

Е. Л. ЯКОВЛЕВА

# ТАТАРСКАЯ КУХНЯ В КОНТЕКСТЕ ПОВСЕДНЕВНОСТИ



**КАЗАНСКИЙ  
ИННОВАЦИОННЫЙ  
УНИВЕРСИТЕТ**  
имени В. Г. ТИМИРЯСОВА

**25** КИУ  
ЛЕТ

Е. Л. ЯКОВЛЕВА

**ТАТАРСКАЯ КУХНЯ В КОНТЕКСТЕ  
ПОВСЕДНЕВНОСТИ**

*Учебное пособие с элементами хрестоматии*

Казань  
Познание  
2019

УДК 130:316  
ББК 87.5+71.0  
Я47

*Печатается по решению редакционно-издательского совета  
Казанского инновационного университета имени В. Г. Тимирязова*

**Рецензенты:**

**Агапов О. Д.**, доктор философских наук, профессор, директор  
НИИ социальной философии КИУ имени В. Г. Тимирязова;  
**Тазетдинова Р. Р.**, доктор философских наук, профессор,  
декан театрального факультета КазГИК

**Яковлева Е. Л.**

**Я47 Татарская кухня в контексте повседневности:** учеб. пособие с элементами хрестоматии / Е. Л. Яковлева. – Казань: Изд-во «Познание» Казанского инновационного университета им. В. Г. Тимирязова, 2019. – 372 с.

**ISBN 978-5-8399-0720-1**

Учебное пособие знакомит студентов с гастрономической культурой татар и особенностями татарской кухни Среднего Поволжья и Приуралья, сложившимися к концу XIX – началу XX вв. Автор, представляя специфику национальной кухни, обращает внимание на повседневный мир татар указанного региона, в том числе на устройство татарского дома и кухни, бытовые инструменты, с помощью которых готовили хозяйки, значимые символы татарской кухни. Впервые представлен обширный материал по гастрономическому коду татарской национальной кухни, его этикету и сервировке стола, древним обрядовым блюдам, в том числе кашам.

Предназначено для преподавателей и студентов, обучающихся по направлению подготовки бакалавриата «Технология продукции и организация общественного питания», а также для всех, кто интересуется татарской культурой и кухней. Может быть использовано в качестве дополнительной литературы по дисциплинам «Культурология», «Кросс-культурные коммуникации», «Сервисология», «Человек и его потребности», «Религиоведение», «Антропология», «Социология», «Краеведение», «Мировая художественная культура», «Основы этики». Представленный материал может представлять интерес для широкого круга читателей, расширяя знания в области гастрономической культуры и татарской национальной кухни.

*Выражаю признательность ректору Казанского инновационного университета имени В. Г. Тимирязова – Тимирязовой Асие Витальевне за идею и поддержку проекта.*

*Особая благодарность директору издательства «Познание» Дарчиновой Гульназ Язкарновне и заместителю директора Научно-исследовательского института проблем социально-экономического развития КИУ имени В. Г. Тимирязова Григорьеву Руслану Аркадьевичу за поиск источников по проблемам татарской кухни и питания.*

*В учебном пособии использованы фотографии из личного архива автора.*

*Благодарим за фото блюд татарской кухни на обложке ресторан «Чирэм».*

УДК 130:316  
ББК 87.5+71.0

ISBN 978-5-8399-0720-1

© Яковлева Е. Л., 2019

© Казанский инновационный университет  
имени В. Г. Тимирязова, 2019

## ОГЛАВЛЕНИЕ

Введение .....	4
<i>Часть I. Общетеоретические основы гастрономической культуры</i> .....	9
1.1. Роль еды в жизни человека .....	9
1.2. Повседневные практики .....	34
1.3. Жизненный мир и гастрономическая культура.....	47
<i>Часть II. Мир татарской гастрономической культуры</i> .....	111
2.1. Дом и кухня как пространства таинств приготовления пищи ..	111
2.2. Особенности татарской кухни.....	149
2.3. Еда и праздники .....	238
2.4. Татарский застольный этикет.....	276
Заключение.....	313
Приложение 1. Татарские народные сказки о еде .....	320
Приложение 2. Татарская игротека .....	328
Приложение 3. Как определить характер по гастрономическим предпочтениям? .....	331
Тестовые задания.....	336
Список использованной литературы.....	364

## ■ Введение

Современная система образования выдвигает новые требования к учебной информации, которая должна не только передаваться и усваиваться, но и формировать навыки и умения применения знаний на практике. Данные требования особенно актуализируются при обучении студентов по направлению подготовки бакалавриата «Технология продукции и организация общественного питания». Большая часть дисциплин данного направления подготовки имеет практикоориентированный характер. Не является исключением и дисциплина «Татарская кухня». Несмотря на теоретический характер, тем не менее она дает представление о роли еды, гастрономическом коде татар, их гастрономической культуре и специфике национальной кухни. Усвоение данных знаний влияет на профессиональные способы деятельности, навыки и умения технологов продукции и организации общественного питания, развивает способности к рефлексированию, осознанному творчеству на кухне и самостоятельному решению различных профессиональных проблем.

Основной *целью* данного учебного пособия является теоретическое погружение обучаемых в жизненный мир, повседневные практики и гастрономическую культуру татарского народа Среднего Поволжья и Приуралья конца XIX – начала XX вв.

*Объектом* учебного пособия стала традиционная пища татар Среднего Поволжья и Приуралья конца XIX – начала XX вв., являющаяся не только важнейшим элементом жизнеобеспечения народа, но и показателем его культуры, большей частью сохранившейся до современности.

*Предметом* изучения стали функции еды, повседневные практики и жизненный мир татар, история формирования гастрономической культуры и связанные с ней способы приготовления/употребления пищи,

праздничная культура и застольный этикет, сложившиеся в локальном варианте татарской традиции на территории Среднего Поволжья и Приуралья на рубеже XIX–XX вв. Подчеркнем, татарская гастрономическая культура аккумулирует в себе лучшие традиции народа, сохранившиеся до сегодняшнего дня. Ее изучение стало возможным благодаря дошедшим до нас историческим и этнографическим сведениям, народному творчеству и рецептам.

*Хронологические рамки исследования* – конец XIX – начало XX вв.

*Территориально* работа ограничена Средним Поволжьем и Приуральем, местом проживания татар в Республике Татарстан в районе Волго-Камья.

В исследовании гастрономической культуры татар Среднего Поволжья и Приуралья особое значение имеет их *этническая характеристика*, включающая в себя субэтноты казанских татар, татар-мишарей (по одной из версий, данное название связано с финно-угорским племенем мешера, часть которого обрусела, а другая – отатарилась), а также субконфессиональную общность кряшен, исповедующих православие. При этом казанские татары представляют «наиболее многочисленную (в середине XIX в. – свыше 0,5 млн человек) и древнюю часть субэтноты казанских татар, восходя по меньшей мере к периоду Казанского ханства», мишари полностью потеряли «многие культурно-языковые особенности», а «крещенные татары до христианизации являлись в основном частью татарского населения»<sup>1</sup>.

*Методологической основой* учебного пособия стали работы философской, антропологической, этнографической и культурно-исторической направленности, используя которые автор осуществил комплексный подход к изучению традиционной гастрономической культуры татар Среднего Поволжья и Приуралья конца XIX – начала XX вв.

Информационно-интеллектуальная составляющая учебного пособия «Татарская кухня в контексте повседневности» развивает необходимые профессиональные и общекультурные компетенции. В результате ос-

---

<sup>1</sup> Татары / под ред. Р. К. Уразмановой, С. В. Чешко. М.: Наука, 2001. С. 18, 21, 22.

воения дисциплины обучающийся должен демонстрировать следующие результаты образования.

**Знать:** особенности развития татарской истории и культуры, основные категории, понятия и базовые концепции в теории гастрономической культуры, место и роль еды в истории человечества и цивилизации, сущность гастрономического кода татар и динамику его формирования, особенности татарской кухни, обустройство татарского дома и кухни, спецификацию праздников татар, технологию приготовления и способы кулинарной обработки продуктов, религиозные предписания, касающиеся кухни, классификацию блюд татарской кухни и связанный с ними ассортимент продукции общественного питания, этикетные нормы татарского застолья, а также принципы и законы работы в команде/самостоятельно, законы коммуникации, толерантности и порядочности.

**Уметь:** ориентироваться в проблемах жизненного мира и гастрономической культуры, анализировать их с точки зрения гастрономического кода культуры, выделять тенденции гастрономической культуры татар и роль еды в их жизненном мире, обозначать проблемы гастрономической культуры и развития национальной кухни, использовать категориальный аппарат дисциплины, обобщать, анализировать и воспринимать полученную информацию, самостоятельно ставить и решать сложные теоретические и прикладные задачи с точки зрения гастрономической культуры, использовать полученные знания в практической деятельности, работать с рецептами, оценивать качество блюд татарской национальной кухни с точки зрения гастрономического кода татар.

**Владеть:** культурой мышления, способностью поиска, обобщения, анализа, восприятия и сравнения информации, постановкой целей и выбором путей их достижения, технологиями приобретения, использования и обновления знаний в области татарской гастрономической культуры, основами условий формирования личности и связанных с ней социальных (в том числе этических и эстетических) проблем, способностью к самоорганизации и самообразованию, навыками приготовления блюд татарской кухни, умением разрабатывать новые и фирменные блюда для предприятий общественного питания.

**Демонстрировать** собственную гастрономическую рефлексию, связанную с мировоззренческой позицией, применяя полученные знания при решении профессиональных задач, разработке гастрономических проектов, организации межчеловеческих отношений в процессе принятия пищи и изобретении новых рецептов.

Предлагаемое учебное пособие «Татарская кухня в контексте повседневности» вариативно и многофункционально. Оно может быть использовано студентами различных уровней в качестве основного/дополнительного материала к лекционным/практическим занятиям, а также в качестве теоретического материала при индивидуальной форме обучения.

Учебный материал дисциплины «Татарская кухня» формирует у обучающихся целостную систему знаний в области гастрономической культуры и специфики национальной кухни татар Среднего Поволжья и Приуралья конца XIX – начала XX вв. Вопросы для осмысления, предложенные в конце каждой темы, учат анализировать, сравнивать и креативно синтезировать информацию, осуществляя поиск нового. Более того, обучаемым предоставляется возможность индивидуального выбора различных вариантов заданий с целью более тщательного и детального изучения проблемы, подготовке по ней схем/таблиц/презентаций. Предложенные в конце пособия приложения расширяют диапазон знаний, навыков и умений в области татарской национальной кухни. В них обращается внимание на мир детства и проблемы детского питания, помогающие вызвать интерес ребенка к еде и сформировать его как человека вкушающего, обладающего гастрономической культурой и собственными вкусовыми предпочтениями, а также представлен вариант психологической характеристики личности вкушающей. Тестовые задания, расположенные в конце пособия, направлены на проверку усвоенных знаний с целью закрепления полученного теоретического материала.

В учебном пособии «Татарская кухня в контексте повседневности» автор использует материалы собственных статей, опубликованных в разных изданиях:

Миф как воплощении идеи калокагатии // Вестник Вятского государственного университета. 2011;

Баба-Яга как архетип русской женщины // Психология и психотехника. 2014. № 8. С. 838–845;

Возвращение к истокам: Каюм Насыри в оптике современности. Философский триптих о татарском Леонардо да Винчи: монография. Казань : Познание, 2016. 158 с.;

Выявляя специфику татарской национальной кухни // Бюллетень науки и практики. Электронный журнал. 2018. Т. 4. № 3. С. 362–370;

Татарский застольный праздничный этикет: реконструируя традицию // Вестник Казанского государственного университета культуры и искусств. 2018. № 1. С. 50–56;

Фронтирность гастрономических повседневных практик // Журнал фронтальных исследований. 2018. № 1 (9). С. 7–16;

Отношение к еде как показатель экологичности души // Социально-инновационные практики развития экологической культуры российского общества: материалы Всероссийской научно-практической конференции. Казань: Познание, 2018. С. 235–239;

Гастрономическая импровизация о кашах в татарской кухне // Человек и культура. 2019. № 1. С. 57–67;

Реконструкция гастрономического кода татарской национальной кухни // Человек и культура. 2019. № 1. С. 68–79.

## ■ Часть I

# ОБЩЕТЕОРЕТИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ГАСТРОНОМИЧЕСКОЙ КУЛЬТУРЫ

### 1.1. Роль еды в жизни человека

Пока мы живы, пища нам нужна,  
В ней сил исток, дает нам рост она.  
Когда же нужной пищи не хватает,  
Слабеем мы и тело наше тает.  
Хвалы достойна пища, если вновь  
Она заменит и очистит кровь.

*Авиценна*

Вкус еде придает соль,  
смысл застолью придает беседа.

*Татарская пословица*

Особое место в жизни человека занимает еда. Являясь ключевой и древнейшей составляющей материальной культуры, именно она считается базовой потребностью личности, служащей источником жизни и основанием деятельности. Неслучайно питание чаще всего определяют в качестве насущной биологической потребности, поставляющей в организм человека белки, жиры, углеводы, витамины, минералы, клетчатку и другие полезные вещества. Как справедливо заметил французский философ Э. Левинас, «само потребление пищи – это, в свою очередь, пища жизни»<sup>2</sup>. Данным высказыванием подчеркивается тождество между жизнью и пищей,

---

<sup>2</sup> Левинас Э. Избранное. Тотальность и бесконечное. М.; СПб.: Университетская книга, 2000. С. 136.

являющимися не только основанием бытия, но и приносящими огромную палитру ощущений личности. Именно вкушаемая еда помогает испытать особые радости, восторг и наслаждения, нередко не передаваемые словами. М. М. Бахтин считал, что благодаря пище происходит встреча человека с миром, при этом данная «встреча с миром в акте еды была радостной и ликующей. Здесь человек торжествовал над миром, он поглощал его, а не его поглощали; граница между человеком и миром стиралась здесь в положительном для человека смысле»<sup>3</sup>. Можно сказать, что пища творит чудеса: она рождает приподнятые настроения и после ее вкушения, человек становится Другим, возвращаясь к самому себе в преобразенном, сытом (и удовлетворенном) виде.

Более того, еда оказала влияние на эволюционное развитие человечества. Существует точка зрения, согласно которой посредством пищи, от желудка к сознанию, осуществлялась эволюция восприятия мира и формировалась идентичность на телесном, интеллектуальном и нравственно-эстетическом уровнях. Идею о пище как пусковом механизме эволюционного развития развивали отечественные исследователи. Так, В. В. Похлебкин, написавший серию книг о кухне народов мира, увидел в приготовлении древнейшего продукта питания хлебе исток развития человека. По мнению российского историка, изобретение хлебопечения «стало началом пути человека по ускоренному его превращению в высококоразумное существо»<sup>4</sup>.

Некоторые ученые рождение культуры связывают с едой. Как справедливо провозгласил этнолог К. Леви-Стросс, «человечество начинается с кухни». В древности неразрывная связь между индивидом, природой и питанием привела к появлению целого комплекса действий (добывания/обработки/хранения пищевых ресурсов), обычаев и ритуалов, связанных в том числе с приемом пищи. Впоследствии они стали основанием для формирования культурной традиции. Возделывание земли и различные

---

<sup>3</sup> Бахтин М. М. Творчество Франсуа Рабле и народная культура средневековья и Ренессанса. Л., 1965. С. 302.

<sup>4</sup> Похлебкин В. В. Кухня века [Электронный ресурс] // Библиотека электронной литературы в формате fb2. URL: <http://litresp.ru/chitat/ru/П/пohlebkkin-viljyam-vasiljevich/kuhnya-veka>, свободный (дата обращения: 29.05.2019).

ритуальные процедуры, сопровождающие этот процесс, были направлены на получение урожая, а значит – источников питания, их приготовление и поедание. Человек, научившись готовить пищу, сделал первый шаг в сторону приручения природы, став «благородным дикарем». Неслучайно шотландский писатель XVIII в. Джеймс Босуэлл определил человека как «животное, которое умеет готовить».

Пища связана с огромным количеством разнообразных действий человека, что наиболее ярко проявлялось в древности. Для первобытных людей проблематичным был каждый этап, связанный с едой: ее добыча, обработка, приготовление и (со)хранение. Употребляя дары природы, человек постепенно учился их преобразовывать, руководствуясь в своих кулинарных экспериментах интуицией, желаниями и вкусовыми рецепторами. Благодаря этому появились примитивные формы земледелия и скотоводства, человек начал одомашнивать животных, стали возникать многочисленные артефакты культуры, ставшие атрибутами кухни. Сам процесс приготовления пищи подводит к тому, что человек начинает использовать «целый арсенал средств, большая часть которых либо произведена им самим, либо приспособлена им под свои нужды. И самым важным – базовым – среди них является огонь»<sup>5</sup>. Как заметил К. Леви-Стросс, благодаря огню мир *из сырого состояния* перешел в *приготовленное*, что и стало исходной точкой для развития культуры. Анализируя первобытные общества, К. Леви-Стросс выявил различие в кулинарных предпочтениях древних людей, выражаемое в культурной обработке природного материала в процессе приготовления пищи. Первобытные люди употребляли пищу в *сыром виде*, не подвергая ее никакому культурному воздействию, *гнилом*, образовавшемся в результате природного брожения, или *приготовленном* (копченом/жареном/отварном)<sup>6</sup>. Именно приготовленная еда, подвергшаяся тепловой обработке, и стала основанием для рождения культуры. Сам процесс приготовления пищи символизировал конструи-

---

<sup>5</sup> Павловская А. Кухня первобытного человека [Электронный ресурс] // ЛитМир: электронная библиотека. URL: <https://www.litmir.me/br/?b=543786&p=1>, свободный (дата обращения: 17.06.2019).

<sup>6</sup> Леви-Стросс К. Мифологии: происхождение застольных обычаев. М.: Флюид, 2007. 461 с.

рование мира, сопровождающее переходом из хаотического к гармоническому состоянию – к Космосу.

Огонь являлся священным центром племени и собирал вокруг себя людей, наблюдавших за процессом приготовления пищи сообща. Вследствие этого «социальная функция еды представляется ключевой для понимания процесса становления древних обществ, в которые уходят корнями многие традиции и ритуалы значительно более позднего времени, вплоть до современности»<sup>7</sup>. Страх голода преследовал первобытных людей, что послужило стимулом к появлению ритуалов, направленных на задабривание природы/духов и поклонение им. Более того, сам культ еды, имеющий место во всех праздниках человечества вплоть до наших дней, демонстрирует желание поделиться с окружающим миром и людьми, задабривая силы судьбы.

*Это интересно.* «Если внимательно вчитаться в Библию, то можно обнаружить интересную подробность – первоначально человеку было позволено питаться исключительно растительной пищей: “Вот, Я дал вам всякую траву, сеющую семя, какая есть на всей земле, и всякое дерево, у которого плод древесный, сеющий семя; – вам сие будет в пищу” (Быт. I, 29)»<sup>8</sup>.

Еда относится к числу физиологических потребностей индивида, требующих ежедневного (подчеркнем, не разового) удовлетворения. Как заключил исследователь К. С. Пигров, «голод – это нужда, лишение, главным образом, и именно в этом смысле “жить чем-то”» не является простым осознанием того, что наполняет жизнь. Эти содержания жизненны: они питают жизнь. Мы проживаем нашу жизнь»<sup>9</sup>. Чувство голода призывает человека к текущему реальному времени, настоятельно требуя

---

<sup>7</sup> Павловская А. Кухня первобытного человека [Электронный ресурс] // ЛитМир: электронная библиотека. URL: <https://www.litmir.me/br/?b=543786&p=1>, свободный (дата обращения: 18.06.2019).

<sup>8</sup> Османова Ф. Истории простой еды [Электронный ресурс] / Османова Ф., Стахов Д. // Информационный портал о книгах LifeInBooks.net. – URL: <http://lifeinbooks.net/read-online/istorii-prostoy-edyi-faina-osmanova-dmitriy-stahov>, свободный (дата обращения: 17.06.2019).

<sup>9</sup> Пигров К. С. «Быть» – значит «есть» // Философские пиры Петербурга: сборник. СПб.: Изд-во СПбГУ, 2005. С. 6.

удовлетворения, чем бы индивид ни занимался. Более того, испытывая голод как нужду, личность относится к пище только как топливу для организма: культурно-символическая кодификация еды в подобном состоянии теряется либо проявляется довольно слабо. Подобный утилитарный подход к еде как *топливу* для организма нашел отражение в языковых метафорах: например, *заправиться, зарядиться, бросить в топку*. Данные метафоры, связанные с питанием, говорят об ассоциации человека с машиной, что заставляет вспомнить трактат Ж. О. Ламетри «Человек-машина» (1747). Ключевой идеей данного труда является мысль о том, что человеческое тело представляет собой самозаводящуюся машину, подчиняющую себе и состояние души. Заметим, чтобы осуществить самозавод, необходим стимул – источник питания.

Качество и количество потребляемой пищи влияют на здоровье, трудовую деятельность, настроение и даже творческие способности личности. Согласимся с положением исследователя И. В. Сохань, подчеркнувшей: «Мир, как совокупность пищи, буквально и метафорически открывает Я горизонт воплощения в мире, удерживая его в творческой зависимости от мира»<sup>10</sup>. Без преувеличений можно сказать, что еда выполняет роль *регулятора жизни*, деля ее на периоды голода и насыщения, сопряженного с наслаждением/отвращением. При этом голод невозможно утолить раз и навсегда: он заявляет о себе постоянно, на протяжении суточных ритмов, что позволяет охарактеризовать его как перманентное чувство. Пища входит в жизнь человека как ответ на запрос голодного тела, удовлетворяя которое, она выполняет *функцию заботы*. Именно в переходах от голода к насыщению протекает жизнь, что сказывается и на процессе конструирования личности. Э. Левинас в работе «Время и Другое» совершенно справедливо по этому поводу заметил: «Пища как средство укрепления – это превращение иного в Тож-

---

<sup>10</sup> Сохань И. В. К вопросу о возможности философии пищи: Э. Левинас // Вестник Челябинского гос. университета. Вып. 21. Философия. Социология. Культурология. 2011. № 18 (233). С. 146–151. – URL: <https://cyberleninka.ru/article/n/k-voprosu-o-vozmozhnosti-filosofii-pischi-e-levinas>, свободный (дата обращения: 29.05.2019).

дественное»<sup>11</sup>. Из приведенной цитаты можно сделать следующий вывод. Играя роль особого порядка бытия, *пища как иное* помогает преодолеть чувство голода, а личность в результате вкушения способна испытать наслаждение. Вследствие этого пища становится частичкой Я, некоей *тождественностью* самости, т. е. еда олицетворяет собой *метаморфозу Другого в свое*, помогая поддержанию существования не только телесного, но и духовного.

Рассуждая о еде как феномене Другого, необходимо обратить внимание и на характер времени, связывающего прошлое с настоящим. При дегустации национального блюда само «время открывается как Другое, как Время, как то, что задает онтологическую дистанцию (утверждает структуру Присутствия как Другого-в-мире). Время есть дистанцирующее от сущего, раскрывающего мир сущего Начало. Для сущего Время есть Бытие, есть то, что утверждает его как нечто существующее. Все временное присутствует, существует в открытости и открыто оно – Временем как Другим временному (другому)»<sup>12</sup>. Регулярное приготовление пищи по рецепту на протяжении долгого периода времени делает блюдо традиционным. Но нередко время стирает его истинное символическое значение, теряющееся среди предшествующих поколений (и получающее новую интерпретацию), что делает само блюдо Другим. В итоге в современности мы живем среди осколков гастрономической традиции, в которых истинное значение (особенно ритуальных) блюд оказывается потерянным, являя нам свою Другость.

Пища, выступая параметром материального мира, помогает осуществить личности взаимодействие с этим миром, в том числе на духовном уровне. Испытывая голод, заложенный природой в алгоритм человеческой жизнедеятельности, личность удовлетворяет его посредством окружающего мира. Данный факт заставляет выстраивать определенные взаимоотношения с окружающей средой, которые определяют в дальнейшем и взаимодействие с людьми. Человек благодаря еде вступает в известные

---

<sup>11</sup> Левинас Э. Избранное. Тотальность и бесконечное. М.; СПб.: Университетская книга, 2000. – URL: <https://e-libra.ru/read/392861-total-nost-i-beskonechnoe.html>, свободный (дата обращения: 29.05.2019).

<sup>12</sup> Лишаев С. А. Эстетика Другого. Самара, 2000. С. 213.

отношения с бытием, гарантирующие ему насыщение и наслаждение, а значит – первичное счастье существования.

**Мээк**<sup>13</sup>. Трое из Хорасана лежат под яблоней. На дереве много спелых яблок. Один из лежебок мечтает:

– Эх, отведать бы этих яблок...

Второй добавляет:

– Хоть бы сами оторвались и в рот упали.

Третий ругает:

– Как вам не лень разговаривать<sup>14</sup>!

Обратим внимание на один интересный пассаж, о котором нередко человек не задумывается. Поглощая пищу в группе людей, социальная общность растворяется или становится неким единым организмом. С одной стороны, каждый индивид оказывается «один на один» со своей тарелкой как целым миром и личными ощущениями от вкушаемого. Как метко подмечает К. С. Пигров, «в процессе вкушения, введения, вгрызания в объект «Я» остается фундаментально *одиноким*»<sup>15</sup>. Несмотря на глубоко субъективный, одинокий контакт со своей тарелкой, тем не менее он оказывается позитивным: личность, поглощая пищу, испытывает колоссальную палитру ощущений и эмоций. С другой стороны, делясь впечатлениями с окружающими людьми, разделяющими трапезу, можно неожиданно обнаружить общность или различие переживаний от вкушаемых блюд.

Более того, принимая пищу в одиночестве, личность выстраивает невидимый/виртуальный диалог с ней, оценивая по разным параметрам (вкусу, качеству, количеству, технологии приготовления, сытности, температурному режиму, внешнему виду и пр.). В итоге у каждого разворачиваются собственные взаимоотношения с едой и формируется ее

---

<sup>13</sup> Мээк – народная шутка, юмореска, анекдот.

<sup>14</sup> Татарское народное творчество: в 15 т. Т. 7: Мээки (народные шутки). Казань: Татарское книжное издательство, 2017. С. 89.

<sup>15</sup> Пигров К. С. Философия в сенсорных пространствах // Звучащая философия: сборник материалов конференции. СПб.: Санкт-Петербургское философское общество, 2003. С.147–158.

индивидуальный образ. На данный процесс могут оказывать влияние социокультурное окружение, время года и суток, настроение, следование веяниям моды, социальный статус, состояние личности. Но на первом месте взаимоотношений человек – еда стоит идея существования. Только насыщенная питанием жизнь может представить сущность индивида во всей ее многогранности. Неслучайно еда являет собой целый мир, демонстрируя личность, ее культуру питания, предпочтения и вкусы. Согласимся с высказыванием Ж. А. Брийя-Саварен, «скажи мне, как ты питаешься, и я скажу, какой ты человек».

*Это интересно.* Греческое слово *товарищ/синтрофос* своим истоком имеет высказывание «человек, с которым ты вместе ешь». При этом, согласно греческой традиции, число товарищей в компании должно быть от трех до девяти («не меньше числа Харит, не больше числа Муз»). Именно такое количество людей обеспечивало комфортное времяпровождение, когда всем было «ни скучно, ни тесно». Во время пиршеств присутствующие не только вкушали еду, но и бузили, с удовольствием разбивая посуду. Интеллектуальные беседы пиршеств тематически были довольно разнообразными. Вспомним, диалог Платона о любви «Пир» или «Застольные беседы» Плутарха.

Современные антропологи пришли к интересному выводу. Они считают, что изначально у человека отсутствовала пищевая специализация. Именно данный факт стал отправной точкой для различных путей освоения мира посредством еды и соответственно культурного развития. Разнообразиие пищи, порядок ее приготовления и поглощения связаны с природной средой, обуславливающей особенности кухни и ее спецификацию. Постепенное открытие тех или иных способов приготовления пищи влияло на образ жизни людей. «Определенные внутренние отношения к еде как источнику утоления и жажды, и голода – это первые опыты “организованностей”, соглашений, управления, власти, подчинения, удачи, побед и поражений, боли, заботы, любви»<sup>16</sup>. Человек, потребляя пищу, не только поддерживает

---

<sup>16</sup> Курбатова Л. В. Метафизика еды // Вестник Пермского национального исследовательского политех. университета. Культура. История. Философия. Право. 2013. № 7 (44). – URL: <https://cyberleninka.ru/article/n/metafizika-edu>, свободный (дата обращения: 29.05.2019).

свое физическое состояние, но и начинает развиваться духовно, испытывая чувства и желания, наслаждаясь и выстраивая отношения с окружающей средой. В итоге еда становится *показателем отношения к жизни*.

**Мэзэк.** Один богач нанял поденщиков работать за харчи. «Если один раз в день кормить, – подумал он, – дешевле обойдется». Поэтому предложил:

– Ребята, нельзя все время только жратвой заниматься. Лучше будет, если вы съедите сразу и завтрак, и обед, и ужин.

Работники быстро справились с поставленной перед ними едой. После этого старший сказал:

– Вот что, бай, после ужина спать укладываются. Мы, пожалуй, так и сделаем<sup>17</sup>.

Заметим, в истории человечества мы не найдем единой точки зрения на еду и ее виды, как нужно питаться и какие продукты являются самыми полезными/необходимыми. Так, древние греки считали, что питание представляет собой значимый процесс жизнедеятельности личности. Пифагорейцы утверждали, что еда есть способ принятия или отвержения мира. У Гиппократата можно обнаружить идею о том, что правильно найденный баланс между физической нагрузкой и пищей является залогом здоровья. Знаменитый врач подчеркивал, что еда «может быть одновременно и ядом, и лекарством». Идеалист Платон одной из функций государства называл заботу о питании: «первая и основная наша потребность – предоставление пищи для существования и жизни». Более того, античный философ выступал за рациональный подход к питанию. Он считал, что каждый человек должен найти для себя такую диету, связанную с умеренным потреблением пищи, которая сохранит его здоровье и продлит жизнь. Диоген, живший в бочке и однажды чуть не проглотивший осьминога, был сторонником сыроедения. Для воинственных спартанцев еда была средством выживания. Древнегреческий философ Порфирий в трактате «О воздержании от употребления в пищу одушевленных существ» выступал за отказ от мясной пищи, поедание которой, по его мнению,

---

<sup>17</sup> Татарское народное творчество: в 15 т. Т. 7: Мэзэки (народные шутки). Казань: Татарское книжное издательство, 2017. С. 41.

способно принести вред душе. Мотивировал Порфирий этот вред безнравственностью, связанной с низменными инстинктами человека, желающего съесть «близко стоящих к нему в онтологической иерархии существ», что «препятствует его эволюции и духовному развитию»<sup>18</sup>. Святой Франциск Ассизский, придерживавшийся пищевого аскетизма, считал хлеб максимумом пищи для христианского подвижника. Немецкий философ И. Кант, относивший вкус к разряду низших чувств (в отличие от осязания, зрения и слуха), отрицал праздность в питании, называя ее «животной чертой». Он заметил взаимосвязь вкуса и нравственности, считая, что есть с удовольствием – значит, жить со вкусом. Ф. Ницше советовал не передать – «знать объем своего желудка», чтобы впоследствии не страдать от тяжести. С. Н. Булгаков называл еду телесной практикой и маркером коммунизма, благодаря чему личность приобщается совместному бытию и познает мир, проникающий в нее благодаря пище. В психоанализе пища понимается в качестве коммуникации человека и бытия, вследствие чего акцентируется внимание на первичном пищевом опыте, становящимся основой дальнейшего развития индивида и его связи, в том числе коммуникационной, с миром (М. Кляйн, Ф. Перлз, Д. Франкл). Итальянский культуролог Массимо Монтанари, разделяя гастрономию голода и пресыщенности, предпочтение отдавал голоду как творческому двигателю истории человечества. Обратим внимание на то, что еда становилась точкой для проявления творческих способностей личности. При этом креативность проявлялась многогранно: человек не только готовил с фантазией и накрывал с воодушевлением стол, но еда становилась объектом его дифирамбов<sup>19</sup> и изображений. Неслучайно натюрморты с изображением еды пользовались особой любовью у людей, украшавших ими интерьеры домов.

В книге «Философия питания» Дэвида Каплана (2012) можно обнаружить несколько трактовок феномена еды. Он считал, что еда – это не

---

<sup>18</sup> Цит. по: Сохань И. В. К вопросу о возможности философии пищи: Э. Левинас // Вестник Челябинского госу. университета. Вып. 21. Философия. Социология. Культурология. 2011. № 18 (233). С. 146–151. – URL: <https://cyberleninka.ru/article/n/k-voprosu-o-vozmozhnosti-filosofii-pischi-e-levinas>, свободный (дата обращения: 29.05.2019).

<sup>19</sup> Дифирамб (греч. διθύραμβος) – первоначально хоровые хвалебные песни и танцы, посвященные Дионису, силам природы и плодородию.

только питание как условие нормальной жизнедеятельности, но также социальное благо и культура, связанная с традицией народа. Еда – особый эстетический объект, радующий глаз и заставляющий ее желать, испытывающая удовольствие от вкушений. В контексте религиозных практик пища насыщается особой духовной силой.

Об эстетичности еды и накрытого стола, его духовных нотках, рождающих гармоничные звучания, говорила Фаузия Ибрагимова, дочь Г. Ибрагимова, написавшая книгу по домоводству «Мастер кулинарии». Она настоятельно рекомендовала: «Накрывай такие столы, чтобы чувствовалась твоя утонченность. Что такое утонченность, элегантность? Конечно же, речь не идет о дорогих блюдах! Но обязательно должны присутствовать живые цветы! Тарелки не должны быть все одинаковыми, возможно, среди них будет та, которую ты приобрела во время одного из своих путешествий, тарелка со своей историей! И каждый раз, когда твой взгляд будет падать на нее, пусть легкая улыбка пробежит по твоему лицу. Вспомни ту или иную страну, из которой ты ее привезла. Пусть поданные тобой блюда будут вкусными. Каждое из них должно быть приготовлено с особым старанием и любовью. Пусть за твоим столом будут собираться друзья. Много-много друзей... Часами рассказывайте за столом друг другу различные истории. Пусть будут мир и покой, будет тепло и уютно»<sup>20</sup>.

**Мэзк.** У одного человека был в соседней деревне знакомый, отличавшийся беззастенчивостью. Придет незванный, подолгу сидит, ест до отвала. Хозяин решил отвадить его. Однажды, когда тот явился, хозяин попросил у соседей еще один самовар. Поставили два самовара. Уговаривая, потчуга, заставил гостя выхлебать чай из одного. Внесли второй самовар.

– Хватит уж! Премного доволен, – взмолился гость.

– А из этого пей за свой следующий приход, – сказал хозяин и стал снова поить гостя.

Гость взопрел, взмок. Еле отвязался, насилу ноги унес. С тех пор без зову не является<sup>21</sup>.

---

<sup>20</sup> Ибрагимова Ф. Мастер кулинарии: подарок для дам. Казань: Познание, 2017. С. 19.

<sup>21</sup> Татарское народное творчество: в 15 т. Т. 7: Мэзэки (народные шутки). Казань: Татарское книжное издательство, 2017. С. 174.

У каждого народа сложились собственные приоритеты в рационе питания, продуктах и способах приготовления из них согласно рецептам блюд, благодаря чему можно говорить о национальной вкусовой модели, оказывающейся культурной константой этноса. Она включает в себя пищевые стереотипы и предпочтения в дилеммах *съедобное/несъедобное, вкусное/невкусное, разрешенное/запретное, повседневное/праздничное*. Совершенно верным является замечание, что «разные общества в зависимости от принятой в данной культуре системы ценностей, традиций и норм питаются по-разному»<sup>22</sup>. Выбор употребляемых продуктов не в последнюю очередь продиктован средой обитания, хозяйственной деятельностью региона, религией, культурными особенностями. Вкусовая модель народа оказывается составным элементом его этнокультурной идентичности.

Предваряя наши философские рассуждения о специфике татарской кухни в контексте повседневности, сделаем еще несколько пассажей в пользу еды. Авторская рефлексия о еде в целом и ее татарском варианте позволяет трактовать предельно широко изучаемый феномен. Первоначально исходя из положения, что еда как питание – это фундаментальная потребность каждого человека, обеспечивающая нормальное функционирование организма и продуктивную жизнедеятельность, мы приходим к пониманию:

– еда есть показатель отношения к жизни. Как справедливо заметил Г. Гачев, «каждое блюдо – это мысль и суждение о мире»<sup>23</sup>. Дополняя его, обратим внимание, что блюдо как показатель мыслеобраза олицетворяет не только народ, но и личность, его приготовившую. Любая хозяйка на кухне совершает священнодействие, обладающее духовной природой. Результат ее магии оказывается питательной основой для всех, вкушающих ее пищу.

Уже в рамках мифологического сознания процесс приготовления пищи символизировал акт сотворения мира, влияющий на него и даже способный изменить миропорядок. Данный образ мышления требовал

---

<sup>22</sup> Еда по-русски в зеркале языка / Н. Н. Розанова, М. В. Китайгородская, У. Долешаль, Д. Вайс и др. М.: РГГУ, Ин-т русского языка им. В. В. Виноградова РАН, 2013. С. 8.

<sup>23</sup> Гачев Г. Д. Космо-Психо-Логос: национальные образы мира. М.: Академический проект, 2015. С. 56.

тщательного подхода как к процессу приготовления блюда, так и к самой трапезе.

Если обратиться к татарской традиции, то перечень составных компонентов татарских блюд был связан с продуктами земледелия и животноводства, составляющих основу их хозяйствования и жизнедеятельности. При этом необходимо отметить генетическую привязанность к земле и любовь к животноводству у татар, сопровождающиеся бережным отношением к окружающему миру, что в целом демонстрирует позитивную настроенность этноса по отношению к жизни;

– *еда есть природа*. Большинство продуктов питания (особенно в древние времена) представляют собой дары природы или то, что получил человек от природы благодаря собственным (приобретенным) умениям. Человек потребляет животных, птиц и плоды, дарованные природой или выращенные им самим в лоне природы (вознесенные над землей и проросшие в матери-сырой земле). Природой вскормлен человек. Выполняя функции матери, природа помогает поддерживать национальную целостность посредством питания. При этом «набор исходных продуктов питания, как известно, непосредственно зависит от природных условий и хозяйственной деятельности»<sup>24</sup>. Контакт с природой приводит к тому, что люди начинают гибко подстраиваться к ней и учитывать особенности, приспособлявая к собственным нуждам. Пища становится точкой пересечения природы и культуры, посредником между которыми выступает труд, помогающий восполнить недостающее. Как справедливо заметил Г. Д. Гачев, «культура есть прилаженность человека, народа ... к тому варианту природы, который ему дан (и которому он придан)»<sup>25</sup>. Подчеркнем, в контексте гастрономического дискурса «Природа и Культура находятся в диалоге: и в тождестве, и в дополнительности»<sup>26</sup>.

Более того, в современности имеет место своеобразный возврат к природе, связанный с употреблением естественных продуктов, что яв-

---

<sup>24</sup> Татары / под ред. Р. К. Уразмановой, С. В. Чешко. М.: Наука, 2001. С. 316.

<sup>25</sup> Гачев Г. Д. Национальные образы мира. М.: Сов. писатель, 1988. С. 30.

<sup>26</sup> Гачев Г. Д. Космо-Психо-Логос: национальные образы мира. М.: Академический проект, 2015. С. 9.

ляется показателем здорового образа жизни. Заметим, традиционная татарская кухня изначально основывается на дарах природы – на том, что выращивали люди в полях, огородах и садах, добывали на охоте, приносили с рыбалки, откармливали для забоя;

– *еда есть жертва*. Как справедливо заметила исследователь И. В. Сохань, «не только природа жертвует тем, что кормит собой человека, но и человек жертвует хаосом и хищностью своего бессознательного ради установления в первую очередь нравственных отношений с окружающим миром»<sup>27</sup>. Сам процесс приготовления пищи, связанный с варкой, тушением, выпеканием или жарением, олицетворяет жертвоприношение огню. Согласно мифопоэтическим воззрениям, после огневой обработки масса продукта уменьшается, а его аромат вместе с дымом или паром возносится богам. Одобренная богами пища и одухотворенная попадает в человека, играя роль блага.

Занимаясь с незапамятных времен земледелием и животноводством, татары не жалели себя, отдавая большую часть сил и энергии работе. Принося реальную (в труде) и символическую жертву в виде ритуалов, связанных с землей, татары в первую очередь осуществляли заботу о себе, делая запасы продуктов впрок, на суровую зиму и неопределенное, пугающее, будущее;

– *еда есть желание*. Каждый человек сочетает в своей жизнедеятельности переходы от насыщения к голоду, проявляя естественное желание поесть и испытать удовольствие от приема пищи, тем самым демонстрируя свою жизненность и телесное сознание. Вкусовые ощущения влияют на качество жизни и телесную осознанность, что снимает противоречие между материальным и духовным. Если вспомнить, что еда связана с дарами природы, то само понимание желания пищи выступает символом желания жизни. Наиболее ярко это желание проявлялось в ритуалах и праздниках. Не являются исключением в этом ряду и татарские праздники, целью которых было одновременно желание жизни, гармонии с окружающим миром/людьми, совместной трапезы;

---

<sup>27</sup> Сохань И. В. Женщина и гастрономический код культуры // Женщина в российском обществе. 2010. № 4 (Т. 57). С. 50–60. – URL: <https://cyberleninka.ru/article/n/zhenschina-i-gastronomicheskij-kod-kultury>, свободный (дата обращения: 29.05.2019).

– *еда есть вкус*. Как заметил физиолог И. П. Павлов, «для пищи мало состоять из питательных веществ... она должна быть и вкусной». Только вкусная пища способна пробудить аппетит, способствуя испытанию наслаждения. При этом аппетит свидетельствует о жажде/желании/охоте жить. Каждый продукт питания, каждое блюдо, представляющее собой гармонию нескольких ингредиентов, обладает собственным вкусом, вобравшим в себя флюиды солнца, земли, воды и огня.

Свой вкусовой колорит имеют и татарские блюда, составными компонентами которых являются мясо, овощи (особенно картошка), тесто и масло/жиры. Не последнюю роль в создании вкусовой татарской гармонии играют воздух и вода Среднего Поволжья и Приуралья, добавляющие нотки родной стороны в колоритно-сытные блюда этноса;

– *еда есть роскошь*. Принимая пищу ежедневно, мы не задумываемся об исторических периодах голода и голодающих по всему миру людях. Мы воспринимаем еду как должное: она наличествует в нашем доме. Но иногда стоит изменить оптику мировидения и задуматься над тем, что в некоторых условиях (например, в пустыне) роскошью может быть и стакан воды. В Среднем Поволжье и Приуралье, регионах проживания татар, ярко выражена сезонность, что обуславливало в конце XIX – начале XX вв. неравномерность пищевого рациона. В весенний период, когда заканчивались зимние припасы и мясо, татары испытывали чувство голода. Подобное было и в неурожайные годы, тогда чувство голода преследовало народ на протяжении всего года, что сказывалось на рационе питания, обостряя понимание еды как роскоши;

– *еда есть культурный капитал*. В употребляемой индивидом пище и наборе любимых блюд можно обнаружить закодированный образ Родины, включающий в себя информацию об ее уникальном географическом положении, своеобразии природного ландшафта, особенностях артефактов культуры и искусства. Еда как микрокосмос, рождаемый в Космосе и становящийся микрокосмосом личности, оказывается показателем национальной идентичности и национальных корней. В еде пересекаются три критерия: Космос, явленный окружающим ландшафтом, природой и соответствующими им продуктами, Психея, высвечивающая в национальном складе души психологическую составляющую при приготовлении

пищи и отношение к ней вкушающих, и Логос, связанный с рациональным подходом к использованию продуктов питания и формированию из них перечня национальных блюд. Исходя из этого, культурный капитал гастрономического дискурса, семантически олицетворяющего образ Родины, можно представить как «Космо-Психо-Логос». В данной схеме, символизирующей национальные тело, дух и душу, диалектически переплетаются сознательное и бессознательное, рациональное и эмоциональное, повседневное и праздничное, нравственное и эстетическое, прозаическое и поэтическое определенного народа по отношению к еде и гастрономической культуре в целом. Благодаря этому пища олицетворяет национальный образ Родины, высвечивающий уклад жизни и особенности повседневных/праздничных практик принятия пищи, оказывающихся общими для определенного этноса.

Одним из значимых показателей гастрономического дискурса является *рецепт*, играющий роль практического руководства по приготовлению определенного блюда. Рецепт одновременно аккумулирует в себе Космос, Психею и Логос гастрономической конструкции. Он воплощает собой *мыслеобраз* (Г. Д. Гачев), позволяющий блюду из виртуальности посредством воображения и навыков при приготовлении перейти в действительность, из мира идеальности в собственную телесность. Следование рецепту и желание приготовить вкусное блюдо сопровождает сам процесс колоссальной палитрой эмоций и чувств, невидимой ажурной паутиной, вплетающейся в энергичный и вкусовой ансамбль блюда;

– *еда есть культура и ее кодификация*. Как заметил К. Леви-Стросс, «удовлетворяя потребности тела, кулинарное искусство обеспечивает необходимое сочленение между природой и культурой... Возникшее из двух сфер, оно отражает эту двойственность во всех своих проявлениях»<sup>28</sup>. У каждого народа/социальной группы формируется собственная гастрономическая культура, связанная с вкусовыми предпочтениями, перечнем определенных продуктов и блюд из них, подачей их на стол и особыми условиями трапезы. Именно кухня становится точкой пересечения

---

<sup>28</sup> Леви-Стросс К. Мифологики: происхождение застольных обычаев. М.: ИД «Флюид», 2007. С. 372, 377.

естественного и искусственного, культурного и социального, воплощаясь в индивидуальном посредством гастрономической культуры и вкуса. Еда воплощает в себе Космо-Психо-Логос народа, демонстрируя в процессе приготовления блюда, накрытом столе и ритуале вкушения целую Вселенную, выражаемую в кодах, но трудно передаваемую словами. Именно пища, оказываясь одним из кодов культурной традиции этноса, связывает современность с прошлым и корнями народа. Как считает Р. Г. Мухамедова, еда представляет собой «один из важнейших этноспецифических элементов традиционной культуры, сохранившийся у татар почти в полном объеме и в настоящее время»<sup>29</sup>. Неслучайно пищевой код, объединяющий разнородное, помогает познать и ощутить национальную специфику. В каждом блюде татарской кухни закодировано содержание национального бытия, являя идею-в-теле как духовность материи. Блюдо как символ необходимо научиться прочитывать и интерпретировать его смысл;

– *еда есть социальное благо*. Среди общественных институтов в древности институт распределения продуктов питания, а ныне – экономика оказывается одним из важнейших, обеспечивающих население в том числе продуктами питания. Помимо этого, еда как социальное благо объединяет людей, желающих не только встретиться, пообедать, но и поговорить, что демонстрирует ее коммуникативные свойства, оказывающиеся мощным узлом многообразных социальных связей. Сам процесс гостеприимства и человек вкушающий обладают социальной природой. Люди за столом представляют собой некое сообщество, что делает их близкими. Подобные связывающие/объединяющие функции еды встречаем и в татарской традиции, что проявилось, например, в длительном существовании общинных земельных наделов или в этикетных правилах ведения беседы во время трапезы;

– *еда есть иерархия*. Человек вкушающий обладает социальными характеристиками, обуславливающими его пищевой рацион и стереотип питания. Среди категорий дифференциации еды можно назвать пол (мужская/женская еда), возраст (детский/взрослый рацион питания), социально-имущественное положение (пища для гурманов, богатых или бедных

---

<sup>29</sup> Татары / под ред. Р. К. Уразмановой, С. В. Чешко. М.: Наука, 2001. С. 316.

