



Горшок из тыквы (тат. Кабак чұлмәге)



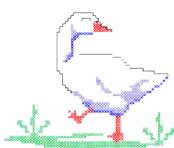
Рецепт предоставила **Сария Ашрафовна Миргасымова**,
руководитель организации «Ак калфак», с. Мукмин-Каратай
(тат. Мөэммин-Каратай) Лениногорского района Республики Татарстан

ПЕРЕЧЕНЬ СЫРЬЯ

Тыква 1 шт. (1,5–2 кг)
Картофель 4 шт.
Говядина
или телятина 400 г
Соль по вкусу
Перец по вкусу

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- ❖ Взять тыкву среднего размера. Аккуратно срезать верх с плодоножкой – это будет крышка горшочка.
- ❖ Ложкой извлечь из тыквы семена и волокнистую сердцевину, чтобы получился горшочек.
- ❖ Приготовить начинку из картофеля и мяса, посолить, поперчить и выложить ее в подготовленный горшочек из тыквы.
- ❖ Накрыть горшочек крышкой и отправить запечься на два часа в печь, разогретую до 180 °С.
- ❖ Подавать в горячем виде.



Гусь в тесте

(тат. Камырда пешерелгән каз)

*Рецепт предоставила Гульнур Ганиевна Юсупова, г. Казань (тат. Казан),
Республика Татарстан*

ПЕРЕЧЕНЬ СЫРЬЯ

Гусь 1 шт.
Аджика
для смазывания 2 ст. ложки
Специи по вкусу

Для теста:

Вода 1 стакан
Соль 1 ч. ложка
Мука 2 стакана

Для начинки:

Чернослив 20 шт.
Зеленые яблоки 3–4 шт.

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- ❖ Гуся натереть солью и оставить на ночь. Утром начинить его черносливом и нарезанными на четвертинки зелеными яблоками. Зашить или закрепить разрез зубочистками. Ножки связать. Снаружи гуся обмазать аджикой со специями.
- ❖ Замесить тесто как на пельмени, дать ему немножко отстояться, раскатать и завернуть в него фаршированного гуся.
- ❖ Поставить в духовку, разогретую до 200 °C, и довести до готовности (в зависимости от размера гуся выпекать от 2 до 2,5 часов).



Картофель в чугунке (тат. Чулмәктә пешерелгән бәрәңгә)



Рецепт предоставила **Рушания Галимзяновна Лутфуллина**,
член организации «Ак калфак», дер. Большие Кайбицы (тат. Олы Кайбыч)
Кайбицкого района Республики Татарстан

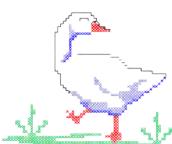
«Это блюдо я помню с детства, его готовили в печи бабушка и мама.
Нам тогда казалось, что это самая вкусная еда».

ПЕРЕЧЕНЬ СЫРЬЯ

Вода.....	0,5 стакана
Репчатый лук	1 шт.
Топленый	
животный жир.....	3 ст. ложки
Картофель	5 шт.
Соль	по вкусу

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- Налить в чугунок немного воды, добавить нарезанный лук, топленый животный жир, картофель, нарезанный на половинки или четвертинки, соль.
- Поставить вариться на плиту или в духовку/печку до готовности.



Каша дождя (грачиная каша) (тат. Яңгыр (карга) боткасы)

Рецепт предоставила **Раузания Гусмановна Нуртдинова**,
член организации «Ак калфак», дер. Верхний Искубаш (тат. Югары Өскебаш)
Кукморского района Республики Татарстан



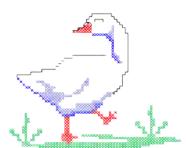
«Готовили кашу дождя в засушливые весну, лето, просили дождь, то есть проводили обряд вызывания дождя. Самые уважаемые бабушки деревни, читая молитву, в большом котле варили кашу из разных круп, собранных жителями деревни. Затем добавляли в нее масло. Церемония вызывания дождя подразумевала в том числе игры детей с водой (ею обливали всех проходящих мимо). После угощения кашей всех гостей праздника ее остатки закапывались в землю. И, кстати, всегда после церемонии шел дождь».

ПЕРЕЧЕНЬ СЫРЬЯ

Пшено	1000 г
Рис.....	1000 г
Гречневая крупа.....	1000 г
Соль	по вкусу
Масло сливочное	0,5 кг
Вода.....	6 л

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- Крупы хорошо промыть в проточной воде, залить водой и поставить на открытый огонь. При варке постоянно помешивать.
- В готовую кашу добавить сливочное масло.



Котлеты со свекольными листьями

(тат. Чөгөндер яфрагы белән котлет)



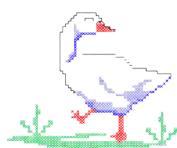
Рецепт предоставила **Сария Ашрафовна Миргасымова**,
член организации «Ак калфак», дер. Мукмин-Каратай (тат. Мөэмин-Каратай)
Лениногорского района Республики Татарстан

ПЕРЕЧЕНЬ СЫРЬЯ

Листья свеклы 5 шт.
Геркулес 2 ст. ложки
Яйца 2 шт.
Морковь 1 шт.
Соль 1 ч. ложки
Мука пшеничная 2 стакана
Молоко 1 стакан
Лук репчатый 1 шт.
Масло
подсолнечное 0,3 стакана

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- Листья свеклы промыть и мелко нарезать. Затем предварительно промытую очищенную морковь натереть на мелкой терке, добавить геркулес, яйца, морковь, муку, молоко, репчатый лук, подсолнечное масло и перемешать. Должно получиться тесто, как для блинов.
- Жарить с обеих сторон, как оладьи, на санкционной маслом сковороде.
- Подавать со сметаной или катыком.



Кыстыбый

Рецепт предоставила **Лилия Габделхаковна Валиахметова**,
член организации «Ак калфак», дер. Мукмин-Каратай (тат. Мөэмин-Каратай)
Лениногорского района Республики Татарстан



«Готовить это блюдо я научилась у своей бабушки, которая всю жизнь жила в этой деревне».

ПЕРЕЧЕНЬ СЫРЬЯ

Для теста:

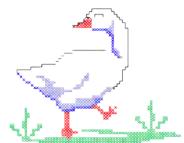
Вода 1 стакан
Соль 0,5 ч. ложки
Масло
подсолнечное 1 ст. ложка
Мука
пшеничная 3 стакана

Для начинки:

Картофель 1000 г
Масло
сливочное 100 г
Молоко 200 мл
Лук репчатый 1 шт.
Соль по вкусу

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- ◆ **Тесто:** в емкость с теплой водой добавить соль, подсолнечное масло, муку. Замесить тесто и оставить на 30 минут.
- ◆ **Начинка:** промыть, очистить и сварить картофель, воду слить, добавить растопленное сливочное масло, теплое молоко, мелко нарезанный пассерованный лук, соль по вкусу и размять, чтобы получилось пюре.
- ◆ Раскатать тесто в тонкие лепешки. Выпекать на раскаленной сухой сковороде с двух сторон.
- ◆ Картофельную начинку намазать на одну половинку лепешки, а второй половинкой накрыть. Важно выкладывать начинку на горячие лепешки.
- ◆ Подавать, выложив стопочкой на блюдо, смазав растопленным сливочным маслом.



Кыстыбый из пшенной каши с вяленым гусем

(тат. Тозлы каз ите белән тары қыстыбые)

Село Муслюмово (тат. Мөслим), Республика Татарстан,
IV Всероссийский фестиваль «Каз өмәсе»

ПЕРЕЧЕНЬ СЫРЬЯ

Для теста:

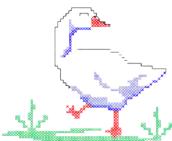
Яйца 2 шт.
Теплая вода 200–250 мл
Растительное масло 60 г
Мука 600–700 г
Соль по вкусу

Для начинки:

Пшено 200 г
Топленое масло 60 г
Молоко 1 л
Соль, сахар по вкусу
Вяленое мясо гуся 150 г

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- ◆ **Тесто:** в миску положить яйца, влить воду, растительное масло, посолить и перемешать. Затем добавить муку и замесить тесто. Отложить в сторону для расстойки.
- ◆ **Начинка:** В кастрюле сварить пшенную кашу, за 4–5 минут до готовности добавить мелко нарезанное вяленое гусиное мясо и доварить.
- ◆ Тесто разделить на 12 кусочков, каждый из которых тонко раскатать (размером с чайное блюдце).
- ◆ На одну половину лепешки выложить начинку, закрыть другой половиной и смазать маслом.
- ◆ Разогреть сковороду и на сухой сковороде выпекать сначала с одной, потом с другой стороны. Готовые лепешки сразу заворачивать во влажное полотенце.
- ◆ Подавать, выложив стопочкой на большое блюдо.





ПИРОГИ
(ТАТ. БӘЛЕШЛӘР)



Бэлиш с зайчатиной (тат. Куюн бәлеше)

Рецепт предоставила Лилия Малиховна Афандиева, член организации «Ак калфак», дер. Тимяшево (тат. Тимәш) Лениногорского района Республики Татарстан



ПЕРЕЧЕНЬ СЫРЬЯ

Для теста:

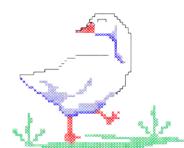
Мука пшеничная 450 г
Сметана 150 г
Масло сливочное 100 г
Яйцо 1 шт.
Соль по вкусу
Сода по вкусу

Для начинки:

Зайчатина 600 г
Картофель 700 г
Лук репчатый 1 шт.
Соль по вкусу
Черный перец по вкусу
Масло сливочное 100 г
Растительное масло
для смазывания 3 ст. ложки

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- ◆ **Тесто:** смешать в большой емкости пшеничную муку, сметану (каймак), сливочное масло, яйцо, соль, соду и замесить тесто. Оставить на 20 минут.
- ◆ **Начинка:** подготовленную зайчатину нарезать на куски по 30–35 г, добавить нарезанные картофель и лук, черный перец, соль, масло и все перемешать. Начинку переложить в сотейник и тушить.
- ◆ Готовое тесто разделить на два куска (большой и поменьше), раскатать каждый в пласт. Один пласт – большой – выложить в предварительно смазанную растительным маслом сковороду, на него – готовую начинку. Сверху закрыть пирог вторым пластом теста, красиво соединить края и отправить в духовку/печку выпекаться.



Бэлиш из гуся с бульоном

(тат. Шурпалы бәлеш)



Рецепт предоставила Рашида Рашитовна Бурганова,
руководитель организации «Ак калфак», дер. Акзигитово (тат. Акъегет)
Зеленодольского района Республики Татарстан

«В Зеленодольском районе, в деревне Акзигитово, с давних времен выращивали гусей. На празднике гусиного пера⁸ хозяйки угощают участников гусиным бэлишем с бульоном. Бэлиш с бульоном в нашем районе так же, как и другие бэлиши, обычно готовят из бездрожжевого теста».

ПЕРЕЧЕНЬ СЫРЬЯ

Для теста:

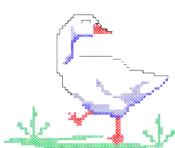
Мука	
пшеничная	500 г
Сметана.....	1 стакан
Яйца.....	2 шт.
Сахар	1 ст. ложка
Соль	0,5 ч. ложки
Масло	
растительное	2 ст. ложки

Начинка:

Мясо гуся	1000 г
Картофель	1000 г
Лук.....	300 г
Бульон	400 г
Соль	по вкусу
Перец.....	по вкусу
Растительное масло	
для смазывания сковороды	2 ст. ложки
Топленое масло	
для смазывания пирога	5 ст. ложек

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- ◆ **Тесто:** в просеянную муку добавить сметану, масло, соль, сахар, яйца и замесить тесто. Накрыть полотенцем и оставить на 30–40 минут.
- ◆ **Начинка:** очищенное мясо гуся нарезать кусочками весом примерно 30 г (вместе с косточками), картофель – ломтиками. Добавить лук, нарезанный кубиками, соль и перец по вкусу.
- ◆ Тесто разделить на две части: одну побольше, а вторую – поменьше. Смазать сковороду маслом. Большую часть теста раскатать, выложить на сковороду и на него – готовую начинку. Сверху начинку накрыть меньшим пластом теста. Закрепить края, соединяя нижний круг теста с верхним, красиво зашпичать. В середине сделать небольшое отверстие и закрыть его шариком из теста (через отверстие можно будет налить бульон).
- ◆ Отправить бэлиш в духовку. Через 1,5 часа влить бульон и оставить еще на 30 минут в духовке.
- ◆ Готовый бэлиш достать, смазать топленым или растительным маслом.



⁸ Праздник взаимопомощи по обработке гусей.

Бэлиш с говядиной и уткой

(тат. Сыер һәм үрдәк ите белән бәлеш)

Рецепт предоставила Рушания Галимзяновна Лутфуллина,
член организации «Ак калфак», дер. Большие Кайбицы (тат. Олы Кайбыч)
Кайбицкого района Республики Татарстан



ПЕРЕЧЕНЬ СЫРЬЯ

Для теста:

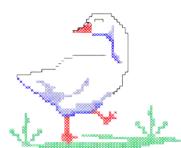
Мука	
пшеничная	5 стаканов
Растительное	
масло.....	1 стакан
Соль	1 ч. ложка
Вода.....	0,5 стакана

Для начинки:

Жирное говяжье	
мясо	1000 г
Утиное (гусиное)	
мясо	500 г
Репчатый лук	5 шт.
Картофель	2 шт.
Соль, перец	по вкусу

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- ❖ **Тесто:** муку, воду, растительное масло и соль перемешать до однородной консистенции, оставить на некоторое время. Разделить его на две части: большую и меньшую.
- ❖ **Начинка:** жирное говяжье, утиное (или гусиное) мясо, нарезанные лук и картофель посолить, попречить и перемешать.
- ❖ Меньшую часть теста оставить для верха бэлиша, а большую часть раскатать толщиной 4–5 мм и выложить на сковороду, смазанную маслом. На тесто выложить начинку, а края его подобрать. Затем раскатать в виде лепешки вторую (меньшую) часть теста и накрыть ею начинку, соединив края в виде косичек.
- ❖ Выпекать бэлиш при температуре 220 °С в течение двух часов.
- ❖ Подавать в горячем виде, срезав сначала верхнюю часть бэлиша и выкладывая на тарелку порционно с начинкой.
- ❖ При желании тесто можно приготовить дрожжевое.