слоев населения), профессию (например, некоторые продукты и блюда рекомендуются для людей, занимающихся тяжелым физическим трудом) и др. Так, татарские крестьяне употребляли в пищу блюда из ржаной муки, вторым хлебом в конце XIX – начале XX вв. для них стала картошка и разнообразные блюда из нее. В их рационе практически отсутствовали привозные продукты, а вместо дорогого чая употреблялись чайные напитки из трав и ягод и пр.;

– *еда есть система.* Дело в том, что пища является многоаспектным понятием, включающим в себя набор основных продуктов питания, способы их обработки, технологию приготовления блюд, типы блюд/напитков, виды трапез. Перечисленное образует целостную, довольно сложную структуру, позволяющую говорить о ее жизнеобеспечивающей системности. В татарской национальной традиции каждый из параметров пищевой системы не только присутствовал, но и закрепился в гастрономическом коде этноса;

– *еда есть дисциплина.* Как известно, процесс питания подчинен, начиная с рождения и в течение всей жизни, (строгому) распорядку дня. Более того, различные религиозные посты, связанные с табуированием продуктов питания или времени приема пищи, также относятся к разряду дисциплинарных практик личности. Данное положение иллюстрируют и различные диеты, здоровый образ жизни, распределяюще-кормовая функция власти (особенно тоталитарной), медицинские предписания в питании и пр. Если обратиться к гастрономической культуре татар, то помимо ежедневного режима питания, состоящего из 3–4-разового принятия пищи, необходимо отметить мусульманские (для кряшен – православные) посты, имеющие своей целью в том числе формирование духовной культуры личности и дисциплинированного отношения к жизни;

– *еда есть ритуал.* Процесс принятия пищи обставляется определенными нормами и этикетными правилами, соблюдение которых является общепринятым. Татары Среднего Поволжья и Приуралья создали довольно развернутый свод этикетных правил, касающихся хозяина, хозяйки и гостя, усвоение которых начиналось в детстве;

– *еда есть эстетический объект.* Празднично накрытый стол со скатертью, цветами и изысканными блюдами, поданными в безупречной

посуде, вызывает представления о красивой и вкусной жизни. Данная картина радует глаз и раздражает вкусовые рецепторы, рождая аппетит. Татары, как и все народы мира, постепенно пришли к пониманию важности эстетической составляющей обеденного стола и трапезы, оказывающей воспитывающее и благотворное влияние на душу, ибо, как говорил Ф. М. Достоевский, «красота спасет мир»;

– *еда есть проявление нравственности.* Правильно накрытый стол с соблюдением религиозных канонов и/или культурно-этикетных правил, поведение за столом и искусство ведения беседы, а также отношение к принимающей стороне и подаваемой на стол пище свидетельствуют о нравственной культуре как хозяев, так и гостей. Еда рождает безопасные пространства, снимая разного рода напряжения и конфликты, что хорошо понимали и татары, выстраивая во время праздничных трапез нравственные отношения между всеми присутствующими;

– *еда есть духовность.* Процесс приготовления различных блюд и их вкушения, искусство гостеприимства и хождения в гости высвечивают духовный мир личности, являясь показателем не только ее мировоззрения, культуры, но и отношения к жизни в целом. Каждый добытый к столу продукт, каждое блюдо и гостеприимный стол пропитаны духовностью личности. У татар Среднего Поволжья и Приуралья духовная компонента присутствует не только во время религиозных праздников. Духовностью отмечен процесс приготовления хозяйкой еды, продуманность повседневных/праздничных трапез, сопровождающихся неторопливыми беседами о жизни, само татарское гостеприимство;

– *еда есть тайна.* Как заметил Э. Канетти, во время еды «происходят многие загадочные процессы, о которых мы даже не задумываемся. Еда – это самое древнее в людях и даже то, что многое в этих процессах объединяет нас с животными, до сих пор не вызывает в нас любопытства»<sup>30</sup>. Тайнства кухни присущи и татарской культуре. Они связаны не только с процессом насыщения человека едой, но и с практиками особого колдовства на кухне, где происходит преобразование разнородных ингредиентов в единое гармоничное звучание блюда, рождающего колоссальную

---

<sup>30</sup> Канетти Э. Масса и власть. М.: AdMarginem, 1997. С. 220.

симфоническую партитуру вкусовых восприятий и ощущений. При этом каждая хозяйка таит в своем арсенале особые секреты приготовления традиционных блюд, которые может передать только избранным;

– *еда есть катарсис*. Благодаря вкушению различных блюд личность, сопереживая трапезу, способна испытывать наслаждение и от вкуса, и от запаха еды, и от ее внешнего вида, что способно облагородить и даже возвысить ее. Правильно накрытый стол с соблюдением правил/религиозных канонов вызывает у татарина чувство благоговения перед Аллахом/жизнью/хозяевами.

Необходимо заметить, что о многих составляющих кухни и еды человек не задумывается, считая процесс принятия пищи повседневной данностью и даже рутинностью. Но пищевой дискурс является многогранным, выводя на широкий круг проблем, связанных с жизнедеятельностью человека и общества, его повседневными практиками как репрезентантами национальной культуры. Несмотря на одновременность существования человека и пищи, значимость еды как культуuroобразующей константы, тем не менее гастрономическая культура оказывается малоизученной научной темой, выводящей на огромное количество проблем этнологической / исторической / философской / культурологической / экономической / социологической направленности.

Еда и искусство ее приготовления таят в себе множество смыслов и символов, заставляя задуматься над фразой «*весь мир в твоей тарелке*». Подчеркнем, это не только объективный мир как место, где личность живет или куда отправляется в путешествие, но и субъективный, связанный с осознанным выбором меню и проявлением вкусовых предпочтений.

*Это интересно.* Слово *симпозиум* (в современном значении «совещание/конференция на определенную тему с международным участием») произошло от слова *симпосий* (др.-греч. συμπόσιον – *пиршество*, где *syn* – вместе + *posis* – *пить, пировать*), означавшее у древних греков (вечернее/ночное) ритуализированное пиршество, совмещающее в себе интеллектуальные беседы и развлечения. Как правило, симпосий относился к числу чисто мужских времяпрепровождений, сопровождаясь беседами на определенную тему, играми, распитием вина и весельем. Особый фон подобных

развлечений составляли приглашенные акробаты, музыканты, певцы и танцоры. Ксенофон подчеркивал, что симпосии, помимо развлекательных представлений, включали в себя конкурсы речей-импровизаций и разгадывание загадок.

Рассуждая о еде как значимой потребности и культурном феномене, выделим следующие ее значимые функции. Так, пища играет роль регулятора жизни. *Регулятивная функция* проявляется в наличии пищевых табу, а также в существовании определенных блюд, являющихся обязательными для сообщества. Рацион питания и его качество высвечивают маркирование статуса индивида. Практически в каждой эпохе различают еду высших и низших классов, имеет место престижное потребление. Существующее различие влияет и на понимание еды не только как потребности, но и как культурной практики. Помимо этого, еда выполняет нормативную и ценностно-ориентирующую функции.

В контексте нашего исследования, объектом которого стала татарская национальная кухня, мы будем пользоваться понятиями *кухня, пища, еда, блюдо, кулинария, гастрономия, гастрономическая культура, гастрономический вкус, национальная вкусовая модель, гастрономический код*, что требует небольшой конкретизации используемой терминологии.

**Кухня** происходит от немецкого слова *Küche*, которое появилось в русском языке в эпоху Петра Великого в 1717 г. Первоначально им начали называть *поварни* или *стряпущие избы*, т. е. помещения для приготовления еды. Сегодня кухня – слово многозначное. Оно имеет следующие значения: 1) помещение, в котором осуществляется хранение продуктов, процессы приготовления пищи и ее поедания; 2) совокупность кулинарных приемов и блюд, присущих определенной общности людей (например, татарская/русская кухня); 3) еда, пища, выполнение различных работ на кухне; 4) набор мебели для кухни; 5) оборудование для приготовления пищи вне помещения (например, полевая кухня); 6) скрытые механизмы каких-либо явлений (например, политическая кухня).

В нашем тексте слово *кухня* будет употребляться в первых трех значениях.

**Пища** является синонимом **еды** и продовольствия. В современном русском языке слово используется в прямом и переносном значениях:

1) первичная потребность и базовая практика существования, связанная с тем, что едят и пьют, насыщая организм и давая энергию для роста и развития физического тела; 2) источник для чего-либо (например, пища для размышлений, духовная пища, пища для ума). Двойственность использования слова *пища* подчеркивает ее природу, сочетающую в себе материю и дух, материальной субстрат и духовно-культурную символизацию.

Обратим внимание, предлагаемый материал о татарской кухне и повседневных практиках, с одной стороны, теоретизирует о кухне и еде татар, с другой, – служит источником для размышлений и дальнейших исследований.

**Еда** – синоним **пищи**. Под едой подразумевают кушанье/пищевой продукт, обладающий питательной ценностью, способом приготовления, определенным вкусом, который человек употребляет в пищу. Как говорят татары, «все, что сможешь съесть, то и еда»<sup>31</sup>.

**Блюдо** используется в нашем тексте в четырех, характерных для него значениях: 1) приготовленное по определенной инструкции (рецепту) кушанье/еда, состоящее из нескольких ингредиентов. В кухне народов мира различают первые блюда (супы, бульоны), вторые (мясо/рыба с гарниром из круп и/или овощей) и третьи (десерты и напитки); 2) название кушанья национальной кухни (например, *бэлиш* – национальное блюдо татар); 3) главное кушанье застолья; 4) столовая посуда (как правило, тарелка/блюдец) для подачи еды на стол.

**Кулинария** (от лат. *culīna* – кухня, *culīnāria* – кухонное (ремесло)) – вид человеческой деятельности, связанный с приготовлением пищи на основе рецептов с помощью специального оборудования и комплекса технологий. Помимо этого, кулинарией называют магазин/отдел при ресторане/кафе, где продаются готовые кушанья и полуфабрикаты.

**Гастрономия** (с греч. γαστήρ – желудок) – особая наука, изучающая историю взаимосвязи культуры и пищи, основных свойств последней, а также способов ее приготовления. Помимо этого, существует широкая и узкая трактовки гастрономии, встречаемая в «Словаре русского языка»:

---

<sup>31</sup> Татарское народное творчество: в 15 т. Т. 6: Пословицы и поговорки / сост. К. Ш. Махмутов, Х. Ш. Махметов. Казань: Татарское книжное издательство, 2017. С. 219.

1. «Понимание и знание тонкостей кулинарного искусства; изощренный вкус в еде»; 2. «Общее название высококачественных закусовых или требующих особого приготовления пищевых продуктов»<sup>32</sup>.

**Гастрономическая культура** – сложная культурная, структурирующе-дисциплинирующая и рационализирующая система, удовлетворяющая биологическую потребность человека в контексте определенных символов и значений. Она включает в себя кулинарную культуру, культуру принятия еды и гастрономическую рефлексию, создавая определенную среду для погружения человека в процесс вкушения пищи и проявления его телесно-духовных практик.

**Гастрономический вкус** – одновременно физиологическая и социально-культурная категория, характеризующая телесные практики индивида по отношению к пище, обусловленные его физиологическим состоянием, чувственным и рациональным восприятием, социально-историческим и нравственно-эстетическим развитием. Рождаясь в процессе приготовления и принятия пищи, гастрономический вкус способствует проявлению зрительного/осязательного удовольствия/порицания, обонятельного/слухового наслаждения/отвращения.

**Национальная вкусовая модель** – исторически сложившаяся культурная константа этноса, включающая в себя пищевые стереотипы и предпочтения, отражающиеся в оценках через призму четких критериев *съедобное/несъедобное, вкусное/невкусное, разрешенное/запретное, повседневное/праздничное*.

**Гастрономический код** – кулинарный упорядоченный образ пищи, обусловленный средой обитания, культурно-историческим развитием, религиозным компонентом. Он включает в себя определенные продукты питания, способы их обработки, технологии приготовления, рецепты блюд и их названий, объединяя в себе природное и культурное, материальное и духовное, внешнее и внутреннее, характерное для определенного сообщества. Являясь квинтэссенцией национальной вкусовой модели и гастрономической культуры с ее элементами (кулинарной культурой,

---

<sup>32</sup> Словарь русского языка: в 4 т. / под ред. А. П. Евгеньевой. М.: Рус. язык: Полиграфресурсы, 1999. С. 302.

культурой принятия еды и гастрономической рефлексией), гастрономический код содержит в себе продуктовый перечень, рецепты, базовые стереотипные вкусовые предпочтения, нравственно-эстетическое отношение к пище и традиции ее вкушения. Посредством кулинарных образов гастрономического кода моделируются физиологический, эмоциональный, нравственно-эстетический и социальный аспекты жизнедеятельности личности. Перечисленное способствует оцениванию спецификации кухни этноса.

### **Вопросы для осмысления**

1. Прочитайте материал по истории первобытной культуры и особенностям добывания/приготовления пищи в этот период. Какова была роль еды в первобытном обществе? Какие способы добывания продуктов питания практиковали древние люди? Какие инструменты были изобретены для добычи продуктов питания и их приготовления? Назовите примеры сырой, гнилой и приготовленной пищи, употребляемой древними и современными людьми.

2. Осуществите реконструкцию рождения культуры посредством доминирования пищевой составляющей. Назовите сильные и слабые стороны данной модели появления культуры.

3. Поразмышляйте над фразой Э. Левинаса: «Потребление пищи – это, в свою очередь, пища жизни». Аргументируйте свою позицию.

4. Внимательно прочитайте ключевые положения о понимании еды, представленные в учебном пособии. С какими положениями Вы согласны / не согласны? Ответ обоснуйте. Выберите 2–3 положения и осуществите собственную интерпретацию.

5. Подумайте, почему для древних народов процесс приготовления пищи символизировал переход от хаоса к гармонии, благодаря чему мир приобретал стройную конструкцию? Ответ аргументируйте. Можете привлечь в качестве иллюстративного материала мифы и сказки народов мира, где затрагивается тема приготовления еды.

6. Поразмышляйте над тем, что еда и кулинарное искусство являются связующим мостом между природой и культурой. Ответ аргументируйте.

7. В чем заключается рутинность процесса принятия еды? Можно ли преодолеть данную рутинность и каким образом?

8. Прочитайте предложенные мэээки. Как вы думаете, можно ли их использовать во время татарских застолий в качестве анекдотов, тем для застольных бесед или связей между ними? Изучите книгу «Татарское народное творчество. Т. 7: Мэээки (народные шутки)». Выберите мэээки, соответствующие различным тематическим праздникам (например, встрече Нового года, Сабантую, свадьбе, рождению ребенка и др.). Обоснуйте свой выбор.

9. Вильям Васильевич Похлебкин в своей последней книге «Кухня века» написал: «Без обеда нет беседы. Нет мысли, нет вдохновения, нет полета фантазии, нет гениальных прозрений, нет ни открытий, ни изобретений. Нет жизни, существования». Проанализируйте данную мысль. В чем был прав автор и в чем ошибался?

10. На основе прочитанного материала сформулируйте ключевые функции еды в жизни человека и общества. Ответ аргументируйте.

11. Проанализируйте различные точки зрения на еду и ее виды, режим питания и набор полезных продуктов в различных культурно-исторических эпохах и у разных народов (например, взгляды на еду в буддизме, христианстве и мусульманстве; в национальной татарской кухне и диетическом питании К. Протасова; в национальной русской и татарской кухнях). Сравните их, выявив рациональное ядро, плюсы и минусы систем питания.

12. Расскажите сокурсникам о своем рационе питания и гастрономических предпочтениях, для того, чтобы они, опираясь на высказывание Ж. А. Брийя-Саварена «Скажи мне, как ты питаешься, и я скажу, какой ты человек», составили ваш психологический портрет.

13. Найдите рассуждения философов о пище и гастрономической культуре. Как вы думаете, чем были обусловлены их взгляды на еду?

14. Осуществите попытку конструирования национальной вкусовой модели русских/татар.

15. На какой круг проблем, связанных с жизнедеятельностью человека и общества, выводит пищевой дискурс? Ответ аргументируйте.

16. В контексте гастрономического дискурса дайте понимание высказывания «Есть глазами». Приведите примеры из области искусства.

## 1.2. Повседневные практики

Не тратьте свои мысли на еду.  
Вашей целью должна быть еда ради жизни,  
а не жизнь ради еды.

*Р. Фахретдин*

Каждый человек погружен в *жизненный мир* или *мир повседневности*. Он представляет собой не только особую сферу, но главное – основной способ бытия и культуру обыденной жизни, где складываются алгоритмы общепринятых знаний, установлений и действий, влияющих на поведение и речь каждого человека. Повседневность связана с суточным ритмом жизни, в котором обнаруживаются повторяющиеся процессы и события, переживаемые и оцениваемые каждым индивидом субъективно. Нередко то, что повторяется ежедневно, воспринимается как обязательное, привычное, рутинное, скучное и даже серое.

Временным фоном одного дня из жизни личности являются более крупные хронометрические единицы (неделя, декада, месяц, сезон, год, пятилетка и пр.). Дело в том, что личность выстраивает перспективную траекторию собственной жизни, ограничивая текущие эпизоды временными рамками и рассматривая (посредством эмоций, настроений, чувствований, рефлексирования) прожитое в оптике *настоящее–прошлое/настоящее–будущее*. Благодаря такому осмыслению конструируются практики текущего настоящего опыта в повседневности.

Как заметил И. Т. Касавин, *повседневность – это особое личностное измерение, в контексте которого индивид реализует свои потребности, воспринимаемые как нечто привычное, предсказуемое и узнаваемое*<sup>33</sup>. Русский писатель Л. Н. Толстой, характеризуя повседневность, назвал ее «роевой жизнью», связанной с проявлениями в малых общественных группах и семье. При этом роль роевой жизни достаточно велика. Как заметил Лев Николаевич, она может возвысить любое общество до «звезд-

---

<sup>33</sup> Касавин И. Т. Анализ повседневности. М.: Канон+, 2004. С. 21–25.

ных часов», где повседневность народа вдруг станет достоянием мировой культуры человечества.

**Мэзэк.** Два друга, Самат и Закир, решили жениться – один в этом году, другой – в следующем. Самат женился первым. Закир обещал подарить ему по случаю свадьбы корову. Но подарка все не отдает, хотя год прошел.

На следующий год женился Закир. Его друг Самат поздравил так:

– Поздравляю с женьитьбой своего друга, дарю ему теленка от коровы, которую он не подарил<sup>34</sup>.

Мир повседневности сложен и разнороден. Он включает в себя временное и пространственное измерения. Так, *временной фактор повседневности* обладает следующими чертами. Одним из его фрагментов является день жизни. В проживаемых человеком сутках выделяются два плана: первый связан с членением суток (утро, день, вечер, ночь, а внутри них часы, минуты, секунды), а второй – с распорядком дня, в котором определенные действия совершаются в какое-то время суток. Как правило, в структуре повседневного суточного времени выделяют промежутки для удовлетворения телесных потребностей (т. е. для сна, питания, естественных отправлений, секса, движения, гигиенических процедур, ухода за внешним видом), психологических и духовных потребностей (например, в общении, получении информации, вере), для работы/профессиональной деятельности, ведения домашнего хозяйства и свободного времяпровождения.

Повседневность вбирает в себя трудовую и бытовую/специализированную и общедоступную деятельность, будни и праздники, работу и досуг, рутинность и напряжение, действительность и идеал, ощущение существования мира и своего места в нем и в то же время их незаметную текучесть. В структуру повседневности входят и практики потребления пищи, которые в своей наглядности демонстрируют (семейное/общинное/групповое/коллективное) единство как своеобразный коммунизм бытия.

---

<sup>34</sup> Татарское народное творчество: в 15 т. Т. 7: Мэзэки (народные шутки). Казань: Татарское книжное издательство, 2017. С. 172.



**Женская половина татарского дома. Музей им. Каюма Насыри.  
Село Б. Ачасыры, Зеленодольский район РТ**

Повседневность одновременно динамична и насыщена событийностью, пусть небольшой и даже невидимой в глобальном масштабе. Но при этом в ней обнаруживаются рутинность и повторяемость, обеспечивающие комфортность жизненного мира для индивида. Ежедневно выполняя одни и те же процедуры, человек создает зоны привычного и обязательного в своем бытии. К числу таких обязательных процедур, безусловно, относится и питание, как правило, в определенное время суток.

В жизненном мире постоянно возникают, порою незаметно исчезая, многочисленные проблемы и вопросы. Их решение требует знаний и опыта. Последние личность приобретает постепенно, на протяжении всей жизни, а также получает благодаря *традиции*, связывающей человека с прошлым, историей своей семьи/своего народа и их истоками. Под этнокультурными традициями понимается «наличие одинакового элемента или группы элементов в культуре родственных народов, появившихся

в результате общности происхождения, этнокультурных взаимодействий и схожих условий проживания»<sup>35</sup>. Подчеркнем, в современности традиция в своем меньшем объеме модернизируется, а в большем – буквально стирается из памяти. Хотя роль традиции в жизненном мире индивида значительна и велика.

Традиция есть то, что сохраняется, несмотря на изменения. В этом отношении она играет роль универсалии культуры и даже константы, обеспечивающей устойчивость и стабильность развития личности/общества. Как справедливо определил В. А. Кутырев, это – «иммунная система общества, его фундамент и субстанция»; это – «настоящее, присутствующее как в прошлом, так и в будущем»; это – «вечное в потоке времени»<sup>36</sup>. Традиция является фундаментальной основой человеческого бытия и, безусловно, существования определенного этноса.

Традиция (с)охраняет в памяти истоки человека, его рода, тем самым выступая в качестве жизненной опоры. Благодаря традиции окружающий хаос бытия структурируется, превращаясь в Космос. Традиция олицетворяет (с)охранение бытия в его национальном колорите. Само обращение к традиции или память о ней есть вечное возвращение к истокам, о которых личность рано или поздно задумывается. Рефлекси́рование над традицией представляет собой особое усилие, в котором высвечивается воля к существованию. На это обращал внимание М. Мамардашвили. Он подчеркивал, «если вы думаете, что можно естественным образом продолжать традицию, как если бы она была просто самой жизнью, – то это заблуждение. Можно подумать, что традиция – как твое дыхание: ты дышишь и живешь, чему-то следуешь, и тем самым она продолжается. Между тем человеческий опыт кричит о том, что нет этого, что ткань, которая ткется над бездной, иная»<sup>37</sup>. Подчеркнем, по сравнению с новациями традиция, укорененная в культуре, являет собой авторитет. Она прошла испытание временем и аккумулирует в себе лучший опыт/до-

---

<sup>35</sup> Тихомирова М. Н. Культура питания татар Среднего Прииртышья: проблемы формирования и этнокультурных связей. Омск: Наука, 2006. С. 4.

<sup>36</sup> Кутырев В. А. Последнее целование. Человек как традиция. СПб.: Алетейя, 2015. С. 106, 107.

<sup>37</sup> Мамардашвили М. К. Как я понимаю философию. М., 1992. С. 193.

стижения этноса, опора на которые (порою неосознанно) осуществляется в повседневных практиках личности.

Традиция как трансляция обычаев, передающихся из поколения в поколение, всегда выполняла роль устойчивого регулятора взаимоотношений в обществе и помогала личности идентифицировать/познать себя. Как справедливо заметил Алэн де Бенуа, «традиция – это передача комплекса укорененных способов облегчения нашего понимания сущностных принципов универсального (вселенского) порядка, так как без посторонней помощи человеку не дано понять смысл своего существования»<sup>38</sup>. В приведенной цитате важной является выделенная автором обучающая и социализирующая функции традиции.

Несмотря на то, что у каждого народа собственная традиция, тем не менее его история никогда не протекала в изоляции: «Формирование и развитие культур происходили в их тесном взаимодействии», а «между этническими культурами издавна контактирующих российских народов при всей их самобытности присутствует больше сходств, чем различий», что «обусловлено длительным процессом исторического развития в пределах единого государства, влиянием мировых религиозных систем, миграциями и другими факторами»<sup>39</sup>. Неслучайно в традициях татар можно обнаружить переключки с другими народами тюркской группы, мусульманского вероисповедания, соседними славянскими и финно-угорскими народами, что свидетельствует об отсутствии *эксклюзивной этнической истории* (В. А. Тишков). Более того, само понимание жизненного мира, или мира повседневности, оказывается общим для всех народов. Даже выявление спецификации этнической культуры неожиданно приводит к идее *единства культурного кода*, размыкающего границы локальных культурных образований. Внутри традиционной культуры каждого этноса можно обнаружить алгоритмы коллективного бессознательного, уходящие своими корнями в далекое прошлое. Благодаря этому возникает удивительная логика. Из общечеловеческого рождается своеобразие этнического, содержащего в себе алгоритм общечеловеческого.

---

<sup>38</sup> Бенуа А. Определение традиции // Полюс: альманах. 2008. № 1. С. 3–4.

<sup>39</sup> Татары / под ред. Р. К. Уразмановой, С. В. Чешко. М.: Наука, 2001. С. 6.

Возвращаясь к повседневности, отметим: она, помимо временного, имеет и пространственное измерение, т. е. место/места, где разворачивается текущее настоящее. К пространственным параметрам жизненного мира относят тело человека, жилище/дом/квартиру, населенный пункт, регион и страну. Каждое из пространств повседневности неоднородно. Так, в доме выделяют такие значимые функциональные области, как *зоны питания* (кухня и печь, столовая и стол, кладовые и погреб), *сна* (спальня и кровать), *ухода за телом* (ванная, туалет). В традиционных культурах пространство дома делилось на *мужское и женское, сакральное и мирское*, отдельно выделяясь с помощью стен, перегородок, ширм. В городе пространства повседневности гораздо больше. Здесь к повседневным пространствам принято относить *места торговли* (рынки, магазины и пр.), *общественного питания* (кафе, рестораны, харчевни и др.), *получения питьевой воды* (водопроводы, колодцы и т. п.), *транспортные сообщения, социокультурные* (администрация, культовые постройки, театры, концертные залы, стадионы, аллеи, скверы, сады и пр.) и *рабочие зоны*. Любое пространство повседневности заполняется характерными для него артефактами культуры и вещами, обладающими культурным смыслом (мемориальным, сакральным, эстетическим, престижным). Вещи оказываются всегда соотношенными с контекстом мироздания и определенной картиной мира.

**Это интересно.** В русском языке чаще всего используют слово «*бытие*» вместо слова «*существование*». В свою очередь *бытие* оказывается связанным с повседневностью, а именно – с ее *бытом/бытовым укладом жизни*, на что указывает корень слов.

Уникальность повседневности заключается в том, что она вмещает в себя людей и их взаимоотношения, события и феномены, тип мышления и алгоритм поведения, речь и характер общения. Человек, погруженный в жизненный мир, одновременно осознает и не осознает его, нередко забываясь и не чувствуя его утекающего времени. Возможно, И. В. Гете своим восклицанием «Остановись, мгновенье! Ты прекрасно!» пытался встряхнуть людей, выводя их из состояния забытья и пытаясь обратить внимание на текущую (больше – утекающую) повседневность.

Именно благодаря повседневным практикам, где действуют пространственная координата – *здесь* и временная – *сейчас*, рождается *биографическая ситуация* истории/культуры/народа/личности, нуждающаяся в осмыслении<sup>40</sup>. Повседневность в своей наглядной практичности и *переживании/пере-живании* биографических ситуаций представляет возможность индивиду постичь мир ее смыслов, подчиняющихся определенным процессам социокультурного и личного бытия. *Здесь и сейчас* повседневности, ставшие объектами рефлексии индивида, способствуют непрерывности временной линии и передачи традиции от прошлого через настоящее к будущему. Неслучайно, анализируя повседневность, мы выделяем два уровня ее восприятия: чувственный, связанный с переживанием человеком будней, и рефлексивный, опирающийся на осмысление и оценивание происходящего. Безусловно, на личную оценку восприятия повседневного мира влияет социокультурное пространство, в том числе такие его сферы, как экономическая, политическая, религиозная, медийная. Дело в том, что *повседневность социальна*, поэтому «лишь небольшая часть нашего знания о мире рождается в нашем личном опыте», значительный пласт имеет социальное происхождение<sup>41</sup>. Также на повседневные практики оказывают существенное воздействие культурная среда и традиция, что способствует п(р)оявлению специфики той или иной национальной культуры, из множества которых рождается *многообразная* действительность.

**Мээк.** В прежние времена один бедняк жаловался: не проживешь никак равномерно. Другой бедняк спросил у него:

– Как это так, не прожить равномерно?

Первый ответил:

– А так: чай у меня есть, сахара нет, достану сахар, чаю не бывает.

Второй сказал:

– А у меня нет ни чаю, ни сахару. Я живу равномерно<sup>42</sup>.

---

<sup>40</sup> Шюц А. Мир, светящийся смыслом. М.: РОССПЭН, 2004. С. 371–375, 381, 482.

<sup>41</sup> Там же. С. 16.

<sup>42</sup> Татарское народное творчество: в 15 т. Т. 7: Мээки (народные шутки). Казань: Татарское книжное издательство, 2017. С. 46.

Подчеркнем, мир повседневности – это сфера социокультурного пространства, его типичных схем и рутинных форм практики, благодаря которым появляется зона комфортности личного бытия. Вследствие этого можно говорить об адаптивной и целебной функции жизненного мира. Схематичность и повторяемость повседневных практик личности связывают жизненный мир с культурой и традициями определенного народа. Как заметил когда-то Ш. Бодлер, художник «стремится выделить в изменчивом лике повседневности скрытую в нем поэзию, старается извлечь из преходящего элементы вечного»<sup>43</sup>. В данной цитате присутствует идея о сокрытости в мире повседневности вечности, которая сопряжена с традицией, уходящей корнями в далекое прошлое.

В повседневности обнаруживаются этнокультурные черты, разделяемые всеми членами общности и позволяющие говорить *о национальной идентичности*. Неслучайно повседневность характеризуют как «систему знаков, употребляемых в соответствии с известными членам данного общества правилами»<sup>44</sup> и как «систему разделяемых обществом смыслов, установок и ценностей» (П. Берк)<sup>45</sup>. Среди критериев идентификации татар исследователь Г. Ф. Габдрахманова называет язык («в XIX–XX вв. он был серьезным ресурсом для татар», помогая осваивать «рынки Казахстана, Средней Азии, Кавказа, Дальнего Востока, распространять передовые достижения культуры, исламской мысли»), общность происхождения, принадлежность к тюркской этнической группе и кровное родство, «чувствительность к собственной истории и культуре», материальную и духовную культуру, содержащую в себе мифосимволический комплекс и ценности этнического, общий стиль жизни, религиозный фактор (к числу его важных «для татар образов-символов, например, можно отнести священные могилы, кладбища, родники возле них, связанные с погребением “святых” людей (тех, кто посвятил себя исламу)»), «исторические и культурные артефакты памяти, практики презентации исторических событий, персонажей», лежащих в основу

---

<sup>43</sup> Бодлер Ш. Поэт современной жизни // Об искусстве. М.: Искусство, 1986. С. 283.

<sup>44</sup> Лотман Ю. М. Беседы о русской культуре: быт и традиции русского дворянства (XVIII – начало XIX вв.). СПб., 1994. С. 6.

<sup>45</sup> Цит. по: Постсоветская культурная трансформация: медиа и этничность в Татарстане 1990-х гг. / под ред. С. А. Ерофеева и Л. Р. Низамовой. Казань, 2001. С. 111.

восприятия действительности посредством «ментальных комплексов, знаний и представлений, независимо от того, насколько они здравы и объективны», а также действий людей<sup>46</sup>. Для татар значимы места их рождения и жизни, но при этом генетически они помнят (если живут в ином регионе) об исторической родине своих предков, собирая информацию в архивах и образовывая землячества. Причем, как замечает Г. Ф. Габдрахманова, интерес к этническим корням сильнее проявляется в зрелости.

Знание национальной идентичности, выполняющей роль ценностного основания повседневности, создает благоприятное пространство, помогая личности минимизировать опасности и риски текущей современности, а также понять себя и свои истоки. Сам процесс идентификации осуществляется посредством *генерализации* (соотнесение себя с чем-то большим) и *индивидуализации* (различение себя от иного). Благодаря знанию своей национальной идентичности индивид не только *осознает истоки и смысл* конкретной культурно-исторической среды, в которую он погружен, но и *модель проявления* в ней. Перечисленное способствует *нравственной оседлости* (термин Д. С. Лихачева), сопряженной с национальной идентичностью, патриотизмом, совестливостью, этической позицией личности по отношению к образу Родины, знанием традиции, и свободной ориентацией благодаря этому в повседневных практиках. В итоге *внешнее социальное* воспринимается индивидом как *объективированное внутреннее*, позволяющее демонстрировать *Я* в национальном аспекте.

Именно повседневность помогает осуществить культурно-социальную реконструкцию мира татар и их традиций, в том числе касающихся национальной кухни и особенностей приготовления/вкушения пищи, как пространства их этнического опыта и взаимодействия. Данное обстоятельство не в последнюю очередь обусловлено погруженностью каждой личности в повседневность, которая сопровождается и закрепляется телесными практиками. Повседневный опыт человека оказывается одновременно объективным и субъективным, значимым и незаметным, непо-

---

<sup>46</sup> Габдрахманова Г. Ф. Об особенностях этнической идентичности татар // Историческая этнология. 2016. Т. 1. № 1. С. 27–38. – URL: <https://cyberleninka.ru/article/n/ob-osobennostyah-etnicheskoy-identichnosti-tatar>, свободный (дата обращения: 29.05.2019).

средственным и опосредованным системой традиций/правил, рутинным и творческим, ощущаемым и неуловимым, возвышенным и обыденным. Как мы уже отмечали, повседневность *неприметна для человека*, живущего в ней. Возможно, именно мгновенья неуловимой повседневности попытался *схватить* в поэтическом слове татарский поэт Г. Тукай (1886–1913) и донести флер неощутимо прекрасного до людей:

Стоит моя деревня на горке некрутой.  
Родник с водой студеной от нас подать рукой.  
Мне все вокруг отратно, мне вкус воды знаком,  
Люблю душой и телом я все в краю моем.  
Здесь бог вдохнул мне душу, я свет увидел здесь,  
Молитву из Корана впервые смог прочесть,  
Впервые здесь услышал слова пророка я,  
Судьбу его узнал я и путь тяжелый весь.  
Запомнились навеки события детских лет,  
Нет времени счастливей, забав беспечней нет.  
Я помню, как, бывало, по черной борозде  
Шагал со старшим братом я за сохою вслед.  
Я многое увижу – ведь жизнь еще длинна.  
И ждет меня, наверно, дорога не одна;  
Но только где б я ни был и что б ни делал я –  
Ты в памяти и сердце, родная сторона!<sup>47</sup>

Или:

Хоть юнцом с тобой расстался, преданный иной судьбе,  
Заказанье, видишь, снова возвратился я к тебе.  
Эти земли луговые, чувства издали маня,  
Память мучая, вернули на родной простор меня.  
Пусть несчастным сиротою в этом я возрос краю,  
Пусть томили униженья юность горькую мою, –  
Времена те миновали, птицей улетели прочь,  
Дни былые вспоминаю, как с дурными снами ночь.  
Хоть твои хлестали волны – не пошел мой челн на дно,  
Хоть твое палило пламя – не сожгло меня оно,

---

<sup>47</sup> Тукай Г. Родная деревня: стих / пер. В. Тушиновой // РуСтих: сайт. – URL: <https://rustih.ru/gabdulla-tukaj-rodnaya-derevnya>, свободный (дата обращения: 29.05.2019).

И поэтому я понял, край мой, истину одну,  
Что душа равно приемлет и огонь твой, и волну.  
Я постиг, что все священно: и овин твой, и ручей,  
И гумно твое, и степи, и дороги среди полей,  
И весна твоя, и осень, лето знойное, зима,  
Белые чулки, да лапти, да онучи, да сума.  
И овчарки, и бараны – вся родная сторона.  
Любо мне и то, что плохо, даже то, чем ты бедна<sup>48</sup>.

Если обратиться к татарской повседневности, то в ней обнаруживается тот же ритм чередования рутинного и напряженного, связанного с поиском нового, трудового и досугового, будничного и праздничного, светского и религиозного (мусульманского, православного, языческого). В этом алгоритме повседневности заключено то общее начало, характерное для всех народов мира. Татарская повседневность складывается из биографических ситуаций как эпизодов жизни, протекающих (в давние времена медленно, в современности – динамично) в среде татар – носителей культуры, чей быт имеет собственные черты. В татарской повседневности высвечивается жизненный мир татар, состоящий из идеалов, привычных ситуаций и алгоритмов действий, понятных представителю данной национальности, отвечающему на них ожидаемыми реакциями. Татарская повседневность – это мир близкий, привычный и понятный (по Б. Вальденфельсу, «то, что происходит каждый день»<sup>49</sup>) каждому татарину, упорядоченный собственными традициями и вошедший в «плоть и кровь» народа. Татарская повседневность органично сочетает в себе идеальное и реальное, коллективное и индивидуальное, действенное и созерцательное, чувственно-интуитивное и рациональное, одномоментное и длительное. Мир татарской повседневности, тесно связанный с традиционной культурой татар, включает в себя «выраженный в социально-организованных стереотипах групповой опыт, который путем простран-

---

<sup>48</sup> Тукай Г. Родной земле / пер. А. Ахматовой // РуСтих: сайт. – URL: <https://rustih.ru/gabdulla-tukaj-rodnoj-zemle>, свободный (дата обращения: 29.05.2019).

<sup>49</sup> См.: Вальденфельс Б. Повседневность как плавильный тигль рациональности // Социологос. М.: Прогресс, 1991. С. 39–50. – URL: <http://ec-dejavu.ru/d/Daily.html>, свободный. (дата обращения: 29.05.2019).

ственно-временной трансмиссии аккумулируется и воспроизводится в различных человеческих коллективах» (Э. С. Маркарян), нормы и правила, отражающие опыт множества поколений, формы коммуникации и уклад жизни. Повседневный мир татар вбирает в себя весь многовековой опыт народа и одновременно проявляется в личном опыте, что свидетельствует о его ценности, надежности и стабильности. В повседневном мире татар обнаруживается много разнообразных символов (например, мечеть и полумесяц, закрытость женских пространств, сабантуй, казан, тутырма, токмач, кыстыбый, чак-чак и др.), чье значение раскрывается только в татарской системе координат.

**Мэзэк.** Жил очень ленивый мальчик.

Однажды они с отцом поехали на базар. Увидели на дороге подкову. Отец сказал:

– Пойди, сынок, подбери эту подкову. Продам ее на базаре и куплю тебе вишни.

Мальчик не послушался, не слез с телеги. Пришлось отцу самому за подковой пойти.

На базаре продали они подкову и купили на вырученные деньги стакан вишни. В одном стакане поместилось сто вишенок. На обратном пути отец нарочно уронил на землю вишенку. Сын, увидя на дороге вишенку, не выдержал, сошел с телеги и подобрал вишенку, в рот себе отправил. Когда он снова взобрался на телегу, отец опять уронил вишенку. Сын слез и за этой вишенкой. Таким образом, ленивый мальчик вместо одного раза слезал с телеги сто раз<sup>50</sup>.

Жизненный мир татар обнаруживает в своем существовании единый код народа со своей культурой и традициями. В татарской повседневности имеют место типичные ситуации (обстановка дома, алгоритм реакций на события и действий в них, календарные/религиозные/семейные праздники и порядок их проведения, продукты, употребляемые в пищу, способы их обработки и рецепты блюд татарской кухни), представляющие в совокупности репертуар культурных моделей, создающих реальность народа. Благодаря изучению и интерпретации повседневности, выявлению

---

<sup>50</sup> Татарское народное творчество: в 15 т. Т. 7: Мэзэки (народные шутки). Казань: Татарское книжное издательство, 2017. С. 95.

специфики ее смыслов и переживаний конструируется культурный мир татар Среднего Поволжья и Приуралья, сложившийся к концу XIX – началу XX вв., который мы анализируем в контексте татарской кухни, ее особенностей и гастрономической культуры.

### Вопросы для осмысления

1. На основе прочитанного материала сформулируйте собственное понимание повседневности или жизненного мира.

2. Проанализируйте собственный день жизни как фрагмент повседневности с учетом временных и пространственных координат.

3. Подумайте, почему многие мыслители говорят о значимой роли традиции в жизненном мире. Ответ обоснуйте, приводя примеры.

4. Подумайте над суждением «человек, погруженный в жизненный мир, одновременно осознает и не осознает его, нередко забываясь и не чувствуя его утекающего времени». Проанализируйте мысль, приводя примеры из собственного опыта или жизни великих людей.

5. Найдите интересные биографические ситуации из жизни великих людей, связанные с едой и процессом вкушения.

6. Найдите интересные факты о ситуациях повседневного мира, благодаря которым появились оригинальные блюда и их рецепты, известные сегодня всем.

7. Проанализируйте антиномию *повседневность социальна* и *повседневность индивидуальна*, приводя аргументы в пользу каждого высказывания.

8. Подумайте, каким образом соотносятся между собой повседневность и традиция, повседневность и национальная идентичность. Ответ обоснуйте.

9. Осуществите, опираясь на собственные знания и опыт, реконструкцию повседневного мира татар/русских, привлекая художественный материал (отрывки из литературных произведений, поэтические творения, живописные полотна). На основе проведенного исследования сделайте презентацию.

10. Представьте образ Родины (татар/русских или других народов) посредством продуктов питания и еды. Обоснуйте свой выбор.

### 1.3. Жизненный мир и гастрономическая культура

Человек не может хорошо думать,  
хорошо любить, хорошо спать,  
если до этого хорошо не поужинал.

*Вирджиния Вульф*

Что такое пища? Это не просто набор продуктов,  
подлежащих статистическому или диетическому изучению.  
Это также и в то же время система коммуникации,  
собрание образов, свод обычаев, ситуаций и поступков.

*Ролан Барт*

Повседневность как жизненный мир каждого человека, пространство бытия его тела и духа включает в себя многочисленные практики заботы о себе, в числе которых обнаруживается и забота, связанная с питанием. Еда оказывается одним из интересных элементов повседневного мира, помогающим высветиться в том числе национальной идентичности. Дело в том, что современные изменения, имеющие место во всех областях культуры, менее всего касаются традиций приготовления еды. Безусловно, сегодня можно обнаружить современные технологии обработки продуктов и приготовления пищи, заимствование рецептов из кухонь народов мира в арсенале любой хозяйки, тем не менее большая часть блюд, которые готовятся на кухне, относятся к числу традиционных, характерных для ее Родины.

Еду можно отнести к *гастрономической культуре повседневного мира*, которая связана с приготовлением и потреблением пищи. Национальная еда играет роль одной из многочисленных констант культуры, обладающих этнической спецификацией, что делает ее лицом гастрономической культуры нации. Как заметил исследователь И. А. Есаулов, «любая национальная культура имеет не только свое представление о мире, свое видение мира, но и определенные духовные скрепы, столпы, которые конституируют ту или иную культурную идентичность»<sup>51</sup>. К числу таких столпов мы можем отнести и пищу.

---

<sup>51</sup> Есаулов И. А. Пасхальность русской словесности. М.: Кругъ, 2004. С. 115.

Рассуждения о еде в контексте жизненного мира приводят нас к *гастрономической культуре*. О ней как социокультурном феномене можно говорить начиная с середины XVII в. Именно в это время в западноевропейской придворной культуре формируется понимание изысканной кухни, изобретательности меню, привилегированного стола, правил хорошего тона, подчеркивающих социальный статус и различие людей, в том числе касающихся вкусовых предпочтений. В это время во Франции при дворе Людовика XIV (1638–1715) возник застольный этикет. Как справедливо замечает В. О. Пигулевский, в XVII в. «происходит замещение средневековой кухни, основанной на совмещении, нагромождении, смешивании продуктов, диктатуре перца, корицы, муската и других пряностей, применяемых в чудовищных количествах, на кухню более тонкую, черпающую вдохновение в создаваемых в несколько этапов композициях, украшаемых соусами, в раздельном приготовлении и гармоничном сочетании различных ингредиентов, в учете важных нюансов и деликатном введении ароматов и пряных трав»<sup>52</sup>.

Обращаясь к распространенному сегодня понятию гастрономической культуры, мы не найдем однозначной формулировки. Как считают М. В. Капкан и Л. С. Лихачева, гастрономическая культура – это «национальная кулинарная традиция, корпус блюд, типичных для данного народа», «относительно замкнутая в пространственном или временном отношении система питания»<sup>53</sup>. Перечисленное позволяет говорить о гастрономической культуре как идеальной модели питания этноса, включающей в себя определенные правила и привычки, связанные с процессами приготовления и вкушения пищи. Но приведенная дефиниция не исчерпывает столь многогранное явление.

Гастрономическая культура связана с *национальной моделью мира*, выступая в качестве одного из ее компонентов. Г. Д. Гачев, выстраивая на основе различных индикаторов национальную модель мира, опреде-

---

<sup>52</sup> Пигулевский В. О. Вкушение и трапеза // Гуманитарий юга России. 2012. № 3. С. 100–113. – URL: <https://cyberleninka.ru/article/n/vkushenie-i-trapeza>, свободный (дата обращения: 29.05.2019).

<sup>53</sup> Капкан М. В. Гастрономическая культура: понятие, функции, факторы формирования / М. В. Капкан, Л. С. Лихачева // Известия Урал. гос. ун-та. Сер. Гуманитарные науки. Вып. 15. 2008. № 55. С. 35–36.

лял ее в качестве «итога исторического развития народа», выражаемого в «особой структуре общих для всех элементов» со своими собственными акцентами на таких феноменах, как «жизнь, свет, дом, семья, слово, бог и т. п.»<sup>54</sup>. Как справедливо подчеркнул исследователь, «в своем ядре каждый народ остается самим собой до тех пор, пока сохраняется особый климат, пейзаж, национальная пища, этнический тип, язык... ибо они постоянно подкармливают и воспроизводят национальную субстанцию, особый склад жизни и мысли»<sup>55</sup>. Обратим внимание, что национальная пища, выделенная Г. Д. Гачевым, оказывается одним из доминирующих аккордов, звучащих в основании национальной модели мира и демонстрирующих ее своеобразный колорит. Как правило, национальная кухня основывается на продуктах, выращиваемых и добываемых в определенном пространстве – национальном космосе. Исследуя национальную специфику, Г. Д. Гачев выделил основной фактор, формирующий национальное мышление, – географическое положение и природный ландшафт с его климатическими условиями, флорой и фауной, способами возделывания земли и сопровождающими их ритуалами. Неслучайно, определяя культуру, исследователь заключил: «Культура есть прилаженность человека, народа... к тому варианту природы, который ему дан (и которому он придан)»<sup>56</sup>. Человек, приспосабливаясь к природной среде и взаимодействуя с ней, прилаживается к ней и соотносит с этим свои потребности.

По Г. Д. Гачеву, в процессе приготовления пищи обнаруживаются особые взаимоотношения человека (как рожденного сына) и земли (как рождающей матери), завершающиеся процессом кормления. Неслучайно само тело земли, рождающее плоды и отчуждающее их в пользу человека, становится священным. В отличие от собирательства и охоты, где продукты отбираются у природы в результате чего трактуются *варварскими* (Ж. Ле Гофф), культурная обработка земли считается первым шагом кулинарной трансформации, потому что урожай был результатом целенаправленного труда. «В чем отличие пищи как продукта земледелия от пищи

---

<sup>54</sup> Гачев Г. Д. Национальные образы мира. М.: Советский писатель, 1988. С. 18–19.

<sup>55</sup> Там же. С. 354.

<sup>56</sup> Там же. С. 30.

натуральной? Сеется зерно. ЖдетсЯ. Значит, оседлывается время – оно впрягается в работу... Сначала – в посеве-жатве – работаетсЯ на время и через время. В итоге же – завоевывается независимость от времени...»<sup>57</sup> Вторым шагом кулинарной трансформации было приготовление продуктов, блюда из которых становились «телом» определенной национальной культуры. И, наконец, третий шаг кулинарной трансформации – трапеза, включающая в себя строгий гастрономический порядок и сложную систему коммуникации, транслирующую культурные символы и значения.

Подчеркнем, на формирование гастрономической культуры оказывают влияние множество факторов, в том числе пространственно-временные параметры культурно-исторической эпохи, естественно-географические, социально-экономические, идеологические, религиозные, цивилизационные доминанты. Так, исследователи обращают внимание на естественно-географические условия, способствующие рациональному подходу к питанию: например, продукты, характерные для севера, нередко оказываются недоступными для юга и наоборот.

Говоря о географическом положении и природном ландшафте татар Среднего Поволжья и Приуралья, необходимо отметить благоприятность среды, обусловившей их хозяйственную деятельность, связанную с земледелием (выращивали гречиху, горох, рожь, овес, полбу, пшеницу, просо, чечевицу, ячмень), животноводством (разводили лошадей, баранов, коров, коз), птицеводством (держали кур, гусей, индеек и уток), охотой, рыболовством, бортничеством, а позже – пчеловодством. Все перечисленное было *дарами природы*. Среднее Поволжье и Приуралье в конце XIX – начале XX вв. отличалось богатыми лесными массивами (преимущественно лиственными и хвойными), речными просторами (Волги, Свияги, Камы, Вятки и др.) и плодородными почвами. Именно они были основными источниками разнообразных продуктов питания татар. Постепенные изменения в природной среде влияли и на хозяйственную деятельность этноса. Так, в древние времена татары активно занимались охотой (на белку, медведя, лося, птиц). К XIX в. ввиду исчезновения естественных мест

---

<sup>57</sup> Гачев Г. Д. Космо-Психо-Логос: национальные образы мира. М.: Академический проект, 2007. 51 с.