Зур бэлиш с полбой и мясом (тат. Борай һәм ит белән олы бәлеш)



Рецепт предоставила Нурия Флеровна Вахтагараева, член организации «Ак калфак», дер. Большой Чекмак (тат. Олы Чекмак) Муслюмовского района Республики Татарстан

ПЕРЕЧЕНЬ СЫРЬЯ

Для теста:

Мука пшеничная в/с, в том числе на подпыл⁹ 1000 г
Яйцо 1 шт.
Масло подсолнечное 100 г
Молоко топленое 50 г
Дрожжи прессованные 10 г
Соль 10 г

Для начинки:

Полба 800–2000 г
Говядина 1200 г
Лук репчатый 500 г
Масло для жарки лука 50 г
Соль 25 г
Перец 1 г

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

◆ **Тесто:** из муки, яиц, молока, дрожжей, подсоленного масла и соли замесить тесто до однородной консистенции, оставить на некоторое время.

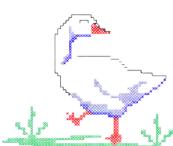
◆ **Начинка:** отварить полбу в подсоленной воде и хорошо промыть в проточной холодной воде. Затем пассеровать на масле мелко нацинкованный лук до золотистого цвета, а подготовленное мясо нарезать на мелкие кубики. Все ингредиенты соединить, перемешать, заправить солью, перцем.

◆ Разделить тесто на две части: большую и меньшую. Меньшую часть оставить для верха бэлиша, а большую часть раскатать толщиной 4–5 мм и выложить на сковороду, смазанную маслом.

◆ На тесто выложить начинку, края его подобрать. Затем раскатать в виде лепешки вторую (меньшую) часть теста и накрыть ею начинку, красиво соединить края в виде косичек. В середине верхней части бэлиша сделать небольшое отверстие и закрыть его шариком из теста.

◆ Выпекать бэлиш при температуре 220 °C в течение двух часов.

◆ Подавать в горячем виде, вырезав по краю сковороды сначала верхнюю часть бэлиша и наломав ее на кусочки, которые подаются порционно с начинкой. Когда съеден бэлиш, нарезается пропитанное бульоном донышко пирога – самая вкусная его часть.



⁹ Небольшое количество муки для посыпания поверхности, чтобы тесто не прилипало.



ПИРОЖКИ

(тат. ПӘРӘМӘЧЛӘР, СҮМСАЛАР,
ВАК БӘЛЕШЛӘР, БӘККӘННӘР)



Беккен с картофелем и анисом (тат. Басу әнисе белән бәрәнгә бәккәне)

Рецепт предоставила **Луиза Мунировна Мисбахова**, член организации «Ак калфак»,
г. Мамадыш (тат. Мамадыш), Республика Татарстан



ПЕРЕЧЕНЬ СЫРЬЯ

Для теста:

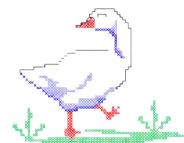
Молоко 0,5 стакана
Вода 0,5 стакана
Майонез 1 ст. ложки
Масло
растительное 2 ст. ложки
Масло
сливочное 2 ст. ложки
Соль 0,5 ч. ложки
Мука
пшеничная 1,5–2 стакана

Для начинки:

Картофель 1000 г
Анис 1 ч. ложка
Лук 2 шт.
Соль 1 ч. ложка
Масло
сливочное топленое
(для смазки) 100 г

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- ◆ **Тесто:** смешать молоко, воду, майонез, растительное масло, топленое масло, соль. Добавить в полученную массу муку и замесить тесто, накрыть его салфеткой и оставить на полчаса.
- ◆ **Начинка:** почистить картофель, промыть, измельчить тяпкой, промыть и откинуть на дуршлаг. Переложить в кастрюлю, посолить и снова откинуть на дуршлаг.
- ◆ Луковой анис поджарить и мелко истолочь в ступке.
- ◆ Лук (по желанию, можно и не класть) тоже нарезать мелко.
- ◆ Смешать картофель, лук, измельченный луковой анис, мягкое сливочное масло.
- ◆ Тесто разделить на 8 частей и раскатать лепешки диаметром 17–18 см, толщиной 3 мм. Разложить начинку на лепешки и сформовать беккены. Оставить для расстойки, накрыв полотенцем.
- ◆ Затем отправить беккены в духовку, разогретую до 180 °C, на 40 минут.
- ◆ При подаче готовые беккены смазать маслом, разрезать посередине вдоль. Каждый кусок дополнительно поделить пополам. Подавать с топленым маслом.



135



Вак бэлиш с субпродуктами

(тат. Бүтәкә белән вак бәлеш)



Рецепт предоставила Рашида Рашитовна Бурганова,
руководитель организации «Ак калфак», дер. Акзигитово (тат. Акъегет)
Зеленодольского района Республики Татарстан

«Наши бабушки и мамы готовили вак бэлиш с очень вкусной начинкой. Для приготовления вак бэлиша из желудка курицы (можно сердца, легкого, печени) подойдет как дрожжевое тесто, так и бездрожжевое».

ПЕРЕЧЕНЬ СЫРЬЯ

Для теста:

Мука пшеничная	1000 г
Молоко	1 стакан
Вода	1,5 стакана
Масло	
растительное	2–3 ст. ложки
Сахар	1 ст. ложка
Соль	0,5 ч. ложки
Яйца	2 шт.
Дрожжи	30 г

Для начинки:

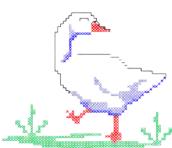
Субпродукты	1000 г
Топленое масло	3 ст. ложки
Репчатый лук	3 шт.
Чеснок	5–6 зубчиков

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

◆ **Тесто:** развести дрожжи в теплой воде или молоке. Добавить растительное масло, яйца, сахар, соль, просеянную муку, хорошо все перемешать. Замесить тесто (чтобы не прилипало к рукам и посуде). Оно должно подняться дважды.

◆ **Начинка:** хорошо промыть субпродукты (желудок и/или сердце, легкое, печень (говяжьи, куриные, бараньи...)) в теплой воде и сварить. Сваренные субпродукты мелко нарезать, затем пропустить через мясорубку вместе с луком и чесноком, добавить соль и перец по вкусу, слегка обжарить на сковороде, добавив топленое масло.

◆ Тесто разделить на небольшие шарики, раскатать каждый, выложить на него начинку и сформовать круглый пирожок.



Дурчмак

Рецепт предоставила Альфира Раисовна Валиева, член организации «Ак калфак», с. Баланны (тат. Баланлы) Муслюмовского района Республики Татарстан



ПЕРЕЧЕНЬ СЫРЬЯ

Для теста:

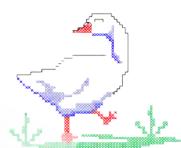
Сметана 200 г
Масло 200 г
Мука пшеничная 300 г
Соль по вкусу

Для начинки:

Картофель 250 г
Лук 50 г
Масло сливочное
Соль по вкусу

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- ◆ **Тесто:** из сметаны, масла, муки и соли замесить пресное сдобное тесто. Оставить на 20 минут.
- ◆ **Начинка:** картофельное пюре. Сварить картофель, слить воду и хорошенько размять его толкунчкой, добавить сливочное масло и обжаренный лук.
- ◆ Готовое тесто разделить на шарики, затем раскатать их в лепешки размером с блюдце.
- ◆ На раскатанное тесто выложить картофельное пюре и защипать края теста, создавая бортики.
- ◆ Выпекать в печке или духовке.
- ◆ Готовые дурчмаки смазать маслом и подавать горячими.



Дурчмак яичный (тат. Йомырка белән дурчмак)

*Рецепт предоставила Фархенур Фазылзяновна Хазиева-Шакирзянова,
дер. Берсут Мамадышского района Республики Татарстан*

ПЕРЕЧЕНЬ СЫРЬЯ

Для теста:

Мука пшеничная400 г
Молоко110 мл
Масло сливочное200 г
Сахар70 г
Соль0,25 ст. ложки
Масло растительное100 мл
Яйцо1 шт.

Для начинки:

Лук репчатый1–2 шт.
Яйца7 шт.
Молоко200 мл
Сольпо вкусу
Масло растительное30 мл

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

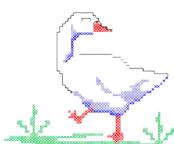
◆ **Тесто:** молоко, яйцо, сахар, соль, размягченное масло перемешать, добавить муку и замесить тесто. Оставить его на некоторое время в прохладном месте. Затем разделить на одинаковые кусочки (колобки), раскатать их и выложить на сковороду или лист. Края каждого кружка защищать, сформировав бортики (должна получиться низенькая корзинка).

◆ **Начинка:** репчатый лук очистить, промыть, нарезать мелкими кубиками, слегка обжарить (пас-серовать) в растительном масле. Подготовленные яйца смешать с молоком, посолить, добавить пас-серованный лук.

◆ Корзинки поставить запекаться на 15 минут в духовку, разогретую до 180 °С.

◆ Достать корзинки и в каждую залить подготовленную начинку. Снова поставить выпекаться до готовности.

◆ Подавать дурчмак горячим.



Переписы

Рецепт предоставила Алия Нурмухаметовна Тукузина, г. Казань (тат. Казан),
Республика Татарстан

«Переписы в нашей семье готовились именно по этому рецепту, который отличается от рецепта перемячей, приготавливаемых из дрожжевого теста. Переписы с сочной начинкой и хрустящим тонким тестом подаются с домашним катыком».

ПЕРЕЧЕНЬ СЫРЬЯ

Для теста:

Мука пшеничная в/с 1000 г
Масло сливочное 250 г
Кефир 300 мл
Соль 2 ч. ложки
Сода 0,5 ч. ложки

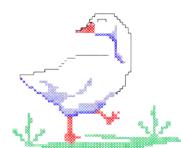
Для начинки:

Говядина 700 г
Лук 2 шт.
Соль по вкусу

Масло растительное
(для жарки) 350 мл

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- ◆ **Тесто:** в кефир добавить соль, сахар, соду, гашенную уксусом, мягкое сливочное масло и муку. Все перемешать и замесить тесто. Сформовать из него шар, накрыть полотенцем и оставить в теплом месте на 20–30 минут.
- ◆ **Начинка:** из мякоти говядины сделать фарш с добавлением лука и соли.
- ◆ Готовое тесто разделить на шарики и каждый тонко раскатать размером примерно с чайное блюдце. На каждый кружок выложить фарш, примять вилкой, чтобы толщина начинки была не более 0,5 см. Необходимо оставить примерно 1,5 см от начинки до края теста. Затем защипать края теста по кругу так, чтобы осталось небольшое отверстие.
- ◆ Обжарить до румяной корочки на разогретом масле сначала с одной стороны (с дырочкой), затем с другой стороны до золотистого цвета (в дырочке должен закипеть бульон).
- ◆ Можно подавать с катыком или ряженкой (вливать небольшое количество в дырочку).



139



Пирожки с творогом (тат. Эремчек кәлзәмәсе)



Рецепт предоставила **Флюра Амиржановна Кулкова**,
член организации «Ак калфак», дер. Старое Дрожжаное (тат. Иске Чүпрәле)
Дрожжановского района Республики Татарстан

ПЕРЕЧЕНЬ СЫРЬЯ

Для теста:

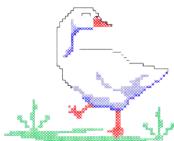
Яйца	2 шт.
Вода.....	2 ст. ложки
Масло	
растительное	3 ст. ложки
Соль	по вкусу
Мука.....	1-1,5 стакана

Для начинки:

Творог.....	500 г
Яйца	2 шт.
Зеленый лук	по вкусу
Соль	по вкусу

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- ◆ **Тесто:** взбить яйца, добавить воду, растительное масло, соль и перемешать. Затем всыпать муку, замесить тесто, накрыть его салфеткой и дать немного отдохнуть.
- ◆ Приготовить начинку из творога, яиц и зеленого лука.
- ◆ Сформовать из теста маленькие шарики, раскатать их в лепешки. Выложить начинку из творога, яиц и зеленого лука и сформовать калзему (пирожок).
- ◆ Жарить на медленном огне с каждой стороны.
- ◆ Подавать в теплом виде со сметаной.



Пирожки с картошкой (тат. Бәрәңгә тәкәсে)

*Рецепт предоставила Альфия Сулеминовна Калимуллина,
пос. Джалиль (тат. Жәлил) Сармановского района Республики Татарстан*

«Татарские пирожки с картошкой „бәрәңгә тәкәс“ очень популярны в наших краях (деревня Буралы Азнакаевского района). Готовят их издавна в каждой татарской семье и очень любят: рецепт вроде бы простой, но блюдо получается очень вкусным. Бәрәңгә тәкәс готовят с картофелем и луком и только из пресного теста, а перед подачей разрезают вдоль и щедро поливают растопленным сливочным маслом».