обитания зверей и птиц охота начинает занимать все меньшее место в жизни татар Среднего Поволжья и Приуралья. Подчеркнем, среда обитания татар Среднего Поволжья и Приуралья диктовала способы охоты: сочетание лесного (устройство капканов, ловушек, ловчих ям, силков, сетей) и степного (травля собаками, облава, верхом на лошади) методов. Для охоты первоначально использовали лук и стрелы, а в XIX в. – ружье.

Татары, подчиняясь смене времен года, сезонным особенностям умеренно-континентального климата (с умеренно-холодной зимой и теплым летом), зная свойства региональных почв и растений, жили согласно природному графику и выстраивали в соответствии с ним календарь сельскохозяйственных работ, лова рыбы, собирательства и пр., в чем проявилась их практичность. Так, по фенологическим признакам («стадиям роста трав и деревьев, поведению животных, птиц, насекомых») они «безошибочно определяли сроки сева, жатвы и иных полевых работ»<sup>58</sup>. В весенне-летний период татары активно занимались собирательством, пополняя запасы продовольствия сборами корней, растений (липового цвета, зеленой крапивы, щавеля, молодого борщевика, дикого лука, душицы, мяты) и ягод (малины и земляники). Естественно-географический фактор повлиял и на сезонность татарской кухни. Например, в весенне-летний и осенний (начальный) периоды, когда заканчивались мясные припасы, татары отдавали предпочтение овощным блюдам.

Связь с естественно-географической средой (в том числе климатом, почвами, растительностью) обнаруживается и в строительной культуре. Так, материал (дерево, саман – разновидность строительного материала из глинистого грунта с добавлением соломы или других добавок, высушиваемый на открытом воздухе, камень и др.) влиял на конструктивные особенности возведения стен, при строительстве которых использовалась срубная, каркасная, монолитная техника. При этом в Волго-Уральском регионе можно обнаружить две традиции зодчества (северную лесную и южную степную): «для первой показательны сгруппированные на усадьбе постройки и крытые двory, преобладание срубной техники, дома на высоком подызбье, островерхие крыши с широкими свесами и др. В степной

---

<sup>58</sup> Татары / под ред. Р. К. Уразмановой, С. В. Чешко. М.: Наука, 2001. С. 174.

полосе дворы были просторные и только открытые, с разобщенными постройками, часто встречались каркасные и саманные сооружения, избы без фундамента, земляные полы, уплощенные или односкатные крыши. В лесостепной полосе в разных пропорциях сочетались элементы северной и южной традиций зодчества»<sup>59</sup>.

Естественно-географическая среда предопределяла и размеры селений татар: они были от 10–50 дворов до 100–200. Количество дворов было обусловлено различными факторами: либо «большими наделами земли, сочетанием экстенсивного переложного земледелия и пастбищного скотоводства», либо «густой речной сетью и соответственно доступностью мест поселения, а также преимущественно лесопольной системой земледелия, не позволявшей иметь обширные пашни вокруг селения»<sup>60</sup>.

Социальная дифференциация слоев населения также сказывалась на жизненном мире и гастрономической культуре татар. Так, размеры дома, его внешний вид и внутренне обустройство демонстрировали социальный статус хозяина. Например, если забор дома «тщательно и заботливо сколочен, в изобилии украшен резьбой и пестро размалеван, то это значит, что вы находитесь перед воротами татарского богатея или муллы: у середняка забор гораздо более скромный, а бедняцкое население сколачивает его кое-как и не заботится о пышности»<sup>61</sup>. Гастрономические пристрастия различных социальных слоев также оказываются непохожими. Стол и рацион питания богатых людей не совпадают с пищей бедных. Последние употребляли блюда из ржаной муки, вторым хлебом для них стала картошка и разнообразные (неприхотливые) блюда из нее. В рационе практически отсутствовали привозные продукты. Вместо дорого чая пили чайные напитки из трав и ягод и пр.

Особое место в гастрономической культуре татар занимает и этническая составляющая. Специфическое устройство татарской печи с оча-

---

<sup>59</sup> Этнотерриториальные группы татар Поволжья и Урала и вопросы их формирования. Историко-этнографический атлас татарского народа [Электронный ресурс] / ред. кол. М. З. Закиев [и др.]. Казань: Изд-во ПИК «Дом печати», 2002. 248 с. – URL: <https://bookree.org/reader?file=1332991&pg=18>, свободный (дата обращения: 18.06.2019).

<sup>60</sup> Татары / под ред. Р. К. Уразмановой, С. В. Чешко. М.: Наука, 2001. С. 215.

<sup>61</sup> Там же. С. 232.

гом и вмазанным над ним чугунным котлом послужило формированию технологий приготовления блюд в казане посредством варки, тушения, выпекания в печи, а также обжаривания (в основном мучных изделий). В казане татары делали практически все: варили/томили супы и каши, кипятили молоко и готовили курт/красный творог, жарили мучные изделия. При этом на татарскую кухню оказали влияние не только дошедшие из глубины веков болгарские традиции. Особые страницы в татарской кухне занимают заимствованные у соседних народов и народов Средней Азии и Кавказа рецепты. Например, «довольно рано в татарскую кухню проникли такие блюда, как плов, халва, а также способ тепловой обработки пищи в духовой (хлебной) печи»<sup>62</sup>.

Еще один интересный этнический момент связан с адаптацией заимствований к собственным условиям хозяйствования и повседневным практикам. Так, у всех тюркоязычных народов существует «технология выпечки пресных тестяных изделий, зарыв их в горячую золу – *көл*», но татары усовершенствовали для себя эту технологию, выпекая мучные изделия на поду печи<sup>63</sup>. Или прижившийся у татар плов получил казанский вариант рецепта: «нарезанное небольшими кусочками отварное мясо (баранина, говядина или конина), кружочки моркови и репчатого лука тушили в растопленном жиру в котле. Затем добавляли полуотваренный рис, немного бульона и, не перемешивая, оставляли на час на слабом огне. Иногда в плов добавляли и распаренный изюм, урюк или курагу. Готовый плов подавали на стол в большой тарелке или на блюде»<sup>64</sup>.

На формирование гастрономической культуры оказало влияние и *культурно-историческое развитие народа*. Кочевой образ жизни предков татар заставил их изобрести рецепты *продуктов долгого хранения*. К их числу относятся кисломолочные продукты (катык, айран, каймак, курт и др.), вяленое мясо (сыровяленая конская колбаса – *казылык*) и мучные изделия. В кочевой образ жизни уходит традиция использования масла (сливочного, топленого) и жира животного происхождения (в том числе

---

<sup>62</sup> Там же. С. 320.

<sup>63</sup> Там же. С. 215.

<sup>64</sup> Там же. С. 325.

говяжьего, бараньего, конского, птичьего). Все татарские блюда (первые, вторые и выпечка) щедро сдабриваются маслом или жиром, что придает им сытность и калорийность. Еще одной кочевой традицией было употребление в пищу мясных бульонов без каких-либо добавок. Традиционно татары куски отварного мяса заправляют бульоном. Позже бульон стали подавать к мучным печеным изделиям и добавлять в бэлиш.

В татарской гастрономической культуре обнаруживается проявление как кочевнических, так и земледельческих традиций. Каждая из них внесла свою лепту в формирование гастрономического вкуса татар. От кочевников в татарской кухне обнаруживаются ритуальность принятия пищи, продолжительность (особенно праздничного) вкушения, неторопливость бесед, а также быстрота приготовления некоторых блюд (например, в бульоны при приготовлении супа хозяйки закладывают сразу все ингредиенты, тем самым экономя время, нередко блины готовятся на скорую руку из подручных продуктов, которые всегда найдутся в хозяйстве) и недробность продуктов в них (мясо отваривают целым куском и только при подаче крупно нарезают). Дело в том, что кочевники «в своем быту и работе не преобразуют, а воспринимают готовое вещество (существо) природы», «созерцают целостное и естественное»<sup>65</sup>. Земледельцы же заменяют продукты своим созданным, составляя «по частям из разных и взаимозаменяемых существ»<sup>66</sup>. При этом еда земледельца должна быть сытной: цель такой еды «между делом и для дела» (Г. Гачев). В татарской кухне можно обнаружить и пиалу (кочевнический образ жизни), и чашку (земледельческий образ жизни). Они воплощают различное миропонимание – слитность с бытием у кочевника, разъединенность и самостоятельность у земледельца: «пиала берется в ладонь снизу – как сидит кочевник на полу; пиала и есть ладонь. А чашка, стакан – цилиндрические: предполагается, что сами должны стоять – вне человека, без его поддержки и на столе»<sup>67</sup>.

---

<sup>65</sup> Гачев Г. Д. Космо-Психо-Логос: национальные образы мира. М.: Академический проект, 2007. С. 64.

<sup>66</sup> Там же. С. 64.

<sup>67</sup> Там же. С. 69.

Смешение кочевнических и земледельческих традиций стало источником разнообразия татарской кухни и ее блюд, что наиболее ярко демонстрируется во время праздников. Более того, в татарской кухне мы встречаем твердую (мясо) и жидкую (бульоны, кисломолочные продукты) пищу, а также их смешение между собой (супы, мясо с гарниром).

Но помимо естественно-географического и культурно-исторического факторов, определяющих своеобразие национальной картины мира и ее компонента – гастрономической культуры, можно выделить и *религиозный*. В контексте религии еда трактуется не столько как физиологический процесс, сколько как средство духовного процесса самосовершенствования и богопознания. В книге «Этюды о человеке» И. И. Мечников справедливо заметил, «известно сильное влияние религии на выбор и приготовление пищи. Многие народы сохранили кулинарные обычаи, предписанные правилами религии»<sup>68</sup>. Религиозный фактор по отношению к еде вводит определенные ограничения, пищевые запреты и предпочтения, а также правила, касающиеся приема еды. Пищевые предписания и запреты мусульман, к числу которых относится большая часть татар Среднего Поволжья и Приуралья, регламентируются *шариатом*<sup>69</sup>. К числу запрещенных продуктов в исламе относят свинину, мясо павших/ мертвечину или растерзанных хищниками животных, животное не забитое с именем Аллаха, животное, убитое через удушение, кровь животных и птиц, вино. «Такие птицы, как лебедь, голубь, считались священными и поэтому от употребления их также воздерживались»<sup>70</sup>. Разрешенное исламом животное должно быть заколото по правилам шариата с произнесением молитвы и имени Аллаха, обязательно с выпусканьем крови. Согласно исламу, при закалывании животных необходимо выполнять следующие действия. Во-первых, закалывающий должен быть обязательно мусульманином; во-вторых, жертвенное животное должно быть раз-

---

<sup>68</sup> Цит. по: Смолянский Б., Лифляндский В. Священная кухня. Религия и питание. СПб.: ООО «Торгово-издательский дом «Амфора», 2015. С. 3.

<sup>69</sup> Шариат представляет собой комплекс предписаний, закрепленных в Коране и суннах. Они влияют на убеждения, религиозную совесть и нравственные ценности мусульман.

<sup>70</sup> Татары / под ред. Р. К. Уразмановой, С. В. Чешко. М.: Наука, 2001. С. 219.

решенным в пищу и заколото определенным способом – *халяль*<sup>71</sup> (не разрешается употреблять в пищу животное, заколото в мертвом состоянии, – харам, т. е. запретное, греховное); в-третьих, предмет закалывания должен быть с режущим лезвием из железа, меди, свинца, дерева, бамбука, золота; в-четвертых, процесс закалывания осуществляется у лежащего на левом боку животного, повернутого в сторону киблы (направление в сторону священной Каабы в г. Мекке), со свободной правой ногой посредством обрезания дыхательного пути (горла) и пищевода. В целом «любая вещь, которая способна стать для человеческого организма пищей, лекарством и не несет в себе никакого вреда, согласно Корану, является хорошей и чистой»<sup>72</sup>.

Обратим внимание на некоторые моменты, связанные с продукцией *халяль*: «все животные, соответствующие списку, на всех этапах выращивания содержатся в идеальных санитарно-гигиенических условиях. Клетки и вольеры тщательно убираются, не допускается в них беспорядка, гниения остатков пищи. К животным относятся особенно на всех этапах: до убоя, во время него и после. Не допускается грубости по отношению к животному, нельзя, чтобы оно боялось. Доказано, что если животное испытывает страх, то в его крови образуется гормон, пагубно влияющий на здоровье человека. Животное должно быть спокойно и сыто всю свою жизнь, на убой ведется так, чтобы оно не испытывало страха. Кормление животных, предназначенных как для убоя, так и для размножения, осуществляется только натуральным кормом. Не допускается ГМО, стимуляторов роста и прочих добавок. На протяжении всей жизни животного тщательно следят за его здоровьем. Ветеринарный контроль дает только настоящие сведения о состоянии зверя, он не должен ничем болеть. Перенесшее болезнь животное – это уже не *халяль*. До того, как забить животное, произносится специальная молитва. Во время забоя с животным обращаются с особой лаской. Убивают зверей только путем перерезания сонной артерии. Прочие способы по соображениям гуманности

---

<sup>71</sup> В переводе с арабского слово обозначает «дозволенное», «разрешенное». Его применяют не только по отношению к продуктам питания (особенно – к мясу и мясным продуктам), но и к различным сферам человеческой жизни.

<sup>72</sup> Хэйретдинов А. Муса Бигиевнэ Азық-төлектэ хэла́л вэ харам мәсьәләләренэ карашы / А. Г. Хэйретдинов. – Казан: Казан инновацион университеты, 2018. – 46 с.

исключены. После забоя кровь с туши почти полностью выпускается естественным путем. Это придает особый приятный и тонкий вкус, устраняет возможность размножения на мясе болезнетворных бактерий»<sup>73</sup>.

В религии мусульман можно найти рекомендации по приему пищи или ограничениям в еде в определенный период (например, в пост), что имеет своей целью укрепление веры, а также поддержание не только физического, но и духовного здоровья личности. Согласно мусульманской традиции, нельзя отказываться от приглашения к столу. В Коране можно прочесть предупреждение по поводу «прожорливости» человека: «Ешьте и пейте, но не излишествуйте, ибо Он не любит тех, кто излишествует». Более того, не одобряется употребление пищи в состоянии сытости. Но при этом особых указаний, каким образом готовить пищу, у мусульман не существует: Коран предоставляет полную свободу творчества на кухне.

*Это интересно.* Умеренность в еде и питье, предписываемая Кораном, находит поддержку в области профилактической медицины. Именно контроль за своим аппетитом и умеренность в еде помогают сохранить здоровье, в противном случае – человек подвергнет его опасности. Вред переедания ученые описали следующим образом:

1. Ухудшение состояния переваривания пищи и расширение (деформация) желудка, что приводит к укрупнению объема живота.
2. Чрезмерное расширение желудка, что является опасным симптомом и, если не будут приняты своевременные профилактические меры, может привести к смерти.
3. Резы в желудке под влиянием чрезмерного приема пищи. Эти симптомы представляют собой серьезную опасность.
4. Появление симптомов дифтерии (ибо употребление пищи, превышающее потребности организма, является подобием тяжелого груза, который возлагается на сердце и вызывает такую же усталость, как, например, в результате тяжелой физической нагрузки).
5. Чрезмерное употребление пищи становится причиной проникновения из желудка в другие органы различных микробов и болез-

---

<sup>73</sup> Чебыкина Г. Что такое халяльное мясо и чем оно отличается от обычного: почему мусульмане не едят свинину. – URL: <https://www.syl.ru/article/364036/что-такое-halyalnoe-myaso-i-chem-ono-otlichaetsya-ot-obyichnogo-pochemu-musulmane-ne-edyat-svininu>, свободный (дата обращения: 29.05.2019).

нетворных вирусов, которые способны привести к таким болезням, как холера, тиф и т. п., так как не вся обильно употребленная пища синтезируется кислотами в желудке, потому и переваривается недостаточно. А ответственность за уничтожение этих микробов и вирусов, как правило, лежит на выделяемых в желудке секретах.

6. Возрастание вероятности разрыва желудка под воздействием внезапного удара или давления.

7. Ожирение, которое является опасной болезнью и возникает под воздействием чрезмерного употребления или злоупотребления одной и той же пищи, например, жиров или сладостей. Иногда данная болезнь является наследственной.

8. Испорченность зубов, которая вызвана чрезмерным употреблением сахарных изделий и сладостей.

9. Атеросклероз, который в большей степени встречается у людей, обильно употребляющих жиросодержащие продукты, что в конце концов приводит к сгущению крови.

10. Подагра (Gout) как особый род болезни суставов, связанная с острыми болями. Данная болезнь в большей степени угрожает тем, у кого основу питания составляют мясные продукты или излишество в употреблении одной и той же пищи, в основном мяса.

11. Почечный камень. Данная болезнь угрожает в большей степени лицам, в рационе у которых преобладают мясные и молочные изделия (излишество в употреблении одной и той же пищи, в данном случае мяса и молочных продуктов).

12. Излишество в употреблении пищи чревато также и психическими последствиями – такими, как слабование, тупость, сонливость, что приводит к лениности индивида и возрастанию половых влечений и постепенно превращает человека в подобие животного.

13. Переедание в сочетании с жадностью в большинстве случаев имеет психические корни, являющиеся результатом лишения. Но это может быть также результатом подавленного состояния или связано со страстным увлечением каким-либо делом или подражанием другим лицам»<sup>74</sup>.

---

<sup>74</sup> Каркуз и Дайаб. Медицина в Священном Коране // Мухаммад ‘Али Ризаи Исфакхани. Запрет Корана на неумеренное употребление пищи. – URL: <http://www.ru.islamic-sources.com/article/%D0%97%D0%B0%D0%BF%D1%80%D0%B5%D1%82-%D0%9A%D0%BE%D1%80%D0%B0%D0%BD%D0%B0-%D0%BD%D0%B0-%D0%BD%D0%B5%D1%83%D0%BC%D0%B5%D1%80%D0%B5%D0%BD%D0%BD%D0%BE%D0%B5-%D1%83%D0%BF%D0%BE%D1%82%D1%80%D0%B5%D0%B1/>, свободный (дата обращения: 17.06.2019).

14. Излишество при употреблении мяса приводит к нижеследующим заболеваниям: сахарному диабету, аппендициту, воспалению кишки, раку, атеросклерозу, увеличению степени холестерина в крови (что способствует преждевременному старению), подагре, а также формирует предпосылки для инфаркта<sup>75</sup>.

По мнению некоторых экзегетов, «одним из важных гигиенических предписаний является указание аята “Ешьте и пейте, но не излишествуйте”<sup>76</sup>. Данное предписание кажется очень простым, но сегодня доказано, что оно является одним из самых важных профилактических рекомендаций. Ибо в результате исследований ученых выяснилось, что причиной большинства болезней являются именно излишняя пища, которая остается в организме человека в неосвоенной форме». Кроме того, Макарим Ширази далее перечисляет медицинские эффекты умеренности в пище и отрицательные стороны переедания<sup>77</sup>.

Сайид ад-Джалили, указывая на аят «Ешьте и пейте, но не излишествуйте», утверждает, что данное кораническое откровение влечет за собой своего рода лечение рака. Он пишет, что ежедневное курение более тридцати пяти сигарет рано или поздно приводит к раку легких, в то время как Коран запрещает подобную чрезмерность<sup>78</sup>.

Садик ‘Абд ар-Рида ‘Али также, рассматривая 31-й аят суры «Ал-А‘раф» («Ограды»), изучает болезни, причиной возникновения которых является неумеренность в пище, и анализирует факторы ожирения. По данному вопросу он приводит многочисленные предания<sup>79</sup> и одним из последствий неумеренности называет послабление в вопросах богослужения<sup>80</sup>.

‘Абд ар-Раззак Науфал при рассмотрении данной коранической цитаты отмечает, что аят содержит выводы изначальной и современ-

---

<sup>75</sup> См. там же: Джаза’ири. Секреты и вред еды. С. 24–65; а также см.: Ихтимам. Философия предписаний. С. 318.

<sup>76</sup> См. там же: Коран 7:31 // Мухаммад ‘Али Ризаи Исфакхани. Запрет Корана на неумеренное употребление пищи.

<sup>77</sup> См. там же: Макарим Ширази. Образцовые комментарии (Тафсир «Немуне»). Т. 6. С. 152.

<sup>78</sup> См. там же: Ал-Джалили. Медицинские чудеса в Коране. С. 146.

<sup>79</sup> См. там же: Садик. Коран и предания по медицине. С. 110–115.

<sup>80</sup> Там же.

ной медицинской науки. Затем он рассматривает другие, посвященные данному вопросу аяты, после чего характеризует запрещение излишества как в еде, так и питье, приводя высказывания мыслителей о его предосудительности<sup>81</sup>»<sup>82</sup>.

История формирования гастрономической культуры связана с историей определенного народа, в нашем контексте – татарского. Безусловно, понимание татарской кухни оказывается обширным и даже неопределенным. Вкусовые пристрастия и кулинарная ориентация татар менялись и подвержены изменениям до сих пор, что обусловлено различными взаимовлияниями как в древности, так и в настоящее время. Современная кухня татар включает в себя огромное количество блюд, пусть даже в модифицированном виде, дошедших до нас из прошлого (например, древние домашние печи уже в XX в. были вытеснены газовыми/электрическими/индукционными плитами и микроволновыми печами, что повлияло на технологические процессы приготовления пищи и, безусловно, их вкусовые свойства). В этом отношении еда исторична и связывает нас с далеким прошлым, о чем порой мы не задумываемся.

Особый вклад в развитие этногенеза татар Среднего Поволжья и Приуралья внесли тюркоязычные народы, а также их взаимодействие с финно-угорскими племенами, монголами, восточными славянами и русскими. Неслучайно у татар обнаруживается генетическое разнообразие, обусловленное несколькими источниками их формирования. Согласимся с Л. Н. Гумилевым, что «нет, не было и не могло быть этноса, происходившего от одного предка. Все этносы имеют двух и более предков, как все люди имеют отца

---

<sup>81</sup> Науфал. Коран и наука о хадисах. С. 67–72 // Мухаммад ‘Али Ризаи Исфахани. Запрет Корана на неумеренное употребление пищи. – URL: <http://www.ru.islamic-sources.com/article/%D0%97%D0%B0%D0%BF%D1%80%D0%B5%D1%82-%D0%9A%D0%BE%D1%80%D0%B0%D0%BD%D0%B0-%D0%BD%D0%B0-%D0%BD%D0%B5%D1%83%D0%BC%D0%B5%D1%80%D0%B5%D0%BD%D0%BD%D0%BE%D0%B5-%D1%83%D0%BF%D0%BE%D1%82%D1%80%D0%B5%D0%B1/>, свободный (дата обращения: 17.06.2019).

<sup>82</sup> Мухаммад ‘Али Ризаи Исфахани. Запрет Корана на неумеренное употребление пищи – URL: <http://www.ru.islamic-sources.com/article/%D0%97%D0%B0%D0%BF%D1%80%D0%B5%D1%82-%D0%9A%D0%BE%D1%80%D0%B0%D0%BD%D0%B0-%D0%BD%D0%B0-%D0%BD%D0%B5%D1%83%D0%BC%D0%B5%D1%80%D0%B5%D0%BD%D0%BD%D0%BE%D0%B5-%D1%83%D0%BF%D0%BE%D1%82%D1%80%D0%B5%D0%B1/>, свободный (дата обращения: 17.06.2019).

и мать»<sup>83</sup>. Считается, что основное ядро татар Среднего Поволжья и Приуралья сформировалось в период Казанского ханства в XV–XVI вв., а непосредственными предшественниками тюркского населения современной Республики Татарстан стали именьковские племена и волжские булгары.

Именьковцы, просуществовав в период с IV по VII вв., создали свою культуру, для которой были характерны пашенное земледелие, домашнее скотоводство («население разводило крупный рогатый скот, лошадей, свиней, мелкий рогатый скот, а также верблюдов»), охота на пушного зверя, технологии обработки железа («найжены железные оригинальные по форме серпы и косы-горбуши»), гончарное ремесло. Известно, что «население именьковской культуры высевало пшеницу, рожь, просо, овес, ячмень, горох», из чего «выпекало хлеб и готовило крупы для каш»<sup>84</sup>. Как правило, собранный серпами урожай хранили в ямах-зернохранилищах, расположенных рядом с жилищами. Их объем был 1,5 м<sup>3</sup>, что «позволяло хранить запасы зерна, достаточные для пропитания одной семьи в течение года»<sup>85</sup>. Большую часть зерна именьковцы мололи ручными мельницами.

Волжские булгары, заняв волго-камскую территорию и применив военно-политическую силу, образовали мощное государство – Волжскую Булгарию, сложившуюся к X в. Здесь развивались черная металлургия, кузнечное, бронзолитейное, гончарное, деревообрабатывающее и другие ремесла, земледелие, преобладали мясомолочное скотоводство, бортничество (его продуктами были мед и воск, из которого делали предметы культа и ювелирные украшения), велась активная торговля с русскими городами, а также Средней Азией, Кавказом, Ираном, багдадским халифатом. Так, торговля медом и воском значительно пополняла казну Волжской Булгарии до монгольских завоеваний. Ибн Фадлан отмечал, что у волжских булгар в лесах «много меда в жилищах пчел, которые они знают и отправляются для сбора этого»<sup>86</sup>.

---

<sup>83</sup> Гумилев Л. Н. Тысячелетие вокруг Каспия. М.: ТОО «Мишель и К°», 1998. С. 100.

<sup>84</sup> Хакимов Р. С., Усманов М. Г. История татар с древнейших времен: В семи томах. Казань: Рухият, 2002. Т. 1: Народы степной Евразии в древности. С. 77.

<sup>85</sup> Вязов Л. А. Земледелие племен именьковской культуры // Вестник СамГУ. 2008. № 5/1 (64). С. 37.

<sup>86</sup> Ковалевский А. П. Путешествие Ибн Фадлана на Волгу. М.: Изд-во Академии наук СССР, 1939. С. 138.

Особо необходимо сказать о земледелии, развитие которого стимулировало и существование промышленной базы в виде кузнечного дела и металлургии. «Булгары, кроме упомянутой яровой ржи, возделывали овес, пшеницу, полбу – пшеницу-двузернянку, ячмень, просо, горох, чечевицу, лен, коноплю», собирая урожаи посредством серпов<sup>87</sup>. Ввиду того, что зерно в больших объемах шло на экспорт, можно сделать вывод о существовании в Волжской Булгарии больших пахотных территорий, наличию тяглой силы (лошадей) и совершенстве орудий труда, благодаря чему получались излишки.

Мясной рацион булгар составляли баранина, говядина и конина. Раскопки в хозяйственных сооружениях поселений Волжской Булгарии показали там «скопления рыбьей чешуи, зерен малины», семян «яблони, конопли, яичной скорлупы»<sup>88</sup>.

В XIII в. Волжская Булгария, потеряв самостоятельность, вошла в состав Золотой Орды. Ее население частично было взято в плен, частично «выдавлено» на окраинные территории прежнего Булгарского государства (в том числе Казань, расположенную на северо-западе). Впоследствии на территории вокруг Казани образовалось новое государство – Казанское ханство. Именно в нем наиболее интенсивно шел процесс формирования татарской народности в XV–XVI вв. Здесь основу хозяйства составляли земледелие, скотоводство (особенно – коневодство), разные промыслы (бортничество, рыболовство, заготовка пушнины, гончарное производство и др.). После присоединения Казанского края к Русскому государству осуществлялись интенсивные процессы миграции татар и их взаимодействие с другими этническими группами, что привело к формированию новой народности – татарской.

Помимо исторических событий и хитросплетений слияния различных этносов на формирование гастрономической культуры оказали непосредственное влияние сами навыки и способы приготовления пищи, повлекшие за собой рождение знаний о еде и разнообразных правил,

---

<sup>87</sup> Хакимов Р. С. История татар с древнейших времен: в 7 т. Т. 2. Волжская Булгария и Великая Степь / Р. С. Хакимов, М. Г. Усманов. Казань: «РухИЛ», 2006. 960 с.

<sup>88</sup> Там же.

связанных с ней. Так, у татар к числу традиционных способов технологии приготовления мяса можно отнести варку, тушение и довольно редко жарение. Отварное мясо в большей степени свидетельствует о скотоводческих корнях этноса. Как правило, у скотоводческих народов к повседневной пище относилось отварное мясо. Одна из наиболее трудоемких и искусных технологий приготовления некоторых блюд у татар связана с фаршированием кишок или тушки птицы ливером, яйцами с (молоком), крупами/картофелем, реже – яблоками. Например, *тутырган тавык* (фаршированная курица): ее «осторожно ошпыывали, 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»<sup>89</sup>.

На технологии приготовления блюд татарской кухни влияет *кухонный инвентарь*. Практически до середины XX в. татарские хозяйки готовили на/в печи. Одним из главных элементов кухни был *казан* (котел): он передавался по наследству и символизировал у татар Среднего Поволжья и Приуралья богатство и гостеприимство. В кухонном арсенале татарских хозяек были гончарные изделия, медная и чугунная посуда, а также деревянный инвентарь из клена, липы и/или березы.

В целом на специфику гастрономической культуры влияют множество, взаимодействующих между собой причин, рождающих ее уникальность. Сама гастрономическая культура является не только показателем материальных, хозяйственных, естественно-географических, культурно-исторических, религиозных и эстетических традиций определенного народа, но и воплощает собой нравственные принципы. На данный фактор указывал в XIII в. в своем сборнике рецептов «Роскошная трапеза, состоящая из лучших продуктов и лучших блюд» Ибн Разин аль-Гуджиби. Он подчеркивал, что «страсть к кулинарии... это признак щедрости, спасающий душу от жадности». Необходимо «вознести хвалу Господу» за то, что «он дал человеку способность изобретать и превосходить само-

---

<sup>89</sup> Татары / под ред. Р. К. Уразмановой, С. В. Чешко. М.: Наука, 2001. С. 325.

го себя в кулинарном искусстве»<sup>90</sup>. Сама щедрость измеряется не только изобилием стола и блюд, изысканностью их сервировки, но и радушным приемом и искусством гостеприимства.

Гастрономическая культура, вбирая в себя специфические черты социокультурной реальности, представляет собой систему практик потребления пищи, содержащую в себе ценности, образцы, нормы. Перечисленное подводит к выводу: *гастрономическая культура неоднородна*. Итальянский историк кухни Массимо Монтанари внутри гастрономической культуры выделял гастрономию голода и пресыщения. В истории человечества периоды голода и изобилия чередовались между собой. При этом М. Монтанари считал, что именно гастрономия голода способствует интенсивному развитию человечества, заставляя людей пройти через испытания, проявляя не только мужество, терпение, но и креативные способности. Вспомним, в условиях советского дефицита, на какие хитрости только ни шли хозяйки, изобретая собственные рецепты вкусного и сытного обеда для семьи.

Исследователи М. В. Капкан, Л. С. Лихачева структурируют гастрономическую культуру, выделяя в ней следующие компоненты – *кулинарную культуру, культуру принятия еды и гастрономическую рефлексию*<sup>91</sup>. Исследователь И. В. Сохань предлагает еще одну структурную единицу гастрономической культуры – *предкулинарную стадию*, связанную с выращиванием и обработкой продуктов, попадающих впоследствии на кухню<sup>92</sup>. Каждый из перечисленных компонентов гастрономической культуры при тщательном анализе оказывается непростым, трудно поддающимся описанию ввиду того, что помимо рационального элемента содержит чувственный и интуитивный. Так, *кулинарная культура* включает в себя перечень определенных продуктов и способы их обработки,

---

<sup>90</sup> Цит. по: Зауали Л. Исламская кухня. М.: НЛЮ, 2008. С. 25.

<sup>91</sup> Капкан М. В. Гастрономическая культура: понятие, функции, факторы формирования / М. В. Капкан, Л. С. Лихачева // Известия Уральского гос. университета. Сер. 2. Гуманитарные науки. 2008. № 55, вып. 15. С. 34–43.

<sup>92</sup> Сохань И. В. Как исследовать гастрономическое? К вопросу о дефинициях и подходах // Вестник Томского гос. университета. Культурология и искусствоведение. 2013. № 1 (9). С. 99–109. – URL: <https://cyberleninka.ru/article/n/kak-issledovat-gastronomicheskoe-k-voprosu-o-definitsiyah-i-podhodah>, свободный (дата обращения: 29.05.2019).

правила сочетания между собой и технологию приготовления еды. Само производство пищи является важнейшей отраслью существования общества, связанной с политической и экономической сферами.

*Культура принятия еды* связана с привычками в пище определенной общности. При этом привычки бывают различными, что позволяет говорить о диетической/религиозной/детской культуре принятия еды. Исследователи Г. Р. Столярова, Н. В. Рычкова, С. Ю. Рычков подчеркивают, что культура питания – понятие довольно широкое. Оно включает в себя систему питания и «поведенческий аспект: правила поведения перед принятием пищи, во время и после трапезы; взаимодействие участников, включенных в процедуры, связанные с питанием; ритуально-обрядовые действия и иные социальные практики, в которых пища выполняет определенные роли»<sup>93</sup>. Таким образом, в понятии культуры принятия еды концентрируются этнические особенности гастрономической культуры народа.

Одной из составляющих культуры принятия еды оказывается введенная С. А. Арутюновым категория – *система питания этноса*. Исследователь понимал под ней «набор основных продуктов и типы блюд, наличие тех или иных дополнительных компонентов (приправ и специй), способы обработки продуктов и приготовления блюд, пищевые ограничения и предпочтения, правила поведения, связанные с приемом пищи»<sup>94</sup>.

В рамках культуры принятия еды взаимодействуют две системы: первая – *человек–еда*, играя роль гастрономической грамматики, регулирует рацион, время принятия пищи, излюбленные/рекомендованные продукты и правила сочетания блюд, вторая – *человек–человек* – учитывает нравственно-эстетические законы, этикетные нормы, уместность трапезы по отношению к ситуации, степень престижности. Накрытый стол должен представлять удовольствие для глаз, вызывая аппетит и приглашая к вкушению, а беседа, сопровождающая трапезу, представляет со-

---

<sup>93</sup> Столярова Г. Р. Религиозные детерминанты культуры питания современных городских мусульман / Г. Р. Столярова, Н. В. Рычкова, С. Ю. Рычков. Казань: Грумант, 2018. С. 10.

<sup>94</sup> Арутюнов С. А. Основные пищевые модели и их локальные вариации у народов России // Традиционная пища как выражение этнического самосознания / под ред. С. А. Арутюнова, Т. А. Ворониной. М.: Наука, 2001. С. 10–11.

бой искусство красноречия и построения диалога на основе принципов нравственности.

Заметим, культура принятия еды многогранна. Она является показателем внутреннего и внешнего облика личности, ее уровня культуры и достатка, мировоззрения и отношения к жизни.

**Мээк.** Это было в прежние времена. Один мужчина впервые приехал в город. Увидел в магазине колбасу и спрашивает у продавца:

– Это что?

– Колбаса, – отвечает продавец.

– А что с ней делают?

– Едят.

– С чем и как?

Продавец обстоятельно объясняет. Мужчина перебивает его:

– Память у меня неважная, вы лучше запишите.

Продавец, видимо, не страдал ленью, записал требуемое.

Заплатив за колбасу, мужчина вышел из магазина. Откуда ни возьмись, пес выскочил. Схватил колбасу и скрылся.

– Давай, беги, глупый пес! Мечтаешь полакомиться? Дудки! Бумага-то с записью у меня осталась, – радуется мужчина<sup>95</sup>.

Культура принятия еды демонстрирует потребительское отношение человека к жизни, потому что человек в том числе *существо потребляющее*, а еда – источник жизни и энергии. Безусловно, что культура принятия еды эволюционировала от простых форм к сложно-символическим, имеющим в каждой культурной среде свою специфику. Посредством как самой еды, так и ее вкушения определялся статус человека. Обратим внимание на один интересный факт истории. В эпоху Средневековья каждый мусульманский «правитель хотел оставить свой след в истории и начал с того, что менял дворцовые меню в соответствии со своими вкусами и предпочтениями, привитыми ему матерью, племенем или местом рождения»<sup>96</sup>. Таким образом, еда выступает в качестве специфического

---

<sup>95</sup> Татарское народное творчество: в 15 т. Т. 7: Мээки (народные шутки). Казань: Татарское книжное издательство, 2017. С. 123.

<sup>96</sup> Зауали Л. Исламская кухня. М.: НЛЮ, 2008. С. 15.

кода общества, фиксирующего не только особенности территории, но и своеобразие культуры, уклада жизни, традиций и вкусовых предпочтений, в том числе харизматической (властвующей) личности.

Как часть гастрономической культуры *гастрономическая рефлексия* связана с представлениями о еде, ее месте и роли в социуме и жизни отдельного человека. Исследователь И. В. Сохань дает широкое понимание гастрономической рефлексии, представляя ее в трех вариантах: как кулинарную книгу, «специфицированный анализ средствами какой-либо конкретной области научного знания» и «философскую концептуализацию»<sup>97</sup>. Так, благодаря кулинарной книге фиксируется «нормативность кулинарного и гастрономического» в виде «формы экспертного знания в отношении культуры еды», что свидетельствует о пищевых практиках определенной кухни (национальной, советской, городской, изысканной и пр.). Отметим, сегодня различные исследования создают довольно широкий дискурс анализа пищи, в том числе исторический, этнологический, психологический, социологический, политологический, экономический, философско-культурологический.

*Это интересно.* «В Европе первые кулинарные книги появляются в Риме в середине I в. до н. э. или в самом начале н. э. В это время имперский Рим переживает эпоху роскоши, а в кулинарном отношении – эпоху гурманства. Известность получили пиры, устраиваемые Лукуллом и Катонем Старшим. На императорских пирах гостям подавали слоновьи хоботы, паштеты из соловьиных и павлиньих языков и петушиных гребней, печень рыб-попугаев. Самой распространенной рядовой пищей римлян были густая каша из полбы и овощи: капуста, лук, чеснок, свекла и бобовые. Видный политик и трибун Марк Порций Катон (234–149 до н. э.) в труде «О сельском хозяйстве» знакомит читателей с народной итальянской кухней, приводя рецепты приготовления хлеба, соленых маслин, дешевого и острого рыбного соуса гарум, каш, похлебок из бобов, разнообразных овощных блюд.

---

<sup>97</sup> Сохань И. В. Как исследовать гастрономическое? К вопросу о дефинициях и подходах // Вестник Томского гос. университета. Культурология и искусствоведение. 2013. № 1 (9). С. 99–109. – URL: <https://cyberleninka.ru/article/n/kak-issledovat-gastronomicheskoe-k-voprosu-o-definitsiyah-i-podhodah>, свободный (дата обращения: 29.05.2019).

Центральное место среди появившихся в эпоху империи кулинарных книг занимает знаменитый труд «О кулинарии» Целия Апиция, написанный в III–IV вв. н. э.

Заслуживает внимания в кулинарном отношении и стихотворение Вергилия «Деревенское кушанье», в котором подробно говорится о способах приготовления многих блюд народной кухни. Современник Вергилия писатель и агроном Луций Юний Модераст Колумелла в 12-томном труде «О сельском хозяйстве» уделил пристальное внимание деталям крестьянского быта, в том числе еде. В нем приводится большое число рецептов овощных, крупяных, молочных, рыбных блюд, объясняется, как делать сыр, как и какие сорта хлеба печь, как производить вино, как выжимать и ароматизировать масло... Теме еды уделяли внимание и такие поэты, как Гораций и Марциал, воспевавшие простую кухню: суп из порея, тушеные бобы, кашу из полбы, десертные блюда – изюм, груши и каштаны.

С падением Рима в 453 г. кулинарная литература надолго исчезает.

Средневековые кулинарные книги были по преимуществу анонимными, но в некоторых случаях история сохранила имена авторов. Так, в начале XIV в. при дворе герцога Савойского трудился повар Шикар, создатель книги «О делах поварских». А Абдул Хасан аль-Мухтар ибн Ботлан, который был медиком и астрономом-консультантом при дворе халифа Гранады, оставил два труда – «Альбом здоровья» и «Кулинарный альбом». Итальянец маэстро Гильберто, автор «Кулинарной экспозиции», был придворным поваром английской королевы Элеоноры Аквитанской. Любопытные рецепты принадлежат и перу немца Иоганна Бокенхеймского, служившего в 1430-х гг. личным поваром папы Мартина V. Первая поваренная книга во Франции была издана в 1375 г. Ее автор Гийом Тирель был главным поваром короля Карла V и называлась она «Приготовитель мяс, к столу предназначенных». Первая поваренная книга в Англии была издана в 1508 г.

Позже стали выходить и другие кулинарные труды. Предназначались они не столько для королевского двора, сколько для владетельных лордов, их вассалов – рыцарей и дворян. Кулинарных изысков в них не было, зато жестко закреплялись традиции. Пища предпочиталась сытная, твердая, основательная и относительно однообразная: бычье мясо и жирная свинина, масляный пудинг, пернатая дичь, а также яйца, сыры, бекон, запеченная баранина. Характерным было практически отсутствие рыбы в рецептах.

Подавляющее число средневековых рецептов отражает великосветскую кухню, однако были и исключения. В конце XV в. некий пожилой парижский торговец, женившись на юной девице, решил написать ей в назидание книгу «Парижская домохозяйка», которая содержала моральные предписания, советы по домоводству и кулинарные рецепты.

Что касается американского континента, то в США первая кулинарная книга появилась в 1742 г. в штате Виргиния. Это была переизданная английская книга Элизы Смит «Полная книга домашней хозяйки». И только в конце века была издана чисто американская поваренная книга «Американская кухня» Амелии Симмонс (1798).

О традициях питания в средневековой Руси говорится в летописях, в частности в «Повести временных лет», где упоминается употребление дружинниками овсяного киселя во время осады города. Но гораздо больше сведений о питании во времена правления Ивана Грозного. Об этом упоминается в записках путешественников XVI в. и в «Домострое» – энциклопедии домашней жизни горожан начала XVI в., – в котором гастрономический раздел занимает центральное место и включает помимо перечня блюд описание способов готовки и сохранения продуктов, «кулинарный календарь года», рекомендации, чем кормить более или менее обеспеченные слои населения, как разделять стол хозяев и слуг, какую посуду использовать на кухне и при подаче на стол...

Первые русские кулинарные книги были связаны с именем тульского помещика В. А. Левшина (1746–1826) – генерального прокурора, секретаря Русского вольного экономического общества, человека всесторонне образованного. Ему принадлежит несколько трудов, посвященных национальной кухне. В первом труде – «Народная поварня» (1793) – он описывал пути удешевления пищи для солдат и простого народа, предлагая множество рецептов экономичных блюд. Второй труд – «Словарь поваренный приспешничий, кандиторский и дистилляторский» – содержал инструкции по приготовлению блюд русской, французской, немецкой, голландской, испанской и английской кухни. Подходил он к описываемому материалу творчески, приводя рецептуру блюд, анализируя и реконструируя технологию приготовления пищи.

Труды В. А. Левшина дали толчок к появлению большого количества кулинарной литературы в России в XIX в. В 1811 г. появился «Новейший полный и совершенный русский повар и приспешник, или Всеобщая поваренная книга для всех сословий, состоящая из

2000 правил». В 1828 г. была издана «Старинная русская хозяйка, ключница и стряпуха» – подробное наставление к приготовлению старинных российских кушаний. В 1837 г. Михаил Андреев опубликовал труд «Новая и полная для всех состояний ручная кухмистерская книга». В 1841 г. повар-классик и кодификатор так называемой петербургской кухни В. Радецкий издал «Кулинарные записки», посвященные аристократической и придворной кухне.

Отдельно следует упомянуть книгу Елены Молоховец «Подарок молодым хозяйкам, или Средство уменьшения расходов в домашнем хозяйстве». Она вышла в 1861 г. в Курске и до 1917 г. выдержала 29 переизданий. Автор книги происходила из дворянской семьи, была прекрасно образована, знала 4 иностранных языка, музицировала и превосходно вела хозяйство. Ее таланты на кулинарном поприще были столь яркими, что покоренный ими супруг втайне от жены издал собранные ею рецепты»<sup>98</sup>.

Особую роль в проявлении гастрономической рефлексии играют не только кулинарные книги, но и кулинарная публицистика, встречающаяся в том числе в глянцевах журналах, и произведения искусства (особенно живописи и художественной литературе). При этом, как справедливо заметил В. В. Похлебкин, «с точки зрения читательско-обывательской, кулинарное искусство ни к сфере интеллекта, ни к сфере чистой экономики не относится. Но на деле, да и с точки зрения серьезной науки, например, этнографии, пища в процессе развития человеческого общества и конкретно в жизни людей играет не только выдающуюся и даже определяющую роль, но и относится к разряду культуры человечества»<sup>99</sup>.

Ведущую позицию в процессе рефлексирования о еде играет *вкус* как одна из ключевых характеристик бытия личности, выполняющая роль не только физиологической, но и социально-культурной категории. Вспомним, Г. Ф. В. Гегель трактует вкус как нечто предметно-наличное в бытии человека, претворяющееся в духовное<sup>100</sup>. В совокупности со зре-

---

<sup>98</sup> Урядова А. В., Савин Д. А. Специальные виды туризма: учеб. пособие. Ярославль: ЯрГУ им. П. Г. Демидова, 2013. – URL: <http://www.demidovtour.ru/files/pages/27/Spets%20%20vidy.pdf>, свободный (дата обращения: 17.06.2019).

<sup>99</sup> Похлебкин В. В. Кухня века. – URL: <http://litresp.ru/chitat/ru/П/пohlebkin-viljyam-vasiljevich/kuhnya-veka>, свободный (дата обращения: 17.06.2019).

<sup>100</sup> Гегель Г. В. Ф. Работы разных лет: в 2 т. Т. 1. М., 1973. С. 121.

нием, обонянием, осязанием, слухом и даже страстью (в нашем контексте страстью к еде) вкус рождает целостную картину восприятия трапезы – своеобразную симфонию вкушения. Как отметил в своей книге «Физиология наслаждений» П. Мантегацца, изданной в 1890 г., «во вкусовых ощущениях есть и своя мелодия, и своя гармония: все производимые в полости рта одним и тем же куском осязательные вкусовые ощущения группируются в один общий вкусовой аккорд, т. е. в нечто гармоническое. А между тем убегающее впечатление проглоченного, сочетаясь со следующим впечатлением, производит мелодию. Разнообразие происходит от того, однородны ли эти впечатления, разнясь между собой только степенью, или состоят они из совершенно различных свойств. На гармонии вкусов вещества зиждется первая часть гастрономии как науки, рассуждающей о приготовлении яств. На мелодии же вкусов построена последняя, главная часть этой науки, трактующей о последовательности между собой блюд и о комбинации вин между собой», поэтому «хороший обед – это концерт, составленный из гармонии и мелодий и основанный на непреложных законах вкуса, чуть ли не математически определенных и доводимых гениальностью кулинарного артиста до апогея своего совершенства»<sup>101</sup>. Возможно, только поэтически можно наиболее адекватно выразить вкусовые ощущения, как это сделал П. Мантегацца.

Обратим внимание на один момент. Как правило, большинство мыслителей пишут об *эстетическом вкусе*, связанном с художественной активностью человека и его восприятием прекрасного. Именно вкус выступает духовным «механизмом» и «отправной точкой» восприятия красоты. В эстетическом дискурсе вкус проявляется «в чувстве соразмерности и сообразности» (А. С. Пушкин), высвечивая тонкость души воспринимающей личности. Частично рассуждения об эстетическом вкусе можно перенести и на процесс гастрономической рецепции, т. е. понимания и оценивания еды как артефакта культуры. Как правило, подача блюд, внешний вид пищи, посуда и сервировка (праздничного/повседневного) стола, его украшение, а также само помещение, освещение и мебель в нем, соблюдение этикетных правил, сопутствующие застолью беседы и настроения имеют непо-

---

<sup>101</sup> Мантегацца П. Физиология наслаждений. М., 1890. С. 52–53.

средственное отношение к прекрасному и эстетике. Цветовая палитра стола и блюд на нем, вызывая эстетические эмоции, способствует появлению аппетита. Более того, сами вкусовые качества пищи позволяют оценивать ее в эстетических категориях таких как прекрасное/безобразное с их ключевыми характеристиками – гармоничное/дисгармоничное, симметричное/асимметричное, наслаждение/отвращение, бескорыстие/выгода, идеал/отрицание идеала. Заметим, гастрономический вкус дал название эстетическому вкусу, т. е. пищевые вкусовые впечатления были первичными. Но философская рефлексия о гастрономическом вкусе играет вторые роли, в отличие от эстетического вкуса, занявшего ведущее положение в научном дискурсе.

Ж. Ж. Руссо, считая, что чувством вкуса обладают все люди, обращал внимание на степень его развитости. У каждого человека в зависимости от его особенностей и среды обитания формируется личный модус вкуса. При этом французский просветитель подчеркивал, что именно праздный образ жизни и вереница развлечений способствуют формированию вкуса в удовольствии, а к числу предметов, оказывающих непосредственное влияние на процесс, относится не только природа, но и мир культуры и искусства. Рассуждая в духе Ж. Ж. Руссо, можно сказать, что гастрономические вкусовые ощущения формируются под воздействием как естественных продуктов питания (трав, ягод, корней, плодов), так и окультуренных, т. е. обработанных и приготовленных характерными для конкретного общества технологиями и способами.

Интерпретируя эстетические идеи Д. Юма, изложенные им в очерке «О норме вкуса» (1739–1740), сформулируем следующие положения. Личный вкус по отношению к пище помогает различить вкусное и невкусное/безвкусное. Подобное суждение всегда будет исходить из индивидуальных особенностей и предпочтений, свидетельствуя о субъективном отношении к пище. Огромное воздействие на кристаллизацию индивидуального вкуса, способного оценить достоинства и недостатки вкушаемой пищи, оказывает жизненный опыт (особенно – пищевой), который всегда субъективен и даже интимен. Подобная ситуация говорит о том, что бессмысленно искать истину и абсолютность в отношении вкуса.

Э. Берк, рассуждающий о вкусе в своем произведении «Философское исследование о происхождении наших идей возвышенного и прекрасно-

го» (1756), приходит к пониманию того, что в широком значении вкус – не только идея, но и удовольствие восприятия и воображения, помогающие сформировать выводы, делаемые «мыслительной способностью относительно различных взаимоотношений упомянутых удовольствий и относительно аффектов, нравов и поступков людей». Вкус Э. Берк относит к числу врожденных, эмоционально-рассудочных способностей, обусловленных индивидуальными параметрами чувствительности, «удовольствия воображения» и рассудительности каждой личности. Вследствие этого вкус человека глубоко субъективен. По мнению мыслителя, его неразвитость говорит об отсутствии вкуса, а слабость – о дурном вкусе.

Немецкий философ И. Кант связывал вкус со «способностью судить о прекрасном», проявляя удовольствие или неудовольствие. «Следовательно, вкус – это способность общественной оценки внешних предметов в воображении. Здесь душа ощущает свою свободу в игре воображения (следовательно, в чувственности), ибо общение с другими людьми предполагает свободу: и это чувство есть удовольствие»<sup>102</sup>. При этом вкус-удовольствие обуславливает вкус-выбор (например, в кулинарных блюдах), что позволяет говорить об определенной рационализации и рефлексивности не только суждений, но и пристрастий человека (в нашем контексте – по отношению к еде).

А. Гримо де ла Реньер в своем «Альманахе гурманов», характеризуя Гурмана как человека одаренного и деликатного, рассуждает о его вкусе. Он непременно должен быть *просвещенным*, т. е. сочетающим в себе «чувствительнейшее небо и превеликую опытность». При этом «все чувства Гурмана должны отвечать его вкусу, ибо он должен угадывать сущность всякого яства еще прежде, чем поднесет его к губам», т. е. «взор его должен быть пронизателен, слух чуток, осязание безошибочно, а язык всегда наготове»<sup>103</sup>. В рассуждениях А. Гримо де ла Реньер о Гурмане неявно присутствует идея о том, что развитый гастрономический вкус есть результат обучения, опыта и проявления интуиции. Заметим, в татарском

---

<sup>102</sup> Кант И. Сочинения: в 6 т. Т. 6. М., 1966. С. 484–485.

<sup>103</sup> Гримо де ла Реньер А. Альманах гурманов. М.: НЛЮ, 2014. С. 409.

фольклоре можно также обнаружить характеристику гурмана как человека, разбирающегося во вкусной еде: «и из вкусного выбирают по вкусу»<sup>104</sup>.

*Это интересно.* В древнеиндийском учении Аюрведа особое внимание отводится вкусу, который определяет сущность и качество продукта, воздействующего на организм человека (заряжая, согревая или охлаждая его). Еда должна представлять гармонию различных вкусов – сладкого, кислого, соленого, острого, горького и терпкого. Только их сочетание помогает правильному пищеварению. Более того, если во время трапезы у человека работают все органы чувств, то он получает удовольствие. Безвкусная еда нарушает жизненный баланс личности, не способствуя радостному восприятию бытия.

Обобщая немногочисленные исследования о гастрономическом вкусе, сделаем следующие выводы. Гастрономический вкус относится к разряду телесных практик индивида, появляясь на пересечении физиологического, интуитивного, чувственного, рационального, социально-исторического и нравственно-эстетического. Рождаясь в процессе принятия пищи, он способствует п(р)оявлению зрительного/осозательного удовольствия/порицания, вкусового/обонятельного/слухового наслаждения/отвращения, сопровождаясь соблюдением этикетных правил и искусством вести беседу. Вкус формирует гастрономическую культуру. В свою очередь, сама гастрономическая культура как один из существенных аспектов жизни, проявления любви к пище и ее разнообразию, возможность раскрыться не только в праздниках, но и в буднях, влияет на проявление вкуса и вкусовых предпочтений личности. В связи со сказанным, можно выдвинуть тезис о диалектической взаимосвязи между гастрономической культурой и гастрономическим вкусом.

В процессе приготовления и принятия пищи вкус проявляет себя многогранно – физиологически, эстетически и нравственно, т. е. гастрономический вкус личности многослоен. Безусловно, он представляет собой одну из потребностей человека, нуждающегося в ежедневном пищевом рационе. Вкус, передающий специфику сегмента реальности – в нашем контексте

---

<sup>104</sup> Татарское народное творчество: в 15 т. Т. 6: Пословицы и поговорки / сост. К. Ш. Махмутов, Х. Ш. Махметов. Казань: Татарское книжное издательство, 2017. С. 222.

еды, отталкивается от свойств объекта (конкретного блюда, продуктов питания, технологии их приготовления) и реакции на него субъекта – человека *вкушающего* (готовящего/пробующего блюда). Синкретизм составляющих вкуса рождает богатую палитру ощущений и эмоций, демонстрирующих отношение личности к дарам жизни, к вкусу и аромату употребляемой пищи. При этом личность *вкушающая/пробующая* выстраивает своеобразную схему вкуса, на конструкцию которой влияют внешний вид блюда, его аромат и вкус, а также комплексное ощущение во рту (сладкое, горькое, кислое, острое и их смешение), обусловленное температурой (горячее/холодное), текстурой еды (жесткое/мягкое, хрустящее/нежное, сухое/сочное, маслянистое/рассыпчатое), сроком приготовления (свежестью/давностью). Перечисленное позволяет сделать вывод о *вкушаемом* блюде, оперируя при оценке характеристиками повседневное/праздничное, домашнее/общественное (ресторанное), простое/изысканное, вкусное/невкусное (отвратительное), полезное/вредное, калорийное/диетическое, качественное/некачественное, обильное/скудное, разрешенное/запрещенное и пр.

Ввиду того, что не существует единой теории вкуса, выделим три наиболее популярные, схематично раскрывающие механизм вкусовых ощущений: 1) *химическая теория* трактует вкус как нервный импульс вкусовых волокон, возникающий при распаде протеиновых веществ, содержащихся во вкусовых клетках; 2) *физико-химическая* связывает появление вкуса с разностью потенциалов между протоплазмой клеток языка и окружающей средой; 3) *ферментативная* исходит из того, что вкус обусловлен проникновением вкусовых веществ в ферментативные процессы, происходящих в рецепторах. Тем не менее данные теории не способны охватить полностью сложный процесс формирования вкуса.

Осуществляя краткое описание *вкусового поля* человека, отметим, что оно находится во рту, играющему роль микрокосма и резонатора. В нем «небо = небо; язык = человек, индивид, единица, стихия огня; губы = мягкое, женское, влажное, волнообразное, Двоица, стихия воды; зубы = кость, твердь, горы, множество, стихия земли; дыхание = воздух»<sup>105</sup>.

---

<sup>105</sup> Гачев Г. Д. Космо-Психо-Логос: национальные образы мира. М.: Академический проект, 2015. С. 24.

Именно во рту происходит трансформация: Космос перетекает в Логос, а материя в дух. Рот оказывается зоной, объединяющей пищу и слово: «пищей внешний Космос входит в нас, словом – внутренний наш микрокосмос выходит вовне»<sup>106</sup>. Благодаря этому вкушаемая пища осмысливается, а сам процесс окрашивается в субъективные тона ощущений и чувств.

Вкусовое поле охватывает собой поверхность языка, слизистую оболочку мягкого неба, заднюю стенку надгортанника и боковые стенки гортани. Вкусовые рецепторы располагаются на языке в виде вкусовых лукович, находящихся в почках/сосочках (грибовидных, желобковатых, листовидных). Заметим, исследователи считают, что у человека около 9 000 вкусовых лукович, большая часть из которых расположена на кончике языка и у основания. Именно они при раздражении реагируют на горькое, кислое, соленое и сладкое, формируя ощущение вкуса. Но реакция восприятия вкусов различна, что обусловлено расположением вкусовых рецепторов: например, быстрее всего возникает ощущение соленого, затем – сладкого, медленнее всего – горького. Согласно научным данным, соленый вкус ощущается по краям передней части языка, сладкий – кончиком языка, кислый – краями задней части, а горький – основанием. Подчеркнем, вкусовые рецепторы быстро отмирают и появляются, с возрастом их число может уменьшиться в 2–3 раза, что ведет к снижению вкусовых ощущений.



**Дифференцирование вкусовых ощущений, воспринимаемых языком человека**

<sup>106</sup> Там же. С. 68.

Вкусовые рецепторы языка различают горечь, кислоту, соленость и сладость. Но при приготовлении пищи нередко прибегают к комбинированию вкусов, осуществляемому по определенным правилам. Так, к вкусовой гармонии можно отнести чистые вкусы, а также сочетание кислого и сладкого (кисло-сладкий вкус), кислого/сладкого и соленого (кисло-соленый/сладко-соленый), горького и сладкого. При этом дисгармоничными являются сочетание горького с соленым или кислым.

**Мээж.** Один человек у другого спрашивает:

– Что слаще – мед или сахар?

Тот отвечает:

– Как же я узнаю без пробы? Принесите отведать, там и скажу.

Проголодался, значит. Принесли. В одной посуде мед, в другой сахар. Где-то сам раздобыл хлеб и принялся пробовать то одно, то другое. Все подчистую уплел и сказал:

– Нет, не узнал, который вкуснее<sup>107</sup>.

Согласно наблюдениям Ж.-Ф. Ревеля, в гастрономии вкуса существуют две тенденции: в одной внимание уделяется приправам и пряностям, придающим блюду специфический аромат и пикантный вкус; в другой – акцентируется естественность созданного блюда<sup>108</sup>. В современном мире, где начинают доминировать *fast food*<sup>109</sup> и *snacks*<sup>110</sup>, вкусовые ощущения личности искажаются, рождая *суррогат вкуса*. Данному факту способствуют многочисленные стимуляторы вкуса, добавляемые

---

<sup>107</sup> Татарское народное творчество: в 15 т. Т. 7: Мээжи (народные шутки). Казань: Татарское книжное издательство, 2017. С. 83.

<sup>108</sup> См.: Ревель Ж.-Ф. Кухня и культура. Литературная история гастрономических вкусов от античности до наших дней. Екатеринбург, 2004. С. 313.

<sup>109</sup> Быстрое питание / *fast food* (с англ. – *fast* / быстрый и *food* / пища) – вид упрощенного приготовления пищи и питания, на которое затрачивается мало времени. Первые заведения по быстрому питанию были открыты компанией *White Castle* в Канзасе в 1921 г., предлагая посетителям гамбургеры. Заметим, сегодня национальные кухни прибегают к идее быстрого приготовления, предлагая покупателям полуфабрикаты (например, итальянскую пиццу, русские и татарские пельмени).

<sup>110</sup> Снэки/снеки (с англ. *snack* – легкая закуска) – блюда, утоляющие голод между приемами пищи, своеобразный перекус. К числу подобных продуктов относят кукурузные хлопья, мюсли, орешки, печенье, попкорн, сухарики, чипсы, шоколадные батончики и пр.

в каждый продукт. Дело в том, что *fast food* обладает «нейтральной пищевой основой», «на которой выстраиваются вкусовые добавки и усилители вкуса»<sup>111</sup>.

В. О. Пигулевский, изучая трапезу, выявил следующие *регистры вкуса*: физиологический, органолептический, гастрономический и эстетический. Каждый из них отличается своими характеристиками, внося лепту в гармоническое звучание субъективного восприятия пищи. Так, «физиологический вкус – ощущение сладкого, соленого, горького, кислого, острого; органолептический вкус предполагает помимо физиологического вкуса распознавание консистенций и аффектаций – сочного, однородного, волокнистого, нежного, крошливого и клейкого, терпкого, пряного, жгучего и охлаждающего; гастрономический вкус – способность воспринимать гармонии и дисгармонии кухни, привкусы и вкусоности, когда вкусовые ощущения дополняются ароматами, флейвор<sup>112</sup>; эстетический вкус – способность к критическому суждению, пониманию и эмоциональной оценке явлений жизни с позиции прекрасного, способность судить о художественных ценностях»<sup>113</sup>. Перечисленные В. О. Пигулевским регистры вкуса помогают проявиться гастрономической рефлексии и расшифровать *гастрономический код культуры*. Последний представляет собой специфическое культурное образование, связанное с телесными и интеллектуальными практиками людей. Гастрономический код культуры можно обнаружить у каждого народа/социальной группы. Посредством него кодируется информация о своеобразии этнической пищи в виде определенного меню и рецептов, включающих в себя состав блюд, пропорции ингредиентов и способы их приготовления, разделение на праздничную и повседневную трапезы, процесс принятия пищи. Более того, пищевой код культуры содержит и запреты, так называемые пищевые табу.

---

<sup>111</sup> Пигулевский В. О. Вкушение и трапеза // Гуманитарий юга России. 2012. № 3. С. 100–113. – URL: <https://cyberleninka.ru/article/n/vkushenie-i-trapeza>, свободный (дата обращения: 29.05.2019).

<sup>112</sup> В переводе с английского *flavor* буквально означает «сочетание вкуса и аромата, привкус».

<sup>113</sup> Пигулевский В. О. Вкушение и трапеза // Гуманитарий юга России. 2012. № 3. С. 100–113. – URL: <https://cyberleninka.ru/article/n/vkushenie-i-trapeza>, свободный (дата обращения: 29.05.2019).

Дешифровка кода высвечивает специфику кухни, отношение к пище как дару жизни, вкусовые предпочтения народа/группы. Наиболее ярким компонентом кухни и ее гастрономического кода является рецепт блюда, или *кулинарный рецепт* (от лат. *receptum* – взятое, принятое, от лат. *recipio* – принимаю, получаю). Представления о еде, технологии ее приготовления и вкусовых качествах можно реконструировать благодаря рецептурным сборникам. Рецепт играет значимую роль в процессе подготовки стола к трапезе, потому что представляет собой практическое руководство по приготовлению определенного блюда. Он воплощает собой *мыслеобраз* (Г. Д. Гачев), позволяющий блюду из виртуальности при приготовлении перейти в действительность. Посредством рецепта раскрывается национальная логика приготовления блюда, высвечивающая его специфику. Кулинарный рецепт, зафиксированный в рецептурных сборниках, являет собой семантический гипертекст, кодирующий не только перечень продуктов, но и способы их приготовления (например, на костре, в печи, на газовой/электрической/индукционной плите, в микроволновке), что демонстрирует динамику социокультурного развития применительно к соответствующему региону.

Обратим внимание на один факт. Большая часть средневековых рецептов была составлена мужчинами, готовившими еду и пишущими о ней различные комментарии. Даже сцены, иллюстрирующие содержание книг по кулинарии, изображают лиц мужского пола: «того, кто готовит трапезу» и «кому трапеза предназначена»<sup>114</sup>. Считается, что точкой отсчета мусульманских рецептов является средневековый Багдад, который уже в X в. «был космополитическим городом», расположенным «на перекрестке цивилизаций: арабской, персидской, греческой, индийской, турецкой и даже китайской»<sup>115</sup>. Каждая из них вносила свой вклад в формирование гастрономической культуры и вкусовых предпочтений людей того времени. Так, китайские степные кочевники обогатили кухню Багдада простыми рецептами и любовью к молочным продуктам, иранские народы – сочетанием изысканности и варварства, утонченности и грубости.

---

<sup>114</sup> Зауали Л. Исламская кухня. М.: НЛО, 2008. С. 26.

<sup>115</sup> Там же. С. 13.

Но главное, как подчеркивает Л. Заули, что «история кодификации кулинарных рецептов в мусульманском мире началась в Багдаде», где «уже в IX в. составлялись первые рецептарины на арабском»<sup>116</sup>. Далее, традиция составления рецептов постепенно распространилась по средневековым мусульманским городам: в «сирийском Халебе, египетском Каире, андалузской Мурсии и т. д.»<sup>117</sup>.

Подчеркнем, долгое время у татар, вплоть до XIX в., существовала устная традиция передачи рецептов. Такой вид рецепта, безусловно, отличался от своего фиксированного вида, представленного сегодня в многочисленных изданиях по кулинарии. Специфика устного кулинарного рецепта заключается в научении и описании технологии приготовления определенного блюда, где о необходимых продуктах говорится в процессе рассказа с указанием их приблизительного количества. Более того, в устном рецепте преобладает разговорная речь, отличающаяся насыщенной экспрессивностью и сопровождающаяся жестами. Если обратиться к современности, то до сих пор среди татарских хозяек бытует устная традиция передачи рецептов, а сами продукты называются в своем разговорном варианте (например, гречка, морковь, картошка, оладушки и пр.). Подчеркнем, «если в письменных рецептах четко выделяются три композиционных компонента (заголовок рецепта, перечень продуктов (ингредиентов) с указанием их количества, описание приготовления блюда), то для устного рецепта обязательными являются лишь название и описание процесса приготовления»<sup>118</sup>.

Многие рецепты татарских блюд дошли до нас благодаря Каюму Насыри. Впоследствии его начинания в области фиксации рецептов были подхвачены многими мастерами кухни (например, Ф. Ибрагимовой, Ю. А. Ахметзяновым). Безусловно, в чистом виде древние рецепты татар до нас не дошли, что объясняется, с одной стороны, их довольно поздней фиксацией, а с другой – преобразованием вкусов и гастрономических

---

<sup>116</sup> Там же. С. 8.

<sup>117</sup> Там же. С. 8.

<sup>118</sup> Еда по-русски в зеркале языка / Н. Н. Розанова, М. В. Китайгородская, У. Долешаль, Д. Вайс и др. М.: РГГУ, Ин-т русского языка им. В. В. Виноградова РАН, 2013. С. 436.

привычек, дополнениями в рецептуре, которые вносили в каждом районе. Как справедливо считает Л. Зауали, «кулинарное искусство в каждом регионе, где был распространен ислам, развивалось по собственному пути в соответствии с господствующими в регионе тенденциями»<sup>119</sup>.

Составными элементами современного кулинарного рецепта являются: название, в котором можно встретить указание на национальную принадлежность, время приготовления блюда (оно ориентировочное), перечень необходимых пищевых продуктов, их количество/пропорции, оборудование и условия приготовления, количество персон, калорийность (в некоторых рецептах четко прописывают содержание в блюде белков, жиров и углеводов), инструкция (иногда пошаговая) по смешиванию, обработке ингредиентов и приготовлению блюда, а также способы сервировки блюда, т. е. украшение и специфика подачи блюда на стол.

Все существующее многообразие рецептов классифицируют по различным группам. Например, по времени приема различают завтрак, (второй завтрак), обед, полдник и ужин; по типу блюд – закуски, салаты, первые и вторые блюда, десерты; по способу приготовления – вареные, жареные, тушеные, печеные, резаные; по основанию главного ингредиента – мясные, рыбные, овощные, из птицы, морепродуктов и теста; по национальной и региональной принадлежности – русская/татарская/кавказская/азиатская/китайская/французская и др. кухни; по событиям – новогодняя, рождественская, пасхальная, масленичная и пр.; по состоянию здоровья – диетическая для диабетиков/язвенников и др.

Долгое время рецепты существовали в устной традиции, передаваясь из поколения в поколение, что допускало их вариативность. Как правило, в старинных рецептах указывалось только название блюда, перечень ингредиентов и их пропорции, т. е. они были рассчитаны на тех, кто умел готовить. Сегодня рецепты также имеют устную традицию бытования, но помимо этого они зафиксированы в огромном количестве кулинарных книг, (специализированных/неспециализированных) журналах и на сайтах Интернета, визуализированы посредством фото/видеосъемки. Сам «рецепт призван строго зафиксировать определенный вкус,

---

<sup>119</sup> Зауали Л. Исламская кухня. М.: НЛО, 2008. С. 15.

а меню – придать смысл и превознести данное блюдо и гастрономическое мастерство»<sup>120</sup>.

Завершая небольшой экскурс в мир рецепта, обратим внимание еще на одну деталь. Татарские хозяйки даже в XX в. для приготовления блюд определяли объемы необходимых компонентов на глаз. Это связано не только с отсутствием специальных приборов измерения для малых объемов, но и с тем, что в самих рецептах долгое время не было точных мер. Как правило, малые объемы муки измеряли горстями, а крупные – мисками или стаканами, жидкость – стаканами или в XX в. поллитровыми/литровыми банками, мед и жиры – ложками, соль – щепотью.

В заключение наших рассуждений о вкусе отметим следующее. В процессе творения, поглощения и наслаждения поданными блюдами можно обнаружить конструирующие личность начала, в рамках которых индивид, говоря словами В. В. Бибихина, проявляет собственную *ловкость захвата при захваченности*. «Не поедание, а понимание», осуществляемое, когда человек «не ассимилирует пищу», а «ассимилируется с ней»<sup>121</sup>, тем самым постигая мир и себя в нем. Хотя «о вкусах не спорят», т. е. невозможно рассуждать об универсальном вкусе, но можно говорить о вкусе индивидуальном как явлении, подверженном изменению и развитию. Проявление вкуса «каждого человека оценивается окружающими», характеризующими его «как хороший или дурной, утонченный или примитивный, здоровый или извращенный»<sup>122</sup>.

Вкусовые ощущения и переживания формируют у личности способность отличать по вкусу, качеству и аромату употребляемую пищу. В результате пищевого опыта у индивида постепенно формируются собственные вкусовые потребности, способности, умения и предпочтения. Как правило, они обусловлены социокультурным контекстом, в котором исторически сложились определенный пищевой рацион, культура при-

---

<sup>120</sup> Пигулевский В. О. Вкушение и трапеза // Гуманитарий юга России. 2012. № 3. С. 100–113. – URL: <https://cyberleninka.ru/article/n/vkushenie-i-trapeza>, свободный (дата обращения: 29.05.2019).

<sup>121</sup> Бибихин В. В. Мир. СПб.: Наука, 2007. С. 430.

<sup>122</sup> Каган М. С. Эстетика как философская наука. Университетский курс лекций. СПб.: Петрополис, 1997. С. 190.

готовления и поглощения пищи, а также перечень употребляемых и табуированных продуктов питания. Обратим внимание на один значимый момент. В каждой культурно-исторической эпохе и у каждого народа незримо присутствуют *нормы питания* как мера измерения общественного в отношении индивидуального. Данные нормы распространяются и на проявление вкуса, выражаясь в гармонической сочетаемости продуктов между собой и перечне определенных (обязательных) блюд в меню. Можно утверждать, что еда и ее потребление, с одной стороны, формирует у личности индивидуальный вкус, а, с другой – ее вкусовые предпочтения высвечивают «общность вкусовых позиций людей одной эпохи, одной национальной культуры, одной социальной и профессиональной среды»<sup>123</sup>.

Более того, индивид периодически осуществляет знакомство с новыми блюдами, нередко заимствованными из иной национальной кулинарной культуры, что расширяет его вкусовые впечатления и рождает новые стереотипы пищевого поведения. Перечисленное подводит к пониманию, что вкус можно отнести к разряду *благоприобретаемых способностей* личности в результате ее вхождения в мир культуры как *захвата при захваченности*.

При этом вкус, как справедливо замечает М. С. Каган, «не рационален, а эмоционально-интуитивен», вбирая в себя чувственный опыт практической жизни<sup>124</sup>. Как заметил французский шеф-повар Ален Шапель (1937–1990), «приготовление еды – это акт любви», в котором необходимо *любить* и то, что ты готовишь, и человека, которому готовится блюдо. Именно любовь и положительные эмоции благоприятно сказываются на взаимоотношениях человека с принимаемой пищей и являются показателем жизненной позиции. Неслучайно метафора «мир в твоей тарелке» олицетворяет одновременно и личные предпочтения, и мировоззрение. Так, Джейми Кэт Каллан в книге «Француженки не спят в одиночестве» заметила: «Проблемы с едой у нас начинаются тогда, когда мы начинаем сражаться с пищей, почему бы не подружиться с ней? Почему бы поближе не познакомиться с яйцом? Не наладить непринужденные отношения

---

<sup>123</sup> Там же. С. 188.

<sup>124</sup> Там же.

с овощами? Не свести знакомство с хорошим темным шоколадом? Не сказать «привет» хлебу? Не подмигнуть сыру? Через некоторое время у тебя будет меньше тайных полуночных встреч с продуктами у холодильника. Желание слопать пакет чипсов исчезнет. Почему? Потому что, когда мы заводим дружбу с едой и знакомим с ней любимых людей, пища в нашей жизни перестает играть роль тайного любовника. Она становится просто едой, чем-то таким, что укрепляет наши отношения с любимыми людьми, приносит нам радость и удовлетворение... и обеспечивает способ, которым мы можем показать нашу любовь»<sup>125</sup>.

**Мээк.** Старик Гарифулла пьет чай вместе со своим соседом Шарифуллой. Шарифулла захватывает мед большой ложкой.

Хозяин не выдержал, зачерпнул как следует мед и дал откусать соседу:

– Ну, сосед, как на вкус? Что напоминает?

– Мед...

Тогда Гарифулла зацепил мед на кончик ложки и снова дал отведать соседу.

– А теперь вкус какой?

– Так ведь... Все равно. У меда вкус меда...

– А если все равно, то ты, сосед, не отхватывай мед такими глыбами, ешь в меру, – сказал Гарифулла<sup>126</sup>.

Как уже было отмечено, гастрономический вкус связан с сенсорными особенностями человека, воспринимающего раздражители не только от пищи, но и из окружающей трапезу внешней среды, в том числе температуры, относительной влажности воздуха, времени суток, освещенности помещения. Еда как раздражитель задействует все пять органов чувств личности. Правильно накрытый стол, уставленный многочисленными блюдами, рождает особую атмосферу, приятно воздействуя на зрение, слух, обоняние и вкус личности. При этом каждое сенсорное пространство обусловлено не только индивидуальными особенностями организма,

---

<sup>125</sup> Секреты французов: как не спать в одиночестве: отзыв на книгу Кэт Джейми Каллан. – URL: <http://misstits.me/sekrety-frantsuzhenok-kak-ne-spat-v-odinochestve/>, свободный (дата обращения: 29.05.2019).

<sup>126</sup> Татарское народное творчество: в 15 т. Т. 7: Мээки (народные шутки). Казань: Татарское книжное издательство, 2017. С.169.

но и культурно-социальной средой. В итоге сенсорное пространство создает разные типы коммуникации: «оптика задает один тип социума, ухо – другой, обоняние – третий тип, тактильность – четвертый, вкус – пятый тип социума или тип общения»<sup>127</sup>. Все типы коммуникации пересекаются в гастрономической культуре во время трапезы (особенно – праздничной), тем самым актуализируя момент *фиксации* и адекватного *перевода* процесса приготовления и принятия пищи. При этом, если фиксация зрительного и слухового не вызывает сегодня затруднений, то проблематизируется фиксация непостоянных и довольно изменчивых запахов, вкусов и осязательных ощущений. Интерпретация их оказывается делом довольно нелегким. Как справедливо подчеркивает К. С. Пигров, на сегодня обнаруживается не только *отсутствие форм их фиксирования*, но и *перевода*. Процесс интерпретирования пищи приводит нас к сфере *невыразимого*, т. е. того, что связано с невозможностью выразить средствами речи и описать. К числу невыразимого относятся блаженство, восхищение, впечатление, наслаждение, удовольствие, удовлетворение, что напрямую связано с процессом рефлексирования при потреблении вкусных блюд/изысков, созданных искусно/мастерски, и попыткой перевода вкусовых ощущений на адекватный язык. Но в итоге само описание всей палитры ощущений от вкушения оказывается неполным, недостаточным, неточным, подводя к *таинствам бытия*, связанным с гастрономической культурой. Согласимся с Л. Витгенштейном, подчеркнувшим, невыразимое – это «то, что кажется мне полным загадочности и не поддается выражению»<sup>128</sup>. Вкус блюда, несмотря даже на его традиционность, оказывается загадочно-непостижимым и практически непереводимым посредством языка.

Невыразимость вкусовых ощущений усугубляет их кратковременность и невозможность испытать подобное при следующем вкушении, так как каждый раз, несмотря на одинаковую рецептуру, технологию приготовления и одни и те же руки мастера, блюдо будет новым и непо-

---

<sup>127</sup> Пигров К. С. Философия в сенсорных пространствах // Звучащая философия: сборник материалов конференции. СПб.: Санкт-Петербургское философское общество, 2003. С. 147–158.

<sup>128</sup> Витгенштейн Л. Логико-философский трактат. М.: Гнозис, 1994. С. 426.

вторичным. Данное обстоятельство подводит к еще одной онтологической категории, связанной с гастрономической культурой, – *мимолетного*, т. е. того, что переживается однократно и неповторимо, рождаясь и пропадая одновременно во рту и на глазах.

Вкушая национальное блюдо и испытывая неповторимые ощущения *здесь-и-сейчас*, личность одновременно приобщается к вечности (рецепт национальной кухни всегда проходит испытание множеством поколений людей, а значит – временем), Иному (в виде еды, проникающей в организм и питающей его), Другим людям, создавшим и сохранившим рецепт (во времени/пространстве и по национальности) и собственному Я-Другому. Но каждый раз вкусовой опыт неповторим.

Более того, любой культурно-исторический период, несмотря на фиксированный рецепт, рождает собственный колорит вкуса, зависящий, например, от технологий и способов приготовления (на свежем воздухе или в помещении, в печи, на газовой, электрической, индукционной плите или в микроволновой печи), особенностях ингредиентов, что также позволяет говорить о мимолетности вкуса. Для современной личности, жителя мегаполиса вкушение блюда, приготовленного в печи, становится редкостью и относится к разряду пищевого изыска, элитной трапезы, а в прежние времена блюда из печи входили в повседневный рацион питания, даже бедных сословий.

Возвращаясь к проблеме невыразимости гастрономического вкуса, обратим внимание еще на ряд моментов. Безусловно, человек пытается, нередко метафорически, осмыслить запах, вкус и осязательные ощущения от вкушаемого блюда. Но данный перевод не всегда бывает точным и однозначным, потому что каждая личность подходит к процессу индивидуально, исходя из собственных психологических особенностей, возможностей и предпочтений. Так, М. Монтень в своем описании неапольского обеда тунисского султана династии Хафсидов фокусирует внимание на обонятельной памяти: «У него кушанья начинались душистыми пряностями, и притом так щедро, что один павлин и два фазана, приготовленные по их способу, обходились в сотню дукатов. Когда их разрезали, то не только в пиршественной зале, но и во всех комнатах дворца и даже в соседних домах распространились сладостные испарения, которые улету-

чились не скоро»<sup>129</sup>. В приведенной цитате философ хотел сделать акцент на том, что в каждом блюде присутствует собственный доминирующий элемент, определяющий его запах и вкусовые ощущения. Но точной фиксации колорита аромата М. Монтень передать не смог. Да и навряд ли ему это удалось.

Сам ритуал поглощения пищи оказывается довольно интересным и подвижным на протяжении всей истории человечества. Здесь наблюдается динамика «от пожирания» «к еде, от “fressen” к “essen”, от еды к трапезе, от трапезы – к пиру»<sup>130</sup>. Во время трапезы «нефиксируемые и неперевоаемые ощущения вкуса» вливаются в общий ансамбль ощущений человека, подчеркивая «достоверность бытийности и неповторимую эмоциональную окраску самому высокому и абстрактному общению»<sup>131</sup>. В этом процессе к чувственности и эмоциональности добавляется рациональная составляющая личности, наиболее ярко высвечиваясь при рефлексировании над подаваемыми блюдами и взаимодействии с другими участниками трапезы. Особая роль в фиксации и переводе процесса принятия пищи на адекватный язык принадлежит фигуре *Дегустатора*. Именно он «оценивает, сравнивает, каталогизирует, упорядочивает мир вкусов, осзаний и запахов», тем самым пытаясь объяснить, а значит – рационализировать чувства<sup>132</sup>. Но необходимо помнить: «слова бледнеют» при передаче вкусовых впечатлений. В итоге создается проблематичная ситуация, связанная с невозможностью точной фиксации и передачи процесса восприятия пищи и сопровождаемых этот процесс палитры чувств.

Вспомним небольшой, довольно аскетичный, но при этом «вкусный» эпизод из романа Г. Яхиной «Зулейха открывает глаза», где описывается дегустация конской колбасы. Подчеркнем, в приведенном отрывке мы находим одновременно и художественную репрезентацию специфики

---

<sup>129</sup> Монтень М. Опыты. М.: Наука, 1979. Кн. 1. Гл. LV. С. 280.

<sup>130</sup> Пигров К. С. Философия в сенсорных пространствах // Звучащая философия: сборник материалов конференции. СПб.: Санкт-Петербургское философское общество, 2003. С. 147–158.

<sup>131</sup> Там же.

<sup>132</sup> Там же.

телесного вкусового опыта человека, и демонстрацию экзистенциальных оттенков существования.

*«Муртаза торопливо всовывает в рот длинную загогулину конской колбасы, остервенело жует...*

*Аромат конины плывет по комнате. Зулейха чувствует, как рот набухает сладкой слюной. В последний раз ела казылык<sup>133</sup> еще в прошлом году. Она берет с печной приступки свежий каравай и протягивает мужу: ешь с хлебом. Тот мотает головой. Его челюсти работают быстро и сильно, как жернова на мельнице. Слышно, как скрипят под крепкими зубами упругие конские жилы. Блестящие нитки слюны падают из открытого рта на ворот мужниной кульмэк<sup>134</sup>»<sup>135</sup>.*

Всего несколько штрихов – аромат, сладкая слюна, свежий каравай, упругие конские жилы, – и автор виртуозно создает неповторимый колорит вкуса изысканного татарского блюда. Но ощутить его может только тот, кто хотя бы раз в жизни ел конскую колбасу.

Помимо запахов при реконструкции гастрономического вкуса особое место занимает искусство сервировки стола и поиск цветов, вызывающих аппетит у присутствующих. В татарской мудрости встречаем по этому поводу замечание: «Глаз любит красивое, рот – вкусное»<sup>136</sup>.

П. Бурдые, характеризуя искусство украшения стола, заметил, при подготовке стола для трапезы необходимо помнить о способе его сервировки, раскладке «кувертов таким образом, чтобы они строго соответствовали последовательности блюд и вместе с тем были приятны взгляду»; представлении «блюд, осуществляемое в большей степени в терминах формы и цвета (подобно произведениям искусства), чем в терминах потребляемой субстанции»; этикете, регулирующем «позы и жесты, манеру еды и угощения»; использовании «специализирован-

---

<sup>133</sup> Казылык (тат.) – конская колбаса.

<sup>134</sup> Кульмэк (тат.) – рубаха.

<sup>135</sup> Яхина Г. Зулейха открывает глаза. М.: АСТ, 2016. С. 59.

<sup>136</sup> Татарское народное творчество: в 15 т. Т. 6: Пословицы и поговорки / сост. К. Ш. Махмутов, Х. Ш. Махметов. Казань: Татарское книжное издательство, 2017. С. 221.

ных приборов»; плане «рассадки присутствующих», цензуре «всех телесных проявлений удовольствия от еды» и тонкости «саих кушаний, где качество значит гораздо больше, чем количество». Перечисленное «подчинение стилизации сдвигает акцент с субстанции и функции на форму и манеру, отрицая тем самым грубость и материалистичность акта еды и съедаемых блюд, что равноценно отрицанию фундаментальной материалистической вульгарности тех, кому доставляет удовольствие простое наполнение себя пищей и напитками»<sup>137</sup>. Необходимо отметить, что сервировку стола можно конкретно зафиксировать на полотне или фотовидеосъемке. Но сопутствующий ей аромат пищи и ее вкус передать все равно оказывается трудно.

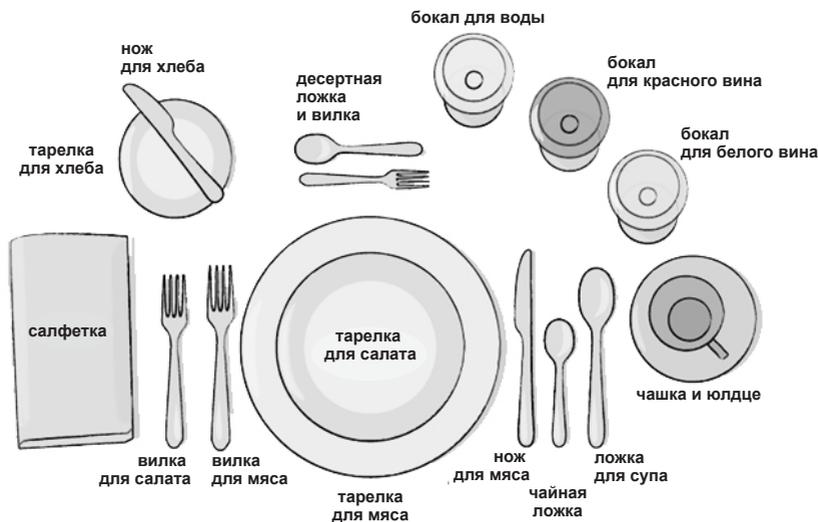
*Это интересно.* Сервировка стола служит показателем уважения принимающей стороны к гостям. Более того, сервировка представляет собой особое искусство, придающее эстетичность столу и трапезе. Различают несколько видов сервировки стола. Так, французский метод предполагает одновременное размещение разнообразных блюд на столе, их обнос официантом и перекладывание в тарелку гостя; английский – связан с порционированием выбранных гостем блюд официантом; русский – демонстрирует последовательную смену блюд на столах порядке их расположения в меню, что связано с вниманием к вкусовым ощущениям. В ресторанах высшего класса в зависимости от ассортимента используют комбинированный метод.

Предлагаем один из вариантов современной схемы сервировки стола<sup>138</sup>.

---

<sup>137</sup> См.: Рассадина С. Герменевтика удовольствия. Наслаждение вкусом. СПб., 2010. С. 172.

<sup>138</sup> Правила сервировки стола. – URL: [https://yandex.ru/images/search?text=сервировка%20стола&noreask=1&img\\_url=http%3A%2F%2Fxn--elafg4ad5d.com%2Fwp-content%2Fuploads%2F2015%2F09%2F%25D1%2581%25D1%2582%25D0%25BE%25D0%25BB-%25D1%2581%25D0%25B5%25D1%2580%25D0%25B2%25D0%25B8%25D1%2580%25D0%25BE%25D0%25B2%25D0%25BA%25D0%25B0-%25D1%258D%25D1%2582%25D0%25B8%25D0%25BA%25D0%25B5%25D1%2582-%25D0%25BF%25D1%2580%25D0%25B0%25D0%25B2%25D0%25B8%25D0%25BB%25D0%25B0.png&pos=0&rpt=simage&lr=43](https://yandex.ru/images/search?text=сервировка%20стола&noreask=1&img_url=http%3A%2F%2Fxn--elafg4ad5d.com%2Fwp-content%2Fuploads%2F2015%2F09%2F%25D1%2581%25D1%2582%25D0%25BE%25D0%25BB-%25D1%2581%25D0%25B5%25D1%2580%25D0%25B2%25D0%25B8%25D1%2580%25D0%25BE%25D0%25B2%25D0%25BA%25D0%25B0-%25D1%258D%25D1%2582%25D0%25B8%25D0%25BA%25D0%25B5%25D1%2582-%25D0%25BF%25D1%2580%25D0%25B0%25D0%25B2%25D0%25B8%25D0%25BB%25D0%25B0.png&pos=0&rpt=simage&lr=43) (дата обращения: 17.06.2019).



### Образец сервировки стола

Мистической составляющей гастрономической культуры можно назвать ее *повторяемую неповторяемость/неповторяемую повторяемость* (пусть простят меня читатели за этот каламбур). С одной стороны, существует фиксированный рецепт приготовления блюда, но, с другой, не существует одинаковых результатов (даже у одной хозяйки). Перефразируя Гераклита, воскликнем: *в одну и ту же тарелку нельзя войти дважды!* Более того, нередко искусные хозяйки, для того чтобы блюдо не приедалось, импровизируют на кухне, улучшая вкус еды, например, изменяют добавки к мясу или супу. «А вот выпечку, наоборот, невозможно делать каждый раз одинаковой, ибо каждый раз мука может быть разного помола, иметь разную влажность, яйца будут разной величины, молоку будет присуща разная жирность, а воде – разная жесткость»<sup>139</sup>. Также вкус выпечки можно варьировать, изменяя вид муки или ее порции, жидкость, добавляя к ней «то сметану, то сыворотку, то подсолнечное или оливковое

<sup>139</sup> Похлебкин В. В. Кухня века. – URL: <http://litresp.ru/chitat/ru/П/пohlebkin-viljyam-vasiljevich/kuhnya-veka>, свободный (дата обращения: 17.06.2019).

масло, а то и разные соки и т. д.»<sup>140</sup>. Каждая подобная импровизация приносит новый вкусовой оттенок в блюдо.

*Это интересно.* «Во французской haute cuisine по сию пору действует “правило трех С”: настоящим поваром считается лишь тот, который может приготовить салат, суп и соус. Как настоящая женщина умеет сделать из ничего салат, шляпку и скандал, так и профессиональный повар должен суметь сделать салатный шедевр даже из одуванчиков. Более того, наряду со знакомыми нам всем сомелье, отвечающими за винное меню, есть и салатье – не менее, кстати, элитная каста. Рецептов салатов существует множество, салаты хороши и тем, что каждая хозяйка или именитый шеф-повар могут изобрести самый невероятный рецепт. Времена, когда мы называли салатом нарезанные овощи, плавающие в майонезе, кажется, ушли или уходят. В России вообще майонез стал каким-то аккордом в салатном деле. Парадокс состоит в том, что настоящий майонез родом из Франции – изящный, благородный и весьма капризный соус. Советская подделка сыграла плохую шутку не только с соусом-аристократом, но и с салатами, которые им по привычке обильно заправляют.

Эксперименты на кухне пошли уже иным путем. В ходу сегодня все больше салаты фруктовые, экзотические. Дефицитные ранее бананы, загадочные ананасы и какие-то там непонятные пушистые киви. Современные фруктовые салаты уже не могут обходиться без папайи, манго, авокадо, благо их сегодня можно приобрести в любом магазине. Морковь, свекла, картошка, капуста становятся уделом этнических ресторанов, претендующих на некую самобытность»<sup>141</sup>.

Еще одно чудо кухни заключается в следующем. Во время приготовления пищи пересекаются различные миры: виртуальный мир рецепта, внутренний мир хозяйки, ее знания и умения, мечта о блюде и его прекрасных вкусовых качествах, встречающиеся на кухонном столе

---

<sup>140</sup> Там же.

<sup>141</sup> Османова Ф. Истории простой еды [Электронный ресурс] / Османова Ф., Стахов Д. // Информационный портал о книгах LifeInBooks.net. URL: <http://lifeinbooks.net/read-online/istorii-prostoy-edyi-faina-osmanova-dmitriy-stahov>, свободный (дата обращения: 17.06.2019).

и в печи продукты питания, посуда, пищевые очистки. Перечисленное создает особую ауру, одновременно видимую и невидимую, осязаемую и неосязаемую.

Особое место в приготовлении пищи имеет внутренний мир хозяйки. Она должна готовить еду с воодушевлением и любовью, излучая счастье, что передается как приготовленной пище, так и тем, кому она уготована. Ф. Ибрагимова наставляла: «старайся завершить все свои дела к тому времени, когда твой супруг и дети приходят домой. Пусть на лице у тебя будет живая улыбка. Не открывай дверь с недовольным лицом. Их спокойствие в этом доме зависит от тебя. Будь всегда ухоженной»<sup>142</sup>. Более того, каково бы трудно ни было татарской женщине, она никогда не должна показывать этого другим. Возможно, в этом сказываются мусульманская покорность, женская мудрость и философия гостеприимства. Хозяйка «должна быть счастлива. Иногда у меня не было достаточно денег. Но я делала так, что мои друзья даже не догадывались об этом! Пусть и с трудом, я все же находила деньги и накрывала на стол, тем самым давая понять своим друзьям, что ценю их»<sup>143</sup>.

Как внутренний мир человека, приготовившего еду (повара/хозяйки), так и внутренний мир личности, вкушающей пищу (дегустатора), приводят наши рассуждения к **проблеме нравственности**, пересекающейся с гастрономическим и эстетическим вкусами. Красота накрытого стола и каждого блюда в отдельности, вкус еды облагораживают людей, насыщая и внося гармонию в их взаимодействие. Благодаря вкушаемой пище мир оживляется, наполняясь красками радости и удовольствия, нотками творчества и оптимизма.

У нравственного и эстетического среди точек пересечения обозначим духовный мир личности и внешние проявления индивида в социокультурном пространстве. У древних греков нравственное/благо и эстетическое/красота легли в основу понятия *калокагатии* (от др.-греч. καλὸς καὶ ἀγαθός – «прекрасный и хороший», «красивый и добрый»), выступающей в качестве одной из ключевых ценностей жизнедеятельности – *нрав-*

---

<sup>142</sup> Ибрагимова Ф. Мастер кулинарии: подарок для дам. Казань: Познание, 2017. С. 20.

<sup>143</sup> Там же.

*ственной красоты*. В жизни калокагатийного человека (по Сократу, «прекрасного и хорошего»), способного быть художником и творцом, должны иметь место мера, бодрость духа, красота, здоровье, веселье. У греков калокагатия представляла собой «особый уклад и благоустройство человеческой жизни посредством гармонии красоты и нравственности (по Платону, “гармонии и соразмерности души и тела”»)<sup>144</sup>.

Калокагатийный пафос как многослойное явление жизни индивида проявляет себя на разных уровнях гастрономической культуры, в том числе в процессе приготовления конкретного блюда/кулинарная культура (онтологический уровень) и его воплощения/кулинарная культура (эмпирический уровень), в процессе его вкушения/культура принятия еды и рецепции человека вкушающего/гастрономическая рефлексия, т. е. в сознании и восприятии субъекта (на экзистенциальном, коммуникативном и гносеологическом уровнях).

Так, процесс приготовления и принятия пищи одновременно несет в себе идеи добродетели и красоты: в нем диалектически переплетаются гармония внешних и внутренних качеств личности готовящей/вкушающей, формы и содержания блюда, эстетических свойств трапезы и ее этических составляющих (в виде соблюдения этикетных правил, умения вести беседу). Центральным звеном в этом процессе выступает личность, которая является не только носителем нравственно-эстетических качеств, но и критерием их выявления. Заметим, каждая личность стремится к добру и красоте, доставляющим ей положительные эмоции от жизни. Как считал Н. Г. Чернышевский, «прекрасное то, в чем мы видим жизнь так, как мы понимаем и желаем ее, как она радует нас»<sup>145</sup>. При этом «стремление к жизни, проникающее в органическую природу, есть вместе и стремление к произведению прекрасного»<sup>146</sup>, которое характеризуется «совершенством форм» или, в гегелевском понимании, «единством идеи и содержания».

---

<sup>144</sup> Яковлева Е. Л. Миф как воплощении идеи калокагатии // Вестник Вятского государственного университета. 2011. № 1–4. С. 114–117. – URL: <https://cyberleninka.ru/article/n/mif-kak-voploschenie-idei-kalokagatii>, свободный (дата обращения: 29.05.2019).

<sup>145</sup> Чернышевский Н. Г. Статьи по эстетике. Соцегиз, 1938. 36 с.

<sup>146</sup> Там же.

Подчеркнем, калокагатийный пафос пронизывает и идеи ислама. Существующие требования к чистоте пищи, чистоплотности ее приготовления и вкушения, накрытому согласно мусульманским канонам столу неявно указывают на пересечение принципов добра и красоты, т. е. калокагатийности по отношению к еде. При этом носителем калокагатийных установок является индивид как центральный компонент рефлексии. Именно человек «как существо, состоящее из души и тела», в течение всей жизни, согласно исламу, несет два вида нравственных обязанностей:

- «а) обязанности перед нашим телом;
- б) обязанности перед нашей душой»<sup>147</sup>.