ПЕРЕЧЕНЬ СЫРЬЯ

Для теста:

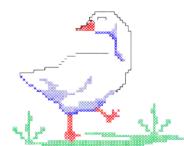
Масло	
сливочное.....	150 г
Вода.....	0,5 стакана
Сметана.....	0,5 стакана
Мука	
пшеничная	
(в том числе для посыпки	
доски)	650 г

Для начинки:

Картофель	1500 г
Репчатый лук	3 шт.
Соль	по вкусу
Перец.....	по вкусу
Укроп.....	40 г
Анис.....	по вкусу
Масло сливочное	
для смазывания	
и подачи.....	150 г

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- ◆ **Тесто:** слегка растопить сливочное масло (до мягкого состояния), остудить, влить смесь воды со сметаной, добавить соль по вкусу. Просеять муку и всыпать ее в полученную массу. Замесить тесто (оно должно быть мягким, пластичным, не прилипать к рукам), накрыть полотенцем и отставить для расстойки на 15 минут.
- ◆ **Начинка:** картофель промыть, очистить и нарезать мелкими кубиками (0,6–0,8 мм), добавить к нему очень мелко нарезанный лук, затем соль и анис по вкусу, все перемешать.
- ◆ Подготовленное тесто разделить на 10–12 кусков и сформовать из них колобки, затем каждый из них раскатать в лепешку диаметром примерно 15 см и толщиной 3–4 мм. На каждую лепешку положить начинку и хорошо соединить края теста, защищая и подворачивая края. Противень смазать маслом и выложить подготовленные пирожки защищенным краем вниз.
- ◆ Выпекать в духовке, разогретой до 180 °С примерно 30–40 минут.
- ◆ Готовые бәрәңгә тәкәс разрезают вдоль пополам (равномерно распределив начинку), половинки поливают растопленным сливочным маслом, посыпают мелко нарезанным укропом и подают на стол.
- ◆ Можно подать как самостоятельное блюдо или к татарскому чаю с душицей.



Пирожки с сушеным земляникой (тат. Как бурек)



Рецепт предоставила **Фагиля Алимовна Чумарова**, член организации
«Ак калфак», г. Омск

ПЕРЕЧЕНЬ СЫРЬЯ

Для теста:

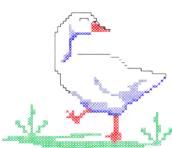
Сметана
домашняя 0,5 л
Молоко 100 мл
Желток 2 шт.
Сода щепотка
Сахар 1 ст. ложка
Соль по вкусу
Мука
пшеничная 2 стакана

Для начинки:

Изюм (курага) 300 г
Сушеная
земляника 100 г
Сахар 100 г
Повидло
из яблок 200 г

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- ◆ **Тесто:** смешать сметану, молоко, желток, соду, сахар, соль, муку и замесить тесто. Дать ему постоять 30 минут. Затем разделить на маленькие кусочки, из которых раскатать кружочки.
- ◆ **Начинка:** изюм или курагу, сушеную землянику (предварительно замоченную) пропустить через мясорубку, добавить немного сахара, яблочное повидло и перемешать.
- ◆ Выложить на кружочки из теста начинку и сформовать пирожки (можно придать разные формы, например, в форме полумесяца).
- ◆ Выпекать в печке/духовке 25–30 минут.
- ◆ Подавать горячими.



Сумса с кишками (тат. Эчәк сумсасы)

Рецепт предоставила Резида Масумовна Фаизова, член организации «Ак калфак», дер. Дрожжаное (тат. Чүпрәле) Дрожжановского района Республики Татарстан



ПЕРЕЧЕНЬ СЫРЬЯ

Для теста:

Катык 0,5 л
Сода щепотка
Соль 1 ч. ложка
Яйцо 1 шт.
Сметана 1 ст. ложка
Масло
растительное 0,1 л
Мука 300–400 г

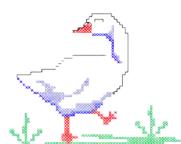
Для начинки:

Кишки говяжьи 1000 г
Лук 2 шт.

Масло растительное
(для жарки) 1 л

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- ◆ **Тесто:** смешать катык комнатной температуры, соду, соль, яйцо, сметану, масло растительное, муку. Замесить тесто и дать ему настояться.
- ◆ **Начинка:** очистить и обдать кипятком кишки, пропустить их через мясорубку, смешать с луком и обжарить на растительном масле.
- ◆ Сформовать из теста шарики, раскатать каждый шарик в лепешку, выложить на нее начинку, красиво собрать края.
- ◆ Сумсу жарить в большом количестве масла.



Шанежки с картошкой (тат. Кекеш)



Рецепт предоставила Гульфия Зарифулловна Яфизова,
член организации «Ак калфак», дер. Старое Дрожжаное (тат. Иске Чупрәле)
Дрожжановского района Республики Татарстан

ПЕРЕЧЕНЬ СЫРЬЯ

Для теста:

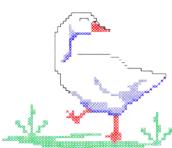
Молоко 1 стакан
Майонез 1 ст. ложка
Масло
подсолнечное 10 ст. ложек
Соль по вкусу
Мука
пшеничная 1-1,5 стакана

Для начинки:

Картофель 1000 г
Масло
сливочное 100 г
Желток
для смазывания
начинки 1 шт.

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- Тесто: смешать молоко, майонез, подсолнечное масло, соль, муку и замесить тесто. Оставить на 20 минут.
- Начинка: картофельное пюре.
- Сформовать из теста шарики, выложить их на противень, примять, в середине каждого сделать ямку. На середину выложить картофельное пюре. Сверху смазать желтком.
- Отправить шанежки в духовку, разогретую до 180 °C, на 40 минут.
- Румяные шанежки подавать в горячем виде.





СЛАДКИЕ ПИРОГИ, БЛИНЫ, ДЕСЕРТЫ К ЧАЮ



(ТАТ. КАМЫР РИЗЫКЛАРЫ, КОЙМАКЛАР, ТАТЛЫ РИЗЫКЛАР)

Пирог лимонный (тат. Лимун бәлеше)

*Рецепт предоставила Альфия Сулеминовна Калимуллина,
пос. Джалиль (тат. Жәліл) Сармановского района Республики Татарстан*

ПЕРЕЧЕНЬ СЫРЬЯ

Для теста:

Масло сливочное
размягченное..... 200 г
Мука
пшеничная 2,5 стакана
Молоко..... 75–80 мл
Сухие дрожжи..... 1 пакетик

Для начинки:

Лимон..... 2 шт.
Сахар 1,5 стакана

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

◆ **Тесто:** в размягченное масло всыпать 2,5 стакана муки и порубить ножом. В теплом молоке растворить сухие дрожжи, когда они активируются и появится пенная шапочка, вылить эту смесь в муку с маслом и быстро замесить тесто. Разделить на три части (сформовать колобки – один побольше и два поменьше (одинаковых)), положить их в пакеты и убрать в холодильник на один час.

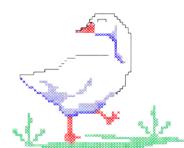
◆ **Начинка:** два лимона натереть на терке и размешать с сахарным песком (1,5 стакана).

◆ Раскатать самый большой колобок и перенести пласт на смазанную маслом сковороду, выложить на него половину начинки. Сверху накрыть вторым раскатанным пластом, на который выложить оставшуюся начинку, и закрыть пирог последним пластом теста. Края нижнего пласта теста соединить с верхним и красиво защипать. Поверхность пирога обязательно проколоть вилкой, чтобы тесто не пузырилось и не поднималось от выделяемого пара.

◆ Поставить в духовку, разогретую до 180 °С, и выпекать 45–50 минут.

◆ Чтобы верхняя часть пирога не подгорела, можно накрыть поверхность фольгой.

◆ Подавать пирог, когда остынет, нарезав ромбиками или треугольниками.



Пирог из красной рябины (тат. Кызыл миләш бәлеше)

Рецепт предоставила Аклима Амировна Карапова, село Алан (тат. Алан)
Тюлячинского района Республики Татарстан

ПЕРЕЧЕНЬ СЫРЬЯ

Для теста:

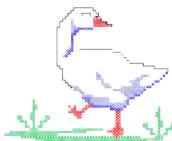
Мука
пшеничная 400 г
Молоко 110 мл
Масло
сливочное 200 г
Сахар 70 г
Соль 0,25 ст. ложки
Дрожжи 25 г

Для начинки:

Красная рябина... 600 г
Сахар 4 ст. ложки
Масло
сливочное 8 ст. ложек

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- ◆ **Тесто:** в посуде с теплым молоком развести дрожжи, соль, сахар и тщательно перемешать. Постепенно всыпая муку, замесить тесто, добавить масло. Оно должно подняться два раза. Готовое дрожжевое тесто разделить на две части (большую и меньшую).
- ◆ **Начинка:** промытую очищенную, подмороженную рябину пропустить через мясорубку, всыпать сахар.
- ◆ Большую часть теста раскатать и положить на смазанную маслом сковороду, по поверхности теста распределить начинку, добавить топленое масло. Раскатать вторую (меньшую) часть теста, накрыть пирог, красиво защипнуть края. Смазать поверхность пирога маслом, обсыпать крошкой из муки с сахаром.
- ◆ Запекать в духовке при температуре 180 °C 40–45 минут.



Пирог морковный с рисом (тат. Кишер пирогы)

Рецепт предоставила **Аклима Амировна Кашапова**, село Алан (тат. Алан)
Тюлячинского района Республики Татарстан

ПЕРЕЧЕНЬ СЫРЬЯ

Для теста:

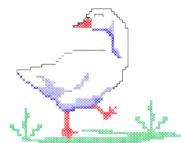
Мука
пшеничная 400 г
Молоко 110 мл
Масло
сливочное 200 г
Сахар 70 г
Соль 0,25 ст. ложки
Дрожжи 25 г

Для начинки:

Морковь 3–4 шт.
Рис 0,5 стакана
Сахар 3 ст. ложки
Изюм 50 г
Масло
сливочное 8 ст. ложек

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- **Тесто:** в посуде с теплым молоком развести дрожжи, соль, сахар и тщательно перемешать. Постепенно всыпая муку, замесить тесто, добавить масло. Тесто должно подняться два раза. Готовое тесто разделить на две части (большую и меньшую).
- **Начинка:** промытую очищенную морковь натереть на мелкой терке, смешать с предварительно отваренным рисом и изюмом.
- Большую часть теста раскатать и положить на смазанную маслом сковороду. По поверхности теста распределить начинку, добавить сахар, топленое масло. Раскатать вторую (меньшую) часть теста, накрыть пирог, красиво защищнуть края. Смазать поверхность пирога маслом, обсыпать крошкой из муки с сахаром.
- Запекать в духовке при температуре 180 °С 40–45 минут.



Пирог из тыквы (тат. Кабак бәлеше)



Рецепт предоставила Рашида Рашитовна Бурганова,
руководитель организации «Ак калфак», дер. Акзигитово (тат. Акъегет)
Зеленодольского района Республики Татарстан

ПЕРЕЧЕНЬ СЫРЬЯ

Для теста:

Мука
пшеничная 500 г
Сметана 1 стакан
Яйца 2 шт.
Сахар 1 ст. ложка
Соль 0,5 ч. ложки
Масло
растительное 2 ст. ложки

Для начинки:

Тыква 1500 г
Рис 300 г
Масло
сливочное 300 г
Сахар 1 ст. ложка

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- ◆ **Тесто:** просеять муку, добавить сметану, масло, соль, сахар, яйца и замесить тесто. Накрыть его полотенцем и оставить на 30–40 минут. Затем разделить на две части: побольше и поменьше.
- ◆ **Начинка:** спелую тыкву разделить на две части, вынуть семечки с мякотью. Очистить от жесткой кожуры и нарезать кубиками. Положить тыкву в емкость, посолить, перемешать и оставить на 20 минут. По истечении времени массу положить в сито, чтобы стекла жидкость, добавить предварительно замоченный в воде рис, топленое или растопленное сливочное масло, сахар и все перемешать.
- ◆ Смазать сковороду маслом. Большую часть теста раскатать и выложить на сковороду, сверху распределить начинку из тыквы. Накрыть пластом из меньшей части теста. Красиво закрепить края.
- ◆ Выпекать 45–50 минут при температуре 180 °С.
- ◆ Готовый пирог достать из духовки, смазать топленым или растительным маслом. Можно подавать к чаю в горячем и холодном виде.



Пирог ростовских татар (тат. Ростов татарлары бәлеше)

Рецепт предоставила **Сания Юнусовна Зинатуллина**,
член организации «Ак калфак», г. Ростов-на-Дону



ПЕРЕЧЕНЬ СЫРЬЯ

Для теста:

Масло	
сливочное.....	400 г
Сметана.....	300 г
Сахарный песок....	250 г
Яйца.....	2 шт.
Сода	0,5 ч. ложки
Мука	
пшеничная	850 г

Для начинки:

Курага ростовская (жердёла – маленький высушенный абрикос).....	350 г
Курага азиатская	350 г
Масло	
сливочное.....	50 г

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- ◆ **Тесто:** сливочное масло и сахарный песок взбить до однородной массы, добавить яйца, сметану и перемешать. Затем влить гашенную уксусом чайную соду, всыпать муку и замесить тесто. Разделить его на две части (одна больше, другая меньше).
- ◆ **Начинка:** замочить курагу, пропустить через мясорубку, добавить масло и перемешать.
- ◆ Противень или сковороду смазать маслом, выложить на него большую часть раскатанного теста, затем распределить равномерно начинку, закрыть пирог меньшим пластом теста, соединив красиво края. Верхний пласт теста слегка проколоть вилкой, присыпать сахарным песком или сахарной пудрой.
- ◆ Отправить в духовку/печь на 35–40 минут при температуре 150–170 °С.
- ◆ Готовый пирог выложить на доску, застеленную пергаментной бумагой, сверху накрыть салфеткой.
- ◆ Подавать остывший пирог к чаю, нарезав на куски.



Пирог с рисом (тат. Дөгө бәлеше)



Рецепт предоставила Гульфия Хазиятовна Шагиева, член организации «Ак калфак», дер. Средние Шуны Вятскополянского района Кировской области

ПЕРЕЧЕНЬ СЫРЬЯ

Для теста:

Теплая вода1 стакан
Масло	
растительное0,5 стакана
Яйцо1 шт.
Майонез2 ст. ложки
Сметана2 ст. ложки
Дрожжи	
прессованные10 г
Соль0,5 ч. ложки
Сахар1 ч. ложка
Мука300–400 г

Для начинки:

Круглый рис1000 г
Изюм700 г
Урюк200 г
Чернослив100 г
Корт (красный/ вареный творог) 300 г
Масло	
сливочное200 г
Соль1 ч. ложка
Сахар200 г
Сливочное масло (добавить в начинку и смазать перед подачей)200 г

150

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

◆ **Тесто:** теплую воду, растительное масло, яйцо, майонез, сметану, дрожжи, соль, песок перемешать. Постепенно добавить муку и месить тесто до тех пор, пока оно не перестанет прилипать к рукам. Готовое тесто накрыть и оставить на 15 минут.

◆ **Начинка:** тщательно промыть рис, всыпать в кипящую воду и после набухания влить 1 столовую ложку растительного масла. Варить до полной готовности. Готовый рис промыть холодной водой, процедить. Добавить подготовленные сухофрукты, соль, сахар и перемешать.

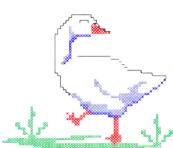
◆ Тесто разделить на две части: нижняя часть должна быть больше, верхняя – меньше. Раскатать большую часть теста и выложить на смазанную маслом сковороду. Распределить на пласте начинку, сверху разложить нарезанное кубиками сливочное масло.

◆ Тесто для верха пирога разделить на две части. Из одной раскатать круглую лепешку, которая будет закрывать пирог, а из другой – лепешку, на которой по диагонали сделать разрезы (8), не доводя до центра. Положить вторую лепешку на первую, слепить края лепешек с нижним пластом и украсить пирог, соединяя между собой разрезы (должен получиться фигурный цветок).

◆ Отправить пирог в разогретую до 200 °С духовку. Как только он подрумянится, достать, накрыть поверхность фольгой и снова поставить в духовку, температуру которой снизить до 180 °С. Готовить 1,5 часа.

◆ Как только пирог приготовится, смазать его расщепленным сливочным маслом.

◆ Подавать горячим.



Пирог слоеный деревенский (тат. Катлаулы бәлеш) (старинный рецепт)

Рецепт предоставила **Сания Юнусовна Зинатуллина**,
член организации «Ак калфак», г. Ростов-на-Дону



ПЕРЕЧЕНЬ СЫРЬЯ

Для теста:

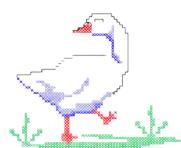
Масло	
сливочное.....	250 г
Сметана.....	300 г
Сахарный песок....	200 г
Яйцо.....	1 шт.
Сода	0,5 ч. ложки
Мука	
пшеничная	600 г

Для начинки:

Сахарный песок....	1 стакан
Масло	
сливочное.....	100 г

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- ❖ **Тесто:** сливочное масло смешать со сметаной, яйцом и сахарным песком, добавить гашеную чайную соду. Засыпать муку, замесить тесто и на полчаса убрать в холодильник.
- ❖ **Начинка:** смешать сахарный песок с размягченным сливочным маслом.
- ❖ Полученное тесто разделить на пять частей (одна больше, остальные поменьше). Первый (больший) кусок теста раскатать в пласт и выложить на противень, смазанный маслом, на него – часть начинки, сверху накрыть вторым пластом. Далее, чередуя с начинкой, выложить все оставшиеся. Пятым пластом теста закрыть пирог, края соединить и красиво защипать. На верхнем пласте теста сделать проколы вилкой, присыпать поверхность сахарным песком или сахарной пудрой.
- ❖ Отправить в духовку/печь на 35–40 минут при температуре 150–170 °С.
- ❖ Готовый пирог выложить на доску, застеленную пергаментной бумагой, сверху накрыть салфеткой.
- ❖ Подавать остывшим, нарезав на кусочки.



Пирог с калиной (1)

(тат. Балан бәлеше)



Рецепт предоставила Рашида Рашитовна Бурганова, руководитель организации «Ак калфак», дер. Акзигитово (Акъегет) Зеленодольского района Республики Татарстан

ПЕРЕЧЕНЬ СЫРЬЯ

Для теста:

Мука
пшеничная 1000 г
Молоко 1 стакан
Вода 1,5 стакана
Яйца 2 шт.
Сахар 1 ст. ложка
Соль 0,5 ч. ложки
Масло
растительное 2–3 ст. ложки
Дрожжи 30 г

Для начинки:

Калина 1000 г
Мука ржаная 1,5 стакана
Сахар 2 стакана
Вода 1 стакан

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- ◆ **Начинка:** созревшую калину перебрать, удалить веточки, испорченные или незрелые ягоды и тщательно промыть. Переложить в кастрюлю, добавить сахар, воду, чтобы она покрыла поверхность калины, всыпать ржаную муку. Накрыть кастрюлю и поставить в печь (духовку) томиться на медленном огне.
- ◆ Когда начинка из калины будет готова, можно приступить к приготовлению теста.
- ◆ Тесто можно приготовить как дрожжевое, так и бездрожжевое.
- ◆ **Дрожжевое тесто:** развести дрожжи в теплой воде и/или молоке, добавить растительное масло, яйца, сахар, соль, муку, хорошо перемешать. Тесто вымесить, чтобы оно не прилипало к рукам и посуде (что будет означать его готовность).
- ◆ Готовое тесто накрыть и оставить в теплом месте. Оно должно подняться дважды после обминки.
- ◆ Затем тесто разделить на две части: нижняя должна быть больше, верхняя – меньше. Раскатать нижнюю часть теста и выложить на смазанную маслом сковороду. Распределить на ней начинку, сверху закрыть пирог меньшим пластом теста и красиво защипать края.
- ◆ Выпекать пирог в духовке при 180 °С. Когда сверху тесто подрумянится, убавить температуру и выпекать до готовности.
- ◆ Готовый пирог достать из печки/духовки и дать остить.
- ◆ Подавать к чаю, нарезав на кусочки.



Пирог с калиной (2)

(тат. Балан бәлеше)

Рецепт предоставила **Фарида Халиулловна Сагдеева**, член организации «Ак калфак», дер. Шеланга (тат. Шылаңғы) Верхнеуслонского района Республики Татарстан



ПЕРЕЧЕНЬ СЫРЬЯ

Для теста:

Масло
растительное0,5 стакана
Вода.....2 ст. ложки
Майонез2 ст. ложки
Сметана.....2 ст. ложки
Сахар2 ст. ложки
Соль1 ч. ложка
Сода0,5 ч. ложки
Мука
пшеничная1 стакан

Для начинки:

Калина.....2 стакана
Манная крупа.....2 ст. ложки
Сахар1 стакан

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- ◆ **Тесто:** смешать масло, воду, майонез, сметану, сахар, соль, соду. Дать отстояться 20 минут. Разделить получившееся тесто на две части, из которых раскатать пласти. Один (больший) выложить на сковороду, распределив на нем начинку, сверху выложить второй пласт, красиво соединить края.
- ◆ **Начинка:** калину хорошо размять толкушкой, добавить манную крупу и сахар.
- ◆ Подготовленный пирог отправить в разогретую до 180 °C духовку.
- ◆ Готовый пирог достать из печки/духовки и дать ему остывть.
- ◆ Подавать к чаю, нарезав на кусочки.



Пирог с калиной (3)

(тат. Балан бәлеше)



Рецепт предоставила Нурия Флеровна Вахтагараева, член организации «Ак калфак», дер. Большой Чекмак (тат. Олы Чакмак) Муслюмовского района Республики Татарстан

ПЕРЕЧЕНЬ СЫРЬЯ

Для теста:

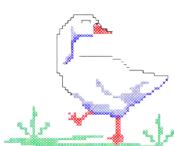
Яйца 3 шт.
Молоко 1,5 стакана
Гусиный жир 1–2 ст. ложки
Сметана 4 ст. ложки
Соль по вкусу
Мука
пшеничная 1 стакан

Для начинки:

Калина 500 г
Сахар 1 стакан
Мука
пшеничная 100 г
Молоко 1 стакан

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- ◆ **Тесто:** яйца, молоко, гусиный жир, сметану, соль перемешать и хорошо вымесить. Тесто должно получиться мягким и эластичным. Оставить на 15 минут.
- ◆ **Начинка:** перемешать калину и сахар, насыпать немного муки, добавить молоко и перемешать массу.
- ◆ Разделить тесто на две неравные части. Большую часть раскатать и выложить на сковороду, распределить на ней подготовленную начинку. Сверху накрыть меньшей частью и защипать края.
- ◆ Поставить в духовку, разогретую до 180 °С. Когда сверху тесто подрумянится, убавить нагрев до среднего и печь до готовности. Затем духовку выключить и оставить в ней пирог на несколько часов.
- ◆ Остывший пирог нарезать на кусочки и подавать к чаю.



Пирог с калиной (4)

(тат. Балан бәлеше)

Рецепт предоставила **Алсу Хаджинурова Фатыхова**, член организации «Ак калфак», с. Чиканас Арского района Республики Татарстан



«Бәлиш из калины – один из любимых татарами пирогов, который часто готовят в будни, а также на религиозные мусульманские застолья, в честь рождения ребенка».

ПЕРЕЧЕНЬ СЫРЬЯ

Для теста:

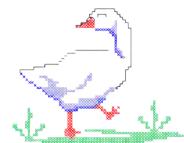
Мука	
пшеничная	500 г
Молоко	100 г
Вода	100 г
Масло	
растительное	40 г
Сахар	40 г
Соль	8 г
Яйцо	1 шт.
Дрожжи	25 г

Для начинки:

Калина	400 г
Вода	250 г
Мука ржаная	100 г
Мука для кваса	100 г
Сахар	300 г

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- ❖ **Тесто:** в посуде с теплой водой и молоком развести дрожжи, соль, сахар, яйцо и тщательно перемешать. Постепенно всыпая муку, замесить тесто, лишь в конце добавить подсолнечное масло. Тесто должно подняться два раза.
- ❖ **Начинка:** нужна глубокая посуда с толстым дном. Калину перебрать, очистить и промыть. В горячую воду добавить сначала ржаную муку, муку для кваса и перемешать до образования однородной массы. В эту массу всыпать сахар, калину и перемешать. Готовую смесь поместить в предварительно разогретую до 180 °C печь (духовку) на два часа. Через час перемешать.
- ❖ Тесто разделить на две части (большую и меньшую). Большую часть теста раскатать и выложить на смазанную маслом сковороду. Сверху распределить остывшую начинку из калины, добавить сахар, топленое масло.
- ❖ Раскатать вторую (меньшую) часть теста, накрыть ею пирог, красиво зашпинуть края. Смазать поверхность пирога маслом, обсыпать крошкой из муки с сахаром и маслом. Запекать в духовке при температуре 180 °C 40–45 минут.
- ❖ Остывший пирог нарезать на кусочки и подавать к чаю.



Пирог со щавелем (тат. Кузгалак бәлеше)

*Рецепт предоставила Галина Исхаковна Багаутдинова,
г. Альметьевск (тат. Элмәт), Республика Татарстан*

ПЕРЕЧЕНЬ СЫРЬЯ

Для теста:

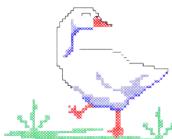
Яйца	2 шт.
Масло	
сливочное	100 г
Сметана.....	100 г
Майонез.....	100 г
Кефир	200 г
Мука	
пшеничная	1,5 стакана
Сода	1 ч. ложка
Уксус	1 ч. ложка

Для начинки:

Щавель	350–400 г
Сахар	100 г
Соль	по вкусу

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- ◆ **Тесто:** приготовить сдобное тесто из яиц, сливочного масла, сметаны, майонеза, кефира, пшеничной муки, соды и уксуса. Оставить на 20–30 минут.
- ◆ **Начинка:** промытый и подсушенный щавель мелко нарубить, добавить сахарный песок, немного посыпать мукой и перемешать.
- ◆ Готовое тесто разделить на две части. Раскатать одну часть и разложить на противне, смазанном маслом. Выложить на первый пласт приготовленную начинку. Вторым пластом теста накрыть начинку и сформовать пирог.
- ◆ Выпекать при температуре 200 °С 30–40 минут.
- ◆ В начинку к щавелю с сахаром при желании можно добавить творог.



Пирог с начинкой из грецких орехов

(тат. Әстерхан чикләвеге белән бәлеш)

Рецепт предоставила Раися Алиевна Дашина, член организации «Ак калфак», г. Ростов-на-Дону (тат. Дондагы Ростов)



ПЕРЕЧЕНЬ СЫРЬЯ

Для теста:

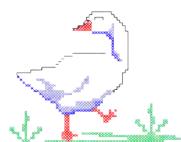
Масло сливочное (82,5 %) ... 360 г
Сметана (20 %) 700 г
Сахарный песок 450 г
Яйца 3 шт.
Сода 1 ч. ложка
Мука 750 г
Сахар ванильный 20 г
Соль 0,5 ч. ложки

Для начинки:

Орехи грецкие 700 г
Сахарный песок 150 г
Яйцо 1 шт.

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- ◆ **Тесто:** сметану, сливочное масло, ванильный сахар, сахарный песок, соль и чайную соду смешать и оставить на 15 минут. В это время взбить до белой пены яйца. Через 15 минут добавить муку, тщательно перемешать лопаткой, не используя миксер, затем аккуратно ввести взбитые яйца. Тесто должно быть по консистенции как густая сметана.
- ◆ **Начинка:** грецкие орехи хорошо размять скалкой, добавить сахарный песок и слегка взбитое яйцо.
- ◆ Разделить тесто на две части, вылить на смазанный маслом противень половину, затем распределить начинку. Далее кондитерским мешком вылить вторую часть теста.
- ◆ Выпекать в духовом шкафу, разогретом до температуры 200 °C, 40–45 минут.
- ◆ Готовый пирог посыпать сверху сахарной пудрой и переместить на доску.
- ◆ Разрезать остывший пирог на куски. Подавать к татарскому чаю с душицей и молоком.