Расшифровка данных положений высвечивает нравственные принципы жизни, протекающей под лозунгами красоты окружающих пространств. Так, среди обязанностей мусульманина перед телом выделяется обязанность «быть уравновешенным», что заставляет обращать «внимание на еду и питье, чтобы иметь сильное и здоровое тело»<sup>148</sup>. Среди средств защиты здоровья и сохранения тела от болезней называются не только пищевые запреты, но и внимание к чистоте во всем, в том числе и того, что касается еды. Более того, нравственным принципом считается и соблюдение умеренности в употреблении пищи, не допускающей чувств голода и переедания (вспомним А. Дюма, заметившего, что «существует чревоугодие, которое теологи считают одним из семи смертных грехов. Монтень называет его “наукой глотки”»<sup>149</sup>).

Обратим внимание на один интересный факт. Умеренность в еде приводит к развитию гастрономического вкуса и даже гурманства: «Подобно тому, как у чревоугодия есть высшая степень – обжорство, существует и уменьшительная степень чревоугодия – пристрастие к лакомствам. Это определение означает любовь людей к некоторым тонким изысканным кушаньям... Чревоугодника интересует количество, утонченного гурмана – качество»<sup>150</sup>. Как правило, *гурманами* называют знатоков, лю-

---

<sup>147</sup> Лутфуллин С. Нравственные обязанности мусульман. Казань: КазПринт. С. 18.

<sup>148</sup> Там же.

<sup>149</sup> Дюма А. Большой кулинарный словарь. М., 2006. С. 8.

<sup>150</sup> Там же.

блящих и способных оценить изысканную кухню. Так, Ж. А. Брийя-Саварен оставил меню гурмана XIX в., состоящее из изысканных блюд разных стран мира: «Из Франции – это красное мясо, домашняя птица, фрукты; другая – подражание английскому бифштексу, *welch-rabbit* (гренки), пуншу; другие блюда, такие как кислая капуста, говядина по-гамбургски, филе по-шварцвальдски, пришли из Германии; из Испании явились олья-подрида (мясо с овощами), турецкий горох, вяленый виноград из Малаги, окорок с перцем из Херики и сладкие вина; из Италии – макароны, пармезан, болонские колбасы, полента, мороженое, ликеры; из России – вяленое мясо, копченый угорь, икра; из Голландии пришли треска, сыры, сушеная сельдь, кюрасо, анисовый ликер; из Азии – индийский рис, саго, каррик (приправа карри), соя, вино из Шираза, кофе; из Африки – капское вино; наконец, из Америки – картофель, батат, ананас, шоколад, ваниль, сахар»<sup>151</sup>.

*Это интересно.* Во Франции знатока изысканной пищи называют гурмэ, а любителя вкусно и много поесть – гурманом. Градация нюансов вкушения рождает многообразные метафоры, распространяющиеся на различные сферы человеческих проявлений: например, сладкий смех, горькие слезы/правда/разочарование/мысли, кислое выражение лица и пр. Помимо этого, гастрономический вкус может рождать и символические значения: вкус свободы или соль земли, олицетворяющие суть бытия, вкус несбывшегося (Ф. Степун), вкус воспоминаний (Х. Борхес)<sup>152</sup>.

Среди мусульманских обязанностей перед душой называют очищение «души от лживых и не имеющих оснований убеждений», «воспитание в себе хороших свойств личности» и «украшение души правильными и полезными знаниями»<sup>153</sup>. При этом в исламе четко разграничиваются

---

<sup>151</sup> См.: Ревель Ж.-Ф. Кухня и культура. Литературная история гастрономических вкусов от античности до наших дней. Екатеринбург, 2004. С. 255.

<sup>152</sup> См.: Пигулевский В. О. Вкушение и трапеза // Гуманитарий юга России. 2012. № 3. С. 100–113. – URL: <https://cyberleninka.ru/article/n/vkushenie-i-trapeza>, свободный (дата обращения: 29.05.2019).

<sup>153</sup> Лутфуллин С. Нравственные обязанности мусульман. Казань: КазПринт. С. 19.

«положительные черты характера (дружелюбие, милосердие, правдивость, щедрость, храбрость, трудолюбие, терпеливость, стыдливость, уважение к старшим, человеколюбие, умение держать слово, вежливость, мягкость, культура, умение прощать, скромность, умение сдерживать гнев, умение сдерживать язык)» и «отрицательные черты характера (враждебность, гнев, зависть, ложь, неумение держать обещание, лицемерие, бесстыдство, неуважение к мусульман, невоспитанность, безжалостность, трусость, лень, скупость, высокомерие, насилие и несправедливость, нетерпеливость, грубость, использование того, что дано для хранения, жестокосердие)»<sup>154</sup>. Необходимо подчеркнуть, что знание перечисленных черт необходимо личности в ее жизненных проявлениях, в том числе они непосредственно касаются гастрономической культуры: процесса приготовления пищи, самой трапезы и сопровождающих ее бесед. Безусловно, везде необходимо выявлять положительные черты, обездывая собственные негативные проявления и сохраняя чувство меры/сдержанности/тактичности.

Рассуждая о татарской кухне и ее гастрономической культуре, необходимо сказать о табуированных/«нечистых» продуктах, к числу которых относятся свинина, кровь и вино. Их исключали как измененную и грязную субстанцию, оскверняющую не только тело, но и душу. Как заметила Ю. Кристева, «культ трупа, с одной стороны, потребление мясной неподобающей пищи, с другой стороны – вот две категории низменного, которые провоцируют божественное проклятие и дают знак с двух сторон цепи запретов... который имеет последствие... в виде гаммы сексуальных и моральных запретов»<sup>155</sup>. Именно низменное и отвратительное очерчивают круг приемлемого в отношении принятия пищи, оказываясь незыблемым, требующим обязательного выполнения предписания.

Если обратиться к Корану, то кроме пищевых запретов на употребление свинины, крови и вина, вредящих здоровью и оскверняющих тело и душу, других ограничений мы не встречаем. Коран предоставляет полную свободу и творческий подход в приготовлении пищи, но при этом

---

<sup>154</sup> Там же.

<sup>155</sup> Кристева Ю. Силы ужаса. Эссе об отвращении. СПб., 2003. С. 145.

указывается на добрый нрав личности, в том числе приготавливающей и вкушающей еду. Так, пророк Мухаммад говорил, связывая нравственные качества личности с едой и вкусовыми ощущениями: «добрый нрав заставляет грех таять подобно тому, как вода заставляет таять лед, а дурной нрав губит деяния подобно тому, как уксус губит мед»<sup>156</sup>. Обратим внимание на метафоричность приведенной цитаты, связывающей в единое целое нравственные предписания и художественную мысль, облакающуюся в сравнительную форму.

Среди нравственных принципов культуры еды и питья мусульман можно найти рекомендацию, укрепляющую семейные узы и традиции, что также свидетельствует о проявлении калокагатийной установки. Согласно татарской мудрости, семейная трапеза должна быть совместной, ибо «в совместном питании – для вас благодать»<sup>157</sup>, а домашнее «чаепитие – душа семьи»<sup>158</sup>.

Также именно еда становится своеобразным символическим мостом к построению нравственных отношений между людьми. Едой необходимо делиться «с соседом, гостем или нуждающимся человеком, ибо это укрепляет хорошие отношения между людьми и, конечно же, будет вознаграждено Всевышним в обоих мирах»<sup>159</sup>. Как гласит народная мудрость: «Камень тверд, но хлебосольство и его смягчит»<sup>160</sup>.

Нравственное отношение к еде и окружающим людям связано со вниманием. Согласно нравственным мусульманским обязанностям, человек должен проявлять внимательность не только к пище, попадающей в рот, но и к сопровождающим трапезу разговорам: «следует следить за тем, что из него [изо рта. – прим. авт.] выходит, т. е. за своими словами»<sup>161</sup>. В связи с данным положением существовала особая культура разговора

---

<sup>156</sup> Лутфуллин С. Нравственные обязанности мусульман. Казань: КазПринт. С. 4.

<sup>157</sup> Там же. С. 22.

<sup>158</sup> Татарское народное творчество: в 15 т. Т. 6: Пословицы и поговорки / сост. К. Ш. Махмутов, Х. Ш. Махметов. Казань: Татарское книжное издательство, 2017. С. 219.

<sup>159</sup> Лутфуллин С. Нравственные обязанности мусульман. Казань: КазПринт. С. 21.

<sup>160</sup> Татарское народное творчество: в 15 т. Т. 6: Пословицы и поговорки / сост. К. Ш. Махмутов, Х. Ш. Махметов. Казань: Татарское книжное издательство, 2017. С. 218.

<sup>161</sup> Лутфуллин С. Нравственные обязанности мусульман. Казань: КазПринт. С. 23.

во время застолий. В беседе с людьми за столом необходимо было помнить об их статусе, никогда не повышать голоса, вкладывать позитивный смысл в слова и настроение (см. подробнее в параграфе, посвященном этикету).

Необходимо обратить внимание и на качество продуктов, из которых готовится еда. Безусловно, они должны быть свежими и чистыми, поэтому «каждая хозяйка должна знать качество продуктов, из которых готовится еда для ее домочадцев, при возможности должна каждый день проверять их лично»<sup>162</sup>. Как мы уже писали, в данных действиях прослеживается принцип, что еда есть благо и она приносит пользу организму человека.

*Это интересно.* В книге «Мастер кулинарии» Фаузия Ибрагимова дает следующие рекомендации по определению свежести продуктов. Так, «свежесть продуктов можно определить по их цвету и упругости. Хорошее мясо упругое, имеет красный цвет, при надавливании сока выделяется мало. Надо остерегаться мяса бледно-красного или ярко-красного цвета, слишком мягкого, талого или твердого. Такое мясо обычно бывает от больных или задушенных животных.

Вообще говоря, необходимо внимательно осматривать продающееся на рынке мясо, так как залежалое из магазинов могут продать в виде замороженного. Если и покупаете замороженное мясо, то оно пойдет только для жаркого или жарки. Его сразу же нужно промыть, не размораживая, разделить на куски и поставить в горячую печь, накрыв крышкой. При таком способе приготовления вред мяса в разы уменьшится. Но готовить бульон из него крайне нежелательно.

Несколько советов по рыбе: если покупаете неживую рыбу в жаркий весенний день, нужно обратить особое внимание на блеск и гладкость чешуи. Жабры должны быть светло-красные. Если рыба замороженная, чешуя у нее будет тусклая. Если же зимой у рыбы чешуя светлая или белая, то она залежалая. Даже если при покупке вы не заметите особого запаха, уже в процессе приготовления появится неприятный запах. Такой рыбой можно даже

---

<sup>162</sup> Ибрагимова Ф. Мастер кулинарии: подарок для дам. Казань: Познание, 2017. С. 31.

отравиться, поэтому не стоит вестись на дешевизну и лучше купить хорошую свежую рыбу, даже если она дороже»<sup>163</sup>.

В целом сочетание нравственного и эстетического как воплощение калокагатийной установки в традициях и религиозных предписаниях татар рождает позитивное отношение к миру и его дару – пище. Перечисленное способствует гармонии, в том числе вкусовой, как основы гастрономической культуры, связанной с кулинарной культурой, культурой принятия еды и гастрономической рефлексией. Татарская вкусовая гармония своими базовыми аккордами имеет уважение, умеренность и уместность, что становится импульсом к приготовлению с душой, любовью, соблюдением пропорций, следованием технологиям и способам приготовления блюда, рекомендуемым в рецепте. Как справедливо заметил В. О. Пигулевский, «продукты становятся блюдами, которые являются не просто набором ингредиентов, а неким единым целым благодаря их продуманному сочетанию, времени и методам приготовления, а также добавлению соли, масла и воздействию тепла»<sup>164</sup>.

Характеристику гастрономического вкуса татар можно найти у П. В. Знаменского. Отмечая доминанту во вкусовых предпочтениях татар («все мучнистое и масляное»), он классифицировал рацион питания, исходя из социального статуса татар. Так, в богатых семействах употребляются в большом количестве «разного рода сдобные и слоеные печенья, пельмени, жирная лапша, густые сливки (каймак) и т. п. У простолюдинов обычными блюдами служат: толкан или болтушка, сваренная из муки и воды с солью, салма из шариков теста в воде, гречневые лепешки на скоромном масле; для вкуса салма и толкан иногда подбеливаются молоком. В праздники на столе является похлебка с мясом и жаркое из баранины или конины»<sup>165</sup>.

---

<sup>163</sup> Там же.

<sup>164</sup> Пигулевский В. О. Вкушение и трапеза // Гуманитарий юга России. 2012. № 3. С. 100–113. – URL: <https://cyberleninka.ru/article/n/vkushenie-i-trapeza>, свободный (дата обращения: 29.05.2019).

<sup>165</sup> Знаменский П. Казанские татары. Казань, 1910. – URL: [http://www.gumer.info/bibliotek\\_Buks/Culture/Article/Znam\\_KazTat.php](http://www.gumer.info/bibliotek_Buks/Culture/Article/Znam_KazTat.php), свободный (дата обращения: 17.06.2019).

В целом *гастрономический вкус* оказывается точкой пересечения естественного/физиологического и искусственного/пищевого кода культуры, материального и духовного, индивидуального, социального и даже общечеловеческого, физиологического, эстетического и этического, эмоций и разума, высвечивая жизненную позицию личности и ее отношение (любовь/нелюбовь, приятие/неприятие) мира через его дары – пищу. Любовь к пище как дару жизни, проецируясь на мироздание, отождествляется с мироощущением личности готовящей еду и вкушающей ее. Вкусно приготовленная еда способна буквально «встряхнуть» человека, пробудив его чувства и рождая аппетит. Заметим, данное пробуждение может произойти и у отчужденного субъекта, привнося элемент бодрости и энергии в его существование. Тем самым гастрономический вкус оказывается одним из показателей духовного мира личности.

Каждый индивид должен проявлять заботу о собственном вкусе и его развитии, потому что «любая забота об удовольствии – предполагает избирательность, в основе которой лежит телесный семиозис, ориентированный на артикуляцию идентичности»<sup>166</sup>. На протяжении всей жизни происходит расширение не только жизненного, но и вкусового опыта, что усложняет феномен гастрономического вкуса, практически не поддающегося всеохватному адекватному описанию. Здесь мы подходим к пониманию парадоксальности гастрономического вкуса. Несмотря на то, что каждое блюдо и продукт питания обладает собственным неповторимым вкусом (который сегодня симулируют огромное количество добавок), тем не менее естественный язык не способен адекватно и точно передать вкусовую палитру вкушаемого и дать характеристику личности вкушающей. Как считают некоторые ученые, «скудность лексического инвентаря обусловлена иерархией подсистем восприятия», где «вкус гораздо менее дифференцирован, чем зрение и слух»<sup>167</sup>.

Сегодня интерес к еде набирает обороты, о чем свидетельствуют различные книги о ней, специализированные журналы и обязательные

---

<sup>166</sup> Рассадина С. Герменевтика удовольствия. Наслаждение вкусом. СПб., 2010. С. 198.

<sup>167</sup> Еда по-русски в зеркале языка / Н. Н. Розанова, М. В. Китайгородская, У. Долешаль, Д. Вайс и др. М.: РГГУ, Ин-т русского языка им. В. В. Виноградова РАН, 2013. С. 41.

рубрики в глянцевах неспециализированных журналах, фотоальбомы с рецептами, гламурные передачи и конкурсы, связанные с приготовлением пищи, различные дегустации и пр. Популярностью пользуется кулинарный туризм, знакомящий желающих с кухнями народов мира. В связи с этим гастрономическая культура и приготовление пищи оказываются не только составной частью повседневных практик, но и превращаются в публичное зрелище, где люди знакомятся с особенностями потребления экзотических блюд.

Возникает вопрос: *чем обусловлен подобный интерес?*

Безусловно, современная культура безудержного потребления, выставляющая себя в наглядных глянцевах образах, стимулирует у человека желание попробовать что-то новое. И он, постоянно пробуя, дегустирует и расширяет свой вкусовой диапазон. Еще одной причиной интереса к еде является рамочный формат жизни (или, как определяет К. С. Пигров, *«рамочная экзистенция», «рамочное бытие»*). Дело в том, что современная жизнь комфортна и стандартизирована. Постоянно пробуя все новое, рекламируемое посредством СМИ и медиасферы, у человека складываются ассоциативные чувственные формулы как «смыслы, которые рождаются зрительным и слуховым пространствами»: например, «вкус кофе и вкус ветчины, запах сигарет “Честерфилд” и дезодорантов, тактильный мир кнопок и рычагов управления автомобиля»<sup>168</sup>. Перечисленное, ограничивая «сенсорный мир современного цивилизованного человека», рождает своеобразный *«сенсорный голод»*. Индивид, постоянно ощущает нехватку эмоций, что значительно ограничивает его мир и творческий потенциал. Ведь чтобы «представить знание о полноте бытия», необходимо «само непосредственное переживание полноты бытия»<sup>169</sup>. Вследствие этого личность постоянно ходит за впечатлениями, интересуясь, не в последнюю очередь, гастрономической культурой и кухнями народов мира.

В современности акцент с традиционно-ритуального потребления пищи переносится на показное, рекламно-потребительское. Так, в про-

---

<sup>168</sup> Пигров К. С. Философия в сенсорных пространствах // Звучащая философия: сборник материалов конференции. СПб.: Санкт-Петербургское философское общество, 2003. С. 147–158.

<sup>169</sup> Там же.

странстве гламурного общества получает широкое распространение процесс демонстративного и престижного потребления пищи, обусловленный многими причинами. Среди них особо выделим модные тенденции в гастрономии и вкусовых предпочтениях, показывающие социальный статус личности. Еда начинает нести функцию статуса. Так, Т. Веблен в книге «Теория праздного класса» подчеркивает: «Образ жизни и модели потребления не только отражают социальные различия, но также и действуют как средство поддержания социального статуса»<sup>170</sup>. Как видно из приведенной цитаты, потребление пищи оказывается символом статуса индивида.

Еда является не только естественной биологической потребностью жизни, но и феноменом культуры. В прежние времена в кухне определенного народа/социальной группы господствовала традиция, связанная с незыблемостью и устойчивостью. Как справедливо заметил Ален де Бенуа, «традиция – это передача комплекса укорененных способов облегчения нашего понимания существенных принципов универсального (вселенского) порядка, так как без посторонней помощи человеку не дано понять смысл своего существования»<sup>171</sup>. Передаваясь из поколения в поколение, традиция всегда выполняла роль устойчивого регулятора взаимоотношений в обществе. Именно традиция помогает обнаружить истоки и лучше понять себя, сравнивая, идентифицировать Я и Других.

Сегодня к традиционной кухне определенного народа добавляются традиции других кухонь и пользующийся популярностью фастфуд (с англ. *fast* – быстрый и *food* – пища). Но именно сохраняющаяся самобытная кухня народа помогает сберечь традицию, передать ее следующим поколениям и познакомить с ней людей другой национальности. Неслучайно в философско-культурологической научной литературе можно обнаружить трактовки еды как особой сферы культуры, связанной с социально-историческим контекстом, что позволяет говорить о ней как **культурном коде**.

---

<sup>170</sup> Веблен Т. Теория праздного класса / Торстейн Веблен. М.: Прогресс, 1984. С. 93.

<sup>171</sup> Ален де Бенуа. Определение Традиции // Полюс: альманах. 2008. № 1. С. 3–4.

**Это интересно.** У каждого народа сложилась собственная традиция потребления пищи. Так, «бешбармак – основа настоящего “степного” стола, сердцевина казахской, татарской, калмыцкой кухни. В отличие от блюд, так сказать, более восточных, он прост и безыскусен. В нем нет буйства пряностей. Естественность, качество исходных продуктов – вот его козыри. Можно даже сказать – открытость и доброжелательность. Бешбармак гостеприимен. Поэтому его и готовят для дорогих гостей.

Но приступать к бешбармаку сразу – неправильно. Гостя надо к этому блюду подвести. Через то, с чем бешбармак накрепко связан. Надо, чтобы гость и бешбармак друг к другу приблизились постепенно. И это приближение надо начать с чая. Ведь в отличие от традиций русской кухни застолье на Востоке начинается чаем. То есть с того, чем прием на Руси обычно заканчивался.

Строго говоря, главное не столько в том, в какой последовательности гостям предлагают блюда, сколько в том, как заваривают чай... Как заваривают чай перед поеданием бешбармака? Это, между прочим, очень серьезный вопрос. Наиболее близким к европейскому варианту будет чай, приготовленный следующим образом. Ополоснуть чайник крутым кипятком, насыпать пять-шесть чайных ложек черного чая, залить кипятком так, чтобы вода чуть-чуть покрывала чай, закрыть чайник крышкой, поставить на огонь, не доводя до кипения, дать подняться чайной “шапочке”, дождаться того момента, когда эта “шапочка” начнет “дышать”. Снять с огня, долить кипятком и настоять три-пять минут. Другой рецепт, значительно более “степной”, предполагает, что молоко доводится до кипения вместе с чаем, а в эту смесь добавляют соль, сливочное масло, иногда сметану и немного, совсем чуть-чуть крутого кипятку. Пропорции таковы: чай – 4–5 ложек, молока – 250 граммов, воды – 250 граммов, сметаны – четверть стакана, соль по вкусу.

Но мы несколько отвлеклись. Итак, гостя первым делом усаживают за стол и занимают беседой. Под беседу гостя потчуют чаем, который подают представительницы прекрасного пола. Традиционно чай разливают младшая невестка. Выпиваемый в качестве аперитива чай разливают по пиалам.

В пиалы сначала наливают чуть подогретое молоко (естественно, если чай заварен по “степному” рецепту, молоко не добавляют), можно и горячее, но не кипяченое, потом – заварку (обязательно через ситечко!), причем пропорции определяются на глаз: ког-

да молоко становится темно-охристым – пропорция соблюдена. Потом добавляют кипяток. Потом – пьют, без сахара. Можно, правда, подать колотый сахар, который ныне полностью вытеснен прессованным... И если чай заварен правильно, то весь дом начинает благоухать специфическим чайным ароматом, описать который словами невозможно.

Обязательным атрибутом чайного стола являются лепешки. Конечно, приготовленные специально по этому случаю. Как по чайному критерию, так и по лепешкам можно определить, кто сервирует чайный стол. Тут очень много признаков, и мы отметим только, что у казахов, например, лепешки ромбовидные (баурсаки), а у татар – круглые...

И вот, разомлев после выпитого чая, гости ждут самого главного блюда...

Кстати, само слово “бешбармак” (в переводе – “пять пальцев”) пишется в зависимости от регионов по-разному. По-казахски “пять”» произносится “бес”, следовательно, и пишется – бесбармак. По-татарски – “беш”, следовательно – бешбармак. Правда, от лингвистических тонкостей блюдо не становится менее вкусным, а в приготовлении бес- или бешбармака столько же нюансов, как и в заварке чая.

Классический бешбармак готовят из конины. Чуть ниже стоит бешбармак из баранины. Ну, а бешбармак из говядины замыкает “тройку призеров”. Правда, имеется бешбармак из ценных сортов рыбы (осетр, белуга), но этим лакомством угощают лишь там, где и водится такая рыба. В степи – какая белуга? А в городе – какая конина? Поэтому сконцентрируемся на среднестатистическом бешбармаке, т. е. из баранины.

В доброе старое время в рецепт обязательно входила вываренная баранья голова, предварительно обожженная и прокопченная паяльной лампой. Голову вываривали, и вынутый из нее глаз подавался самому почетному гостю хозяином дома как знак наивысшего уважения.

Сейчас и с бараньими головами, и с паяльными лампами, и с местом, где голову можно подвергнуть подобной процедуре, – сложности. Посему мы просто возьмем много хорошей, парной баранины (2–2,5 кг на 4–5 литров воды) и отметим, что особый шик заключен еще и в мозговой косточке. Ее наличие практически определяет успех. Далее все довольно просто. Мясо тщательно моют и ста-

вят варить. Первый раз надо посолить, когда вода еще не закипела. Когда же закипит, в воду опускают 2–3 луковицы. Бульон должен получиться очень наваристым, поэтому огонь не может быть сильным: пусть варево “упревает”. Пока варится бульон, следует приготовить тесто (2 яйца, мука, вода, соль), тонко раскатать его и нарезать ромбиками лапшу (примерно 3×3 см). Когда бульон поспеет (его надо обязательно немного поперчить, а если вы эстет, то перед самой готовностью положить и лавровый лист, конечно же, отсутствующий в классическом рецепте), мясо из него вынимается, нарезается и выкладывается на большое блюдо. В бульон кладут много (именно так, точные пропорции не проходят) нарезанного полукругом лука (положенные прежде луковицы изымают), картофель (5–6 картофелин), нарезанный на половинки, лучше – некрупный и целиком, а затем, когда картофель сварится, его вынимают и опускают лапшу (на очень короткое время, так как она готовится очень быстро, буквально пару минут). Лапшу и картошку кладут на блюдо к мясу, обильно посыпают репчатым луком. На отдельной тарелке подаются мелко нарезанная зелень и зеленая редька. Бульон же, называемый сурпой (или шурпой), разливают по пиалам. Ну, можно и начинать...

Взяв (обязательно пятерней, иначе вы не поймете сути этого блюда!) немного лапши, картошки и мяса, вы отправляете все это в рот и запиваете шурпой. Несколько раз повторив эту операцию, вы, быть, может, услышите шелест степной травы, звон тетивы...

После бешбармака вновь подается чай. Опять чай? Конечно, крепкий, густой и непременно (см. выше) с молоком. То есть бешбармак некоторым образом иллюстрирует цикличность жизни, повторяемость кругов существования, вырваться из которых людям обыкновенным, нам с вами, не представляется возможным. Поэтому и остается одно – как следует поесть бешбармак. Ведь после очередной порции чая, погружения в полудрему и приятной беседы вы вполне можете ощутить легкое чувство... нет, не голода, просто вам может показаться, что неплохо было бы слегка подкрепиться»<sup>172</sup>.

---

<sup>172</sup> Османова Ф. Истории простой еды [Электронный ресурс] / Османова Ф., Стахов Д. // Информационный портал о книгах LifeInBooks.net. – URL: <http://lifeinbooks.net/read-online/istorii-prostoy-edyi-faina-osmanova-dmitriy-stahov>, свободный. (дата обращения: 17.06.2019).

В целом еда – это особый пласт культуры повседневности, связанный с искусством приготовления и потребления, накрытым столом, обставленным по принятым в обществе правилам и образцам. В жизни человека еда выполняет ряд значимых функций, в том числе регулятивную, трансляционную, коммуникативную, функцию идентификации и маркировки социального статуса. Более того, еда и ее потребление требуют от личности рефлексии над процессом, что проявляется во вкусовых предпочтениях и оценке вкушаемого. Благодаря еде и складывающейся вокруг нее гастрономической культуре у личности формируется чувство удовольствия от принятия пищи, связанное с мерой. Неслучайно «уметь жить – значит уметь есть»<sup>173</sup>. Само открытие различных способов добытия, обработки, приготовления и потребления пищи изменило образ жизни людей, который, в свою очередь, изменил самих людей. Пища создала человека, который стал продуктом того, что он потребляет.

Гастрономическая культура влияет на физическое и духовное состояние личности. Еда, формируя строение человека и обеспечивая организм питательными элементами, одновременно способствует духовному становлению личности. Индивид приучается специфически реагировать на пищу, проявляя различные эмоции в ожидании, предвкушении и поедании приготовленного. Весь мир сосредотачивается в одной тарелке, требуя действенного отношения к нему. Еда и ее осознанный выбор заставляют проявлять индивидуальные *хочу, люблю, вкусно*, высвечивая внутренний мир Я и его широту, что демонстрирует не только гастрономическую культуру личности, но и ее отношение к мирозданию.

Гастрономическая культура включает в себя множество составляющих и среди них умение готовить и ценить мастерство повара/хозяйки, наслаждаться пищей и уважать человека, приготовившего ее, развивать и проявлять гастрономический вкус, рефлексировать над процессом вкушения и уметь общаться. Названные качества говорят об уровне культуры и духовности человека вкушающего.

---

<sup>173</sup> Гримо де ла Реньер А. Альманах гурманов. М.: НЛО, 2014. С. 533.

## Вопросы для осмысления

1. Перечислите факторы, повлиявшие на формирование национальной гастрономической культуры. В чем заключается влияние перечисленных компонентов? Ответ обоснуйте.

2. Каким образом соотносятся между собой национальный образ мира и национальная гастрономическая культура? Порассуждайте на данную тему на основе татарской/русской культуры.

3. На основе прочитанного материала сформулируйте собственное понимание гастрономической культуры, национальной гастрономической культуры, кулинарной культуры, культуры принятия еды, гастрономической рефлексии, гастрономического вкуса.

4. Каким образом объясняются в культуре, религии, психологии и медицине негативные последствия потери чувства меры, приводящие к переяданию и, как следствие, ожирению.

5. Дайте характеристику понятиям человек вкушающий и человек потребляющий пищу. Существуют ли точки пересечения между ними? Ответ обоснуйте.

6. Каким образом взаимосвязаны между собой гастрономическая культура и гастрономический вкус? Приведите примеры, иллюстрирующие их диалектическое взаимодействие.

7. Вспомните разнообразные теории вкуса и дайте им характеристику. Сделайте краткое описание вкусового поля человека.

8. Перечислите регистры вкуса, выявленные В. О. Пигулевским, и приведите примеры их проявления.

9. Прочитайте рубрику «Это интересно», касающуюся истории кулинарных книг. Найдите характеристики всех упомянутых книг. Сделайте презентацию.

10. Дайте характеристику кулинарным рецептам. Изучите их спецификацию на основе книг по татарской/русской кулинарии, рецептурных сборников В. В. Похлебкина, Ю. А. Ахметзянова, Ю. Высоцкой, Д. Оливера, Д. Донцовой и других авторов, собственных рукописных записей. Осуществите сравнительный анализ кулинарных рецептов.

11. Раскройте суть положения «в гастрономическом вкусе переплетаются индивидуальное, социальное и даже общечеловеческое». Аргументируйте свой ответ.

12. Прочитайте рассуждения философов о вкусе, эстетическом вкусе и гастрономическом вкусе. Найдите точки соприкосновения между эстетическим и гастрономическим вкусами. Ответ проиллюстрируйте.

13. Осуществите реконструкцию адекватного перевода процесса приготовления и принятия пищи (повседневной/праздничной) посредством языка. Какие трудности возникают при интерпретации национального блюда/праздничного застолья?

14. Какую роль в процессе принятия пищи играют сервировка стола, цветовая гамма посуды и скатерти? Найдите наиболее часто встречаемые схемы сервировки стола. Сравните их.

15. В. В. Похлебкин в книге «Кухня века» заключил: «Национальная кухня народа – один из критериев, по которому определяется психический склад той или иной нации, отражающийся в господствующих кулинарных вкусах или безвкусице, в их направленности, в их заданности, в пищевых пристрастиях и в пищевой “моде”».

Короче говоря, кухня, особенности питания всего народа или его разных слоев – это та область, которая лучше всего способна сказать о национальных склонностях и национальном характере народа». Подумайте, какие черты татарской/русской национальности демонстрирует ее кухня. Ответ обоснуйте.

16. Вспомните произведения мировой художественной литературы, живописи, кинематографа, в которых довольно ярко показаны застольные эпизоды и сам процесс трапезы. Осуществите интерпретацию художественных шедевров.

17. Расшифруйте положение о гастрономической культуре как таинстве бытия. Ответ аргументируйте.

18. Прочитайте рецепт Ю. Ахметзянова «Мясной бэлиш с бульоном».

Бэлиш с бульоном обычно делают из пресного теста, потому что, если делать из дрожжевого, бульон может вытечь.

Приготовление теста для бэлиша. Разбить в чашку яйца, посыпать солью, смешать со сливками или молоком. В эту жидкость высыпать про-

сеянную муку и замесить тесто. Отделить одну четвертую часть теста. Оставшийся большой кусок теста раскатать толщиной в 5–6 миллиметров; размер раскатанного теста должен быть таким, чтобы его края свисали с большой сковороды. Чтобы тесто не обрзалоь о края сковороды, можно сковороду обернуть полотенцем.

Приготовление бэлиша. Промыть говяжье или баранье мясо, отделить от костей, нарезать кусочками величиной с грецкий орех и смешать с картофелем, нарезанным такими же кусками. Добавить мелко нарезанный лук, посыпать солью и перцем, положить масло и перемешать. Обычно в бэлиш с бульоном лавровый лист не кладется, однако по желанию можно положить 1–2 листа. Можно также сделать отвар из лаврового листа и влить в начинку. Подготовленную начинку толстым слоем положить в сковороду на раскатанное тесто и края теста собрать. Затем раскатать лепешкой меньшую часть теста, закрыть ею бэлиш, соединить края и защипать. Посредине сделать отверстие и закрыть его пробкой из теста. Верх бэлиша смазать маслом и посадить изделие в печь или духовку. Если печь жаркая и верх бэлиша может подгореть, накрыть подрумянившийся бэлиш сырой лепешкой из ржаной муки или влажной бумагой. Бэлиш выдержать в печи 1–1,5 часа, затем вынуть, открыть пробку, влить заранее приготовленный бульон, закрыть бэлиш пробкой и снова посадить в печь на 30 мин.<sup>174</sup>

Сделайте на его основе гастрономическую импровизацию. Подумайте, какие продукты и их количество можно заменить чем-то другим.

19. Дайте трактовку таким важным понятиям ислама, как халяль и харам.

20. Каким образом пересекаются между собой нравственный и эстетический компоненты в контексте гастрономической культуры? Что такое калокагатийная установка? Каким образом она проявляется в гастрономической культуре? Ответ обоснуйте.

21. С точки зрения гастрономической культуры дайте характеристику гурману. Чем гурман отличается от человека проржорливого? Назовите

---

<sup>174</sup> Ахметзянов Ю. А. Татарские блюда. Казань: Татарское книжное издательство, 1969. С. 85–88.

знаменитых гурманов. Подготовьте о них презентацию, рассказывающую об интересных эпизодах из их жизни.

22. Составьте меню современного гурмана.

23. Каким образом в гастрономической культуре проявляются нравственные обязанности мусульман перед телом и душой? Можно ли обнаружить подобные обязанности в буддийской или христианской гастрономической культуре? Приведите примеры.

24. Подумайте над вопросом, чем обусловлен современный повышенный интерес к гастрономической культуре и кухням народов мира? Ответ обоснуйте.

25. Объясните роль традиции в формировании гастрономической культуры.

## МИР ТАТАРСКОЙ ГАСТРОНОМИЧЕСКОЙ КУЛЬТУРЫ

### 2.1. Дом и кухня как пространства тайнств приготовления пищи

К каждой двери свой ключ имеется.

*Татарская пословица*

На кухне должно быть все необходимое  
и абсолютно ничего лишнего.

*В. В. Похлебкин*

Наш философско-культурологический экскурс в татарскую национальную кухню будет неполным без описания устройства татарского дома. Внимание к этому значимому символу бытия человека обусловлено тем, что традиционная кухня татар была и до сих пор остается по преимуществу домашней. Самым распространенным местом совершения трапезы является *дом*, а пространством колдовства над продуктами и специфических тайнств сотворения пищи – кухня. Неслучайно считается, что дом и *кухня* – особые пространства, места психических трансформаций, связанных с индивидуальными посвящениями человека в жизнь. Надо сказать, что оба этих пространства несут мощную смысловую заряженность, выступая в качестве фундаментальных символов повседневности.

Для каждого человека дом как один из главных элементов жизненного мира имеет большое значение. Заметим, нередко, не отдавая себе отчета, индивид на протяжении жизни каждое новое пространство пытается сделать комфортным, *одомашнивая* его. Сам дом становится значимым символом, олицетворяя место безопасного обитания, семейное гнездо, в кото-

ром можно укрыться, подумать/поведать о сокровенном, побыть с семьей, в том числе совместно трапезничая, и оказать гостеприимство пришедшим. Именно семья и ее быт оказываются местом (с)охранения традиции, этнической специфики и рецептов татарской национальной кухни.

*Это интересно.* У татар дом выступал синонимом слова семья. Так, слово *жениться, завести семью/эйлэнргэ* происходит от слова *дом/ой*<sup>175</sup>. Ф. Ибрагимова считала, что семья – важнейший и необходимый элемент жизни каждого человека. Особая роль в формировании и поддержании семьи отводится женщине. «Именно на семье держится родина. Важнейшими тремя министерствами страны являются министерство финансов, министерство внутренних дел и министерство просвещения. Если в этих областях удастся одержать успех, тогда и страна достигнет успеха. В семье обязанности этих трех министерств исполняет женщина. В связи с этим женщине следует придавать особое значение»<sup>176</sup>. Ф. Ибрагимова считала, что женщина обязательно должна быть хорошо образованной, потому что данное качество определяет будущее не только ее семьи и детей, но и государства: «женщина является отправной точкой социального образования... общество должно строиться на основе рациональной женской модели, чтобы воспитанные образованной женщиной дети составили ядро современного общества! Если эта мама будет хорошо образована, будет обладать широким мировоззрением и культурно развита, тогда мы спокойны за будущее детей, которых она воспитала»<sup>177</sup>.

Согласно мифопоэтической традиции, «возведение человеком какой бы то ни было постройки есть в некотором смысле строительство мира»<sup>178</sup>. Человек строит небольшой мир, модель которого он копирует из окружающего мироздания, привнося в него свои чувства, эмоции, душевный склад. Не является в этом отношении исключением и мировоззрение татар. Дом у татар, как и у других народов, олицетворял Вселенную, только в малых размерах (по Г. Гачеву, «национальный Космос в миниатюре»). В этом своеобразном микрокосмосе все элементы были строго упорядоче-

<sup>175</sup> Севоротян Э. В. Этимологический словарь тюркских языков. М., 1974. С. 514.

<sup>176</sup> Ибрагимова Ф. Мастер кулинарии: подарок для дам. Казань: Познание, 2017. С. 20.

<sup>177</sup> Там же. С. 21.

<sup>178</sup> Элиаде М. Очерки сравнительного религиоведения. М.: Ладомир, 1999. С. 342.

ны. Так, четырехугольная конструкция дома соотносилась со сторонами света; вертикальная трехчастность имела следующие соответствия: крыша и чердак – небесный мир *Тенгри*, связанный с мужским началом (здесь хранили предметы, перешедшие от предков)<sup>179</sup>; жилое помещение – земной мир *Умай*, олицетворяющий женское начало<sup>180</sup>; подпол – подземный мир усопших, где обитал домовый *Ий иясе*<sup>181</sup>.

*Это интересно.* В исследовании К. Насыри «Поверья и приметы казанских татар» Ий иясе назван Уй-ияси (домохозяин). Татарский мыслитель дает ему следующую характеристику: «отличается он от бичуры тем, что в доме не шалит, а занимается полезным трудом: в одном доме чеканит пенязи, в другом прядет, в третьем пишет со скрипом пера по бумаге и перелистывает книги. Однако татарин не пользуется трудом уй-ияси непосредственно; но труд его имеет для татарина предсказательное значение: где уй-ияси чеканит пенязи, там слышавший звуки: «чик! чик!» обогащается посредством торговли, если только займется ею и скует себе капитал; где уй-ияси прядет, там слышавшие нечто звучащее вроде посылки, обогатятся в таком случае или будут благоденствовать, когда займутся этим рукоделием; где, наконец, в доме кто услышит скрип пера и перелистывание книги, то тот делается ученым. Но в последнем случае в сказках нет слова о богатстве, видно, труженикам науки везде оно мало известно! Татары говорят только, что присутствие духа-покровителя и предвещателя только тогда чувствуется, когда в доме тишина и когда кто-нибудь, сидит в одиночку – и естественно!»<sup>182</sup>.

---

<sup>179</sup> Тенгри – божество неба и сил природы, создатель растений и громовержец. Его имя олицетворяло грандиозность и значимость.

<sup>180</sup> Умай – это древнее доброжелательное божество плодородия, помогающее женщинам и детям.

<sup>181</sup> Ий иясе – татарский домовый, который может обитать не только в домах, но и в поле, лесу и даже воде. Как обитатель дома, он занимал почетное место, считаясь хозяином, оберегающим хозяйство и заботящимся о его благополучии. Изображали Ий иясе в виде маленького старика с длинными волосами. Предчувствуя беду, он ночами выл, ходил по дому и вздыхал, а при необходимости – стучал и будил людей. Если хозяева дома угощали его (давали милостыню «якшамбе садакасы») или свершали для него жертвоприношения, то он с ними был благодушен и заботлив. В противном случае домовый мог разозлиться и наслать на домочадцев несчастья и болезни. Считается, что по ночам домовый иногда просеивает муку (признак богатства) или прядет лен.

<sup>182</sup> Насыри К. Поверья и приметы казанских татар [Электронный ресурс] // Татарская электронная библиотека. – URL: <http://kitap.net.ru/nasyri4.php>, свободный (дата обращения: 18.06.2019).



**Мужская половина татарского дома. Музей им. Каюма Насыри.  
Село Б. Ачасыры, Зеленодольский район РТ**

Известный факт: татары были великолепными строителями. Татарские дома даже в сельской местности отличались качеством и высоким уровнем строительного мастерства, рациональностью планировки, в том числе всей усадьбы, что было выработано множеством поколений. Татарская усадьба включала в себя множество видов жилых и хозяйственных построек. В каждой татарской деревне были «профессиональные плотники, занимавшиеся изготовлением домов, общественных и хозяйственных построек, мечетей» и отличающиеся трудолюбием и мастерством<sup>183</sup>. За это они снискали уважение даже у соседних народов. Как заметил К. Фукс, «я часто видел, что татарские мужики занимались строением деревянных домов в русских деревнях»<sup>184</sup>. При этом татарское домостроение отлича-

---

<sup>183</sup> Татары / под ред. Р. К. Уразмановой, С. В. Чешко. М.: Наука, 2001. С. 181.

<sup>184</sup> Фукс К. Ф. Казанские татары в статистическом и этнографическом отношениях / науч. ред. И. И. Бикеев. Казань: Познание, 2013. С. 9.

лось «самобытными чертами, почти одинаково присущими представителям разных субэтнических, этнографических и локальных групп народа (планировка усадьбы с обособленным положением жилища, срубная техника возведения стен при значительной их высоте, четырехстенная изба как основной модуль жилища, конструкция и местоположение хлебопекарной печи, наличие нар, обилие матерчатых украшений и др.)»<sup>185</sup>.

Ввиду того, что любое строительство выступает прообразом сотворения мира, а «каждый вновь построенный дом есть имитация и в некотором смысле повторение сотворения мира»<sup>186</sup>, то процесс возведения постройки требовал выхода из профанного пространства и времени в сакральное, что осуществлялось посредством ритуалов с соблюдением строгих правил. Обычно постройка дома у татар начиналась весной в новолуние. Само строительство дома представляло праздничное событие, связанное с рождением и одухотворением живой микровселенной. Вспомним поэтические строчки М. Джалиля, художественно описывающие (кирпичное) строительство в более позднее время, в XX в., тем не менее в них присутствуют метафоры, показывающие отношение к дому как живому существу – личности, олицетворяющей собой Вселенную:

Пушистые хлопья  
Подернули высь;  
К ним новые здания  
В лесах поднялись.  
Растущие быстро  
Ряды кирпичей –  
Как песнь созиданья  
И силы людей.  
Из глины, цемента  
И каменных плит  
Здесь дому возникнуть  
На днях предстоит.  
Сначала как будто

---

<sup>185</sup> Этнотерриториальные группы татар Поволжья и Урала и вопросы их формирования. Историко-этнографический атлас татарского народа [Электронный ресурс] / ред. кол. М. З. Закиев [и др.]. Казань: Изд-во ПИК «Дом печати», 2002. 248 с. – URL: <https://bookree.org/reader?file=1332991&pg=18>, свободный (дата обращения: 18.06.2019).

<sup>186</sup> Элиаде М. Очерки сравнительного религиоведения. М.: Ладомир, 1999. С. 346.

Невзрачен на вид,  
Как будто в пеленках  
Ребенок лежит.  
Он в кружеве леса,  
Стропила на нем,  
Без плоти и крови  
Стоит еще дом.  
Но знаю, громада  
Камней оживет,  
В ней кровь заиграет,  
В ней жизнь расцветет.  
И люди, что вскоре  
Поселятся тут,  
Со славой вспомянут  
Строителя труд.  
Отпразднуют праздник  
Веселый они,  
И в окна повсюду  
Зажгутся огни.  
За тех новоселы  
Поднимут бокал,  
Кто стены вот эти  
Для них воздвигал.  
Дома за домами  
Растут и растут, –  
Их труд созидает,  
Наш творческий труд<sup>187</sup>.

В приведенном стихотворении явно прочитываются мифопоэтические традиции татарского народа. Согласно им, дом – живое существо, части которого олицетворяли не только элементы мироздания (крыша – небесный мир, стены и пол – земной мир, подвал – подземный мир, окна и очаг – божества, дверь и порог – переход между мирами), но и самого человека (крыша – голова, окна – глаза, очаг – сердце дома, подвал – бессознательное).

---

<sup>187</sup> Джалиль М. Строитель [Электронный ресурс]: стихотворение // РуСтих: сайт. – URL: <https://rustih.ru/musa-dzhalil-stroitel>, свободный (дата обращения: 18.06.2019).

Необходимо заметить, чтобы дом стал реальным символом благополучия, татары уже при его строительстве совершали ряд обрядов, известных с языческих времен. Данные обряды, насыщенные символизмом, были связаны с жертвоприношениями и приготовлением еды. Так, Каюм Насыри, обращая внимание на обязательность выполнения домостроительных обрядов, заключает: «Посредством этих обрядов они умиляют или прогоняют без разговоров и побеждают враждебных им баснословных существ, мертвецов и вообще стараются избавиться от несчастья. К этим же обрядам прибегают по домогательству чего-нибудь выгодного и полезного в их хозяйственной жизни»<sup>188</sup>. Например, уложив несколько венцов сруба, татары для хозяев и плотников-строителей готовили специальную кашу – *нигез боткасы*. В более ранние времена в Волжской Булгарии начальные стадии домостроительства сопровождались тотемическими обрядами: под фундамент закапывали тело собаки или собачий/конский череп. Еще одна традиция была связана с закладкой под фундамент зеркала, олицетворяющего у казанских татар воду. Цель подобной процедуры объяснялась защитой дома от пожаров.

*«Вот и околица. Здесь, под забором последнего дома, носом к полю, хвостом к Юлбашу, живет басу капка иясе»<sup>189</sup> – дух околицы. Зулейха сама его не видела, но, говорят, сердитый очень, ворчливый. А как иначе? Работа у него такая: злых духов от деревни отгонять, через околицу не пускать, а если у деревенских просьба какая к лесным духам появится – помочь, стать посредником. Серьезная работа – не до веселья...*

*Угодить духу – дело непростое. Знать надо, какой дух что любит. Живущая в сенях бичура<sup>190</sup>, к примеру, – неприхотлива. Выставишь ей пару немых тарелок с остатками каши или супа – она слижет ночью, и довольна. Банная бичура – покапризнее, ей орехи или семечки подавай. Дух хлева любит*

---

<sup>188</sup> Насыри К. Поверья и приметы казанских татар [Электронный ресурс] // Татарская электронная библиотека. – URL: <http://kitap.net.ru/nasyri4.php>, свободный (дата обращения: 18.06.2019).

<sup>189</sup> Иясе – домовый, дух.

<sup>190</sup> Бичура – домовый, низший дух.

мучное, дух ворот – толченую яичную скорлупу. А вот дух околицы – сладкое. Так мама учила.

Когда Зулейха впервые пришла просить **басу капка иясе** об одолжении – поговорить с **зират иясе**, духом кладбища, чтобы посмотрел за могилами дочек, укрыл их снегом теплее, отогнал злых озорных **шурале**<sup>191</sup>, – принесла конфеты. Затем таскала орешки в меду, рассыпчатое кош-теле<sup>192</sup>, сушеные ягоды. Пастилу принесла впервые. Понравится ли?

Она разлепляет слипшие листы и по одному бросает перед собой. Ветер подхватывает их и уносит куда-то в поле – покрутит-повертит, да и принесет к норе **басу капка иясе**.

Ни один лист не вернулся обратно к Зулейхе – дух околицы принял угощение. Значит, исполнит просьбу: потолкует по-свойски с духом кладбища, уговорит его. Будут дочки лежать в тепле, в спокойствии до самой весны. Говорить напрямую с духом кладбища Зулейха побаивалась – все-таки она простая женщина, не **ошкеруче**.

Она благодарит **басу капка иясе** – низко кланяется в темноту – и спешит домой...»<sup>193</sup>.

Заметим, у славян также были свои «съедобные» обряды при закладке дома. Для угощения мастеров или соседей обычно пеклись калачи или пироги из слоеного, «крученого» теста, «чтобы счастье крутилось в доме».