Пирог с черемухой

(тат. Шомырт бәлеше)

Рецепт предоставила Фархенур Фазылзяновна Хазиева-Шакирзянова, дер. Берсум (тат. Бүрсем) Мамадышского района Республики Татарстан

ПЕРЕЧЕНЬ СЫРЬЯ

Для теста:

Мука	
пшеничная1 стакан
Молоко100 г
Вода100 г
Масло	
растительное	
или сливочное100 г
Сахар40 г
Соль8 г
Яйцо1 шт.
Дрожжи25 г

Для начинки:

Ягоды	
черемухи500 г
Масло сливочное	
топленое100 г
Сахар300 г

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- ❖ **Тесто:** в посуде с теплой водой и молоком развести дрожжи, соль, сахар, яйцо и тщательно перемешать. Постепенно всыпая муку, замесить тесто, в конце добавить подсолнечное или размягченное сливочное масло. Тесто должно подняться два раза.
- ❖ **Начинка:** ягоды черемухи перебрать (лучше использовать подсушенные), очистить и тщательно перемолоть (раньше сушеную черемуху перемалывали вручную и просеивали), добавить сахар и топленое сливочное масло, перемешать до образования однородной массы.
- ❖ Готовое дрожжевое тесто разделить на две части (большую и меньшую). Большую часть теста раскатать и выложить на смазанную маслом сковороду, по его поверхности распределить начинку из черемухи, добавить сахар, топленое сливочное масло. Раскатать вторую (меньшую) часть теста, накрыть пирог, красиво зашить края. Смазать поверхность пирога маслом, обсыпать крошкой из муки с сахаром и маслом.
- ❖ Выпекать в духовке при температуре 180 °С 40–45 минут до готовности.
- ❖ Остывший пирог нарезать на кусочки и подавать к чаю по-татарски.



Пирог слоеный с маком (тат. Мәк белән катлама)

Рецепт предоставила **Рушания Вахитовна Закирова**,
член организации «Ак қалфак», г. Чистополь (тат. Чистай)
Республики Татарстан



«В Чистополе с удовольствием готовят блюда с маком. К примеру, любят выпекать рулеты, или катламу, с маком».

ПЕРЕЧЕНЬ СЫРЬЯ

Для теста:

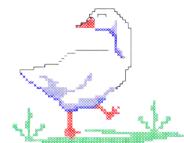
Мука	
пшеничная.....	300 г
Молоко	125 мл
Масло топленое.....	50 г
Яйцо	1 шт.
Сахар	2 ст. ложки
Соль.....	по вкусу

Для начинки:

Мука	
пшеничная.....	300 г
Сахар	150 г
Ванилин.....	10 г
Мак	250 г

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- ◆ **Тесто:** молоко подогреть, добавить топленое масло, яйцо, сахар, соль. Понемногу добавляя просеянную муку, замесить тесто. Накрыть полотенцем и дать постоять 20 минут.
- ◆ **Начинка:** мак залить кипятком, закрыть крышкой и оставить на один час, чтобы он стал мягким. Затем слить воду, добавить сахар, ванилин и взбить в блендере.
- ◆ Раскатать тесто в большой пласт, смазать маслом. На него распределить часть маковой начинки, загнуть края к середине, как конверт, и защипать. Снова смазать поверхность теста маслом, распределить оставшуюся часть начинки по середине, снова загнуть края и соединить их, смазать маслом.
- ◆ Переложить заготовку катламы на противень и отправить в разогретую до 180 °C печку/духовку. Готовить 35–50 минут.
- ◆ Подавать остывший рулет, нарезанный на кусочки, к чаю.



Блины (тат. Коймак)

*Рецепт предоставила Лилия Габделхаковна Валиахметова,
дер. Мукмин-Каратай (тат. Мөэмин-Каратай) Лениногорского района
Республики Татарстан*

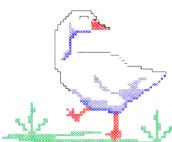
«Рецепт этого блюда я получила от бабушки Нурии Гараевой, всю жизнь жившей в деревне Мукмин-Каратай Лениногорского района Республики Татарстан».

ПЕРЕЧЕНЬ СЫРЬЯ

Вода	200 мл
Катык	2 ст. ложки
Сахар	1 ст. ложка
Соль	¼ ч. ложки
Сода	щепотка
Яйцо	1 шт.
Мука пшеничная.....	1 стакан
Масло растительное.....	¼ стакана

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- ◆ К одному стакану теплой воды добавить катык, сахар, соль, щепотку соды, яйцо, муку. Размешать до консистенции сметаны.
- ◆ Нагреть чугунную сковороду, смазать растительным маслом и жарить тонкие блинчики: налить половником тесто в центр сковороды и круговым движением равномерно распределить его. Поджарить блин с одной стороны, перевернуть и поджарить с другой стороны.
- ◆ Выложить блины стопкой. Можно смазать растопленным сливочным маслом.



Блины из капусты (тат. Кәбестә коймагы)

*Рецепт предоставила Сария Ашрафовна Миргасымова,
дер. Мукмин-Каратай (тат. Мөэммин-Каратай) Лениногорского района
Республики Татарстан*

ПЕРЕЧЕНЬ СЫРЬЯ

Яйца.....	2 шт.
Капуста	300 г
Лук	1 шт.
Сода	1 ч. ложка
Молоко	1 стакан
Мука пшеничная.....	2 стакана
Масло растительное.....	0,5 стакана
Укроп.....	веточка

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- ❖ Капусту натереть на терке. Зелень и лук мелко нарезать. Смешать капусту с луком, яйцами, мукой, молоком, добавить соду.
- ❖ Сковороду смазать растительным маслом и хорошо разогреть. Затем вылить немного теста на сковороду, жарить по две минуты с каждой стороны.
- ❖ Подавать со сметаной.



Блины из печи (тат. Мич коймагы)

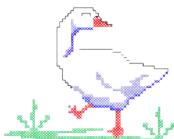
*Рецепт предоставила Фрида Шакиржановна Хайретдинова,
дер. Старое Дрожжаное (тат. Иске Чүпрәле) Дрожжановского района
Республики Татарстан*

ПЕРЕЧЕНЬ СЫРЬЯ

Молоко 500 мл
Яйца 2 шт.
Сахар 40 г
Дрожжи 20 г
Соль по вкусу
Мука
пшеничная 450 г
Масло
подсолнечное 100 г

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- ❖ Взбить яйца, влить теплое молоко, добавить дрожжи и остальные продукты, всыпать муку, все перемешать. Должно получиться густое тесто. Поставить его на 1–1,5 часа в теплое место.
- ❖ Затем на смазанную маслом сковороду выкладывать тесто ложкой (как оладьи). Поставить выпекать блины в печку/духовку.
- ❖ Подавать свежеприготовленные блины к чаю.



Блины на хмельной основе (тат. Тәбиқмәк)

*Рецепт предоставила Альфира Раисовна Валиева, с. Баланны (тат. Баланлы)
Муслюмовского района Республики Татарстан*

«Блины, которые пекутся в печи во всю сковороду, татары называют „тәбиқмәк“. Пекли их в прошлом из толченого проваренного пшена с добавлением хмеля вместо современных дрожжей».

ПЕРЕЧЕНЬ СЫРЬЯ

Для опары:

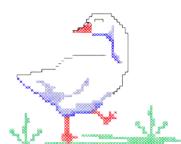
Хмель горсть
Сахар 100 г
Мука 0,5 стакана
Вода 1 л

Для теста:

Сахар 1 ст. ложка
Мука 1,5 стакана
Соль 1 ч. ложка
Яйца 3 шт.
Молоко 1 л
Хмельная опара 150 г
Масло
растительное 100 г
Вода (кипяток) 1 стакан

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- ◆ Для приготовления хмельной опары нужно хмель заварить и настоять. Для этого взять сахар, муку, горсть хмеля, воду, смешать и кипятить 15 минут. Затем всыпать сахар, муку и перемешать до состояния густой сметаны. Настаивать три дня. Когда появятся пузырьки, к хмельной опаре добавить соль, яйца, молоко, растительное масло. Снова поставить в теплое место на ночь. Утром влить стакан кипятка, после чего тесто начнет подниматься. Можно выпекать блины.
- ◆ На смазанную маслом сковороду выложить тесто половинником, распределить его равномерно и выпекать с двух сторон на среднем огне.
- ◆ Подавать свежеприготовленные блины к чаю.



Ляваш (тат. Ләвәш)

Рецепт предоставила Алия Нурмухаметовна Тукузина, г. Казань (тат. Казан),
Республика Татарстан

«Ляваши – тоненькие пирожки с изюмом – всегда были на нашем столе. Это домашняя сладость, которая долго не портится. Часто их готовили и брали с собой в дорогу, так как выпечку можно долго хранить».

ПЕРЕЧЕНЬ СЫРЬЯ

Для теста:

Мука	
пшеничная в/с	500 г
Масло сливочное	120 г
Молоко	300 мл
Сахар	0,5 ч. ложки
Соль	0,5 ч. ложки
Сода	0,5 ч. ложки

Для начинки:

Изюм	500 г
Масло	
сливочное	50 г
Сахар (по желанию)	

Масло растительное
для жарки 150 г

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- Тесто: в теплое молоко добавить соль, сахар, соду, гашенную уксусом, мягкое сливочное масло, муку и замесить тесто. Сформовать из него шар, накрыть салфеткой и оставить в теплом месте на 15–20 минут.
- Начинка: изюм без косточек хорошо промыть, залить горячей водой, чтобы немного пропарился. Затем воду слить, добавить растопленное сливочное масло, перемешать. При желании можно добавить сахар (с ним начинка будет более сладкая).
- Тесто раскатать очень тонко, круг мысленно разделить на 2 части. На одном полукруге отметить треугольники и выложить в них начинку. Сверху накрыть вторым полукругом теста. Сформировать ляваши, тщательно закрепив края по треугольникам, и разрезать фигурным ножом.
- Обжарить в масле с двух сторон до золотистого цвета.
- При подаче можно обсыпать сахарной пудрой.



Печенье из творога (тат. Тура)

Рецепт предоставила **Райня Бариевна Миначева**, член организации «Ак калфак», дер. Новые Какерли (тат. Яңа Қәкерле) Дрожжановского района Республики Татарстан



ПЕРЕЧЕНЬ СЫРЬЯ

Творог.....	500 г
Сметана.....	2 ст. ложки
Масло	
сливочное.....	2 ст. ложки
Яйца.....	3 шт.
Сахар	2 ст. ложки
Сода	щепотка
Соль	по вкусу
Мука	
пшеничная	0,5 стакана
Масло	
для смазывания	
пирога	3 ст. ложки

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- ❖ Творог протереть через сито до получения однородной массы. Добавить в полученную массу яйца, сметану, масло, сахар, соль, соду и перемешать. Всыпать муку и замесить тесто.
- ❖ Тесто разделить на 6–7 частей, сформовать шарики, выложить их на смазанный маслом противень и отправить в духовку.
- ❖ Готовую туру смазать маслом. Подавать с чаем или молоком.



Печенье сметанное слоеное (тат. Катлы каймак печеньесы)

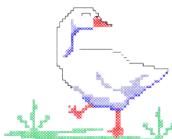
*Рецепт предоставила Альфия Сулеминовна Калимуллина,
пос. Джалиль (тат. Жәлил) Сармановского района Республики Татарстан*

ПЕРЕЧЕНЬ СЫРЬЯ

Масло	
сливочное.....	200 г
Сметана.....	1 стакан
Яйца.....	3 шт.
Сода	щепотка
Соль	по вкусу
Мука	
пшеничная	1-1,5 стакана
Сахар	2 ст. ложки

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- ❖ Сливочное масло растопить, добавить сметану, три яичных желтка и перемешать. Затем добавлять муку постепенно до тех пор, пока тесто не станет такой же консистенции, как тесто для блинов. Поставить его на два часа в холодильник.
- ❖ Подготовить две тарелочки (в одной – белки яиц, в другой – 2 столовые ложки сахара).
- ❖ Достать холодное тесто, быстро раскатать его до определенной толщины. С помощью формочек вырезать фигурное печенье, после чего каждое обмакнуть сначала в белок, а затем в сахар и сразу выложить на противень, застеленный пергаментной бумагой. Смазывать пергаментную бумагу и противень не нужно.
- ❖ Выпекать примерно 20 минут, поставив в разогретую до 180 °С печку или духовку.
- ❖ Подавать к чаю остывшее печенье, выложив на блюдо.



Печенье домашнее (тат. Таба печеньесы)

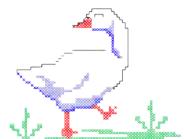
*Рецепт предоставила Аклима Амировна Кашапова, село Алан (тат. Алан)
Тюлячинского района Республики Татарстан*

ПЕРЕЧЕНЬ СЫРЬЯ

Мука пшеничная.....	2,5 стакана
Маргарин или масло сливочное.....	1 пачка
Сахарный песок	1 стакан
Соль.....	по вкусу
Сода.....	0,5 ч. ложки
Уксус 9%-ный.....	0,5 ч. ложки

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- ◆ Маргарин или сливочное масло хорошо размягчить или слегка прогреть, добавить гашеную уксусом соду, соль, сахарный песок, пшеничную муку и замесить тесто до консистенции густой сметаны. Затем дать ему немного постоять, и можно выпекать в специальной форме для печенья с обеих сторон. Форма напоминает «венские вафли».
- ◆ Готовое печенье можно подавать к чаю как горячими, так и остывшими.



Альба

(тат. Әлбә)



Рецепт предоставила Рашида Рашитовна Бурганова,
руководитель организации «Ак калфак», дер. Акзигитово (тат. Акъегет)
Зеленодольского района Республики Татарстан

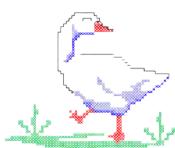
«Альба у татар считается деликатесным лакомством. Его традиционно готовят в честь рождения ребенка и на никах».