**Это интересно.** В татарской мифологии можно встретить еще одного обитателя дома – **бичуру**<sup>194</sup>. Как правило, бичура не причиняла особого вреда, но могла беспокоить хозяев по ночам криком/смехом/играми/шутками, связанными с перекладыванием вещей. В одной татарской поговорке встречаем: «Куда делась эта вещь: не бичура ли украла?» Каюм Насыри приводит следующую версию ответа на вопрос «Как попадает в дом бичу-

---

<sup>191</sup> Шурале – дух леса, леший.

<sup>192</sup> Кош-теле – мучная сладость, хворост.

<sup>193</sup> Яхина Г. Зулейха открывает глаза. М.: АСТ, 2016. С. 24, 25.

<sup>194</sup> Нередко бичуру называют разновидностью кикиморы у русских. Но, как мы считаем, бичуру нельзя в полной мере приравнивать к кикиморе. Дело в том, что в отличие от кикиморы, бичура осваивает только жилые помещения (в том числе баню или подпол); болото – чуждая ему среда обитания, поэтому бичуру можно отнести к разновидности домовых.

ра?» «Татары об этом говорят вот что: она попадает в дом тогда, когда татарин долго не кладет в нем печи, а потом переходит в него на житье. Есть ли средства выгнать из дома бичуру? Одни говорят, что для этого нужно разобрать весь дом и построить его на другом месте, а другие утверждают, что довольно привести в дом медведя, и бичура убежит». Символическим олицетворением бичуры в доме был веник, выполняющий функцию зоркого глаза за всем происходящим: «Сидит крошка-бичура, лычком подпоясан»<sup>195</sup>.

В самом устройстве татарского дома можно обнаружить четкое деление на мужскую и женские половины, где не последнюю роль играло кухонное пространство<sup>196</sup>. Так, татарский дом делился на две половины – кухонную (сокрытую, женскую) и гостевую (репрезентативную, мужскую)<sup>197</sup>. Данное деление обусловлено этноконфессиональной спецификой региона – исламом, а также типичными культурными традициями, существовавшими с древних времен – делением мира на мужское и женское начала (у татар деление мироздания было связано, как мы писали ранее, с мужским божеством Тенгри и женским – Умай). Заметим, деление на мужское и женское обнаруживается и в процессе добывания и приготовления еды. Как правило, мужчины изготавливали орудия труда, занимались охотой и земледелием, а на долю женщин выпадали собирательство, уход за домашними животными, присмотр за печью, регулярное приготовление еды, заготовки запасов на зиму, рациональное распределение продуктов питания. Подобное распределение ролей пришло с давних времен и было обусловлено этнической и конфессиональной спецификой региона.

---

<sup>195</sup> Насыри К. Поверья и приметы казанских татар [Электронный ресурс] // Татарская электронная библиотека. URL: <http://kitap.net.ru/nasyri4.php>, свободный (дата обращения: 18.06.2019).

<sup>196</sup> Подчеркнем, что у некоторых богатых людей дома были двухэтажными, где на первом (каменном или кирпичном) этаже устраивались торговые помещения или склады, а столовая и кухня нередко находились вне дома – во флигеле.

<sup>197</sup> Схемы из книги: Сулейманова Д. Интерьер татарского дома: истоки и развитие. Казань, 2010. 141 с.



Схема пространства татарского дома



Схема пространства тюркской юрты

Заметим, столь четкого деления домашнего пространства на мужскую и женскую половины не было в русских избах.

Задерживая еще небольшое внимание на кухне, отметим ее многофункциональность. Кухонное пространство, помимо утилитарного назначения, выполняло особую миссию, оно было местом домашней коммуникации. На ее территории татарские женщины воспитывали детей и передавали традицию, в том числе ведения домашнего хозяйства и искусства кулинарии своим дочерям. Именно «кухня – вечный двигатель нашего жилья. Здесь колдуют над плитой, утоляют голод и просто коротают свободное время»<sup>198</sup>. Кухня оказывается местом таинственных превращений, где благодаря умелым рукам хозяйки изменяется состояние продуктов, трансформируясь из бесформенно-непонятного хаоса в блюдо, обладающее формой и вкусом. Если обратиться к «Русскому ассоциативному словарю», то в нем можно обнаружить несколько значений слова «кухня» как особой зоны дома: «один из видов домашнего пространства», «место приготовления пищи и домашней трапезы», «сфера компетенции хозяйки дома» и «место общения»<sup>199</sup>. Необ-

<sup>198</sup> Махлина С. Т. Семантика культуры повседневности. СПб.: Алетей, 2009. С. 102.

<sup>199</sup> Цит. по: Чулкина Н. Л. Мир повседневности в языковом сознании русских: лингвокультурологическое описание. М.: Либроком, 2016. С. 138–139.

ходимо отметить, что все значения кухни проявляются и в пространстве татарского дома.

*«Аллах Всемогущий, дай исполнить задуманное – пусть никто не проснется.*

*Зулейха бесшумно спускает на пол одну босую ногу, вторую, опирается о печь и встает. За ночь та остыла, тепло ушло, холодный пол обжигает ступни. Обуться нельзя – бесшумно пройти в войлочных ката<sup>200</sup> не получится, какая-нибудь половица да скрипнет. Ничего, Зулейха потерпит. Держась рукой за шершавый бок печи, пробирается к выходу с женской половины. Здесь узко и тесно, но она помнит каждый угол, каждый уступ – полжизни скользит туда-сюда, как маятник, целыми днями: от котла – на мужскую половину с полными и горячими пиалами, с мужской половины – обратно с пустыми и холодными...*

*Не запнуться о палас. Не удариться босой ногой о кованный сундук справа у стены. Перешагнуть скрипучую доску у изгиба печи. Беззвучно прошмыгнуть за ситцевую чаршау<sup>201</sup>, отделяющую женскую часть избы от мужской...»<sup>202</sup>.*

Особое место в доме занимала **печь** (по Г. Гачеву, «дом в доме»), которая делила домашнее пространство на две разные части: кухонное пространство, олицетворяющее женское начало, и парадно-гостевое, считавшееся мужским. Именно печь определяла этнические особенности дома татар. Как правило, печь устанавливалась на определенном расстоянии от стены. На данную специфику татарского дома, появившуюся в далекие времена, указывали все исследователи: «Древний болгарский дом – это сруб или глинобитное сооружение, в плане близкое к квадрату, с глинобитной печью, поставленной внутри дома на некотором расстоянии от стены»<sup>203</sup>. Промежуток между печью и стеной был обусловлен несколькими причинами: во-первых, практическими нуждами, благодаря чему осуществлялось равномерное обогревание дома («татарские избы

---

<sup>200</sup> Ката – короткие домашние валенки.

<sup>201</sup> Чаршау – занавеска.

<sup>202</sup> Яхина Г. Зулейха открывает глаза. М.: АСТ, 2016. С. 9–10.

<sup>203</sup> Смирнов А. П. Волжские болгары. М., 1951. С. 78.

всегда были теплее русских»<sup>204</sup>), во-вторых – мусульманской традицией, предписывавшей скрывать женщин от мужчин. Расстояние между стеной и печкой позволяло татарским женщинам быть незаметными, в том числе в передвижениях по дому. Более того, сокрытость женского мира повлияла и на женское пространство: оно, как правило, было довольно темным, в нем было только одно окно. В своей кухонной половине женщина, с которой были дети и незамужние дочери, активно обустроивала свой жизненный мир: вела хозяйство, следила за очагом, готовила еду, воспитывала детей. Как замечают исследователи, все татарские женщины были хорошими хозяйками: «женщины свое хозяйство держат в большом порядке и чистоте. Они большие мастерицы печь хлеб. Нигде нет таких вкусных и густых сливок, как у татарок, особенно их каймак, вареные сливки, густые, как пенка. Я видел, как они опрятно доят коров: надевают большой фартук, моют теплую водой у коровы вымя и молоко покрывают чистым полотенцем»<sup>205</sup>.

Согласно мусульманской традиции не только деление дома, но и обязанности в нем были четко разделены. Основу семьи составляют муж и жена, взаимоотношения между которыми поддерживаются строгими принципами. Так, жена, помнящая что муж – глава семьи, «должна проявлять к нему высокое уважение и отдавать ему должное», нести ответственность «за дом своего супруга». Выполняя функции хозяйки, она тем не менее «должна беречь себя от посторонних глаз»<sup>206</sup>. При этом в обязанности мужа входит создание комфортных условий жизни, удовлетворение «без излишеств, но и без скупости» потребностей жены, связанных с обеспечением «ее достаточной пищи и одеждой»<sup>207</sup>.

**Мээк.** Один парень, как водится, женился. Молодая жена немного пожила и сбежала. Соседи, озадаченные, спрашивают у молодого мужа:

---

<sup>204</sup> Черемшанский В. М. Описание Оренбургской губернии в хозяйственно-статистическом, этнографическом и промышленном отношении. Уфа, 1859. С. 217.

<sup>205</sup> Фукс К. Ф. Казанские татары в статистическом и этнографическом отношениях / науч. ред. И. И. Бикеев. Казань: Познание, 2013. С. 21.

<sup>206</sup> Лутфуллин С. Нравственные обязанности мусульман. Казань: КазПринт. С. 26, 25.

<sup>207</sup> Там же. С. 28.

– Отчего жена твоя ушла?

– Счастливой жизни не выдержала. У меня не нужно чуть свет корову доить, стадо выгонять, за яйцами лазить на насест. Не требуется суп варить, жариться-париться возле казана – живи в свое удовольствие. Не вынесла жена счастливой жизни.

Приходят к нему, смотрят – он, оказывается, гол как сокол<sup>208</sup>.

Сама конструкция татарской печи имела не только сходные черты с печами финно-угорского и русского народов, но обладала своими особенностями. Характеризуя татарскую печь, Н. И. Воробьев заметил, что она представляет собой своеобразную комбинацию «русской» печи и кочевнического котла<sup>209</sup>. У татарской печи был небольшой деревянный постамент, низкое отверстие шестка с дымоходом над ним, благодаря чему дом отапливался *по-белому*. Так, И. Гмелин в 1733 г. подчеркивал, «у татар нет черных изб, но в каждой комнате имеется два очага, один для приготовления пищи, другой для отопления»<sup>210</sup>. Особенностью татарской печи было наличие «котла, вмazanного сбоку от устья печи, с отдельной топкой и тягой в основную трубу»<sup>211</sup>. Помимо этого, у татарской печи сбоку надстраивался дополнительный очаг для одного/двух *казанов*/чугунных котлов, в которых варили, выпекали или обжаривали пищу. Подчеркнем, «в кулинарном искусстве любого народа важен не сам факт приготовления того или иного продукта, а способ, с помощью которого он приготовлен»<sup>212</sup>. Татары обычно в котле варили супы, каши и картофель, жарили катламу, баурсак, кипятили молоко и готовили кисло-молочные изделия (например, *корт/красный творог*). В духовой печи выпекали мучные изделия, в первую очередь – хлеб. Для татарской кухни не характерно обжаривание (в жирах) мяса. Исключение составляют

---

<sup>208</sup> Татарское народное творчество: в 15 т. Т. 7: Мэээки (народные шутки). Казань: Татарское книжное издательство, 2017. С. 47.

<sup>209</sup> Харузин Н. Н. Жилища и поселения Казанских татар Арского кантона Т.С.С.Р [Электронный ресурс] // Казанские татары: сайт. – URL: [http://qazantatarlary.narod.ru/vorobyev\\_archa.html](http://qazantatarlary.narod.ru/vorobyev_archa.html), свободный (дата обращения: 18.06.2019).

<sup>210</sup> Харлампович К. Известия Гмелина о Казани и казанских инородцах. Казань, 1904. С. 16.

<sup>211</sup> Татары / под ред. Р. К. Уразмановой, С. В. Чешко. М.: Наука, 2001. С. 240.

<sup>212</sup> Леви-Строс К. Мифологики: происхождение застольных обычаев. М.: ИД «Флюид», 2007. С. 364.

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

Значимым символом татар, как и многих других кочевых народов, был *казан*. Как символ казан олицетворял сплоченность и целостность народа, достаток и гостеприимство, власть и богатство. Неслучайно казан играл важную роль в процессе приготовления пищи и во время разнообразных ритуалов. В древние времена племя обязательно имело *большой казан/Тай-Казан*: в нем можно было приготовить мясо целого коня.

*Это интересно.* На территории Республики Татарстан найдены два бронзовых гуннских котла. Бронзовые котлы были обязательной принадлежностью гуннов и их вождей, олицетворяя власть.

Казан можно отнести к разряду древнейшей кухонной утвари, используемой многими народами и имеющей ритуальное назначение. Например, в мифопоэтической картине тюрко-монголов небо и подземный мир виделись в виде перевернутого казана как своеобразного купола. Неслучайно весь космос воспринимался как куполообразное/котлообразное пространство. Местоположение казана нередко принималось в качестве центра/точки отсчета мироздания. Так, Казань, по одной из версий основанная благодаря месту закипания казана и олицетворяющая его, для волжских булгар символизировала центральное святилище или сакральный город. Священная трактовка казана перешла и к бытовому предмету кухни.

Заметим, у славян тоже был свой символ достатка и сытости – *горшочек*, который, согласно сказкам, варил сам. Эту священную посуду славяне вешали на плетень, тем самым приглашая в дом изобилие.

*Это интересно.* Несмотря на отсутствие единой версии о происхождении Казани («имя этого города столь же загадочно, как и его происхождение»<sup>213</sup>), тем не менее по одной из них название города связано с *казаном*. При этом существует много легенд. Так, в одной из них говорится, что выбор места для города подсказал колдун, предложив построить город там, где закипит сам по себе врытый в землю казан. После поисков такое место обнаружили в точке, где Булак-речка впадала в Казанку.

Другая легенда гласит следующее. Когда жизнь в Шахри Булгаре стала невыносимой из-за монгольского хана Хантимера, предводительница одного из племен старуха Гуйбике ушла по Волге, взяв с собой людей и котел. Выбрав местность, люди основали город, а котел зарыли в землю<sup>214</sup>.

Э. Турнерелли приводит еще одну версию происхождения названия Казани. Один из слуг золотоордынского хана Батыея, охотившегося в районе Казанки, «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, сохранилось, таким образом, на века»<sup>215</sup>.

Еще одна версия говорит о том, что ландшафт местности, в которой наличествуют котловины (казанлык) и окружающие их возвышенности, придают городу Казань сходство с казаном.

Помимо перечисленного, в одной из легенд говорится, что основатели Казани именно котел, как символ богатства и изобилия, зарыли под первое строение.

Котел воспринимается как некая большая общность, способствующая объединению людей. Вспомним пословицу «вариться в общем/одном котле», т. е. присутствовать в какой-либо среде, воспринимая ее взгляды,

<sup>213</sup> Турнерелли Э. Казань и ее жители. Казань: ДОМО «Глобус», 2005. С. 179.

<sup>214</sup> Татарское народное творчество: в 15 т. Т. 6: Пословицы и поговорки / сост. К. Ш. Махмутов, Х. Ш. Махметов. Казань: Татарское книжное издательство, 2017. С. 48.

<sup>215</sup> Турнерелли Э. Казань и ее жители. Казань: ДОМО «Глобус», 2005. С. 180.

интересы, понятия. Помимо этого, котел олицетворяет движение, осуществляемое при большой температуре. Например, поговорка «словно в котле кипеть» символизирует непрерывные хлопоты человека, испытывающего постоянно волнение. До наших дней сохранилось выражение «казан ас»/«котел подвесь», означающее просьбу о приготовлении пищи.

Возвращаясь к посуде, отметим, что татарские хозяйки использовали помимо казанов глиняные горшки (для каш), чугуны (для картофеля, супов и каш) и большие, глубокие сковороды (*таба*) для выпечки *бэлишей* и *губадиш*. Как правило, глубокие сковороды делали из чугуна. Известно, что чугунная посуда относится к числу экологичных. В ней хорошо готовить горячие блюда (варить/томить/тушить/жарить). Она выдерживает высокие температуры, подходит для томления пищи, сохраняя первоначальный вид блюда, его вкус и аромат.

Татарские хозяйки жаловали и медную посуду: котлы, кумганы и ковши. Также на кухне можно было обнаружить гончарные изделия: кружки, кринки и кувшины различной формы, употребляемые для молочных продуктов, напитков и сыпучих продуктов (их емкость была от 2 литров до 2 ведер), корчаги для замешивания теста. Глиняную посуду хозяйки любили за то, что она сохраняет естественную температуру продуктов и в жару, и в холод. Неслучайно в ней хорошо хранятся молочные продукты, масло и крупы.

Благодаря богатству лесных массивов в Среднем Поволжье и Приуралье широко применялся деревянный кухонный инвентарь из клена, липы и березы: колотушки для толчения картофеля и размешивания продуктов в процессе их приготовления, квашня из плотно пригнанных клепок, стянутых обручами, или *жилтуч* (неглубокое корыто) для замешивания хлеба, скалки и доски для разделывания теста, лопаты для сажания хлеба в печь, различные поварешки для доставания еды из котла и ковши продолговатой формы с загнутой вниз ручкой для зачерпывания жидкостей (айрана, кваса и пр.), липовые маслобойки и кадки для хранения меда и топленого масла. Вплоть до начала XX в. среди кухонного деревянного инвентаря сохранялись корыта для рубки мяса, большие ступы или круподерки из двух массивных кругов – жернов для обдирки круп, маленькие ступы для растирания пищевых добавок (соли, пряностей, сахара, суше-

ной черемухи). До сих пор у татар в хозяйстве можно обнаружить деревянные бочки и кадки для хранения продуктов, корзинки и берестяные кузова для собирания ягод.

В Волжской Булгарии с IX в. развивалась металлургия. Среди кузнечной продукции на кухне обязательно были ножи, сделанные из цельносталей заготовок, ухваты, ведра, кочерги и другие предметы. Как отмечает К. А. Руденко, «большая часть продукции изготовлялась из кричного железа, а также сырцово-стали»<sup>216</sup>. На кухне, как правило, было несколько ножей: для обработки продуктов питания и для разделки туш животных.

*Это интересно.* Именно на территории республики впервые в Европе стали выплавлять чугун. Существует версия о том, что японские самурайские мечи куются из стали, в которой используется технология *Tatara*, завезенная в Страну восходящего солнца татарами, предположительно в VII в.<sup>217</sup>.

В целом каждая хозяйка должна была иметь в доме достаточный арсенал кухонной утвари, при этом «разнообразие и количество посуды зависит от достатка хозяина дома»<sup>218</sup>. Среди обязательных элементов «необходимой в каждом хозяйстве посуды» Ф. Ибрагимова называет «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

---

<sup>216</sup> Руденко К. А. История археологического изучения Волжской Булгарии (X – начало XIII вв.). Казань: Редакционно-издательский центр «Школа», 2014. С. 230.

<sup>217</sup> См.: Мэнгел Олыс. Технология выплавки металла для самурайских мечей в Японии. Ч. 1 [Электронный ресурс] // ВО – форум, 26.03.2016. – URL: <http://forum.topwar.ru/topic/3780-tehnologiya-vyiplavki-metalla-dlya-samurayskih-mechey-v-yaпонии-chast-1>, свободный (дата обращения: 18.06.2019).

<sup>218</sup> Ибрагимова Ф. Мастер кулинарии: подарок для дам. Казань: Познание, 2017. С. 38.

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»<sup>219</sup>.

*Это интересно.* Обратим внимание на такой древний атрибут кухни, как ступа, дошедший до нас в своем первоначальном назначении. Если вспомнить русские сказки, то ступа была транспортным средством Бабы-яги: «села в ступу и выехала со двора, пестом погоняет, помелом след замечает». Самые древние ступы относят к позднепалеолитической эпохе. Ступа и помело имели хозяйственное назначение, связанное с женскими работами: в одной – перемалывали зерно в муку, растирали травы и корни, смешивали различные ингредиенты, посредством другой – создавали чистоту. Каждый из этих атрибутов связан с трудом, в результате чего достигаются трансформации – превращение несъедобного в съедобное, грязного в чистое. Сказочный полет в ступе с помощью помела выступает в качестве метафоры духовной работы как возможности подняться над рутинной повседневностью, сохраняя в мечтах чистоту своих помыслов<sup>220</sup>.

Упоминания о ступе, воплощающей в себе, как символ плодородия, мужское и женское начало, способной «перетолочь» болезни и несчастья, можно встретить во множестве источников. Например, Геродот зафиксировал следующую традицию вавилонян. «Пойманную рыбу они вялят на солнце и затем поступают так: бросают рыбу в ступку и раздробляют пестиком... Потом из этой массы по желанию замешивают сырое тесто или пекут хлеб». «В Ветхом Завете в ступе толкут манну, посланную Богом как спасение голодающим беженцам из Египта под предводительством Моисея (Чис. 11:8). В Книге Притчей Соломоновых “толочь в ступе” используется в переносном значении: “Толки глупого в ступе пестом

---

<sup>219</sup> Там же. С. 38–39.

<sup>220</sup> Яковлева Е. Л. Баба-яга как архетип русской женщины // Психология и психотехника. 2014. № 8. С. 838–845.

вместе с зерном, не отделится от него глупость его” (27:22) (ср. у В. Даля русскую поговорку “Дурака хоть в ступе толки”)<sup>221</sup>.

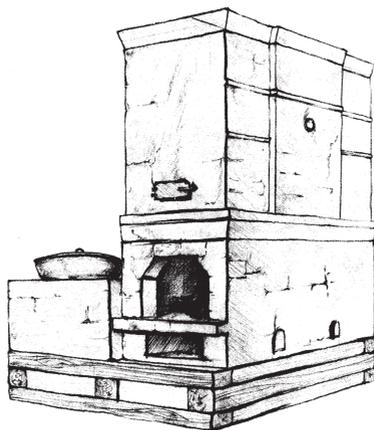


Рисунок хлебобекарной печи (зарисовка И. Н. Каримова)<sup>222</sup>

*«Зулейха шагает через толстое бревно порога и юркает в запечье.*

*До чего же хороша здесь гостевая печь! Огромная, как дом, крытая гладкими, будто стеклянными, изразцами (даже с женской стороны!), с двумя глубокими котлами, которыми никогда не пользуются, – один для приготовления пищи, второй для кипячения воды – Зулейхе бы такие! Всю жизнь мучается с одним. Она ставит туес на приступку, снимает крышку с котла. Сейчас уложит яйца, присыплет соломой – и шасть обратно, к себе, никто и не заметит...»<sup>223</sup>.*

Татары считали печь знаковым элементом дома, что было неслучайно. В устройстве печи мы встречаем бинарную оппозицию мироздания: сама печь олицетворяет женское начало, а огонь в ней – мужское. Вспом-

<sup>221</sup> Павловская А. Кухня первобытного человека. Как еда сделала человека разумным [Электронный ресурс] // ЛитМир: электронная библиотека. – URL: <https://www.litmir.me/br/?b=543786&r=1>, свободный (дата обращения: 18.06.2019).

<sup>222</sup> Из книги: Сулейманова Д. Интерьер татарского дома: истоки и развитие. Казань, 2010. 141 с.

<sup>223</sup> Яхина Г. Зулейха открывает глаза. М.: АСТ, 2016. С. 51.

ним, татарскую загадку о печи: «мать толстая – дома сидит, отец длинный – на улице ходит, дочь-красавица – в гости кушать ходит». Именно союз огня/мужского и печи/женского стали символами семьи, ее благополучия и продолжения рода. В связи с подобным пониманием погасший в печи огонь татары интерпретировали как плохую примету, связанную с какими-то несчастиями.



**Печь в татарском доме. Музей им. Каюма Насыри.  
Село Б. Ачасыры, Зеленодольский район РТ**

Как и у других народов, еще в древние времена печь выступала в качестве связующего звена между миром людей и умерших. Известно, у каждого дома в качестве покровителей выступали предки, связь с которыми, в том числе, устанавливалась посредством устраиваемых ритуальных трапез. Например, татары-мишари в новом доме при первом зажига-

нии огня в печи приносили жертвоприношение в виде выпуска крови зарезанного петуха в устье печи духам дома и умершим<sup>224</sup>.

Более того, печь была многофункциональна: благодаря ей обогревали дом, готовили еду, пекли хлеб и пироги, грели воду, складывали утварь (посуду, самовар, кумганы<sup>225</sup>), сушили дрова и одежду, освещали избу (для этого в ниши ставили дополнительные керосиновые лампы), верхнюю часть использовали для сна. Обратимся к описанию К. Фуксом печного пространства: «направо от двери в горницу стоит большая печь, при ней находится небольшой котел, в котором варится пища. На печи стоят два медных луженных<sup>226</sup> кувшина – один для мужа, другой для жены, потому что по своему обряду они оба не могут умываться из одного кувшина. За печью в углу находится большой медный таз для умывания, над которым висят два полотенца – одно для лица и рук, другое для обтирания ног»<sup>227</sup>.

Именно печь играла огромную роль в таинствах приготовления пищи. Благодаря ей совершался уникальный процесс превращения всего многообразия продуктов в неповторимый материальный субстрат – пищу, отличающуюся не только внешним видом, но и вкусовыми достоинствами. При этом одно и то же блюдо при каждом новом его приготовлении было другим, непохожим и поэтому особенным.

О значимости печи в доме говорит и *народный фольклор*. Вспомним татарские загадки о ней: «Посреди избы толстая барыня сидит, внутри черных мыслей полно», «Рот есть – без зубов, сама без дела не живет», «Тело теплое, крови нет», «Зимой горячий, летом холодный»; «Мать толста, дочь красна, сын ловок, отец горбат» (Печь, огонь, дым, кочерга); «Сначала глиняная гора, потом железная гора, потом полбенное поле, потом коровий хвост» (Печь, сковорода, олады, дым)<sup>228</sup>. Или татарские по-

---

<sup>224</sup> Мухамедова Р. Г. Татары-мишари. М., 1972. С. 188.

<sup>225</sup> У К. Насыри зафиксирована загадка о кумгане: «Нос торчком, пузо кургузо, не ездит верхом, не идет пешком и на месте не стоит».

<sup>226</sup> Лужение – нанесение тонкого слоя расплавленного олова на поверхность металлических изделий.

<sup>227</sup> Фукс К. Ф. Казанские татары в статистическом и этнографическом отношениях / науч. ред. И. И. Бикеев. Казань: Познание, 2013. 12–13.

<sup>228</sup> Татарское народное творчество: в 15 т. Т. 4: Загадки / сост. Х. Ш. Махметов. Казань: Татарское книжное издательство, 2013. С. 180, 181, 184.

словицы и поговорки о печи: «Если в печи огонь, то в доме уют», «Печку ценишь, когда зима наступает», «Что в печи не испеклось, то на солнце не испечется», «Силу огня знает котел», «Печку затопил, сам разлегся»<sup>229</sup>.

На татарскую женщину как хозяйку кухонного пространства возлагался контроль за состоянием печи. Вспомним, в народной мудрости женщину называли хранительницей очага. В обязанности татарской женщины входили контроль за чистотой печи, ее побелка несколько раз в год и поддержание огня. Заметим, в домах богатых людей печь декорировали, т. е. красили, украшали резьбой или обоями. Раскраска отличалась многоцветностью. Татары особенно любили сочетания белого с зеленым/голубым/желтым, синего с красным и желтым. Подобные сочетания демонстрировали «татарский вкус», испытавший влияние турецкого Востока.

Трепетное отношение татар к печи как символу дома проявилось в традициях и народном творчестве. Так, в одной из пословиц утверждается: «Дом без печи – как голова без мозгов» («Мичсез өй – мисез баш»). Данное высказывание подчеркивает значимость печи, олицетворяющей собой дом. У татар-мишар свадебный обряд был связан с целованием невестой печи в доме мужа, что символизировало приобщение к новому роду. Печь, делившая дом на две половины и находившаяся в кухонном пространстве, выступала мощным женским символом. Как правило, в татарских загадках печь выступает как ипостась женщины: «В углу дома сидит длинная женщина», «Белая кобыла, голова достает до потолка» или в фольклорных записях К. Насыри: «Белое платье надела, головой потолок задела».

Таким образом, печь в татарском доме ярко демонстрировала не только устройство мироздания, связанное с делением на мужское – женское, внутреннее – внешнее, сакральное – профанное, чистое – грязное, старшее – младшее, но и выполняла роль мощного символа и оберега дома. Подобная значимость печи, как мы считаем, пришла с древних времен, где печь и ее очаг символизировали дом.

---

<sup>229</sup> Татарское народное творчество: в 15 т. Т. 6: Пословицы и поговорки / сост. К. Ш. Махмутов, Х. Ш. Махметов. Казань: Татарское книжное издательство, 2017. С. 203, 204.

*Это интересно.* Подробное описание русской печи дает В. В. Похлебкин: «Русская печь как особый вид закрытого огня впервые упоминается в 1097 г., т. е. в самом конце XI в. В то время существовала лишь глинобитная или глинобитно-каменная печь – очаг для жарки пищи, но без дымовой трубы. Дым при этом выпускался прямо в помещение, отчего такие жилища и назывались «курными избами». С конца XIII – начала XIV в. русские печи стали класть исключительно из кирпича, но их конструкция оставалась прежней.

Характерной особенностью этой конструкции является то, что русская печь – чрезвычайно громоздка, занимает большое пространство в жилом помещении, практически треть избы или жилой площади. Из этого пространства на пищевой очаг приходится меньшая часть, а на отопительные функции – большая.

Печь состоит как бы из трех самостоятельных отделов: подпечного помещения (подпечья), представляющего собой свободное пространство между полом избы и основанием печи, поднятым на аршин, иногда на метр (70–100 см) над полом. Подпечье служит для склада всякого хозяйственного инвентаря – ухватов, кочерег, метел, – в нем также держали цыплят, индюшат, пока они не окрепнут. Сама печь, ее главная часть – топливник, где раскладывается основной огонь, представляет собой кирпичный куб или параллелепипед, закрытый с пяти сторон. Низ этого топливника, называемый “под”, выкладывается очень массивно и прочно. Именно там после полной топки печи и происходит варка или выпечка – либо на углях, либо прямо на очищенном от угля и золы раскаленном “поду”, который способен длительное время сохранять высокую температуру и “варить без огня”, “одним своим жаром”. Топливник иногда достигал в высоту более метра, но имел более узкое, в полметра высотой, “устье”, т. е. вход, закрываемый заслонкой (металлической).

С XV в., когда русская печь более усовершенствовалась, перед топливником устраивалось предпечье – “шестка”, над которым был устроен свод с выходом наружу, благодаря чему дым мог выходить прямо в трубу. Так «курная топка» превратилась в «чистую», но дым выходил не из топки, не сзади печи, а впереди нее, для достижения максимального сохранения тепла. На шестке можно было готовить что-то наскоро – либо прямо раскладывая на ней огонь, как на костре, либо путем устройства сбоку малень-

кой топочки с особой дверцей. Таким образом, как очаг для приготовления пищи русская печь была очень удобна. Она выполняла все функции очага: давала быстрый, легкий огонь для подогрева, обеспечивала многочасовую выпечку хлебов, тушила, томила, доваривала, распаривала пищу. И все это с мягкой, не опаляющей и не иссушающей, а равномерно нагревающей, ровной температурой. Неудивительно, что русская печь становится на протяжении многих столетий, особенно после XV в., универсальным очагом русского народа и сохраняет значение главного типа очага в России вплоть до XX в., а на протяжении первых двух десятилетий XX в. все еще доминирует в русской деревне, в малых городах и в пригородах больших городов, составляя в провинции до 80–85 % очагов, используемых населением.

При этом в русской печи постепенно начинают отмирать отопительные функции. Ее новые модификации, особенно при ремонтах и перекладках в XX в., становятся менее громоздкими, сокращаются в размерах, занимают уже меньшую часть жилого помещения, неизменным остается лишь очаг, т. е. топка, плита и свод над ними. Затем, с 30-х гг., с началом индустриального строительства, исчезает и сама нагревательная часть русской печи. Она перестраивается в открытую западноевропейскую плиту, т. е. снимается ее свод, и дым отводится непосредственно в трубу из топки. В таком виде дровяная печь как нагревательный очаг для приготовления пищи сохраняется в провинции до середины XX в., когда новые условия жизни в деревне, создание в колхозах и совхозах котельных с центральным отоплением или газификация того или иного района и области коренным образом меняют традиционную отопительную и нагревательно-бытовую систему в провинции. Но кое-где русская печь – разумеется, в единичных экземплярах – сохраняется и до конца XX в. Это, конечно, относится в первую очередь к Сибири и к европейскому, предуральскому северу России, где наличие лесов, а тем более огромных отходов лесной промышленности все еще позволяют местному населению пользоваться русской печью.

Ведь этот род очага всегда потреблял большое количество дров, поэтому русская печь – крайне неэкономичное сооружение. Именно распространенность такого типа очага по всей России привела в значительной степени к сокращению лесов в Центральной России. Вот почему с конца XVIII в. и в течение XIX в. русское крестьянство старалось летом не пользоваться русской печью как

пищеагрегательным очагом, либо приспособивая свое летнее меню к большому числу сухомытных изделий, либо создавая временный летний очаг типа костра во дворе и ограничиваясь безалкогольными холодными напитками – квасом, морсом, а также сывороткой, простоквашей и молоком»<sup>230</sup>.

Вплоть до середины XX в. в татарских домах наряду с газовыми плитами сохранялись печи. Их использовали не только для обогрева дома: татарские хозяйки продолжали готовить в/на них еду. Печь можно отнести к особому виду тепловой обработки пищи. В прежние времена в ней продукты грели, парили, варили, жарили, пекли и томили. Благодаря печной технологии, глиняной или чугунной посуде блюда, приготовленные в/на печи, отличались сочностью и ароматом. В современности в связи с огромным интересом к традиции и набирающим обороты этнотуризмом печи вновь оказались востребованными. Во многих татарских ресторанах некоторые национальные блюда готовятся именно в печи.

Обратим внимание, что в XX в. начали появляться различные новшества. И среди них – газовая плита, которая привела к постепенному исчезновению традиционной печи. Стали возникать новые блюда и рецепты, хозяйки начали использовать полуфабрикаты.

*Это интересно.* У Каюма Насыри встречаем еще одного хозяина дома. Абзар-ияси/хозяин хлебов – это «воображаемый властелин домашнего скота, лошадей и коров – по преимуществу, имеющий свою столицу конюшни и хлеба. Та скотина, которую он полюбил, всегда бывает жирна, гладка и красива, а которую возненавидит, та бывает потна и быстро худеет. Имеются такие чудаки из татар, которые заметив худобу или частую опотелость на лошади, продают ее и при этом выражаются так: “Эта лошадь мне не по цвету”, т. е. не нравится абзар-иясию»<sup>231</sup>.

---

<sup>230</sup> Похлебкин В. В. Кухня века. – URL: <http://litresp.ru/chitat/ru/П/пohlebkin-viljyam-vasiljevich/kuhnya-veka>, свободный (дата обращения: 17.06.2019).

<sup>231</sup> Насыри К. Поверья и приметы казанских татар [Электронный ресурс] // Татарская электронная библиотека: сайт. – URL: <http://kitap.net.ru/nasyri4.php>, свободный (дата обращения: 18.06.2019).

Среди элементов интерьера татарского дома выделим еще несколько, связанных с пищей и продуктами питания. Так, многофункциональным предметом, исчезнувшим в XX в. (его называли *пережитком прошлого* из-за несоответствия санитарно-гигиеническим нормам), был деревянный широкий помост *сяке*. Его встраивали напротив входа – в переднюю стену дома, что подчеркивало его значимость. На *сяке* складывали сундуки, столики для чтения и письма, постельное белье, вещи, продукты питания. Также *сяке* выполняли роль кровати и стола: на них «ели, спали, работали, накрывали стол для гостей»<sup>232</sup>. Когда *сяке* превращалось в праздничный стол, то его покрывали войлочным либо тканым ковром, а почетному гостю (например, мулле) выделяли плоскую подушку. Исследователь Д. Сулейманова рассуждает о древних корнях *сяке*, когда было принято сидеть в юрте «скрестив ноги»<sup>233</sup>. Попытку объяснения происхождения *сяке* осуществил Н. Н. Харузин. Он считает, что «нары... являются лишь более прочно устроенными местами для сидения, прототип которого мы видим в шалаше: низкое сиденье, образуемое в кочевых жилищах посредством положенных шкур, кошм, ковров, подушек, переходит в такие же широкие, но непременно низкие нары, которые, как в кибитке, идут по стенам – другой мебели нет»<sup>234</sup>. Н. И. Воробьев подчеркивал, что *сяке* своей приподнятостью отличаются от нар финно-угорских народов<sup>235</sup>.

В конце XIX в. в интерьере татарского дома появились полати и лавки, столы и стулья, полки и буфеты, а также фарфоровая посуда.

**Мэзэк.** Одна жена приставала к мужу с просьбой:

– Наши чашки уже старые. Купи новые!

Пока жены дома не было, муж натер чашки золой, промыл и аккуратно выстроил в ряд. Жена, вернувшись, увидела чашки, обрадовалась:

– Благодарение, прислушался к моим словам. Такие красивые чашки купил!<sup>236</sup>

<sup>232</sup> Сулейманова Д. Интерьер татарского дома. Казань, 2010. С. 40.

<sup>233</sup> Там же. С. 43.

<sup>234</sup> Харузин Н. Н. История развития жилища у кочевых и полукочевых тюркских и монгольских народностей России. М., 1896. С. 88.

<sup>235</sup> Воробьев Н. И. Казанские татары. Казань, 1956. С. 204.

<sup>236</sup> Татарское народное творчество: в 15 т. Т. 7: Мэзэки (народные шутки). Казань: Татарское книжное издательство, 2017. С. 93.

Изменения в повседневном мире татар и их стиле жизни были обусловлены межэтническими контактами. Например, у русских, марийцев, мордвы и удмуртов татары в XX в. заимствовали *полати*. Это был деревянный настил, его крепили над дверью или за печью. Как правило, на полатах хранились продукты, утварь, постельное белье, а также спали дети.

Из русской избы в татарский дом пришли *лавки*: их ставили вдоль стен или в сенях, они были неподвижными и передвижными. Лавки заменили исчезающие сяке и были подобно им многофункциональны: их использовали для сна, сиденья и хранения домашней утвари. В татарских домах очень любили *полки* и широкие жерди, которые выполняли роль шкафов. В женской половине дома на них хранили посуду, инвентарь, а в мужской – книги, текстиль и одежду. Татары из эстетических соображений закрывали полки и жерди небольшой занавеской (*кашага*), крепившейся к потолку. Ф. Ибрагимов в книге «Мастер кулинарии» подчеркивает, «кухонную утварь гораздо удобнее хранить на полках, чем в шкафах. Нужно обратить внимание на ее чистоту, ежедневно протирать пыль, даже если посуда не используется. Пол на кухне также следует мыть регулярно, не реже раза в неделю»<sup>237</sup>.

Только в конце XIX – начале XX вв. в домах волго-уральских татар появляются *стол* и *стулья*. Дело в том, что в течение долгого времени у татар сохранялась кочевая привычка – сидеть на полу или низких диванчиках, скрестив ноги: «огромный особняк полон народу. Сидят прямо на полу небольшими группами, каждая из них образует замкнутый кружок... На персидских и текинских коврах, покрывающих лоснящий паркет, стоят накрытые табыны»<sup>238</sup>.

До нас дошло множество загадок, связанных с мебелью и посудой в татарском доме: «Четыре татарки одной шалью покрыты» (стол); «На четырех мальчиков одна тюбетейка» (стол); «Спина есть – не лежит, ноги есть – не ходит» (стул); «В комнате круглое озеро» (тарелка); «Утиный

---

<sup>237</sup> Ибрагимов Ф. Мастер кулинарии: подарок для дам. Казань: Познание, 2017. С. 38.

<sup>238</sup> Галая М. Мухаджиры. Казань, 1982. С. 240.

хвост на горе, голова в реке Каме» (ковш и котел); «Черная курица бабушки по дому бегаёт, из дома в дом ходит» (сковорода)<sup>239</sup> и др.

*Это интересно.* Особое значение во время трапезы имеет место за столом. Уже в традиционной культуре оно было строго фиксированным. Как правило, места распределяются в зависимости от ранга, где значимы ценностные оппозиции *сакрального и мирского, мужского и женского, центрального и периферийного, высокого и низкого*. Именно исходя из субординации рассаживались по местам участники трапезы. Подобный принцип сохранился до сих пор.

Появившийся в татарском доме стол стал центральным местом татарского гостеприимства, частично выполняя функции исчезающих саяк. Его покрывали вышитой салфеткой или скатертью и выставляли красивую посуду, пиалы, медный или латунный самовар, кувшины, украшенные чеканкой. Заметим, самовар нередко был предметом украшения интерьера. поэтому его всегда тщательно начищали. Служивший одним из главных символов татарского чаепития, он вызывал уважение. Татары любили самовар и слагали о нем загадки: «И голова дырява, и дно дыряво, в середине – огонь, вокруг – вода»; «Гость из Бухары ест огонь да водой запивает»; «Хрипит дракон, в сердце огонь, в животе вода, на макушке глаз, хорошо, что есть он у нас», «Чудит-гудит, огонь бьет из углей, из серебра и меди он, вскоре будет на столе»; «Нос есть – не дышит, рот есть – не кушает, ухо есть – не слышит, нога есть – не шагает, пить не перестает», «Сам блестит, внутри вода дрожит. Ухо есть – не слышит, нога есть – не ходит, татарин без него не живет»; «Внутри черный как уголь, снаружи желтый, как репка. Сидит важный, как мулла, засвистит, как шайтан»; «Отец – медногрудый, мать – широкогрудая, дети – шумливые» (Самовар, поднос и чашки). Чай заваривали в бедных семьях в металлических сосудах, в богатых – в фаянсовом чайнике.

---

<sup>239</sup> Татарское народное творчество: в 15 т. Т. 4: Загадки / сост. Х. Ш. Махметов. Казань: Татарское книжное издательство, 2013. С. 200, 201, 213, 218, 219, 221.

**Мээк.** Пришел как-то к Мокыту<sup>240</sup> гость. Мокыт насыпал в чайник заварки самую малость. А когда чай не заварился, посетовал:

– Эх, чай не заварился. В самовар надо добавить уголочков.

Вышел за углем. В это время гость взял банку с заваркой и щедро насыпал ее в чайник.

Мокыт зашел, положил угля в самовар. И чай получился крепкий, черный-черный. Мокыт в приподнятом настроении сидит и приговаривает:

– Все дело в углях.

А гость ему в ответ:

– Все дело и в углях, и в руках<sup>241</sup>.

В конце XIX – начале XX в. в гостевых комнатах татарских домов появились деревянные шкафы и буфеты со стеклянными дверцами. Обычно на дверцы вешали изображения Мекки и Медины. Сами буфеты заполняли красивой фабричной посудой (столовой и чайной), но помимо этого разными безделушками, религиозными и светскими книгами.

Довольно подробное описание интерьеров богатых татарских домов можно обнаружить на страницах трудов К. Фукса и К. Насыри. Приведем их, тем более, что они дополняют друг друга. «Вокруг комнаты стоят стулья с диванами на европейский манер. Столы всегда покрыты пестрыми скатертями. Несколько больших зеркал украшают стены. Зеркала вошли в их обиход не так давно, но сейчас каждый купец обращает на это особенное внимание как на необходимое украшение дома. Пол покрыт богатыми персидскими коврами. По углам комнаты стоят комоды и бюро из красного дерева; но в шкафах нет серебра, как у русских купцов, потому что татарам запрещено употребление серебряных ложек. Зато у них можно увидеть много хорошего фарфора. Особенно они любят чайный фарфор, расписанный яркими пестрыми красками. Также можно увидеть разную китайскую фарфоровую посуду»<sup>242</sup>. Как правило, некоторые татары «имеют по пять-шесть самоваров, которые, выстроившись в ряд на

---

<sup>240</sup> Мокыт – 1) глупый, дуралей; 2) имя собственное.

<sup>241</sup> Татарское народное творчество: в 15 т. Т. 7: Мэээки (народные шутки). Казань: Татарское книжное издательство, 2017. С. 166–167.

<sup>242</sup> Фукс К. Ф. Казанские татары в статистическом и этнографическом отношениях / науч. ред. И. И. Бикеев. Казань: Познание, 2013. С. 13–14.

столе, придают дому особую праздничность... В доме обязательно есть буфет, наполненный дорогой посудой: тарелками, фарфоровыми чашками, серебряными чайными и столовыми ложками, резные трюмо с высокими зеркалами...

У некоторых горожан во дворе имеется отдельная столовая, иные отводят под столовую одну из комнат дома. Пища готовится там же или в меньшем доме. Во дворе, кроме дома, погреб, конюшня, амбар, клеть, сад и в большинстве случаев магазин у ворот. Если дом каменный, то бывает и кладовая. Многие, хоть и среднего достатка, разводят кур, гусей, индеек и прочую живность, а также держат корову. Мусульманин не станет есть суп без катыка. Чай с молоком пьют намного реже, а вот катык употребляет каждый. Вот почему так нужна в доме корова»<sup>243</sup>.

Обратим внимание на некоторые хозяйственные постройки татарского дома, функционирование которых имеет непосредственное отношение к продуктам питания.

Так, в доме (как правило, в сенях) и во дворе обязательно был погреб/*кар базы*, закрывающийся деревянным перекрытием и имеющий овальные и прямоугольные очертания. Погреб представлял собой «земляные ямы с укрепленными стенами, бревенчатым перекрытием и засыпкой землей, с легкой двухскатной или конусной крышей над лазом, расположенные в свободном месте двора или на огороде»<sup>244</sup>. Нередко погреб размещали в амбаре или сарае. Погреб выполнял функцию современного холодильника. В нем хранили мясо, продукты, горшки и крынки с молоком и маслом. Распространение во второй половине XIX в. картофеля стало поводом для появления еще одного погреба для его хранения – *бэрэнге базы*.

Во дворе крестьянина находились «помещения для скота, навесы и сараи для инвентаря и клеть или амбар для хлеба. У богатого крестьянина все эти постройки увеличиваются количественно и улучшаются ка-

---

<sup>243</sup> Насыри К. Материалы по татарской этнографии. Жилище – двор [Электронный ресурс] // Татарская электронная библиотека. – URL: <http://kitap.net.ru/etno.php>, свободный (дата обращения: 18.06.2019).

<sup>244</sup> Татары / под ред. Р. К. Уразмановой, С. В. Чешко. М.: Наука, 2001. С. 245.

чественно»<sup>245</sup>. В клетки, как правило, хранят инвентарь и домашнюю утварь (ручные жернова, ступы, деревянные маслобойки, лотки для муки, ведра, корыта для мяса и муки). Более того, у татар во дворе появляется «зимнее теплое помещение для молодняка скота»: это «небольшой сруб с печью, где и помещается скот». В летнее время в этом помещении готовят еду для семьи<sup>246</sup>.

В целом устройство татарского дома и его построек подчинялось следующему плану: «в передней части двора, справа или слева от ворот, ставили жилую избу, с которой нередко через сени соединялась клеть, далее, через промежуток – другие хозяйственные постройки. Впрочем, клеть или амбар чаще помещали напротив дома, по другую сторону ворот. Вдоль задней стороны двора располагались животноводческие постройки: хлева, конюшни, сараи для мелкого скота и птицы и иных хозяйственных нужд. Через вторые ворота или калитку – проход в огород»<sup>247</sup>. При этом богатые татары имели большее количество различных строений, чем бедные. Также их постройки отличались размерами.

Подчеркнем, повседневная жизнь татар начинает интенсивно изменяться во второй половине XX в., что было обусловлено развитием научно-технического прогресса, повлиявшим на экономическую и хозяйственную отрасли страны. В домашних хозяйствах татар стали появляться газовые плиты, сепараторы и холодильники. Наличие газовой плиты послужило тому, что татары все чаще стали жарить мясо, котлеты, рыбу, овощи без предварительного отваривания. Благодаря сепараторам татарские хозяйки получили возможность быстро приготавливать больше сметаны, сливок и творога. Холодильники помогали сохранять мясную и молочную продукцию в любое время года на длительный период. Более того, сохранение

---

<sup>245</sup> Харузин Н. Н. Жилища и поселения Казанских татар Арского кантона Т.С.С.Р [Электронный ресурс] // Казанские татары: сайт. – URL: [http://qazantatarlary.narod.ru/vogobuev\\_archa.html](http://qazantatarlary.narod.ru/vogobuev_archa.html), свободный (дата обращения: 18.06.2019).

<sup>246</sup> Там же.

<sup>247</sup> Татары / под ред. Р. К. Уразмановой, С. В. Чешко. М.: Наука, 2001. С. 22.

мяса в холодильниках привело к снятию необходимости соления и вяления мяса.

Изменилась в XX в. и домашняя утварь татар. У хозяек на кухне появилось много заводской металлической посуды: кастрюль, чайников, сковород, тазов, шумовок, половников, сит, ложек и вилок. Металлические тазы и ведра вытеснили деревянную посуду, стеклянные банки потеснили керамическую посуду. Из домашних хозяйств исчезли домашние жернова и ступы ввиду того, что крупу и муку стали приобретать в магазинах. Столовая посуда стала фаянсовой или стеклянной. В конце XX в. в домах появилось много пластиковой посуды.



**Дворовые постройки. Музей им. Каюма Насыри.  
Село Б. Ачасыры, Зеленодольский район РТ**

*«Амбар был заперт, на большом пузатом замке налип скользкий шар снега. Зулейха нащупывает ключом скважину, проворачивает один раз, второй – замок нехотя поддается, раскрывает рот.*

*Скудный керосиновый свет освещает желтые, чисто оструганные бревенчатые стены и высокий потолок (там черным квадратом зияет лаз на сеновал), но не долетает до темнеющих вдали углов – амбар просторный, добротный, сделанный на века, как и все в хозяйстве Муртазы. Стены увешаны инструментами: хищными серпами и лезвиями кос, зубастыми пилами и граблями, тяжелыми рубанками, топорами и долотами, тупорыльными деревянными молотками, острыми вилами и гвоздотерами. Здесь же – конская упряжь: старые и новые хомуты, кожаные уздечки, заржавевшие и поблескивающие свежим маслом стремяна, подковы. Несколько деревянных колес, долбленое корыто и сверкающий на изгибах, новенький медный лэгэн<sup>248</sup> (спасибо Муртазе – привез из города пару лет назад). С потолка свисает растрескавшаяся детская колыбель. Пахнет затвердевшим на морозе зерном и холодным пряным мясом.*

*Зулейха помнит времена, когда плотные щекастые мешки с хлебом виселись здесь до потолка. Муртаза ходил меж них – довольный, благостно улыбающийся – и без устали пересчитывал, кладя ладонь на каждый мешок трепетно, как на пышное женское тело. Не то теперь...*

*Она ставит керосинку на пол. Мешков – меньше, чем пальцев на руках. И каждый – худой, с дряблыми обвисшими боками. Рассыпать зерно из одного мешка по нескольким научились еще в девятнадцатом, как только подступила к Юлбашу тогда еще неведомая, но с каждым годом становившаяся все страшнее, как албасты<sup>249</sup>, прожорливее, как дэв<sup>250</sup>, ненасытнее, как жалмавыз<sup>251</sup>, – продразверстка. Туго набитый мешок спрятать трудно, а найдут – все зерно разом пропало. То ли дело несколько тощих – и схоронить легче (по одному, в разных местах), и расставаться не так жалко. А еще – Зулейха могла таскать худые мешки без помощи Муртазы: хоть по одному, да управится, спрячет сама, пока он по соседям ходит и выясняет, что к чему...*

*Зулейха начинает прятать зерно и продукты.*

*Пару мешков схоронила тут же, в амбаре (подкоп в земляном полу у стены верно служит им десять последних лет). На сеновал нести побоялась – там многие прячут. Меченные белой краской драгоценные мешки с посевным зерном положила в тайное дно стального бака для воды в бане.*

---

<sup>248</sup> Лэгэн – таз.

<sup>249</sup> Албасты – женский демонический персонаж в мифологии.

<sup>250</sup> Дэв – злой дух, антропоморфный великан.

<sup>251</sup> Жалмавыз – мифологическая старуха-великанша, обжора и людоедка.

*Теперь – очередь конины. Длинные, похожие на морщинистые пальцы конские кишки, плотно набитые темно-красным пряным мясом, гроздьями свисают с потолка. Ох и пахнут! Зулейха втягивает ноздрями терпкий соленый аромат кызылык. Колбасу лучше прятать в таком месте, где запаха не будет слышно. Летом можно было бы забраться на крышу и ровными рядами уложить на кирпичные приступки внутри дымовой трубы – ничего бы мясу не сделалось, только вкуснее пахло бы дымом. Но сейчас без Муртазы не залезть, крыша обледенела. Придется положить в доме, под половицей, надежно заперев в толстые железные ящики – от крыс.*

*Дальше – орехи. Твердые перекастистые шарики лецины стучат внутри скорлупок, как тысяча маленьких деревянных погремушек, пока она перетаскивает длинные узкие мешки из амбара в зимний хлев, укладывает на дно яслей и присыпает сеном. Корова и лошадь равнодушно смотрят на суету возле их кормушек. Жеребенок выглядывает из-под брюха Сандугач, косит любопытным глазом на хозяйку.*

*Соль, горох и морковную муку из подпола Зулейха укладывает на широкую полку под крышей нужника, прикрывает сверху досками.*

*Мед в больших деревянных рамах, обернутый в тонкие засахарившиеся тряпицы, – поднимает на чердак. Там же, под потолочными досками, прячет и соленого гуся, и ворохи задубевшей на морозе пастилы.*

*Остается спрятать последнее: пять десятков крупных, нежно белеющих из глубины берестяного туеса яиц, проложенных мягкой соломой. Может, все-таки не придут?»<sup>252</sup>*

Водоснабжение в татарских поселениях было связано с ключами (*чишме*) и колодцами. Как замечает Н. Н. Харузин, «ключи, из которых берут воду, обычно слегка обделываются, путем устройства около них колод» или «срубом», а «добывание на них воды ведется посредством ворота с огромным колесом, диаметром до 2,5 м. Татарские девушки, на которых главным образом лежала обязанность принесения воды, обычно вращают этот ворот, становясь ногами на его обод и вращая его быстрым перебиранием ног, также как в беличьем колесе. Над колодцем обычно устраивается навес с двухскатной крышей, поддерживаемой 4 столбами»<sup>253</sup>.

---

<sup>252</sup> Яхина Г. Зулейха открывает глаза. М.: АСТ, 2016. С. 46–48.

<sup>253</sup> Харузин Н. Н. Жилища и поселения Казанских татар Арского кантона Т.С.С.Р [Электронный ресурс] // Казанские татары: сайт. – URL: [http://qazantatarlary.narod.ru/vogobuyev\\_archa.html](http://qazantatarlary.narod.ru/vogobuyev_archa.html), свободный (дата обращения: 18.06.2019).

Археологами обнаружены и *колодцы*, глубина которых достигала до 10 м. Как правило, они были круглой или квадратной формы с деревянным срубом сверху.

Из приведенных описаний можно заключить, что татарский дом представлял собой эклектику кочевых, собственно этнических (татарских), финно-угорских, русских, языческих и мусульманских традиций. Подобная эклектичность обусловлена спецификой ислама, интегрирующего в себе огромное количество национальных и региональных компонентов, что допускало существование разнородного: «не физическое господство, а культурная мощь нового учения, не возникновение его в определенном географическом и интеллектуальном регионе, но имманентный ему универсализм были решающими факторами его развития»<sup>254</sup>. Если обратиться к истории, то в Поволжском регионе распространение ислама осуществлялось благодаря торгово-культурным связям с Ираном и Средней Азией, а также деятельности арабских миссионеров. При этом даже «после принятия новой религии тюрки не сразу отказались от своих языческих обрядов, верований, даже наоборот, пытались их приспособить к обрядам ислама. Иногда было и обратное влияние: некоторые исламские обряды приспосабливались к языческим»<sup>255</sup>. В современности плюралистичный образ региона закреплен в Конституции Республики Татарстан (ст. 1): «Республика Татарстан – суверенное демократическое государство, выражающее волю и интересы всего многонационального народа республики», где действует «взаимное уважение, добровольное и равноправное сотрудничество всех слоев населения, граждан всех национальностей». Многие эксперты подчеркивают, что до сих пор для этнического самосознания татар характерен интегративный потенциал, связанный с готовностью осваивать все новое и применять на себя. К сожалению, сегодня о многих особенностях татарского дома и интерьера мы забываем: они исчезают из нашей памяти, уходя в небытие.

---

<sup>254</sup> Грюнебаум Г. Э. Классический ислам. 600–1258. М., 1988. С. 13.

<sup>255</sup> Татар мифлары. Китап 1. Казан, 1996. Б. 4.

**Мэзэк.** Жила одна ленивая девушка. Отец с матерью никак не могли заставить ее трудиться. Однажды к ней приходит сват. Отец согласен отдать дочь, только предостерегает:

– Согласен, отдаю, да только дочь моя работы не любит, очень ленива.

И сват, и парень уверяют:

– Мы приучим ее к труду.

Дочь приходит в дом жениха. Однако работать не любит, строптивая. Свекор со свекровью и муж каждый день отправляются на жатву, сноха в доме остается. Но все съестные припасы от нее прячут, запирают. Возвращаются не раньше ночи.

Оставшись несколько дней голодной, сноха вышла вместе со всеми в поле. Потрудились – ела наравне с остальными. Таким-то вот путем сноха приучилась работать.

Однажды отец приезжает проведать, как живут молодые.

– Ну, дочка, как дела? – спрашивает он.

– Очень хорошо, отец. Только, знаешь, в этом доме если не трудишься, не кормят. Ты уж не сиди без дела. Чем зря так сидеть, разминай полу своей шубы, иначе тебя тоже не накормят<sup>256</sup>.

В заключении данного раздела сделаем еще один небольшой исторический пассаж, свидетельствующий в пользу нашего первоначального тезиса о значимости кухонного пространства ввиду преобладания домашней кухни у татар. Обратим внимание на особенности развития сети специализированных заведений общественного питания в Среднем Поволжье и Приуралье. Согласно Н. П. Загоскину, в Казани в конце XIX в. «замечается и совершенное отсутствие ресторанов в собственном смысле слова»<sup>257</sup>. Как правило, долгое время казанские рестораны, количество которых было ограниченным, представляли собой обыкновенный трактир или столовую при гостинице. К трактирам относили заведения, в которых была кухня для приготовления блюд со столовой посудой, а также две обязательные комнаты – для буфета и приема гостей. В качестве развлечения здесь играла музыка и располагались бильярдные столы. Неслучайно уже с начала XIX в. трактир стал излюбленным местом для проведения

---

<sup>256</sup> Татарское народное творчество: в 15 т. Т. 7: Мэзэки (народные шутки). Казань: Татарское книжное издательство, 2017. С. 210.

<sup>257</sup> Спутник по Казани / под ред. проф. Н. П. Загоскина. Казань: ДОМО «Глобус», 2005. С. 711.

банкетов и торжеств. Более того, к услугам трактиров прибегали приезжие, коммерсанты, купцы и холостые чиновники. При этом мусульманских трактиров в Казани было только около 10: они располагались в районе Сенного базара и за Булаком. Среди рекомендуемых Н. П. Загоскиным ресторанов для посещения были: Черноозерский ресторан (хозяин – ресторатор В. И. Ожегов), Буфет и столовая Шахматного клуба, трактир «Китай», ресторан вокзала Московско-Казанской железной дороги.

Автор книги «Казанские трактиры» В. П. Невельский приводит в качестве примера следующие варианты меню одного из трактиров: «Обед из пяти блюд. Один рубль. 1. Щи с гренками. 2. Холодная рыба. 3. Соус (с разным приготовлением). 4. Дичь с подливкою. 5. Миндальное пирожное», «Обед из четырех блюд. Семьдесят пять копеек. 1. Щи с гренками. 2. Соус. 3. Дичь или телятина. 4. Миндальное пирожное», «Обед из трех блюд. 1. Щи с гренками. 2. Телятина. 3. Макароны с сыром. Бутерброд 5 копеек». Как видно из приведенных В. П. Невельским вариантов меню, они не отражают специфики региона, демонстрируя характерные тенденции развития предприятий общественного питания.



**Обложка книги В. П. Невельского «Казанские трактиры».**  
**Фотографии из Архива рукописей и редких книг**  
**Научной библиотеки им. Н. И. Лобачевского**

## Вопросы для осмысления

1. Как процесс постройки дома, так и процесс приготовления пищи в древних традициях олицетворяют (со)творение мира. Подумайте, с чем связано подобное понимание. Проанализируйте оба процесса и найдите их точки соприкосновения.

2. Какую функцию выполняли в татарском доме многочисленные духи? Что стало причиной их появления? Существуют ли домашние божества в иных культурных традициях (например, русской, китайской, башкирской и др.)? Приведите примеры.

3. В чем заключается многофункциональность татарского кухонного пространства? Можно ли встретить подобную многофункциональность в иных культурах? На основе сравнительного анализа сделайте презентацию.

4. Расскажите об устройстве и роли печи в татарском доме. Сравните татарскую и русскую печи.

5. Перечислите кухонную утварь татарской кухни. Подумайте, какая посуда сегодня устарела и не применяется, а какая оказывается необходимой для приготовления татарских блюд.

6. Сделайте реконструкцию традиционного татарского дома и кухни. Подготовьте презентацию.

7. Перечислите традиции других народов, повлиявших на обустройство традиционного татарского дома.

8. Найдите татарские загадки, пословицы и поговорки, связанные с домом, кухней и кухонной утварью.

9. Осуществите сравнение традиционного татарского дома и современного.

10. Подумайте, почему в Среднем Поволжье и Приуралье в конце XIX–начале XX вв. медленно развивалась сеть специализированных заведений общественного питания. Найдите в исторических источниках упоминания о заведениях общественного питания г. Казани в конце XIX – начале XX вв., их характеристику (описание), историю, предлагаемое посетителям меню.

## 2.2. Особенности татарской кухни

Знать о еде человек должен  
не меньше, чем о математике  
или о своем родном языке.

*Гордон Рамзи*

Национальные традиции представляют собой совокупность исторически сложившихся обрядов и обычаев, привычек и навыков, которые передаются на протяжении долгого времени из поколения в поколение. Интересными составляющими традиции можно назвать повседневность, жизненный мир и его уклад, национально-культурные обычаи и национальную кухню, складывающиеся вместе с культурой определенного народа и демонстрирующие не только его адаптацию к миру, встроенность в мир, но и отношение к бытию.

Национальная кухня с ее перечнем блюд и продуктов наиболее ярко демонстрирует приспособление людей к окружающей среде, обусловившей их хозяйственную деятельность, уклад жизни, предпочитаемый рацион питания. Согласимся с Л. Габдрафиковой, подчеркнувшей, что «особенности питания складывались в зависимости от географического расположения той или иной этнической группы, от рода занятий и образа жизни, определялись требованиями веры, а также сложившимися еще в языческую пору традициями»<sup>258</sup>.

Как правило, национальная кухня включает в себя набор продуктов и блюд, присутствующих постоянно в меню жителей региона. Также к компонентам кухни определенного народа относятся способы обработки продуктов и технология приготовления блюд, кухонный инвентарь и этикетная ритуальность потребления, сочетание повседневного и праздничного меню. Подчеркнем, что национальная кухня медленнее всего подвергается изменениям, что позволяет говорить о ее этнической чистоте: «в области пищи этнографическая специфика сохраняется не-

---

<sup>258</sup> Габдрафикова Л. Татарское буржуазное общество: стиль жизни в эпоху перемен (вторая половина XIX – начало XX века). Казань: Татарское книжное изд-во, 2015. С. 74.

сравненно более продолжительно, нежели в других сферах материальной культуры»<sup>259</sup>.

Специфика национального колорита кухни связана с продуктами и их сочетаниями между собой, условиями приготовления, а также сопровождающими трапезу обычаями. Не последнюю роль в создании ароматной гармонии блюда вносят вода и воздух. Безусловно, со временем многие древние рецепты модернизируются и дополняются. Но несмотря на различные заимствования, вариации, модификации и новации, «пища – это тот элемент материальной культуры, в котором более других сохраняются традиционные черты, с ним более всего связаны представления народа о своей национальной специфике»<sup>260</sup>. Секреты национальной кухни не только бережно хранятся, передаваясь из поколения в поколение, но их еще держат в секрете. Так, ни одна татарка-хозяйка полностью не раскроет секреты таинства приготовления элиша или чак-чака, укрывая небольшую деталь/изюминку от посторонних.

Рассуждая об особенностях татарской кухни, подходим к пониманию *гастрономического кода татар* и его составляющих, аккумулирующих спецификацию традиции<sup>261</sup>. Заметим, гастрономический код позволяет провести определенную параллель с содержательной основой понятия Р. Барта *акциональный код*, олицетворяющий пучок ассоциаций, принадлежащих определенной культуре и ее письму<sup>262</sup>. Само понятие кода воплощает «модель, являющуюся результатом ряда условных упрощений, производимых ради того, чтобы обеспечить возможность передать тех или иных сообщений»<sup>263</sup>.

---

<sup>259</sup> Арутюнов С. А. Предисловие / С. А. Арутюнов, Т. А. Воронина // Хмельное и иное: напитки народов мир: монография. М., 2008. С. 5.

<sup>260</sup> Арутюнов С. А. Основные пищевые модели и их локальные вариации у народов России // Традиционная пища как выражение этнического самосознания / под ред. С. А. Арутюнова, Т. А. Ворониной. М.: Наука, 2001. С.10.

<sup>261</sup> Яковлева Е. Л. Реконструкция гастрономического кода татарской национальной кухни [Электронный ресурс] // Человек и культура. 2019. № 1. С. 68–79. – DOI: 10.25136/2409-8744.0.0.26945. – URL: [http://e-notabene.ru/ca/article\\_26945.html](http://e-notabene.ru/ca/article_26945.html), свободный (дата обращения: 18.06.2019).

<sup>262</sup> См.: Барт Р. Избранные работы. Семиотика. Поэтика: [пер. с фр.] / сост., общ. ред. Г. К. Косикова. М.: Прогресс, 1994. 616 с.

<sup>263</sup> Эко У. Отсутствующая структура. Введение в семиологию. М.: Петрополис, 1998. С. 65.

Понимание гастрономического кода базируется на таком феномене как культурный код, представляющий собой «нормативно-ценностную символическую систему вторичного означивания» и проявляющийся «в процессах категоризации и концептуализации действительности»<sup>264</sup>. Посредством культурного кода набрасывается своеобразная сетка на окружающий мир, которая «членит его, категоризует, структурирует и оценивает»<sup>265</sup>, т. е. код шифрует с помощью образов, символов и их значений представления о мире и определяет характер коммуникации в определенном сообществе. В любой национальной культуре существует целая система кодов, носящих упорядоченно систематизирующий характер и определяющих отношение людей к бытию. Среди них можно выделить природный, пространственно-временной, событийный, анатомический/телесный, предметный, акциональный/поведенческий, художественный, гастрономический и прочие коды.

В чем заключается суть *гастрономического кода еды*? Рассмотрим несколько концепций, связанных с поставленным вопросом.

П. Бурдьё считает, что практики питания как культурного потребления повседневности обладают устойчивым характером и специфической организованностью, обусловленными опытом прошлого как «приобретенной системой порождающих схем»<sup>266</sup>. Обозначенный автором *опыт прошлого* есть не что иное как традиция, в которой зародились и формировались рецепты приготовления пищи, способы ее потребления, а также вкусовые предпочтения. Помимо традиции, как справедливо замечает П. Бурдьё, на вкусовые предпочтения оказывает влияние социальная дифференциация. Меню у представителей различных социальных классов оказывается неодинаковым, что демонстрирует различие символических формул стиля жизни. По П. Бурдьё, вкусы людей в

---

<sup>264</sup> Маркова Е. М. Кулинарный код культуры во вторичных номинациях русского и чешского языков: лингвистический и методический аспекты [Электронный ресурс] // Вестник РУДН. Серия: Русский и иностранные языки и методика их преподавания. 2017. Т. 15. № 2. – URL: <https://cyberleninka.ru/article/n/kulinarynyy-kod-kultury-vo-vtorichnyh-nominatsiyah-russkogo-i-cheshskogo-yazykov-lingvisticheskiy-i-metodicheskiy-aspekty>, свободный (дата обращения: 18.06.2019).

<sup>265</sup> Красных В. В. Этнопсихоллингвистика и лингвокультурология. М., 2002. С. 232.

<sup>266</sup> Бурдьё П. Практический смысл. СПб.: Алетейя, 2001. С. 14.

зависимости от их ранга/статуса различаются по форме и содержанию. «Если в этом контексте говорить о группах, ранжированных по общей сумме аккумулированных капиталов всех видов, то для высших классов в потреблении продуктов питания гораздо важнее форма, тогда как для низших классов – содержание»<sup>267</sup>. Более низшие классы акцентированы на содержании пищи, принимая ее ради удовлетворения чувства голода. Богатые классы обращают внимание на форму: сервировку стола, порядок подачи блюд, соблюдение ритуальных формул, эстетическое оформление. При этом уровень дохода влияет не столько на количество потребляемой пищи, сколько на ее качество и даже *цензуру*, связанную с соблюдением диет, воздержанием от каких-либо продуктов и блюд и пр. Так, «в высших классах вырабатываются особые вкусы, связанные с непринужденным самоограничением и своего рода “социальной цензурой”». Таким образом, стиль жизни есть «обусловленные различия в практиках действия различных классов», оценивающийся «не только с точки зрения масштаба и структуры потребления», но и наделяющийся «определенным символическим смыслом и уровнем престижа»<sup>268</sup>. Обозначенные П. Бурдьё опыт прошлого в виде традиции и статусное ранжирование оказываются основаниями деления, образующими категории культурного кода, которым люди следуют в своих повседневных практиках, в том числе в процессе питания.

Э. Лич в работе «Культура и коммуникация: логика взаимосвязи символов» трактует питание в качестве составной части культурно-сакральной практики. Еда и процесс ее приготовления, являясь невербальными элементами культуры, «организованы в модельные конфигурации так, чтобы включать закодированную информацию по аналогии со звуками, словами обычного языка»<sup>269</sup>. Подобные рассуждения подводят автора

---

<sup>267</sup> Бурдьё П. Социальное пространство и символическая власть // Начала. Choses dites / Пьер Бурдьё; пер. с фр. Н. А. Шматко. М.: Socio-Logos, 1994. С. 187.

<sup>268</sup> Кириленко С. Особенности символизации пищи в современном обществе [Электронный ресурс]. – URL: [https://studbooks.net/2001777/tovarovedenie/osobennosti\\_simvolizatsii\\_pischi\\_sovremennom\\_obschestve](https://studbooks.net/2001777/tovarovedenie/osobennosti_simvolizatsii_pischi_sovremennom_obschestve), свободный (дата обращения: 18.06.2019).

<sup>269</sup> Лич Э. Культура и коммуникация: логика взаимосвязи символов. М.: Восточная литература, 2001. С. 16.

к пониманию еды как особого коммуникативного кода, что наделяет ее элементами сакральности (особенно для *Других*).

С. Кириленко в работе «Символизация пищи в современном обществе» приходит к выводу, что потребление пищи, первоначально возникшее как способ удовлетворения основной человеческой потребности, впоследствии приобретает символическое значение. В способах приготовления и поглощения пищи оказалась закодирована культурная специфика того или иного народа, высвечивающая национальный колорит. Пища в таком понимании несет определенное сообщение. Как справедливо замечает С. Кириленко, «информативные коды пищи возникают в процессе коммуникации, тесно связаны с социальным и культурно-историческим контекстом»<sup>270</sup>.

Относясь к разряду архетипических представлений, код культуры, в том числе гастрономический, обладает самодостаточностью, универсальным характером в контексте бытия этноса, открытостью и наглядностью, помогая структурировать реальность, сохранять и транслировать знание. Перечисленные черты свидетельствуют об устойчивости кодов культуры в пространстве национальной традиции, подчеркивая их значимость. Именно через призму культурного кода происходит осмысление и интерпретация мира не только внешнего, но и внутреннего, нередко сокрытого.

Надо отметить, что гастрономический код вбирает в себя сознательные и бессознательные установки, проявляющиеся в желании съесть что-то конкретное или в отвращении к блюду. Многие аспекты гастрономического кода обусловлены национальной принадлежностью и спецификой кухни этноса, содержащей в себе табу.

Как было отмечено, гастрономический национальный код отличается своей наглядностью, ритуальностью и открытостью, четко градирует продукты/их сочетания/блюда посредством рецептов, что демонстрируется в эмоционально-оценочном отношении к вкушаемому (например, вкус-

---

<sup>270</sup> Кириленко С. Особенности символизации пищи в современном обществе [Электронный ресурс]. – URL: [https://studbooks.net/2001777/tovarovedenie/osobennosti\\_simvolizatsii\\_pischi\\_sovremennom\\_obschestve](https://studbooks.net/2001777/tovarovedenie/osobennosti_simvolizatsii_pischi_sovremennom_obschestve), свободный (дата обращения: 18.06.2019).

ное/невкусное, съедобное/несъедобное, правильное/неправильное, свое/чужое, праздничное/повседневное). Перечисленное рождает упорядоченный образ, через призму которого оказывается возможным интерпретировать и сравнивать гастрономический код народа (с Другим), проявляя гастрономическую рефлексию. Как справедливо заметил С. А. Арутюнов, «в характерных для различных народов наборах пищевых продуктов, в способах их обработки, типах блюд и в рецептах их приготовления, в традициях пищевого предпочтения... отразилась долгая этническая и социальная история народов»<sup>271</sup>.

Татарская национальная кухня относится по своему типу к *восточной кухне*, которая объединяет в своих рядах гастрономические традиции и обычаи мусульманских и арабских стран, народов Азии, Индии, Кавказа и Балканского полуострова. Подчеркнем, понятие *восточная кухня* довольно расплывчато и обширно. Тем не менее существуют некоторые ее особенности, проявляющиеся в кухне татар. Например, предпочтение отдается кисломолочным продуктам, баранине, овощам и фруктам, мучным изделиям и сладостям. Более того, в своем развитии татарская национальная кухня испытала влияние других народов. Так, от болгар в кухне татар можно обнаружить *катык*, *бал-май* и *кабартму*, от китайцев – *чай* и *пельмени*, от таджиков – *пахлеве*, от узбеков – *плов*<sup>272</sup>.

Ф. Ибрагимова настоятельно рекомендовала каждой хозяйке расширять свой рецептурный арсенал и гастрономический вкус: «Ты обязательно должна испробовать и другие кухни мира. Отведать новые блюда, изучить их и пополнять знания из этой области. И, когда тебя спросят, ты должна знать каждый вкус. Изучай способы приготовления блюд. Это потрясающая культура!»<sup>273</sup>.

---

<sup>271</sup> Арутюнов С. А. Основные пищевые модели и их локальные вариации у народов России // Традиционная пища как выражение этнического самосознания. М., 2001. С. 13.

<sup>272</sup> Кухня, традиции застольного этикета [Электронный ресурс] // Республика Татарстан: сайт: архив официального сервера, 1997–2011. – URL: [http://1997-2011.tatarstan.ru/index.php%40node\\_id=973.html](http://1997-2011.tatarstan.ru/index.php%40node_id=973.html), свободный (дата обращения: 18.06.2019).

<sup>273</sup> Ибрагимова Ф. Мастер кулинарии: подарок для дам. Казань: Познание, 2017. С. 20.

*Это интересно.* Существует легенда, что термин «татарская кухня» впервые употребил Огюст Эскофье (1846–1935) – французский ресторатор, критик и кулинарный писатель. Он был удостоен титула «короля поваров и повара королев». Огюст Эскофье постоянно пополнял меню ресторана *Hôtel Ritz* рецептами блюд «тартар», тем самым вводя в европейское меню языческо-варварское, приобретающее изысканные черты и популярность. В его книге «Кулинарный путеводитель» приводится следующий рецепт соуса: «Растереть желтки 8 сваренных вкрутую яиц до консистенции пасты, приправить солью и молотым перцем, вмешать 1 литр растительного масла и 2 столовые ложки винного уксуса. Положить 20 граммов пюре из зеленого лука или репчатого лука, еще раз все растереть, добавить 2 столовые ложки майонеза, все процедить через мелкое сито. Этот соус подается обычно к холодным блюдам из домашней птицы или мяса, рыбе и ракообразным, а также к домашней птице и мясу, приготовленным аля диавль»<sup>274</sup>.

Пытаясь разобраться с гастрономическим кодом татар, нельзя пройти мимо среды обитания татарского народа. Как писал Г. Д. Гачев, «первое, очевидное, что определяет лицо народа, – это Природа, среди которой он вырастает и совершает свою историю. Она – фактор постоянно действующий. Тело земли: лес, горы, пустыня..., животный мир, растительность – все это предопределяет и род труда, которым здесь надо заниматься населению..., и образ мира»<sup>275</sup>. Природа, заключающая в себе «заповеди, скрижали и письма самого Бытия», «источает волю быть»<sup>276</sup>. Она проявляется в еде, служащей точкой пересечения природы, народа, истории и культуры.

Именно природно-географическая среда повлияла на хозяйственную деятельность татарского народа, благодаря чему осуществлялось добывание пищевых ресурсов. Основу национальной кухни состав-

---

<sup>274</sup> Тартар (соус) [Электронный ресурс] // Википедия: интернет-энциклопедия. – URL: [https://ru.wikipedia.org/wiki/Тартар\\_\(соус\)](https://ru.wikipedia.org/wiki/Тартар_(соус)), свободный (дата обращения: 18.06.2019).

<sup>275</sup> Гачев Г. Д. Национальные образы мира. М.: Советский писатель, 1988. С. 27–28.

<sup>276</sup> Гачев Г. Д. Космо-Психо-Логос: национальные образы мира. М.: Академический Проект, 2015. С. 15.

ляют продукты, характерные для Среднего Поволжья и Приуралья: «здесь в основном равнинный рельеф, умеренный климат с теплым летом, снежной зимой, достаточным увлажнением, относительно плодородные серые лесные, тем более черноземные почвы способствовали занятию земледелием»<sup>277</sup>. Удобное местоположение региона, в котором «лес встречается с лесостепью, издревле было вволю рыбы в реках, зверья в лесах, плодородная земля»<sup>278</sup>, обусловили разнообразие кухни. Лес для татар играл роль своеобразного сезонного ресторана: «весной здесь “подают” в основном травы для салатов и супов», «летом – ягоды», «осенью – коренья, орехи, фрукты»<sup>279</sup>.

Князь А. Курбский (1528–1583), описывая место, где была основана Казань, подчеркивал: «пренарочито и красно велми, и скотопожитно, и пчелисто, и зверисто, и рыбно, и всякого угодия много, яко не можно обрести другого такого места по всей Русской нашей земле, нигдеже таковому подобно месту красотою и крепостию и угодием человеческим, не вем же, аще есть будет в чужих землях». В историко-публицистической повести XVI в. «Казанский летописец» (около 1565 г.) читаем: место расположения Казани «богатое пастбищами для скота и пчелами, родящее всевозможные злаки и изобилующее плодами, полное зверей, рыбы и всякого житейского добра, – да не найти другого такого места нигде... по красоте и богатству, с такими же угождями...».

Каюм Насыри подчеркивал, что татары живут в регионе «с умеренным, средним климатом», что позволяет им «смело употреблять мясо с овощами»<sup>280</sup>. В татарской кухне «причудливо слились щедрость местных полей, лесов и лугов, рек и озер, богатство известных на весь Восток и Запад базаров и рынков, старейшей в стране ярмарки»<sup>281</sup>. Именно богатая природа и плодородная почва стали основными поставщиками продуктов для гостеприимного татарского дома и стола.

---

<sup>277</sup> Татары / под ред. Р. К. Уразмановой, С. В. Чешко. М.: Наука, 2001. С. 163.

<sup>278</sup> Бушков Р. А. Казанское угощение. Казань: Заман, 2017. С. 8.

<sup>279</sup> Похлебкин В. В. Моя кухня и мое меню. М.: Центрполиграф, 2004. С. 425.

<sup>280</sup> Насыри К. Наставления повару. Иршад эл-Этбиха / К. Насыри; ред. А. В. Тимирязова [и др.]. Казань: Познание, 2015. 92 с.

<sup>281</sup> Бушков Р. А. Казанское угощение. Казань: Заман, 2017. С. 8.

*«Лес возле Юлбаши<sup>282</sup> хороший, богатый. Летом кормит деревенских крупной земляникой и сладкой зернистой малиной, осенью – пахучими грибами. Дичи много. Из глубины леса течет Чшимэ – обычно ласковая, мелкая, полная быстрой рыбы и неповоротливых раков, а по весне стремительная, ворчащая, набухшая талым снегом и грязью. Во времена Большого голода только они и спасали – лес и река. Ну и милость Аллаха, конечно...»<sup>283</sup>.*

Несмотря на природные богатства волго-уральского региона, где живут татары, тем не менее в рационе их питания обнаруживается сезонное различие. Самыми сытными сезонами были осень и зима. Именно в этот период собирали урожай и делали различные заготовки впрок из мяса, овощей и фруктов. В этот период даже крестьянские семьи употребляли достаточное количество мясных блюд, каш и печеных изделий. «Весной же не только не было мяса, но существенно ограничивались даже мучные и крупяные блюда; преобладали молочные продукты. Что касается лета, то оно было самым трудным периодом года в смысле питания. Большинство крестьянских семей в этот период вели полуголодное существование»<sup>284</sup>.

В приведенной цитате обращает на себя внимание социальная дифференциация, которая не способствовала прогрессу хозяйственной культуры. Так, согласно статистическим данным, «в конце XIX в. в Казанской губернии беднота составляла 58,5 % деревни, зажиточное крестьянство – 5,3 %», поэтому «традиционное полунатуральное земледельческо-животноводческое хозяйство вели лишь представители постоянно сокращающейся прослойки середняков», которые «были носителями патриархальных агрокультурных и хозяйственных традиций народа», а «большая же часть татарской деревни, беднейшие и зажиточ-

---

<sup>282</sup> Деревня Юлбаш «придуманная. Я расположила ее недалеко от Казани, где-то в Сабинском районе. Юлбаш происходит от татарских слов «юл баши», т. е. «начало дороги». Она и есть символическое начало дороги». Из интервью Г. Яхиной «Очень личная история» // Культурная эволюция [Электронный ресурс]. – URL: <http://yarcenr.ru/articles/culture/literat> (дата обращения: 18.06.2019).

<sup>283</sup> Яхина Г. Зулэйха открывает глаза. М.: АСТ, 2016. С. 17–18.

<sup>284</sup> Мухамедова Р. Г. Татары-мишари. Пища и утварь [Электронный ресурс]. М.: Наука, 1972. URL: <https://old-cookery.livejournal.com/389446.html>, свободный (дата обращения: 18.06.2019).

ные слои основной доход получали не со своего надела и земледельческого хозяйства, а от сторонних приработков и промыслов»<sup>285</sup>. Тем не менее земледельческая культура у татар находилась на достаточно высоком уровне, чему способствовало трудолюбие народа.

У волго-уральских татар сложились собственные традиции агрикультуры, обусловленные природной средой и социально-экономическим уровнем ведения хозяйства. С середины I тыс. н. э., начиная с периода именьковской культуры, народ занимался пашенным земледелием, которое в Волжской Булгарии приобрело большие масштабы, став основой экономики. В конце XIX – начале XX в. у татар Среднего Поволжья и Приуралья практиковалась, дошедшая с болгарских времен система трехполья. «Пахотные земли подразделялись на три клина: паровое (*кара пар, такыр басу*), озимое (*арыш басуы, көзге чэчу*) и яровое (*солы басуы*) поле, равные по размеру и ежегодно меняемые»<sup>286</sup>. При этом паровое поле удобрялось навозом, собираемым и сохраняемым от домашнего скота. Широкое распространение с периода Волжской Булгарии имела залежно-переложная система: пашню, когда сокращались урожаи, забрасывали на 5–20 лет, используя нередко в качестве пастбища, а затем заново распахивали. Реже встречается у татар требующая больших трудовых затрат подсеčno-огневая система земледелия: лес выжигали и вырубали, используя расчищенное место несколько лет под пашню для монокультуры (ржи или овса), а затем его забрасывали из-за истощения почв.

Среди выращиваемых татарами культур большая часть приходилась на долю озимой ржи/*арыш* и овса/*солы*, относимых к серым хлебам. Именно ржаная мука и блюда из нее считались излюбленными в национальной кухне татар. Оставшуюся солому от собранного урожая татары использовали в качестве кровельного материала и корма для скота, а сам овес выращивали и как фуражную культуру. Яровая пшеница/бодай требовала хорошей пашни и считалась товарной культурой, но позволить себе ее выращивать могли только зажиточные домохозяева. Особой любовью

---

<sup>285</sup> Татары / под ред. Р. К. Уразмановой, С. В. Чешко. М.: Наука, 2001. С. 164.

<sup>286</sup> Там же. С. 165.

татар пользовались ячень/*арна*, полба/*борай* и просо/*тары*, относящиеся к культуре ранней стадии земледелия, горох/*борчак*, чечевица/*ясмык*, конопля/*киндер*, лен/*элэн* и немного подсолнечника/*көнбагыш*. В каждом хозяйстве понемногу выращивали гречку/*кара бодай*, вошедшую в земледельческую практику татар только во второй половине XIX в. Небольшое количество выращиваемой гречки было обусловлено высокой требовательностью к пашне, но при этом ее низкой стоимостью. Обратим внимание и на полбу: мордовский народ называл ее «татарским хлебом». Полбу ценили в большей степени как крупяную культуру за маслянистость и особый вкус, хотя хлеб из нее быстро черствел. У татар-кряшен полба входила в состав обрядовых блюд.

Среди пахотных орудий у татар встречаются две группы: сохи и плуги. Самым распространенным плужным орудием был *сабан* – древнейшее орудие Волжской Булгарии. Он представляет собой тяжелый деревянный плуг, оснащенный колесным передком и упряжкой из нескольких тягловых животных. Урожай собирали посредством серпов (чаще фабричного, а не кустарного производства), а в конце XIX в. появились косы. Сжатый хлеб оставляли в снопах на поле или в овинах для просушки и дозревания. Для молотьбы зерна использовали цепи или животных. Как считают исследователи, «молотьба лошадьми – традиционный для татарских земледельцев способ, отличавший их от других народов Поволжья и Урала»: «ток – *ындыр табагы* был не прямоугольным, как при молотьбе цепом, а круглым», в его центре «устанавливали столб, вокруг которого ходили на аркане животные»<sup>287</sup>. Зерно татарские крестьяне сортировали вручную, подбрасывая его с помощью деревянной лопаты поперек ветра. В итоге полновесное зерно падало ближе, а все остальное относилось ветром подальше. В XIX в. для сортировки сначала вошли в обиход большие решета/*илэк*, а позже – ручные веялки кустарного производства. Зерна мололи в муку на мельницах (водяных при наличии водоемов и ветряных) либо в домашних хозяйствах. Для рушения крупы и давления масла использовали ступы/*киле*.

---

<sup>287</sup> Там же. С. 171.

В целом развитие сельскохозяйственной культуры татар долгое время сохраняло свою архаичность, в том числе из-за бедности населения, но в него постепенно проникали нововведения и заимствования: татары пользовались опытом соседних народов, изобретали орудия труда. Заметим, формы землепользования у татар имели субэтнические различия: у казанских татар преимущественно уравнительно-общинное в пространстве традиционной общинной формы общежития – джиен, что развивало нравственные начала взаимопомощи и сдерживало расслоение деревни, а у татар-мишарей – подворно-наследственное.

Необходимо обратить внимание на наличие экологической составляющей в культуре мусульман, предписываемой Кораном. Так, в суре «Преграды» читаем: «Не производите расстройств на земле после устроения ее...» (7:56)<sup>288</sup>, ибо окружающий мир – творение Аллаха, поэтому «природа создана не только для нынешнего поколения»<sup>289</sup>. Всевышний устроил для человека на земле «наилучшие условия для жизни, создав воды и горы, животных и растения, материальные и духовные блага»<sup>290</sup>. Среди предписаний, входящих в обязанности мусульманина, входит труд, направленный на приумножение природных благ и избегание нанесения вреда окружающему миру: «никогда не нарушать сотворенной Аллахом гармонии и равновесия в природе»<sup>291</sup>. Задолго до Э. Геккеля, предложившего в 1866 году ввести в научный оборот слово «экология», буквально означающее учение о среде обитания/доме/жилище, в исламе появились этические принципы, связанные с защитой окружающей среды. В мусульманской религии мы встречаем интуиции, связанные с проблематизацией качества среды обитания и пространств жизни людей. Экологичность принципов ислама направлена на комфортность, безопасность и надежность пространств не только естественных, но и культурных, создаваемых людьми, что обеспечивало стабильность жизнедеятельности множества поколений людей. Согласно исламу, «если ты любишь Аллаха, то не можешь

---

<sup>288</sup> Цит. по книге: Лутфуллин С. Нравственные обязанности мусульман. Казань: КазПринт, 2011. С. 48.

<sup>289</sup> Там же. С. 49.

<sup>290</sup> Там же. С. 48.

<sup>291</sup> Там же. С. 48.

не любить его творения»<sup>292</sup>. Неслучайно, употребляя в пищу природные богатства, мусульманин не только благодарит за это Аллаха, с удовольствием вкушает пищу, но и заботиться о том, чтобы дары природы не оскудели.

Более того, задерживаясь на религиозной составляющей гастрономической культуры, отметим еще один момент. Религия влияет на структуру питания, потому что религиозная трапеза есть «вкушение определенной пищи с определенными людьми в определенное время и по определенным правилам, сочетающим запреты и обязательные предписания»<sup>293</sup>. Как считают многие авторы, в религиозных предписаниях можно обнаружить экономическую подоплеку, связанную с бережливостью.

Трудно не согласиться с исследователем Р. Г. Мухамедовой, что определяющими факторами гастрономической культуры любого народа, в том числе татар, являются «исходные продукты и способы их обработки (способы приготовления кушаний)»<sup>294</sup>. Данное положение и легло в основу нашего обзора об особенностях татарской кухни.

Испокон веков татарский народ занимался оседлым земледелием (татары выращивали рожь, овес, полбу, ячмень, пшеницу, просо, гречиху, горох, чечевицу, лен, коноплю), животноводством (среди скота преобладали лошади, бараны и коровы) и разведением птиц (кур, гусей, индеек и уток). Любовь к животноводству уходит своими корнями в «древние скотоводческие традиции, в различной степени и формах сохранившиеся в культуре поволжских татар: это и любовь к коню и домашним животным вообще; и умелая обработка продуктов скотоводства – кожи, шерсти; разнообразные способы заготовки впрок молочных продуктов и другое»<sup>295</sup>. Количество скота у татар зависело от благосостояния семьи и наличия кормовых угодий. Необходимо отметить, животноводство и птицеводство служило нескольким целям: было источником тягловой силы, удобрений

---

<sup>292</sup> Там же. С. 49.

<sup>293</sup> Урядова А. В. Специальные виды туризма: учеб. пособие / А. В. Урядова, Д. А. Савин. Ярославль: ЯрГУ им. П. Г. Демидова, 2013. С. 10.

<sup>294</sup> Татары / под ред. Р. К. Уразмановой, С. В. Чешко. М.: Наука, 2001. С. 316.

<sup>295</sup> Этнотерриториальные группы татар Поволжья и Урала и вопросы их формирования. Историко-этнографический атлас татарского народа [Электронный ресурс] / ред. кол. М. З. Закиев [и др.]. Казань: Изд-во ПИК «Дом печати», 2002. 248 с. – URL: <https://bookree.org/reader?file=1332991&pg=18>, свободный (дата обращения: 18.06.2019).

(в виде навоза), продуктов питания и сырья для домашних ремесел (например, кожа, пух, шерсть, кости). Так, лошади помогали не только в хозяйстве, выполняя транспортную и тягловую силу, но конина ценилась и в еде (ее солили, варили, вялили). Куры несли яйца, которые также были неотъемлемым компонентом питания и могли выручить в любой ситуации. Хозяйку, у которой есть запас яиц, «невозможно застать врасплох». Согласимся с автором «Альманаха гурманов» А. Гримо де ла Ренье, верно подметившим, что «яйцо – любезный посредник, протягивающий руку разным партиям, дабы всех сблизить, всех объединить»<sup>296</sup>. У татар очень часто яйцо относилось к числу ритуальных продуктов, играя ключевую роль в земледельческих обрядах и праздниках, символизируя приход весны и плодородие.

**Мэзэк.** В давние времена вышли на охоту ханский сын, сын бея и сын бедняка. Настреляли они за целый день лысуху, чибиса и трех гусей. Просят ханского сына поделить добычу. Нет, не умеет. Тогда к сыну бея обращаются. У него не хватает смекалки.

– Давай ты дели, – велят они сыну бедняка.

– Что ж, поделю, – соглашается бедняцкий сын. – Разделим по совести вот так: ханскому сыну – лысуху, сыну бея – чибиса, делящему – трех гусей, да и то мало.

И он забрал себе трех гусей, а его спутники остались с разинутыми ртами<sup>297</sup>.

Одно из ранних описаний питания татар, связанное с их хозяйственной деятельностью (животноводством и земледелием) дает французский историк XVIII в. Пьер-Шарль Левек (1736–1812) в своей книге «История народов, подвластных России». В его характеристике питания татар читаем следующее: «Татарам-магометанам не дозволяется есть удушенных и павших скотов. Им даже предписывается резать пойманную дичь, дабы выпустить из нее кровь. Скверными и в пищу негодными почитают они всяких хищных зверей и птиц, свиней, насекомых, червей и рептилий. Из мяса дают они преимущество конягине. Особенно они любят жирное

---

<sup>296</sup> Гримо де ла Ренье А. Альманах гурманов. М.: НЛО, 2014. С. 166.

<sup>297</sup> Татарское народное творчество: в 15 т. Т. 7: Мэзэки (народные шутки). Казань: Татарское книжное издательство, 2017. С. 29.

мясо, разрезают его на мелкие кусочки, варят его и едят руками; однако городские татары отказались от этого отвратительного обычая и пользуются ложками. Все их яства без пряного коренья, но с жиром и с маслом»<sup>298</sup>. Появление земледелия значительно расширило рацион татар: «...вошли у них в употребление крупяные и мучные яства. Они очень любят в горячей золе печенные лепешки, но даже самые богатые не привыкли еще каждодневно есть хлеб. Повседневно они питаются кашницей из сорочинского пшена (сорочинское пшено – рис. – *Прим. ред.*) и сваренными в воде клецками. Не меньше любят они и курмач, который делается из пшеницы, ржи, ячменя или турецкой пшеницы (турецкая пшеница – кукуруза. – *Прим. ред.*), которую они толкут, а потом едят в сухом виде или сваренной в молоке»<sup>299</sup>.

Помимо земледелия, животноводства и птицеводства татары занимались рыболовством, являющимся хорошим подспорьем населению. Речные просторы Волги и Камы, а также более мелких рек были богаты рыбой. Известный факт: до начала XX в. ежегодно в Волге и Каме вылавливали до 60–90 белуг. В Национальном музее Республики Татарстан можно увидеть чучело белуги, пойманной в конце XIX в. Длина чудо-рыбы составила 417 см, а вес – 960 кг, что соответствует ее возрасту 60–80 лет. Сегодня белуга занесена в Красную книгу Республики Татарстан как вид, находящийся на грани исчезновения. Как правило, ловля рыбы осуществлялась удочками, блеснами, сетями, бреднями, неводами и пр. Среди рыб, которых не ели татары, исследователи называют налима, потому что он похож на змею.

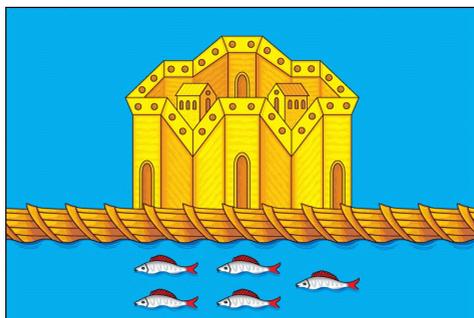
**Это интересно.** Иногда рыба становится объектом изображения на гербах. Так, на гербе Свияжска, составленном в 1727 г., отражается история возникновения города, связанная с рыболовством: «В лазоревом поле на волнистой оконечности того же цвета, обремененной плывущими в ней пятью серебряными, с червлеными

---

<sup>298</sup> См.: Кучумов И. «Казанские татары честолюбивы и даже надменны...» [Электронный ресурс] // Реальное время: интернет-газета, 04.09.2017. – URL: <https://m.realnoevremya.ru/articles/73117-francuzskiy-istorik-xviii-veka-o-tatarah>, свободный (дата обращения: 18.06.2019).

<sup>299</sup> См.: там же.

плавниками, окунями (справа налево – два, два и один) – вписанная череда золотых ладей без числа, обращенных вправо и сдвинутых так, что видны лишь носы, и стоящая на них золотая же бревенчатая крепость о трех воротах, с кровлей на стенах и с задней стеной, видимой над передней; внутри крепости видны два дома того же металла под видимыми сбоку двускатными крышами».



Герб острова-града Свияжска

В обосновании символики герба Свияжского сельского поселения читаем следующее: рыбы символизируют рыбную ловлю; окунь – символ независимости, самостоятельности, воли и упорства; золото – символ богатства, стабильности, уважения и интеллекта; серебро – символ чистоты, совершенства, мира и взаимопонимания; голубой цвет – символ водных просторов и бескрайнего неба, а также чести, благородства, духовности, возвышенных устремлений; красный цвет – символ мужества, силы, красоты, труда и праздника<sup>300</sup>.