ПЕРЕЧЕНЬ СЫРЬЯ

Мука пшеничная1000 г
Сливочное масло400 г
Вода1 л
Сахар1000 г

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- ❖ Растопить сливочное масло и убрать сверху белую пенку.
- ❖ Поджарить на сковороде 1 кг пшеничной муки до золотистого цвета, постоянно помешивая. Поджаренную муку просеять через сито.
- ❖ Сахар насыпать в глубокую емкость, налить кипяченой воды так, чтобы покрыть поверхность сахара. Помешивая, полностью его растворить.
- ❖ В готовое топленое масло (подольше подержав на огне) всыпать муку небольшими порциями и, помешивая, варить 7 минут. К этой смеси постепенно влить сахарный сироп и готовить до полного загустения, охладить.
- ❖ Подавать к чаю.



Конфеты в казане (тат. Казан конфите)

*Рецепт предоставил **Фазлыайхмет Хазиев**,
дер. Берсут Мамадышского района Республики Татарстан*

ПЕРЕЧЕНЬ СЫРЬЯ

Молоко 2 л
Сахарный песок 1,5–2 стакана

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- ❖ В подготовленный казан (или посуду с толстым дном) налить молоко и всыпать один стакан сахара, довести до кипения на медленном огне.
- ❖ Всыпать к массе оставшийся сахар (по желанию для получения сливочного вкуса можно добавить ложку сливочного масла) и томить несколько часов до загустения и получения кремового цвета.
- ❖ Оставить охлаждаться.
- ❖ Застывшую массу разделить на небольшие кусочки и подавать к чаю.



Корт сладкий (тат. Баллы корт)

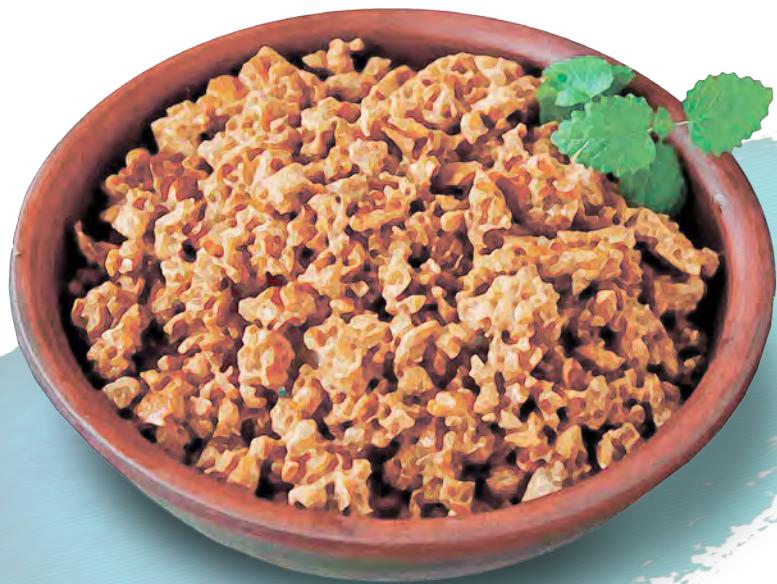
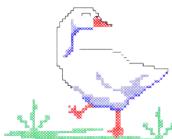
*Рецепт предоставила Альфия Сулеминовна Калимуллина,
пос. Джалиль (тат. Жәлил) Сармановского района Республики Татарстан*

ПЕРЕЧЕНЬ СЫРЬЯ

Молоко	1 л
Творог жирный (9 или 18 %)	3 пачки
Яйца	2 шт.
Масло	
сливочное	100 г
Сахар	1 ст. ложка

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- ❖ Влить молоко в кастрюлю, добавить жирный творог, перемешать и поставить на огонь. Кипятить на медленном огне, постоянно помешивая, чтобы масса не пригорела.
- ❖ Через час влить предварительно взбитые вилкой яйца, добавить сливочное масло, перемешать и кипятить еще час, пока масса не станет желтой в виде крупинок. Всыпать сахарный песок.
- ❖ Творог снять с огня, когда он будет рассыпчатым и коричневым (корт).
- ❖ По желанию в корт можно добавить изюм. Подавать к чаю в пиалах.



Корт с маслом

(тат. Майлы kort)

Рецепт предоставила Гульнур Хайдаровна Зарипова, член организации «Ак калфак», с. Кышкар (тат. Кышкар) Арского района Республики Татарстан



ПЕРЕЧЕНЬ СЫРЬЯ

Творог:

Молоко 20 л

Корт сухой:

Творог 3000 г

Молочная
сыворотка 500 г

Корт с маслом:

Свежеприготовленный
каймак 500 г

Корт
(красный творог) 500 г

Сахар 500 г

Вода 100 г

Масло
сливочное 300 г

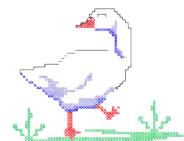
ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

❖ Для получения творога нужно предварительно сепарировать 2 ведра молока. Сепарированное молоко сквасить, вскипятить и процедить образовавшуюся массу.

❖ Готовить сухой корт необходимо только в чугунной кастрюле. Смазать дно кастрюли маслом, выложить в нее молочную сыворотку, творог. Варить на медленном огне, помешивая, 3–4 часа. Как только творог приобретет желтоватый цвет, снять с огня. Переложить в другую посуду и дать остывть. Процедить остывший корт через дуршлаг. Разложить его на пергаменте в сухом месте и высушить. Сухой корт можно перемолоть в мельнице и просеять через сито.

❖ Готовить корт с маслом нужно в посуде с толстым дном. Посуду поставить на медленный огонь, добавить свежеприготовленный творог, сахар, воду и тщательно перемешать. Сахар должен полностью раствориться, а смесь должна хорошо прокипеть. Начать добавлять корт сразу, как только закипит смесь. Добавлять понемногу, помешивая. Затем кипятить 15 минут. Готовый корт разложить по маленьким чашам и убрать в холодное место.

❖ Корт с маслом подают на первые именины, праздник невестки и другие мусульманские застолья.



Кудря

Рецепт предоставила Алия Нурмухаметовна Тукузина, г. Казань (тат. Казан),
Республика Татарстан

«Кудря были всегда украшением стола у касимовских татар. Блюдо с кудрей стояло в центре стола. Такой хворост выпекают только касимовские татары».

ПЕРЕЧЕНЬ СЫРЬЯ

Для теста:

Мука
пшеничная в/с 4–5 стаканов
Яйца 6 шт.
Масло 1 ст. ложка
Сахар 6–12 ч. ложек
Соль по вкусу
Водка 1 ч. ложка

Масло растительное
(для жарки) 0,5 л

Для посыпки:

Сахарная пудра 100 г

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- ◆ К яйцам добавить сахарный песок, хорошо перемешать до полного его растворения.
- ◆ В отдельную миску выложить просеянную муку, добавить 1 столовую ложку масла, немного соли и влить смесь яиц с сахаром и чайную ложку водки (чтобы хворост получился хрустящий). Затем замесить тесто (до тех пор, пока в разрезе не появятся пузырьки).
- ◆ Разделить получившееся тесто на 2 части и каждую часть тонко раскатать. Пластины нарезать на полосы по 4 см шириной. Получившуюся полоску теста накрутить на тонкую (толщиной с палец) скалку и опустить в хорошо разогретое масло. Жарить примерно 4–5 секунд до золотистости. Полоску при этом нужно придерживать, чтобы она не слетела с палки и не раскрутилась, оставалась в форме кудри.
- ◆ Тесто сразу начинает пузыриться и увеличиваться в объеме. Каждая кудря жарится в отдельной кастрюле и должна получиться хрустящей, тающей во рту.
- ◆ При подаче можно посыпать сахарной пудрой.



Масло лимонное (тат. Лимунлы май)

*Рецепт предоставила Галина Исхаковна Багаутдинова,
г. Альметьевск (тат. Элмәт), Республика Татарстан*

ПЕРЕЧЕНЬ СЫРЬЯ

Масло
сливочное 200 г
Лимон 2 шт.
Сахарная пудра..... по вкусу

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- ❖ Размягчить пачку сливочного масла.
- ❖ Пропустить через мясорубку лимон (вместе с кожурой). Смешать размягченное масло с лимонной массой и сахарной пудрой (по вкусу).
- ❖ Поставить в холодильник.
- ❖ Подавать с белой булкой к чаю.



Суфле творожно-сливочное (тат. Каймаклы эремчек суфлесы)



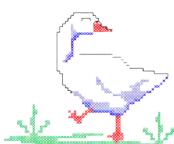
Рецепт предоставила **Фарида Зуфаровна Ахметшина**, член организации «Ак калфак», г. Лениногорск (тат. Лениногорск), Республика Татарстан

ПЕРЕЧЕНЬ СЫРЬЯ

Печенье	300 г
Масло	
сливочное.....	150 г
Творог	200 г
Сметана.....	200 г
Желатин	20 г
Сахар	100 г

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- ◆ Растолочь печенье, добавить в него размягченное сливочное масло и перемешать. Разложить ровным слоем эту массу в красивую плоскую форму.
- ◆ Смешать желатин с одним стаканом кипяченой холодной воды, оставить на 30 минут.
- ◆ Перемешать творог, сметану, сахар. Согреть и распустить желатин (подержать емкость на водяной бане и, помешивая, нагреть до 80 °С. Не кипятить!), добавить его к творожно-сметанной массе. Получится суфле.
- ◆ На пласт с печеньем выложить ровным слоем суфле. Можно украсить ягодами, фруктами или сухофруктами.
- ◆ Убрать в холодильник на несколько часов.
- ◆ Нарезать и подать с травяным чаем с молоком.



Талкан

Рецепт предоставила **Таслима Ахметшина-Рафикова**,
руководитель организации «Ак калфак», дер. Зай-Каратай (тат. Зәй-Каратай)
Лениногорского района Республики Татарстан



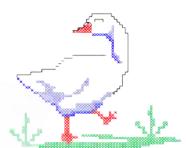
«Рецепт этого блюда я узнала от мамы, жившей в деревне Зай-Каратай Лениногорского района. В месяц Рамадан на сухур мама быстренько готовила это вкусное блюдо. Вкус его до сих пор помню. Талкан варится из пшеничной, гречневой, чаще овсяной муки, приготовленной в домашних условиях (зерна очищают, промывают, равномерно разложив, просушивают и промалывают в муку крупного помола)».

ПЕРЕЧЕНЬ СЫРЬЯ

Мука подготовленная.....	200 г
Вода (или молоко)	1 стакан
Масло сливочное или растительное.....	150 г
Мед.....	по желанию
Соль.....	по вкусу

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- В казан (кастрюлю) налить подсоленную воду и довести ее до кипения, добавить муку и хорошо перемешать. Положить сливочное или растительное масло и снова перемешать. Мука должна расходиться равномерно, без комочеков. Очень похоже на нежную халву.
- К столу талкан подают горячим в тарелках, выложив сверху масло.



Торт «Мечта адмирала» (тат. Адмирал хыялы торты)



Рецепт предоставила **Фарида Зубаровна Ахметшина**, член организации «Ак калфак», г. Лениногорск (тат. Лениногорск), Республика Татарстан

ПЕРЕЧЕНЬ СЫРЬЯ

Для теста:

Яйца 2 шт.
Сахар 1 стакан
Сметана 1 стакан
Сода 1 ч. ложка
Уксус 2 ст. ложки
Мука
пшеничная 1 стакан
Мак 1 стакан
Изюм 1 стакан
Орехи 1 стакан

Для крема:

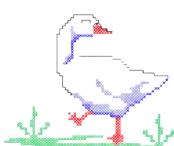
Молоко
топленое 500 г
Вареное сгущенное
молоко 1 банка

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

❖ **Тесто:** все продукты тщательно перемешать, замесить тесто, разделить его на три части. В первую часть теста добавить пропаренный мак, выложить на смазанный маслом противень и отправить в заранее разогретую до 180–200 °С духовку/печку на 40–50 минут. Во вторую часть теста добавить измельченные орехи (предпочтительно грецкие). Поставить выпекаться. В тесто для третьего коржа – промытый и высушенный изюм и также поставить выпекаться.

❖ **Крем:** смешать 500–600 г топленого молока с вареным сгущенным молоком.

❖ Укладывать остывшие коржи друг на друга, промазывая полученным кремом все слои. Сформовать торт, промазав коржи по бокам и сверху. Украсить по своему усмотрению.



Хворост «Птичье язычки» (тат. Кош теле)

*Рецепт предоставила Гульнара Рашитовна Зиятдинова,
дер. Средние Шуны Вятскополянского района Кировской области*

«В нашем районе такой вид хвороста называют „чэй токмачы“, что означает „лапша к чаю“».

ПЕРЕЧЕНЬ СЫРЬЯ

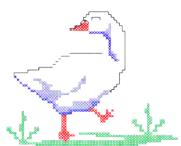
Для теста:

Яйцо 5 шт.
(2 яйца, 3 желтка)
Мука 350–400 г
Соль по вкусу
Сода щепотка
Сахар по вкусу

Масло растительное
(для жарки)..... 2 л

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- ❖ Взбить яйца до образования пены, всыпать соль, сахар, соду и продолжить взбивать 20–30 секунд. Добавить к этой массе муку и взбить миксером до консистенции густой сметаны. Затем снова добавить муку и замесить тесто вручную. Накрыть его и оставить при комнатной температуре на 10 минут.
- ❖ Разделить тесто на две части. Каждую раскатать толщиной 1 мм, нарезать на полоски 4–5 см вдоль и поперек (должны получиться ромбики). Получившиеся «язычки» (хворост) обжарить в большом количестве растительного масла.
- ❖ Готовый хворост посыпать сахарной пудрой и выложить на блюдо. Подавать к чаю.



Хворост «Урама» (тат. Урама)



Рецепт предоставила **Алсу Булатовна Шайдуллина**, член организации
«Ак калфак», г. Лениногорск, Республика Татарстан

ПЕРЕЧЕНЬ СЫРЬЯ

Для теста:

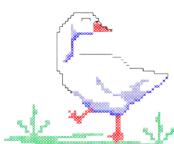
Мука	
пшеничная	1000 г
Яйца	10 шт.
Молоко	100 г
Сахар	30 г
Масло растительное (для жарки)	600 г

Для посыпки:

Сахарная пудра..... 100 г

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- Смешать молоко, яйца, муку и замесить тесто. Раскатать толщиной 2 мм.
- Нарезать полосками 3–4 см, неплотно накрутить их на палочку, опустить в кипящее масло. Осторожно снять хворост с палочки и опустить в масло, держать до получения золотистой корочки. Таким образом обжарить каждую полоску.
- Остывшую ураму посыпать сахарной пудрой и подавать к чаю.





ХЛЕБ, БУЛОЧКИ, ЛЕПЕШКИ

(тат. ИКМӘКЛӘР, КҮМӘЧЛӘР, ҘӨЙМӘЛӘР)



Хлеб ржаной (тат. Арыш оныннан ипи)

Рецепт предоставила Рафиса Минноловна Хусаинова,
член организации «Ак калфак», дер. Старые Какерли (тат. Иске Кәкерле)
Дрожжановского района Республики Татарстан



ПЕРЕЧЕНЬ СЫРЬЯ

Вода1 л
Мука ржаная3 стакана
Дрожжи1 ч. ложка
Мука
пшеничная2 ст. ложки
Масло
растительное2 ст. ложки

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- Замесить тесто из воды, дрожжей, ржаной муки и оставить подниматься на 2 часа. Добавить 2 столовые ложки подсолнечного масла и пшеничной муки, снова замесить тесто.
- Переложить тесто в форму и дать постоять, накрыв салфеткой.
- Выпекать в печке.



Булочки на молозиве (тат. Угыз кумәче)



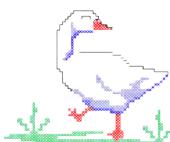
Рецепт предоставила **Венера Асхатовна Гайсина**, член организации
«Ак калфак», дер. Старое Иштеряково (тат. Иске Иштирақ)
Лениногорского района Республики Татарстан

ПЕРЕЧЕНЬ СЫРЬЯ

Молоко,	
молозиво.....	1 л
Соль.....	1 ст. ложка
Сахар	1 ч. ложка
Дрожжи	0,5 ч. ложки
Масло	
сливочное.....	1 ст. ложка
Мука	
пшеничная.....	1,5 кг

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- Смешать молоко, молозиво, соль, сахар, дрожжи, масло, добавить муку и замесить мягкое тесто. Тесто разделить на маленькие шарики, из которых сформовать круглые булочки. Выложить их на противень и оставить на 30 минут для расстойки. Отправить в разогретую до 180 °С духовку и выпекать до готовности (20–30 минут).
- Готовые булочки смазать сливочным маслом.
- Подавать к бульону или чаю.



180



Булочки на молозиве (мамины)

(тат. Эни пешергән угыз кумәче)

Рецепт предоставила **Назия Хазиахметовна Фатхутдинова**,
член организации «Ак калфак», дер. Старое Шугурово (тат. Иске Шөгөр)
Лениногорского района Республики Татарстан



«Эти булочки готовят на основе молока, полученного в первые несколько дней после отела коровы».

ПЕРЕЧЕНЬ СЫРЬЯ

Молоко,
молозиво.....1 л
Сахар.....2 ст. ложки
Соль.....½ ч. ложки
Хмель4 ст. ложки
Мука
пшеничная.....1 кг

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- ❖ Смешать все ингредиенты, тщательно вымесить тесто и оставить на 1–2 часа (тесто должно за это время увеличиться в два раза). Промять его еще раз и сформовать из поднявшегося теста маленькие шарики в форме булочек. Выложить их на смазанный маслом противень, накрыть и оставить на 30 минут для расстойки.
- ❖ Отправить в духовку/печку, разогретую до 180 °С. Выпекать до золотистого цвета (примерно один час).
- ❖ Подавать к бульону или чаю.



Лепешка толстая (тат. Кытыр жәймә)



Рецепт предоставила **Флера Сабитовна Галимова**, член организации «Ак калфак», с. Лашманка (тат. Лашман) Черемшанского района Республики Татарстан

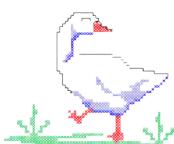
«Я родом из деревни Карамышево, люблю готовить татарские народные блюда: бавырсак, хворост „розочка“ и „кош теле“ („птичий язычок“), чак-чак, пироги на различные мероприятия – маджлисы, праздники, никах. Особенно мне хотелось бы выделить рецепт толстых лепешек – „кытыр жәймә“».

ПЕРЕЧЕНЬ СЫРЬЯ

Яйца	10 шт.
Масло растительное	3 ст. ложка
Разрыхлитель	1 ч. ложка
Соль.....	по вкусу
Сахар.....	по вкусу
Мука пшеничная	500 г

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- Замесить мягкое тесто, тщательно смешав яйца, масло, разрыхлитель, сахар и муку деревянной ложкой. Раскатать полученное тесто, переложить его в смазанную маслом сковороду.
- Отправить в заранее разогретую до 200 °C духовку. Выпекать до готовности.
- Подавать татарские лепешки можно с вареньем, сметаной, медом.



Лепешка тонкая (тат. Юка)

Рецепт предоставила Рушания Галимзяновна Лутфуллина,
член организации «Ак калфак», дер. Большие Кайбицы (тат. Олы Кабыч)
Кайбицкого района Республики Татарстан



«Юка – традиционные татарские лепешки, которые готовятся и в будни, и к особым праздникам, таким как, например, рождение ребенка (тат. бәби ашы). Особенno популярны они в Кайбицком районе Республики Татарстан. Там издревле татарки славились своими тонкими лепешками – юка. И рецепт их приготовления передается из поколения в поколение, от бабушек – мамам, от них – дочерям и внучкам. У каждой из них имеется свой секрет блюда».

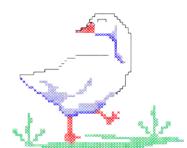
ПЕРЕЧЕНЬ СЫРЬЯ

Для теста:

Молоко1 л
Яйца6–7 шт.
Масло	
растительное350 мл
Соль1 ст. ложка
Дрожжи50 г
Сахар3 ст. ложки
Ванилинщепотка
Мука	
пшеничная1 стакан

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- Смешать все ингредиенты и замесить мягкое тесто. Оставить на некоторое время, чтобы оно поднялось дважды.
- Разделить тесто на кусочки, которые примять руками или раскатать. Полученные пласти теста приготовить в духовке/печи на сковороде, смазанной маслом, или же обжарить на сковороде с двух сторон.
- Юку едят, складывая лепешку пополам. Подают как к супам, так и к чаю.



Плюшки казанские (тат. Казан кабартмасы)



Рецепт предоставила **Гульген Талгатовна Шаяхметова**,
член организации «Ак калфак», дер. Ташлы Ковали (тат. Ташлы Кавал)
Высокогорского района Республики Татарстан

ПЕРЕЧЕНЬ СЫРЬЯ

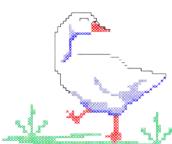
Молоко 1 л
Яйца 5 шт.
Вода 150 мл
Сахар 30 г
Дрожжи
прессованные 50 г
Масло
растительное 20 г
Соль 25 г
Мука 2500 г

Для жарки:

Масло
растительное 1,5 л

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- В большую чашку налить 150 мл теплой воды, развести в ней 50 г прессованных дрожжей, всыпать 30 г сахара, накрыть салфеткой и оставить опару на 15 минут в теплом месте.
- В посуду для замешивания теста налить теплое молоко, добавить яйца, растительное масло, немного соли и хорошо перемешать. Затем влить из чашки готовую поднявшуюся опару. Замесить тесто, постепенно добавляя муку. Накрыть тесто и поставить в теплое место на 50 минут.
- Готовое тесто разделить на одинаковые кусочки, из которых скатать шарики. Выложить их на бумагу для выпечки и накрыть мягким полотенцем. Сделать дырочки в середине каждого шарика, немного растянув тесто в стороны.
- Обжарить с обеих сторон в кипящем масле.
- Выложить готовые плюшки в тарелку на бумажную салфетку или в плетеные корзиночки.
- Подавать к чаю с молоком, вареньем, сливками или повидлом.



Пресные маленькие шарики из теста (тат. Төш)

Рецепт предоставила **Фархенур Фазылзяновна Хазиева-Шакирзянова**,
дер. Берсут (тат. Бүрсүт) Мамадышского района Республики Татарстан

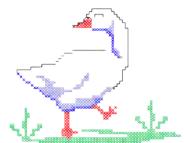
«...Мама для нашей многодетной семьи тош готовила часто, с парным молоком – это было как лакомство детям. Готовили почти в каждом доме нашей деревни, размеры этих шариков из теста у всех были разные (готовили даже мелкие), делились с соседями и раздавали детям...»

ПЕРЕЧЕНЬ СЫРЬЯ

Мука	
пшеничная	1 кг
Молоко	0,5 л
Сметана.....	2 ст. ложки
Сода.....	щепотка
Соль.....	по вкусу
Сахар.....	по вкусу

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- ◆ К теплому молоку добавить сметану (можно обойтись без нее), соду, сахар, соль и все тщательно перемешать. Постепенно всыпая муку, замесить тесто и оставить на 15–20 минут.
- ◆ Готовое тесто разделить на части, каждый кусок сформовать в виде колбаски, которую нарезать на небольшие кусочки (или сразу из теста сформовать мелкие шарики произвольно, весом 20–30 г).
- ◆ Выложить эти кусочки (шарики) на сковороду и выпекать в печке/духовке при температуре 190 °C 15–20 минут до готовности.
- ◆ Смазать растопленным сливочным маслом и подавать на стол с молоком или бульоном.



185



Пышки в масле

(тат. Май кабартмалары)



Рецепт предоставила Зульфия Максудовна Каримова,
член организации «Ак калфак», дер. Старое Дрожжаное (тат. Иске Чупрәле)
Дрожжановского района Республики Татарстан

ПЕРЕЧЕНЬ СЫРЬЯ

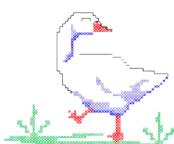
Молоко 1 стакан
Дрожжи 10 г
Яйца 2 шт.
Сахар 4 ст. ложки
Соль 0,5 ст. ложки
Масло
растительное 6 ст. ложек
Мука
пшеничная 2 стакана
Сахарная
пудра по вкусу

Для жарки:

Масло
растительное 0,5 л

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- ❖ Дрожжи с сахаром растворить в теплой воде. Добавить остальные продукты и замесить тесто. Оставить тесто подниматься на 1–1,5 часа.
- ❖ Разделить готовое тесто на кусочки одного размера и скатать каждый в ровный круглый шарик. Посередине пальцем сделать отверстие и прокрутить, равномерно надавливая на тесто. Получаются пышки с дырочкой. Оставить их на смазанной маслом доске, накрыв, на 15 минут, чтобы тесто поднялось и стало пышнее.
- ❖ В посуде разогреть растительное масло, опустить в кипящее масло пышки и жарить со всех сторон до золотистого цвета.
- ❖ Перед подачей на стол украсить, посыпав сахарной пудрой.



Пышки вкусные (тат. Затлы кабартма)

Рецепт предоставила Гульген Талгатовна Шаяхметова,
член организации «Ак калфак», дер. Ташлы Ковали (тат. Ташлы Кавал)
Высокогорского района Республики Татарстан



ПЕРЕЧЕНЬ СЫРЬЯ

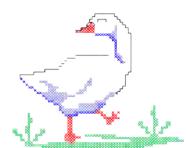
Молоко 0,5 л
Яйца 3 шт.
Сахар 200 г
Дрожжи
прессованные 50 г
Масло
растительное 200 г
Соль 25 г
Мука 2000 г

Для альбы:

Масло
топленое 1 ч. ложка
Сахар 1 ч. ложка
Мука 30 г

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- В теплое молоко добавить дрожжи, яйца, растительное масло, сахар, соль, тщательно перемешать деревянной ложкой и слегка взбить. Замесить тесто, постепенно добавляя муку. Тесто не должно прилипать к рукам.
- Готовое тесто разделить на три части. Из каждой части сделать семь лепешек, выложить их на три сковороды, накрыть мягким полотенцем, поставить в теплое место на 45–50 минут.
- Поднявшиеся лепешки осторожно, не тряся, отправить в духовку, разогретую до 140 °С, и выпекать до золотистой корочки. Сверху можно обсыпать альбой, приготовленной из сахарной пудры, топленого молока и муки.
- Выложить готовые пышки в тарелку на бумажную салфетку или в плетеные корзиночки. Подавать к чаю с молоком, сливками или вареньем.





НАПИТКИ (тат. ЭЧЕМЛЕКЛӨР)



Катык



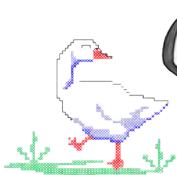
Рецепт предоставила **Фания Раисовна Хафизова**, член организации
«Ак калфак», с. Баланны (тат. Баланлы) Муслюмовского района
Республики Татарстан

ПЕРЕЧЕНЬ СЫРЬЯ

Молоко 5 л
Сахар 2 ст. ложки
Закваска 0,5 л

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- Вскипятить молоко и томить в духовке 2 часа. Дать остить. Когда оно станет теплым, добавить сахарный песок и закваску с прошлого катыка, перемешать в маленькой посуде. Затем переложить в большую емкость и влить оставшееся молоко. Хорошо перемешать и поставить в теплое место, накрыв сверху крышкой. Через 3 часа катык готов.
- Убрать его в холодное место.
- Если добавить нарезанную кусочками сырную свеклу, получится розовый катык.



188



Кисель из калины (тат. Балан кесәле)

Рецепт предоставила **Таскира Амиржановна Идиатуллина**,
член организации «Ак калфак», дер. Мочалей (тат. Мочәли, Мунчалы)
Дрожжановского района Республики Татарстан



ПЕРЕЧЕНЬ СЫРЬЯ

Калина 40 г
Сахар 30 г
Крахмал 10 г

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- ❖ Калину промыть в холодной воде, ошпарить кипятком, протереть через сито и процедить через марлю. Масса для киселя готова.
- ❖ Отдельно приготовить сироп из сахара и добавить его в массу для киселя. Растворить в холодной воде крахмал. Помешивая, постепенно влить его в кисель и варить. Убрать с огня, как только кисель закипит.
- ❖ Поставить в прохладное место остывать.
- ❖ Подавать в охлажденном виде.



Кисель овсяный

(тат. Солы кесәле)



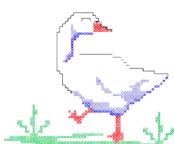
Рецепт предоставила **Лилия Вазыйховна Мухтарова**,
член организации «Ак калфак», дер. Малая Цильна (тат. Кече Чынлы)
Дрожжановского района Республики Татарстан

ПЕРЕЧЕНЬ СЫРЬЯ

Мука овсяная 2 стакана
Дрожжи 0,5 ч. ложки
Сахар 1 ст. ложка
Масло
растительное 2 ст. ложки
Соль по вкусу
Вода 5–6 стаканов
(~1 л)

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- ❖ Всыпать овсяную муку в воду, добавить дрожжи, сахар. Накрыть смесь крышкой и оставить на 8–10 часов при комнатной температуре. Массу перемешать и проходить через сито.
- ❖ Добавить масло и соль по вкусу, поставить на огонь. Варить, помешивая. Через 10 минут после закипания снять с огня и остудить.
- ❖ У готового напитка поверхность начинает морщиться и бугриться. Кисель становится очень густым, поэтому подавать лучше с молоком.



Шербет из ягод черемухи (тат. Шомырт шербәте)

*Рецепт предоставил Фазлыайхмет Хузиевич Хазиев,
дер. Берсут (тат. Бүрсөт) Мамадышского района Республики Татарстан*

«Напиток из детства. Мама собирала травы, ягоды, орехи, знала много рецептов и была долгожительницей. Это ее рецепт. Сначала готовили начинку для пирога с черемухой: тщательно вручную в ступе или через жернова протирали сушеные ягоды черемухи, затем просеивали; то, что прошло через сито (мелкая часть), было для приготовления начинки для пирога, а то, что оставалось в сите, отправляли на приготовление этого целебного напитка».

ПЕРЕЧЕНЬ СЫРЬЯ

Ягоды сушеної черемухи или жмых	
от ягод	200 г
Сахар.....	200 г
Вода	1 л
Трава рэйхан (красный базилик)	5–10 г

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- ◆ Сухие ягоды черемухи промыть в холодной воде, растолочь или промолоть, ошпарить кипятком, тщательно смешать с сахаром и залить кипятком (можно прокипятить 5 минут). Добавить несколько листочек травы рэйхан (красный базилик) (на тат. рэйхан).
- ◆ Закрыть марлей посуду с напитком, оставить на ночь в прохладном месте, затем процедить через сито/марлю.
- ◆ Подавать в охлажденном виде.





КУЛИНАРНЫЕ ЗАМЕТКИ

Шпаргалка для хозяйки

Наименование продукта	Стакан (200 мл), г	Столовая ложка, г	Чайная ложка, г
Соль	220	30	10
Сахар	180	20	8
Сахарная пудра	140	22	7
Сода	-	23	10
Разрыхлитель	-	15	5
Дрожжи сухие	-	8	2,5
Перец молотый	-	18	5
Крахмал	150	30	10
Сухари молотые	100	15	5
Мука пшеничная	130	25	8
Крупа манная	160	25	8
Рис	180	25	8
Рябина свежая	130	25	8
Изюм	155	25	7
Орехи	130	30	10
Мак	135	18	5
Мёд	265	35	12
Вода	200	18	5
Молоко	200	20	5
Сметана	210	25	10
Майонез	210	25	10
Уксус	200	15	5
Масло сливочное	-	25	5
Масло топленое	185	20	8
Топленый животный жир	185	17	5
Масло растительное	190	20	5

БИБЛИОГРАФИЧЕСКИЙ СПИСОК

Адиатулин Ф. З. Настоящая татарская кухня. История народа и его кухни. Рецепты национальных блюд. СПб.: ДИЛЯ, 2011. 160 с.

Барт Р. Семантика вещи // Система Моды. Статьи по семиотике культуры. М.: Академический проект, 2018. С. 350–358.

Беньямин В. Берлинская хроника // Шок памяти. Автобиографическая поэтика Вальтера Беньямина и Осипа Мандельштама. М.: Новое литературное обозрение, 2005. 224 с. URL: https://vk.com/doc5787984_438629818?hash=kn7GSYsQ6bPbf38dT04MYKBwcTrjptzGrfIbjqbdDLs (дата обращения: 12.10.2024).

Бодрийяр Ж. Система вещей. М.: РИПОЛ классик, 2023. 256 с.

Бойм С. Будущее ностальгии. М.: Новое литературное обозрение, 2021. 680 с.

Гайфиева Г. Р. Основные этапы становления жанра рассказа в татарской литературе // Вестник Челябинского государственного педагогического университета. 2010. № 4. С. 223–230.

Гачев Г. Космо-Психо-Логос: Национальные образы мира. М.: Академический проект, 2015. 511 с.

Давлетшина Л. Х. Современная татарская проза в контексте актуальной мифологической традиции: монография. Казань: ИЯЛИ, 2022. 312 с.

Иванова Л. Ф. Гуманистическая народная педагогика как основа художественно-дидактических произведений тюрко-татарских мыслителей Средневековья: автореф. дис. ... канд. пед. наук: 13.00.01. Казань, 2003. 24 с.

Идегей. Казань: Тат. кн. изд-во, 1990. 256 с.

История и культура татар-кряшен (XVI–XX вв.): коллективная монография. Казань: Институт истории им. Ш. Марджани АН РТ, 2017. 960 с.

Каган М. С. Философия культуры. СПб.: Петрополис, 1996. 414 с.

Мигранова Э. В. Башкиры. Традиционная система питания: Историко-этнографическое исследование. Уфа: Китап, 2016. 296 с.

Насыри К. Избранные труды. Казань: Тат. кн. изд-во, 1977. 256 с.

Насыри К. Материалы по татарской этнографии. Жилище – дом. URL: <http://kitap.net.ru/etno.php> (дата обращения: 12.10.2024).

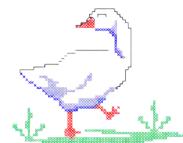
Нигматов З. Г., Хузиахметов А. Н. Курс лекций по педагогике: Теория и методика воспитания. Казань: Матбулат йорты, 2001. 384 с.

Певец вкусной еды Юнус Ахметзянов = Тәмле ашлар жырчысы Юныс Эхмәтҗанов / авт.-сост. Р. Миннүллин. Казань: Казанский инновационный университет им. В. Г. Тимирясова, 2017. 336 с. (на рус. и тат. яз.).

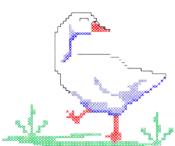
Пропп В. Исторические корни волшебной сказки. М.: Лабиринт, 2000. 336 с.

Пушкин В. Г. Хайдеггер и философия: Путь к тайне бытия. СПб.: Геликон Плюс, 2007. 413 с.

Руденко К. А. История формирования культуры народов Среднего Поволжья в VII–X вв.: волжские булгары и их соседи: учебное пособие. Казань: Редакционно-издательский центр «Школа», 2019. 152 с.



- Руденко К. А. История археологического изучения Волжской Булгарии (Х – начало XIII в.). Казань: Редакционно-издательский центр «Школа», 2014. 768 с.
- Стеблова И. В. Поэтика древнетюркской литературы и ее трансформация в раннеклассический период. М.: Наука, 1976. 212 с.
- Сюткина О., Сюткин П. Русская кухня: от мифа к науке. М.: НЛО, 2022. 592 с.
- Татарский мир / авт.-сост. Г. Ф. Габдрахманова, Э. М. Галимова, Д. Ф. Загидуллина, И. Л. Измайлов, А. Р. Салихова, А. Г. Ситдиков, Л. М. Шкляева. Казань: Заман, 2020. 392 с.
- Татарское народное творчество. Волшебные сказки. Казань: Тат. кн. изд-во, 2008. Т. 2. 447 с.
- Татарское народное творчество. Загадки. Казань: Тат. кн. изд-во, 2013. Т. 4. 367 с.
- Татарское народное творчество. Пословицы и поговорки. Казань: Тат. кн. изд-во, 2017. Т. 6. 366 с.
- Татары / Татарская энциклопедия. В 6 т. / гл. ред. М. Х. Хасанов, отв. ред. Г. С. Сабирзянов. Казань: Институт татарской энциклопедии АН РТ, 2010. Т. 5. 736 с.
- Татары. М.: Наука, 2001. 583 с.
- Тищенко П. Д. Философия сказа и проблема переустройства человеком себя // Vox. Философский журнал. 2023. Т. 19, № 40. С. 22–48.
- Турнерелли Э. Казань и ее жители. Казань: ДОМО «Глобус», 2005. 1200 с.
- Фукс К. Ф. Казанские татары в статистическом и этнографическом отношениях. Казань: Изд-во «Познание» Института экономики, управления и права, 2013. 108 с.
- Хайдеггер М. Время и бытие. М.: Республика, 1993а. 447 с.
- Хайдеггер М. Работы и размышления разных лет. М.: Гноэсис, 1993б. 464 с.
- Хейзинга Й. Homo ludens. Человек играющий. М.: ЭКСМО-Пресс, 2001. 352 с.
- Шарафутдинов Д. Р., Садыкова Р. Б. Семейные и календарные обычаи и обряды татар. Казань: Главное архивное управление при Кабинете Министров РТ, 2012. 352 с.
- Этнотерриториальные группы татар Поволжья и Урала и вопросы их формирования. Историко-этнографический атлас татарского народа. Казань: Изд-во ПИК «Дом печати», 2002. 248 с.
- Яковлева Е. Л. Баба-Яга как архетип русской женщины // Психология и психотехника. 2014. № 8(71). С. 838–845.
- Яковлева Е. Л. Возвращение к истокам: Каюм Насыри в оптике современности: философский триптих о татарском Леонардо да Винчи. Казань: Познание, 2016. 158 с.
- Яковлева Е. Л. Метафорическое восприятие Казани через призму гастрономической культуры татар // Гуманитарий. Актуальные проблемы гуманитарной науки и образования. 2021. Т. 21, № 3. С. 289–297.
- Яковлева Е. Л. Понимание судьбы человека в татарском народном творчестве // Культура и текст. 2024. № 2(57). С. 98–115.
- Яковлева Е. Л. Татарская кухня в контексте повседневности: учебное пособие с элементами хрестоматии. Казань: Познание, 2019. 372 с.
- Яковлева Е. Л. Татарский застольный праздничный этикет: реконструируя традицию // Вестник Казанского государственного университета культуры и искусств. 2018. № 1. С. 50–56.



Научно-популярное издание

Серия «Сокровища Татарстана»

ХИКАЯТ О СУДЬБЕ ТАТАРСКОЙ НАЦИОНАЛЬНОЙ КУХНИ

Главный редактор *Г. Я. Дарчинова*

Редакторы: *Г. А. Тарасова, Е. А. Маннапова*

Технические редакторы: *О. А. Аймурзаева, С. А. Каримова*

Дизайнер обложки *Г. И. Загретдинова*

ISBN 978-5-8399-0838-3



Подписано в печать 11.09.2025. Формат 60×84/8
Гарнитура Minion Pro, 12. Усл. печ. л. 13,9. Уч.-изд. л. 11,3
Тираж 1000 экз. Заказ № 2

Издательство Казанского инновационного университета имени В. Г. Тимирясова
420111, г. Казань, ул. Московская, 42
Тел. (843) 231-92-90
E-mail: zaharova@ieml.ru

Отпечатано с готового оригинал-макета
в типографии ООО «ТЦО «Таглимат»
420108, г. Казань, ул. Зайцева, 17

СВЕДЕНИЯ ОБ АВТОРАХ И ЛИЦАХ, УЧАСТВОВАВШИХ В ИЗДАНИИ

Тимирясова Асия Витальевна, кандидат экономических наук, доцент, ректор Казанского инновационного университета имени В. Г. Тимирясова.

Яковлева Елена Людвиговна, доктор философских наук, доцент, заведующий кафедрой философии и социально-политических наук Казанского инновационного университета имени В. Г. Тимирясова, член Российского философского общества.

Идрисова Кадрия Раесовна, кандидат филологических наук, начальник комитета по работе с общественными организациями «Ак калфак» Всемирного конгресса татар, председатель Республиканской общественной организации татарских женщин «Ак калфак».

Мазитова Наиля Римфатовна, главный редактор газеты «Вести университета», член Союза журналистов Республики Татарстан.

Матвеева Елена Лаврентьевна, доктор биологических наук, профессор, декан факультета гостеприимства и дизайна Казанского инновационного университета имени В. Г. Тимирясова.

Родникова Лилия Фазлыяхметовна, старший преподаватель, заместитель декана факультета гостеприимства и дизайна, заведующий студией национальной кухни имени Ю. А. Ахметзянова Казанского инновационного университета имени В. Г. Тимирясова.

Матвеев Роман Андреевич, аспирант Казанского инновационного университета имени В. Г. Тимирясова.

Титова Елена Александровна, художник-живописец, доцент кафедры дизайна Казанского инновационного университета имени В. Г. Тимирясова, заслуженный деятель искусств Республики Татарстан, член Всероссийской общественной организации «Союз художников России». Представитель профессиональной станковой реалистической школы живописи, выпускница Творческой мастерской живописи Академии художеств СССР под руководством народного художника СССР Х. А. Якупова.