Довольно поздно в быт татар вошли *огороды*: они сначала распространились у кряшен, позже – у татар. Среди выращиваемых овощей были репа, тыква, огурцы, редька, хрен, «картофель, лук, свекла, морковь и капуста – все эти овощи они запасают на зиму»<sup>301</sup>. Появившийся в XIX в. картофель постепенно занял основное место в рационе татар, вытесняя

<sup>300</sup> Союз геральдистов России: сайт. – URL: <http://www.heraldik.ru/gerbs/sviiazhsk.htm> (дата обращения: 8.07.2019).

<sup>301</sup> Фукс К. Ф. Казанские татары в статистическом и этнографическом отношениях / науч. ред. И. И. Бикеев. Казань: Познание, 2013. С. 33.

каши и мучные блюда. Заметим, первоначально наблюдались *картофельные бунты*, вызванные нежеланием его выращивать. На татарском столе царское место занимала репа. Но постепенно ситуация изменилась: на рубеже XIX–XX вв. большую часть огородных и полевых земель стал занимать картофель, который в виду его урожайности и биологической массы стали называть *вторым хлебом*. Картофель был неприхотлив в выращивании. Его использование в различных блюдах (первых, вторых и мучных изделиях) делало их очень сытными. Как правило, картофель в течение года хранили в погребе или подполье. Среди незатейливых блюд, любимых всеми слоями населения, был отварной (очищенный/в кожуре) картофель, который татары ели с солью и/или с молоком/катыком.

Помимо перечисленного выращивали татары и разнообразную зелень. П.-Ш. Левек подчеркнул, что «многие сажают в огородах своих всякую зелень». Как правило, долгое время овощи татары использовали в качестве начинок и приправ. Известный ученый-богослов Р. Фахретдин (1859–1936) в своих работах говорил о пользе растительной пищи для организма, в чем обнаруживается его вегетарианская философия жизни.

*Это интересно.* История распространения картофеля «Картофель был впервые завезен в Европу испанцами из Перу в 1560 г. и стал вводиться в культуру в Испании, Италии и Бургундии, где правила династия Габсбургов. Однако перуанский картофель не привился в более северных странах – в Германии и Англии.

Картофель из США (Виргинии) был завезен:

В Ирландию – в 1545, 1565, 1585 гг.

В Англию – в 1540, 1586 гг., и лишь с 1619 г. появился на королевском столе, с 1662 г. регулярно импортировался.

В Голландию – в 1589 г.

Во Францию – в 1593 г. Картофель подавали за королевским столом лишь с 1616 г. как величайшую редкость, но народной едой картофель стал только в 1787 г. В 1630 г. Совет города Безансона постановил кормить картошкой только прокаженных!

В Данию и Северную Германию картофель завезли датчане и шведы из Северной Америки в 1648 г.

В Лотарингию – в 1665 г.

В Шотландию – в 1683 г., но первое картофельное поле появилось лишь в 1728 г.

В Вюртемберг – в 1710 г.

В Саксонию – в 1717 г.

В Пруссию – в 1720 г.

В Прибалтику (Ригу) – в 1730-х гг.

В Белоруссию картофель завезен из Германии и Польши в 1760–1770 гг., т. е. до первого раздела Польши, когда Белоруссия была вне России.

### **Картофель в России**

Завезен в Петербург в 1796 г. из Ирландии.

Впервые появился в Москве в 1816–1818 гг., а в пищу стал вводиться лишь в 30-е годы XIX в. (возможно, что А. С. Пушкин так и не ел никогда картошки – не успел попробовать!).

В Предуралье, в Пермскую губернию, – завезен из Ирландии в 1842 г., но вызвал восстание, вторично появился лишь в 1864 г.

На Урале впервые появился в 1875 г.

В Зауралье в 1899 г. – в начале XX в.

В Сибири стал распространяться после Гражданской войны – в 1920–1922 гг.

Итак, 200 лет ушло на распространение картофеля в Западной Европе – от Пиренейского полуострова и Ирландии до западных границ России.

Еще 100 лет понадобилось, чтобы картофель дошел от Прибалтики до Москвы – путь в 900 км. Но за Москвой лежала остальная Россия, шириной в 10 000 км. Уже через 10 лет движение застопорилось в Предуралье. В Зауралье картошка попала только в XX столетии.

Огромные пространства от Предуралья до Тихого океана картошка прошла в годы советской власти за три – пять лет, с 1918 по 1923–1924 гг., превратившись к 1926–1928 гг. в известный всенародный овощ. Но далеко еще не доминирующий.

Настоящая “картофельная революция” произошла в годы Великой Отечественной войны и сразу после нее. Вот тогда, в 40–50-е гг., картошка действительно стала для России вторым хлебом. До войны, в 30-е годы, картофель за Урал, в Сибирь, завозился, но не выращивался. Вот почему на него в азиатской части страны – от Оби до Тихого океана и от Каспийского моря до гор Памира и Тянь-Шаня – смотрели как на типичный “советский продукт”, поскольку

в этих регионах он появился и внедрялся наряду с другими чисто советскими “новыми вещами”: тракторами, электричеством, фабриками-кухнями, колхозами, партсобраниями и т. д. После войны картофель стали выращивать по всей стране, абсолютно во всех ее районах. Он врос, стал естественным компонентом не только советской кухни, советского питания и быта, но и советского образа жизни»<sup>302</sup>.

**Мээк.** Бедняки перебивались одной картошкой. Однажды муж вернулся из лесу голодный. Жена, как обычно, поставила перед ним картошку. Муж заворчал:

– Опять картошка.

Жена сказала:

– Будь молоко, будь крупа, сварили бы кашу, вот только масла нет. А соль можно и у соседей попросить...<sup>303</sup>

Интересным моментом в истории гастрономической культуры татар Среднего Поволжья и Приуралья является то, что уже во второй половине XIX в. они предпринимали успешные попытки выращивания арбузов.

*Это интересно.* Долгое время понятие «салат» не существовало, хотя «было блюдо из «соленых трав» – *herba salata*, то есть свежая зелень, сдобренная солью, оливковым маслом, уксусом и медом». Оно встречается уже у древних римлян. В XVII–VIII вв. французские повара расширили состав салатов, введя в них, помимо латука, лука и чеснока, капусту, сельдерей, лук-порей, петрушку, огурцы, спаржу, артишоки, одуванчик, шпинат, щавель и др. Позже салаты превратились из травяных в сборные, включая в свой состав овощи. При этом зеленые салаты были дополнением «ко вторым жареным блюдам», а овощные, включающие в свой состав «отварные овощи, рыбу, мясо, дичь, яйца и грибы» – выполняли роль закуски. Последним давали название по «национальному признаку» (польский, итальянский или русский) или, как это делали в российской

---

<sup>302</sup> Похлебкин В. В. Кухня века. – URL: <http://litresp.ru/chitat/ru/П/пohlebkin-viljyam-vasiljevich/kuhnya-veka>, свободный (дата обращения: 17.06.2019).

<sup>303</sup> Татарское народное творчество: в 15 т. Т. 7: Мээки (народные шутки). Казань: Татарское книжное издательство, 2017. С. 51.

ресторанной кухне, давали имя собственное (например, «Столичный», «Московский», «Юбилейный», «Мимоза»).

«Только в начале XIX в. понятие “салат” обретает нынешнее значение: “блюдо из мелко нарезанных свежих или вареных овощей, различных видов мяса и рыбы, а также яиц, грибов, фруктов”. В салаты включаются картофель, морковь, свекла, бобовые, соленья, мясо, рыба, копчености, густые соусы и насыщенные заправки. А повсеместное распространение и нынешнее свое разнообразие салаты получили не раньше XX столетия. Вот один из характерных примеров: классический итальянский “капрезе” (*caprese* – кружочки помидоров с сыром моцарелла и свежим базиликом, приправленные оливковым маслом, бальзамическим уксусом, солью и перцем) был подан в городке Анакапри всего сто лет назад, а кажется, что существовал он в итальянской кухне не менее тысячи лет.

Корнеплоды (морковь, свекла, брюква, картофель), как и все, что росло не на поверхности земли, очень долго не решались вводить в салаты сырыми. Поэтому в XIX в. появился особый подвид салата – винегрет (по названию заправки, где превалировал уксус), который готовился из вареных овощей. Этот вкус считался более грубым и поэтому требовал и более резкой, более острой заправки, основной целью которой было забить земляной привкус корнеплодов, раздражавший гурманов XIX в. С этой же целью в винегреты начали вводить соленые и квашеные овощи: огурцы, капусту, каперсы, маслины, корнишоны, а в Германии и России – соленые грибы, сельдь»<sup>304</sup>.

Забегая вперед, отметим: после Великой Отечественной войны в татарских огородах появились кабачки, перец и томаты, быстро завоевав популярность. Их можно было употреблять в пищу не только в летне-осенний период, но и заготавливать на зиму путем соления и заморозки. Заметим, у соседних народов (русского и финно-угорского) татары к концу XIX – началу XX в. научились консервировать продукты. В небольшом количестве они квасили капусту, солили дыни и арбузы.

---

<sup>304</sup> Османова Ф. Истории простой еды [Электронный ресурс]/ Османова Ф., Стахов Д. // Информационный портал о книгах LifeInBooks.net. – URL: <http://lifeinbooks.net/read-online/istorii-prostoy-edyi-faina-osmanova-dmitriy-stahov/> (дата обращения: 17.06.2019).

Обратим внимание на то, что овощные блюда у татар относятся к числу сезонных: их готовят преимущественно в весенне-летний период, когда прекращается забой скота и кончаются мясные припасы. Весенний переход на овощи и травы способствует очищению организма. Летом к числу сытных блюд относят отварную репу и картошку, в том числе картошку в кожуре (ее «во время еды очищали, макали в соль и ели с катыком или айраном»<sup>305</sup>). Заметим, картошку татары предпочитают есть и с молоком. Но при этом татары с удовольствием едят овощи и в сыром виде, готовя из них салаты и сдабривая их разными видами масла (подсолнечного, тыквенного, конопляного, льняного и др.).

Еще одним атрибутом татарского дома был *сад*, где выращивали шиповник, малину, смородину, черемуху, вишню, калину, крыжовник, яблоны, рябину, ягоды которой «считаются вкусным блюдом»<sup>306</sup>. Как правило, садовые плоды сушили и консервировали, делая из них варенье, соки, компоты, начинки для выпечки, сухую пастилу, а калину еще и замораживали. Например, татары-мишари «особенное предпочтение отдавали калине (малан). Из нее готовили начинку для пирогов в виде каши. Кроме того, ее заготавливали впрок в замороженном виде»<sup>307</sup>.

Сад был местом расположения ульев (рамочных и колодных). С давних времен татары сначала собирали дикий мед (бортничество), а позже занялись пчеловодством: «к концу XIX в. по мере сокращения лесов, вырубаемых для нужд промышленности, бортное пчеловодство в Приуралье также приходит в упадок и сменяется пасечным»<sup>308</sup>. Как заметил

---

<sup>305</sup> Татары / под ред. Р. К. Уразмановой, С. В. Чешко. М.: Наука, 2001. С. 319.

<sup>306</sup> Харузин Н. Н. Жилища и поселения Казанских татар Арского кантона Т.С.С.Р [Электронный ресурс] // Казанские татары: сайт. – URL: [http://qazantatarlary.narod.ru/vorobyev\\_archa.html](http://qazantatarlary.narod.ru/vorobyev_archa.html), свободный (дата обращения: 18.06.2019).

<sup>307</sup> Мухамедова Р. Г. Татары-мишари. Пища и утварь [Электронный ресурс]. М.: Наука, 1972. – URL: <https://old-cookery.livejournal.com/389446.html>, свободный (дата обращения: 18.06.2019).

<sup>308</sup> Этнотерриториальные группы татар Поволжья и Урала и вопросы их формирования. Историко-этнографический атлас татарского народа [Электронный ресурс] / ред. кол. М. З. Закиев [и др.]. Казань: Изд-во ПИК «Дом печати», 2002. – URL: <https://bookree.org/reader?file=1332991&pg=18>, свободный (дата обращения: 18.06.2019).

Н. И. Воробьев, «пчелы есть в каждом дворе по три-пяти ульев»<sup>309</sup>. Пасечная форма у татар появилась в XIX в., а в начале XX в. – рамочные ульи. Татары-мишари устраивали пасеки вне деревни – на опушках леса.

В татарском народном творчестве находим много загадок, связанных с пчеловодством и уважительным отношением к нему: «жужжит, жужжит, поцелует – болит» (пчела), «боярский сад, баня в саду, тетушка с тонкой талией носит в баню воду» (пчела), «три столба вбиты, крышей в склон покрыты» (улей), «тропка к домику ведет, в нем красавица живет. Изловил бы – страшновато, взял бы в жены – небогатый» (пчелы в улье), «в темной комнатке скатерть вяжет девушка» (сбор меда в соты), «у матери есть решето, в решетке – ведерки, в ведерках – желтые ягоды» (сотовый мед), «солома дороже зерна ценится» (воск)<sup>310</sup>.

Мед был любимым лакомством татар. Его ели в чистом виде, подавая к чаю, из него готовили ритуальные блюда, напитки (например, фруктово-медовый *шербет*), а также добавляли в выпечку. Во время свадьбы и при рождении ребенка из него готовили *бал-май* (масло, взбитое с медом). Заметим, в Коране райский сад, «который обещан богобоязненным», характеризуется наличием рек из воды, молока, вина и «меду очищенного»<sup>311</sup>. Мед выступает в качестве древнейшего символа «природного дара человеку, его не надо готовить, он создан самой природой или Богом. Мед – божественная благодать, символ райской жизни»<sup>312</sup>. В одном из хадисов пророк сказал: «Милостью Того, в чьих руках душа моя, ешьте мед. Потому что нет дома, за который не ходатайствовали бы о милости ангелы, если в нем употребляют мед. Если человек ест мед, тысяча лекарств входит в его желудок и миллион бо-

---

<sup>309</sup> Харузин Н. Н. Жилища и поселения Казанских татар Арского кантона Т.С.С.Р [Электронный ресурс] // Казанские татары: сайт. – URL: [http://qazantatarlary.narod.ru/vorobyev\\_archa.html](http://qazantatarlary.narod.ru/vorobyev_archa.html), свободный (дата обращения: 18.06.2019).

<sup>310</sup> Татарское народное творчество: в 15 т. Т. 4: Загадки / сост. Х. Ш. Махметов. Казань: Татарское книжное издательство, 2013. С. 100, 101, 102.

<sup>311</sup> Коран, сура 47:16, 17 [Электронный ресурс] / перевод с арабск. яз. И. Ю. Крачковского – URL: <https://falaq.ru/quran/kras/>, свободный (дата обращения: 18.06.2019).

<sup>312</sup> Павловская А. Кухня первобытного человека [Электронный ресурс] // ЛитМир: электронная библиотека. – URL: <https://www.litmir.me/br/?b=543786&p=1> (дата обращения: 18.06.2019).

лезней выходят. И если внутри умершего будет мед, то его не коснется огонь Ада».

В одной из татарских загадок подчеркивается сила меда: «хоть с чаем пей, хоть с маслом ешь, нет ему равных»<sup>313</sup>. Татары, относясь к меду как дару Бога, отмечали его целебные свойства, говоря «мед хорош, при семидесяти болезнях пригож». Неслучайно, «намазав мед, облизывают даже нож»<sup>314</sup>.

В летнее время года в окрестных лесах и полях татары собирали орехи, дикорастущие ягоды (малину, землянику), дикие яблоки, растения и коренья (например, липовый цвет, зеленую крапиву, щавель, молодой борщевик, дикий лук, душицу, мяту, хмель, щавель и др.), которые применяли как добавки к еде «для очищения желудка» и «изгнания червей», а также «для предотвращения ревматизма». В летний период употребление щавеля, крапивы и молодой душицы тонизировало организм. Из сушеных ягод татары готовили пастилу или использовали их в качестве начинки для пирогов, а также добавляли в чай или готовили кисель. Отвары из мяты, липового цвета и малины применяли при простудных заболеваниях.

*Это интересно.* На территории за Зилантовой горой находился дикий *Жилякле урман*/Ягодный лес, где жители собирали много земляники, клубники, малины и черники. Впоследствии здесь появилось селение, называемое Ягодной слободой (ориентировочно конец XVI в.).

*«Она встает и тянется вверх. В ладони ложится что-то тяжелое, гладкое, крупно-пупырчатое – соленый гусь. Желудок тотчас вздрагивает, требовательно рычит. Нет, гуся брать нельзя. Отпускает тушку, идет дальше. Вот! Слева от чердачного окошка висят большие и тяжелые, затвердевшие на морозе полотнища, от которых идет еле слышимый фрук-*

---

<sup>313</sup> Татарское народное творчество: в 15 т. Т. 4: Загадки / сост. Х. Ш. Махметов. Казань: Татарское книжное издательство, 2013. С. 101.

<sup>314</sup> Татарское народное творчество: в 15 т. Т. 6: Пословицы и поговорки / сост. К. Ш. Махмутов, Х. Ш. Махметов. Казань: Татарское книжное издательство, 2017. С. 217.

*товый дух. Яблочная пастила. Тщательно проваренная в печи, аккуратно раскатанная на широких досках, заботливо высушенная на крыше, впитавшая жаркое августовское солнце и прохладные сентябрьские ветры. Можно откусывать по чуть-чуть и долго рассасывать, катая шершавый кислый кусочек по небу, а можно набивать рот и жевать, жевать упругую массу, сплевывая в ладонь изредка попадающиеся зерна... Рот мгновенно заливают слюна»<sup>315</sup>.*

Вплоть до второй половины XX в. отношение татар к грибам было отрицательным, исключения составляют елабужские кряшены. Л. Габдрафикова, исследуя специфику питания городских татар конца XIX–начала XX вв., подчеркнула: «Такая еда считалась поганой, и татары с отвращением смотрели на тех, кто ел грибы».

Особо обратим внимание на **привозные продукты**, которыми торговали купцы в лавках и на рынках. Дело в том, что «расположение на стыке двух географических зон – лесного Севера и степного Юга, а также в бассейне двух крупных рек – Волги и Камы, способствовало обмену естественными продуктами между этими двумя природными зонами, раннему развитию торговли»<sup>316</sup>. Казань считалась крупным торговым центром, что приносило казне большие доходы. Среди городов, с которыми поддерживались экономические и культурные отношения, были Астрахань, Бухара, Москва, Новгород, города Крыма, Кавказа, Прибалтики и стран Востока.

У купцов можно было купить рис, чай, груши, апельсины, лимоны, изюм, урюк, курагу, финики, пряности (бадьян, ваниль, гвоздику, имбирь, корицу, перец, шафран), ценные породы рыб, соль и восточные сладости (халву, варенье). Заметим, занятие торговлей, а также разнообразными видами торгово-посреднической деятельности было характерно для казанских татар и татар-мишарей.

Как местные, так и привозные продукты продавались на базарах и ярмарках, а также в различных лавках. К. Насыри в своих исследованиях зафиксировал следующие торговые объекты: «Есть у мусульман своя пло-

---

<sup>315</sup> Яхина Г. Зулейха открывает глаза. М.: АСТ, 2016. С. 12–13.

<sup>316</sup> Ахметзянов Ю. А. Татарская кухня. Казань: Татарское книжное изд-во, 1985. С. 5.

шадь, называемая Печан базары – Сенной базар. Ее окружает около двухсот лавок. Торговлю в них ведут мусульмане. Самый ходовой товар – мануфактура, чай, сахар и все то, что едят и пьют». Но помимо этого, «на неделе в Казани бывает три больших базара – в понедельник, среду и пятницу. Больших площадей, где проходят базары, тоже три: Сенная, Рыбная и Хлебный базар. В дни базаров отовсюду в Казань стекается добро и нет ему конца и края. И никто еще не увозил свой товар обратно – иногда ввезенного оказывается недостаточно. И самое большое оживление – в мае на Булаке, где каждый год проходит весенняя ярмарка Ташаяк»<sup>317</sup>.

Популярностью пользовался Казанский гостиный двор, считавшийся торговым центром города. В нем к 1770-м гг. насчитывалось 777 различных лавок (хлебных, мясных, рыбных, мыльных, кузнечных, железных и пр.). Сейчас его здание занимает Национальный музей Республики Татарстан.

Именно приезжавшие на ярмарки купцы завозили с собой не только продукты, ремесленные изделия и посуду, но и свои вкусы и новые идеи приготовления блюд, что значительно расширяло знания о гастрономической культуре других народов и пополняло меню татар.

**Мэзэк.** Приехал богач на Мензелинскую ярмарку с красным товаром (ткани и мануфактура). Спешит открыть лавку, пока народ соберется. Однако слуга таскает по свертку, поэтому товар разгружается очень медленно. Богачу это не по нраву. Он кричит:

– Нужно скорее открыть лавку. Почему не торопишься, только по одному свертку поднимаешь?

Слуга отвечает:

– Я ведь утром съел только одно яйцо. По дырке и заплатка, по приношению и вознаграждение<sup>318</sup>.

Особой любовью у татар пользовался Гостиный остров, расположенный на Волге между Казанью и Верхним Услоном. Забегая вперед отме-

---

<sup>317</sup> Насыри К. Научные исследования [Электронный ресурс] // Татарская электронная библиотека: сайт. – URL: <http://kitap.net.ru/nauchnye.php>, свободный (дата обращения: 18.06.2019).

<sup>318</sup> Татарское народное творчество: в 15 т. Т. 7: Мэзэки (народные шутки). Казань: Татарское книжное издательство, 2017. С. 40.

тим, что в 1956 г. остров затонул в водах Куйбышевского водохранилища. Но в эпоху Средневековья, начиная с XIV в. и до 1552 г., он был излюбленным местом проведения сезонных ярмарок, куда съезжались иноземные купцы – *гости*.

В мае 1845 г., на основе высочайшего повеления 1842 г. об устройстве выставки «сельских произведений», в Казани прошла первая сельскохозяйственная выставка. В конце XIX в. в городе прошли 9 выставок: сельскохозяйственных (1866, 1880), посевных семян (1888, 1889, 1893), ремесленных и сельскохозяйственных (1886), научно-промышленных (1890), частно-промышленных и сельскохозяйственных (1879, 1880).

Начавшееся в 1891 г. строительство железной дороги расширило и укрепило торгово-экономические связи татар.

Каюм Насыри, изучая специфику татарской кухни, делил продукты на два вида – «основные продукты питания» («то, из чего собственно состоит блюдо: мясо, вода, мука, крупы и т. д.») и «улучшающие вкус», «запах пищи и ее усвояемость» (например, «соль, перец, лук, лимон, уксус, хрен»), а также привозные – лавровый лист, имбирь, гвоздика, корица, ваниль и пр.)<sup>319</sup>. При этом специи классифицируются на горячие и холодные, поэтому их необходимо употреблять к месту и ко времени. К числу горячих специй относят кардамон, имбирь, корицу, гвоздику, куркуму, красный и черный перец. Они помогают обогатить вкус блюда и поддерживают организм в зимний период. Для охлаждения тела в летний период употребляют мяту, семена фенхеля, кориандр, кинзу, шафран, укроп, тмин.

Обратим внимание, что уже в эпоху Средневековья в мусульманскую кухню вошло широкое применение перечисленных специй. Возможно, как считает Л. Зауали, данная черта была заимствована у римлян. Исследователь пишет: «Щедрое использование специй и сочетание контрастных заправок, вроде уксуса с медом, настолько характерное для римлян, стало отличительной чертой мусульманской средневековой кухни»<sup>320</sup>.

---

<sup>319</sup> Насыри К. Наставления повару. Иршад эл-Этбиха / К. Насыри; ред. А. В. Тимирязова [и др.]. Казань: Познание, 2015. С. 12.

<sup>320</sup> Зауали Л. Исламская кухня. М.: НЛЮ, 2008. С. 38.

Существует один интересный хадис, связанный с уксусом. Рассказывают, что когда пророк Мухаммад пришел к одному человеку в гости, то ему предложили только кусочек хлеба и уксус, на что пророк с воодушевлением воскликнул: «Насколько же уникальный продукт – уксус!.. Несите его. Дом, в котором есть уксус, не может считаться бедным».

Особое внимание среди продуктов, улучшающих вкус татарской кухни, Каюм Насыри уделяет соли. Без нее не обходится практически ни одно блюдо. Как подчеркивает татарский Леонардо да Винчи, соль – «самая важная из приправ, улучшающая, исправляющая вкус». Но при ее использовании необходима осторожность и умеренность: «если же соли положить больше нужного количества, вреда будет больше, чем пользы»<sup>321</sup>.

*Это интересно.* В давние времена люди добывали соль из золы, о чем писал Аристотель: «Там [в Умбрии] есть такое место, где растет тростник и камыш. [Растения] сжигают и, бросив золу в воду, кипятят ее. Когда остается уже немного воды, ей дают остынуть, и получается [некоторое] количество соли». Также соль выпаривали из родниковой соленой воды: «...вскипятив немного этой воды, они дают ей отстояться и, когда она остывает, а влага вместе с теплом [уже] испарилась, остается соль, причем не комками, а порошком, тонким, как снег. Правда, она солонa меньше обычного и для хорошего вкуса нужно положить ее больше, а цвет у нее не такой светлый». При этом Аристотель думал, что вода становится соленой из-за огня: «...именно, подвергаясь действиям разной степени жара, земля приобретает всевозможные виды и оттенки вкуса, ведь она наполняется квасцами, и щелоком, и другими веществами со сходными свойствами; процеженная через них, пресная вода изменяет [вкус]»<sup>322</sup>.

Само вещество, которое получалось после сжигания растений, называлось поташ. Он, в том числе, экспортировался из России. В современности поташ зарегистрирован в качестве пищевой добавки E501 – карбонат калия.

---

<sup>321</sup> Насыри К. Наставления повару. Иршад эл-Этбиха / К. Насыри; ред. А. В. Тимирязова [и др.]. Казань: Познание, 2015. С. 15.

<sup>322</sup> Аристотель. Сочинения. М., 1981. Т. 3. С. 487–488.

Давая наставления повару, К. Насыри различает способы приготовления пищи, влияющие на ее вкус. Исследователь подчеркивает, «существует множество способов: еду можно сварить в воде, будет бульон, а можно пожарить на сковороде, тогда будет кебаб»<sup>323</sup>. В искусстве приготовления пищи главное – «знать меру, так как если пища разварится, вкус ее потеряется, если же недоварится или внутри будет сырым, тоже не очень приятно»<sup>324</sup>. Заметим, чувство меры необходимо не только при приготовлении пищи, но и во время трапезы. Этот принцип красной нитью проходит через всю историю культуры человечества: «Ничего сверх меры» (античная мудрость жизни), «Никто не должен преступать меру ни в пище, ни в питии» (Пифагор Самосский), «В том-то и заключается преимущество древних, что они во всем умели отыскать меру» (Г. Э. Лессинг), «Если человек знает меру, он знает все» (Т. Карлейль), «Умеренность есть лучший пир» (Г. Р. Державин).

Среди особенностей татарской кухни назовем использование топленого и сливочного масла, а также растительного и животного (говяжьего, бараньего, конского и птичьего) жира. Маслом и жиром щедро сдабривалась все блюда татарской кухни (первые и вторые блюда, выпечка). При приготовлении обычно жир долго жарили в казане (нередко с добавлением лука). Надо отметить, что жир татары делали очень нежным: он таял во рту и обладал высокой калорийностью. Еще одним достоинством жира была его длительная сохраняемость. Неслучайно татары заготавливали его на зиму. Помимо этого, жир был обязательным пищевым продуктом при отправлении в дальний путь.

Говоря о технологическом процессе приготовления пищи выделим следующую черту. Татары предпочитали готовить блюда в котле или казане. Особая любовь наблюдается у них к жидким горячим блюдам – бульонам и супам, которые татары предпочитали с древнейших времен есть с катыком.

Вот как П. Знаменский описывал кухню татар. «Господствующая пища татар – все мучнистое и масляное, особенно в достаточных семействах, где в большом количестве потребляются разного рода сдобные

---

<sup>323</sup> Насыри К. Наставления повару. Иршад эл-Этбиха / К. Насыри; ред. А. В. Тимирязова [и др.]. Казань: Познание, 2015. С. 13.

<sup>324</sup> Там же.

и слоенные печенья, пельмени, жирная лапша, густые сливки (каймак) и т. п. У простолюдинов обычным блюдом служат: толкан или болтушка, сваренная из муки и воды с солью, салма из шариков теста в воде, гречневые лепешки на скоромном масле; для вкуса салма и толкан иногда подбеливаются молоком. В праздники на столе является похлебка с мясом и жаркое из баранины или конины. Мяса татары употребляют вообще не много, потому что оно для них дорого. Животное, назначаемое в пищу, должно быть заколото непременно татариним и с известной молитвой; от того татары не могут пользоваться припасами обыкновенного мясного рынка и по обыкновенной цене. Важным подспорьем могло бы для них служить дозволенное у них в пищу мясо лошадей, но оно мало ими употребляется, потому что, будучи добываемо обыкновенно от старых, уже никуда негодных лошадей, очень жестко и невкусно, а колоть для него здоровых жеребят и молодых лошадей – дорого. Самым употребительным и, можно сказать, национальным мясом служить у татар баранина. Мясо свиней, так употребительное в русских деревнях, положительно запрещено Кораном и составляет для татар предмет такого же отвращения, как для русских кобылятина»<sup>325</sup>.

Обратим внимание на замеченные исследователем требования шариата, накладывающего ограничения и запреты на некоторые продукты татарской кухни. Согласно Корану, «Бог запретил употреблять в пищу кровь, мертвечину, алкогольные напитки, свинину», а также «любой напиток, который содержит хмельное». Питаясь четыре раза в день, как заметил П.-Ш. Левек, татары «до и после приема пищи совершают омовение и молятся»<sup>326</sup>. Запрет на свинину, в том числе, был обусловлен кочевым образом жизни (свинья – животное больше оседлое) и географическим положением. Как заметила Л. Зауали, «в жарком климате свиньям тяжело

---

<sup>325</sup> Знаменский П. Казанские татары. Казань, 1910 [Электронный ресурс]. – URL: [http://www.gumer.info/bibliotek\\_Buks/Culture/Article/Znam\\_KazTat.php](http://www.gumer.info/bibliotek_Buks/Culture/Article/Znam_KazTat.php) (дата обращения: 18.06.2019).

<sup>326</sup> См.: Кучумов И. «Казанские татары честолюбивы и даже надменны...» [Электронный ресурс] // Реальное время: интернет-газета, 04.09.2017. – URL: <https://m.realnoevremya.ru/articles/73117-francuzskiy-istorik-xviii-veka-o-tatarah>, свободный (дата обращения: 18.06.2019).

было выжить без воды: их шкура слишком быстро обезвоживается»<sup>327</sup>. Более того, другие виды мяса, разрешаемые употреблять в пищу, должны быть от зарезанных по обряду животных, а не «удавленных, и убитых ударом, и убитых при падении, и забоданных, и то, что ел дикий зверь»<sup>328</sup>. Как гласит Коран: «И питайтесь тем, чем наделяет вас Аллах, дозволенным, благим. И бойтесь Аллаха, в которого вы веруете»<sup>329</sup>.

*Это интересно.* Татары для обозначения еды используют многозначное слово *аш*. Им называют продукты, «пригодные для еды», «пищу, которую едят в обеденное время», и пищу, «сваренную в котле или другой посуде, с бульоном и без него» (К. Насыри).

Блюда татарской кухни делят на жидкие горячие блюда (бульоны/шулла и супы/аш), вторые блюда (из отварного мяса баранины/говядины/конины или птицы – кур/гусей/уток/индеек, рыбы, а также каши из пшена, гречки, овса, полбы, риса, гороха, чечевицы), хлеб и разнообразные мучные печеные изделия со сладкой/несладкой начинкой (*бэлиш, перемячи, бэккены, эчпочмаки, кыстыбый, губадия*), лакомства (мед, *кош-теле/хворост, баурсак, чак-чак*) и напитки (предпочтение отдается чаю, хотя татары пьют компоты, шербеты, кисели). Осуществим краткий обзор перечисленного.

Так как значительный пласт прошлого татар был связан с кочевым образом жизни, то в их рецептуре есть продукты, заготавливаемые впрок и долгое время не портящиеся. **Молочная кухня** татар была довольно разнообразной и богатой. Подчеркнем, молочные изделия татары никогда не употребляли обезжиренными: от них нет никакой пользы организму и они не приносят сытности. Самыми любимыми были продукты из коровьего и козьего молока. Молоко и продукция из него были обязательными в детском рационе. Детям давали сырое, кипяченое и топленое молоко,

---

<sup>327</sup> Зауали Л. Исламская кухня. М.: НЛО, 2008. С. 46.

<sup>328</sup> Коран. Сура 5 «Трапеза», аят 3 [Электронный ресурс] / перевод с арабск. яз. И. Ю. Крачковского. – URL :<https://falaq.ru/quran/krac/>, свободный (дата обращения: 18.06.2019).

<sup>329</sup> Коран. Сура 47 «Мухаммад», аят 15 [Электронный ресурс] / перевод с арабск. яз. И. Ю. Крачковского. – URL: <https://falaq.ru/quran/krac/>, свободный (дата обращения: 18.06.2019).

а также кисломолочную продукцию. Молоко ели с хлебом/лепешками, добавляли в чай, на его основе готовили супы и каши, замешивали тесто. Роль молочных продуктов особенно возрастала в летнее время. Свежее молоко и молочные продукты хранили в погребе или подполе в посуде из керамики. В зимнее время, когда надои значительно сокращались, молоко замораживали.

Из-за ограниченных сроков сохранения молока в свежем виде татары перерабатывали его и на основе брожения изготавливали огромное количество видов *кисломолочной продукции*: катык (сквашенное молоко), эрте́к, курут, кумыс, айран, эремчек (татарский творог, полученный в результате кипячения на медленном огне сыроквашенного молока, происходит от основы *iri* – *прокисать/творожиться*), сюзьма (отцеженный катык, образовано от слова *сөз* – *цедить*), каймак (сметана), сливочное масло (*ак-май*), корт (*красный творог*). Например, татары «от молока путем отстаивания отделяли сливки (каймак). Из скисшего каймака сбивали масло (чи май). Пахту (эйрэн) полученную при сбивании масла, использовали в качестве напитка, сдобы для теста, подавали на стол с отварным картофелем и, наконец, из нее готовили своеобразную окрошку. Из снятого молока изготавливали квашеный продукт – катык. Для приготовления катыка молоко предварительно кипятили, затем разливали в горшки. Когда оно остывало до температуры парного молока, его заквашивали небольшим количеством старого катыка. Заквашенное молоко на несколько часов ставили в теплое место, отчего оно превращалось в густую однородную массу, затем его ставили в погреб.

Иногда *катык* делали со свеклой. Для этого в горячее молоко до заквашивания клали очищенную от кожицы и мелко нарезанную свеклу. Катык имел довольно широкое применение. Его употребляли в качестве самостоятельного блюда, им заправляли супы, из него готовили жаждоутоляющий напиток эйрэн (то же – *язма*) и сөзмә – своеобразный вид творога»<sup>330</sup>.

Подчеркнем, квашение молочных продуктов было свойственно всем татарам как народам тюркской языковой группы. Специфика татарской

---

<sup>330</sup> Татары / под ред. Р. К. Уразмановой, С. В. Чешко. М.: Наука, 2001. С. 326.

кухни заключалась в том, что «заготовка квашеных молочных продуктов впрок производилась лишь путем отжимания сыворотки (типа сөзмә и чыгыт)» и хранить ее можно было непродолжительный отрезок времени<sup>331</sup>. Так, айран татары всегда готовят на основе катыка (желательно домашнего), смешивая его с (газированной) водой, специями и солью. Именно соль, особенно в летний период, помогает сохранить жидкость в организме. Более того, кисломолочными продуктами татары любят заправлять супы, вторые блюда, в том числе каши. Например, «пельмени с разнообразной начинкой (из мяса, творога, конопляных семян и гороха)» «подавали на стол без бульона, заправив сметаной или айраном»<sup>332</sup>. Кисломолочные продукты добавляли в тесто. Летом в кисломолочные продукты добавляли ягоды.

Любовь к молоку и кисломолочным продуктам у татар зафиксирована в народном творчестве. Татарские пословицы и поговорки гласят: «если есть молоко, голода не будет», «чем пустая золотая чашка, лучше с айраном деревянная плошка», «никто не скажет, что его айран кислый», «летом не оставайся без айрана, а зимой – без одеяла»<sup>333</sup>.

Особым блюдом и лакомством татарской кухни является корт, который наряду с казылыком и чак-чаком относится к числу долгохранящихся продуктов. Первоначально его готовили из домашнего творога путем выпаривания влаги. Данное свойство корта зафиксировано в его названии: древнетюркское слово *qurut* переводится как *высушенный творог*. Пройдя тепловую обработку, корт сохранял все качества творога. Его ели и как творог, и как десерт, если добавляли мед или сахарный песок.

Любовь татар к молочной продукции отмечают многие исследователи. Например, французский историк П.-Ш. Левек констатировал: «Молоко они хлебают сырое или топленое и изготавливают из него множество сортов сыра. Лишь немногие имеют достаточное количество лошадей,

---

<sup>331</sup> Мухамедова Р. Г. Татары-мишари. Пища и утварь [Электронный ресурс]. М.: Наука, 1972. – URL: <https://old-cookery.livejournal.com/389446.html>, свободный (дата обращения: 18.06.2019).

<sup>332</sup> Там же.

<sup>333</sup> Татарское народное творчество: в 15 т. Т. 6: Пословицы и поговорки / сост. К. Ш. Махмутов, Х. Ш. Махметов. Казань: Татарское книжное издательство, 2017. С. 216, 217, 219.

чтобы побаловать себя кобыльим молоком, которое они предпочитают коровьему»<sup>334</sup>. Более того, как замечает Ф. Ибрагимова, «из коровьего молока получается три вида масла: сливочное, топленое и соленое топленое»<sup>335</sup>. Н. И. Воробьев подчеркивает, что, в отличие от татар, «... творога (эремчек) крышены делают больше, готовят на русский лад и употребляют в сыром виде, а не только на начинки»<sup>336</sup>. Одним из молочных лакомств являются сливки, полученные в результате переработки молока: татары ели их с большим удовольствием.

**Мэзэк.** «В царские времена бедняки, муж и жена, решили наняться к богачу в работники. Вышли в путь. Путь предстоял долгий, проголодались. Жена говорит:

– Когда же доберемся? Накрошила бы я хлебушка в молоко и поела бы, помешивая.

– Почему ты уже сейчас начала помешивать? – крикнул ей в ответ муж. – День жаркий, путь долгий, прокиснет ведь молоко!»<sup>337</sup>.

Наиболее значимые и праздничные блюда татарской кухни – это *мясные* (из баранины, говядины, конины, мяса птицы – кур, гусей, уток и индеек). Заметим, в пище крышен присутствует свинина. Мясные блюда являются основными за трапезой, отличаясь своими вкусовыми достоинствами и сытностью. Они содержат в себе аминокислоты, животные белки и жиры. Нередко блюдо из мяса оказывается главным на праздничном столе, и хозяйка именно на его приготовление затрачивает основную часть времени, используя самые свежие и отборные куски мяса, отваривая из них концентрированные бульоны и сдабривая их специями, что насыщает кухонное пространство мясными ароматами и желанием бы-

---

<sup>334</sup> См.: Кучумов И. «Казанские татары честолюбивы и даже надменны...» [Электронный ресурс] // Реальное время: интернет-газета, 04.09.2017. – URL: <https://m.realnoevremya.ru/articles/73117-francuzskiy-istorik-xviii-veka-o-tatarah>, свободный (дата обращения: 18.06.2019).

<sup>335</sup> Ибрагимова Ф. Мастер кулинарии: подарок для дам. Казань: Познание, 2017. С. 37.

<sup>336</sup> Воробьев Н. И. Крышены и татары: некоторые данные по сравнительной характеристике быта // отд. оттиск из журнала «Труд и хозяйство». 1929. № 5. 12 с.

<sup>337</sup> Татарское народное творчество: в 15 т. Т. 7: Мэзэки (народные шутки). Казань: Татарское книжное издательство, 2017. С. 51.

стрее приступить к еде. Обратим внимание на следующий факт. Как пишут многие исследователи, «во второй половине XIX – начале XX в. из-за бедности основной массы крестьян продукты животноводства составляли незначительную часть рациона в их питании. Мясные продукты шли главным образом на сдабривание жидких блюд»<sup>338</sup>.

В летнее время татары резали дичь и домашнюю птицу (кур, гусей, уток). Массовый забой крупного и мелкого рогатого скота, лошадей и птицы обычно происходил у татар в период наступления холодов – поздней осенью или в начале зимы. Согласно предписаниям ислама, мусульмане забивали скот/птицу «путем перерезания горла в месте адамова яблока – *йоткылык* и выпускания горловой крови»<sup>339</sup>. Как правило, мужчины резали животное, а женщины занимались обработкой мяса и мясoproдуктов. Для обработки требовалось огромное количество воды, поэтому если поблизости были водные источники, то воду брали оттуда. Вечером устраивалась для всех участников праздничная трапеза с блюдами из свежего мяса. Оставшееся мясо хранили в холодных помещениях (погребе), а также солили и вялили.

Как правило, татары употребляют мясо в основном в отварном виде, после этого иногда дополнительно его тушат с овощами, реже – обжаривают. Варка, тушение и жарение относят к числу традиционных способов обработки мяса у татар. Варка и жарение мяса отражают два типа хозяйствования – скотоводческое и охотничье. Преобладание у татар вареного мяса свидетельствует о скотоводческих корнях этноса. Именно у скотоводческих народов сваренное мясо относилось к числу повседневных блюд.

Из мясных продуктов готовят бульоны/*шулла*, заправленные зеленью, репчатым луком, морковью, перцем, лавровым листом, солью, и супы/*аш*, вторые блюда и выпечку. Например, бульон/*шулла* у татар бывает мясной, рыбный и овощной. Особенно вкусной считается шулла,

---

<sup>338</sup> Мухамедова Р. Г. Татары-мишари. Пицца и утварь [Электронный ресурс]. М.: Наука, 1972. – URL: <https://old-cookery.livejournal.com/389446.html>, свободный (дата обращения: 18.06.2019).

<sup>339</sup> Татары / под ред. Р. К. Уразмановой, С. В. Чешко. М.: Наука, 2001. С. 317.

приготовленная из мясокостной части баранины, телятины и говядины. Именно бульон/шулла становится основой для приготовления супа/аш.

В связи со сказанным отметим: бульоны в татарской кухне делятся на прозрачные и заправочные. Последние классифицируются по заправляемым продуктам: они бывают мучные, крупяные/ойрэ (гречневые, овсяные, пшеничные, рисовые и др.), мучно-овощные, крупяно-овощные, овощные. Самыми специфичными заправочными супами кухни татар являются суп-лапша/*токмач* с мучной заправкой, *куллама*, *салма* (суп с мучными изделиями в виде *ракушек*), *умач* (мучная *затируха*), *чумар* (*татарские клецки*). Отметим, «мучные приправы в супы в виде кусочков из теста широко распространены у всех тюркских народностей Поволжья и Приуралья: у казанских татар (*токмач*, *салма*, *чумар*), чувашей (*салма*, *самах*), башкир (*сумар*, *халма*, *тукмас*)», а также «у финно-угорских народов (мордвы, восточных мари и южных удмуртов), т. е. у тех народов, которые издавна находятся в постоянном контакте с тюркоязычными народами»<sup>340</sup>.

***Приведем технологию приготовления супов с мучной заправкой.***

Так, *умач* «готовили из любого вида муки (ржаной, ячменной, пшеничной или из их смеси). Из муки ставили тесто, затем его пропускали через решето или растирали руками. Полученные мелкие кусочки обсушивали и клали в суп. *Чумар* (клецки “по-татарски”) готовили из гороховой или из смеси гороховой и ржаной муки. Тесто делали на подсоленной воде достаточно жидким (как густая сметана); его ложкой опускали в кипящий бульон – *кашык чумары*. Когда эти кусочки всплывали на поверхность, *чумар* считался готовым.

Для приготовления *салма*, *токмач/лэкиэ* (отсюда русская “лапша”) использовали в основном пшеничную муку. Тесто замешивалось на яйцах. Для *салмы* оно разделялось на мелкие кусочки, величиной с кедровый орешек. Затем каждому кусочку большим пальцем руки придавалась форма ракушки. Для *токмач* тесто раскатывалось скалкой на большие

---

<sup>340</sup> Мухамедова Р. Г. Татары-мишари. Пища и утварь [Электронный ресурс]. М.: Наука, 1972. URL: <https://old-cookery.livejournal.com/389446.html>, свободный (дата обращения: 18.06.2019).

сочни толщиной 1–1,5 мм, из которых нарезали лапшу в виде соломки – *чыбык токмач* или в виде квадратиков – *шакмак токмач*»<sup>341</sup>.

Необходимо отметить, долгое время предки татар готовили бульоны, а сложносоставные жидкие блюда стали следующим этапом формирования гастрономической культуры и национальной традиции. Заправочные супы в кухне татар появились с переходом к оседлому образу жизни и началом выращивания злаковых культур. Основой национальной кухни стали жирные, наваристые бульоны с густой заправкой. Особенностью татарской гастрономической культуры был тот факт, что суп татары могут есть три раза в день (на завтрак, обед и ужин).

В старину татарские хозяйки готовили бульоны и супы в казане, куда сразу закладывали все продукты, поставив его на ночь в протопленную печь. Так, древнее тюркское блюдо – суп куллама, или *бишбармак* – готовится из разных видов мяса (баранины, говядины, конины, гусятины с добавлением по желанию отварных сердца и печени). Хозяйка, приготовив бульон, делила его на две части. Из одной части делала соус, добавляя лук, морковь и перец. Именно этим соусом заливалось мясо с *салмой* (мучное изделие в виде ракушки), отваренной в соленой воде и сливочном масле, и тушилось. В виду получения довольно густой консистенции данное блюдо одновременно относилось и к первым, и вторым блюдам. В прежние времена этот суп ели руками, что и дало ему название *куллама* (от *кул* – рука).

Долгое время западноевропейские путешественники с подозрением относились к отварному мясу. Так, А. Дюма, отведав русских щей, придирчиво заметил: их «подают с кусками мяса, говядиной или бараниной, на котором его сварили. Ясное дело, эта говядина или баранина потеряли всякий вкус»<sup>342</sup>.

Отметим особую черту вкушения отварного мяса, имевшую древнейшие корни. Татары выкладывали отдельно куски отварного мяса и ели его, запивая бульоном. «Позже в зажиточных семьях перед пода-

---

<sup>341</sup> Татары / под ред. Р. К. Уразмановой, С. В. Чешко. М.: Наука, 2001. С.318.

<sup>342</sup> Цит. по: Кабакова Г. И. Русские традиции гостеприимства и застолья. М.: Форум: Неолит, 2016. С. 47.

чей его тушили с луком, морковью и картофелем в небольшом количестве бульона»<sup>343</sup>.

Еще одной особенностью татарской кухни была подача бульона к выпечке (эчпочмакам, перемячам, пирожкам/*сумсе/бэккенам*) или его добавление в бэлиш. Как уже было сказано, много блюд готовили с добавлением масла, жира и сала животных, в том числе выпечку.

В своих блюдах татары используют не только бескостное мясо, но и мясо на костях, а также субпродукты (вымя, желудок, легкие, мозги, печень, почки, рубец, сердце, языки, кишки животных, разрешенных в пищу). Как правило, блюда из субпродуктов были сезонными: их готовили поздней осенью и зимой во время забоя скота. Субпродукты татарские хозяйки использовали в первых и вторых блюдах, а также в качестве начинки к выпечке. Так, *тутырма*<sup>344</sup> – **вареная домашняя колбаса** готовится из кишок крупного и мелкого рогатого скота (предпочтение отдается говяжьим и бараньим кишкам длиной до 1 м), которые обрабатывают и очищают (удаляя мышечный слой, слизь, жир), наполняют мясом и ливером (т. е. внутренностями, например, печенью, сердцем, легкими) животных с добавлением крупы (рисовой/пшеничной/гречневой или овсяной), репчатого лука, яиц, молока/бульона. Экспериментируя на кухне, татарские хозяйки впоследствии начали добавлять в древнейший рецепт тутырмы и картофель, что обогатило не только национальную рецептуру, но и расширило вкусовые ощущения этноса. Но в целом тутырма довольно хлопотливое в приготовлении блюдо. Обычно колбасу ели с хлебом, брали с собой на сельскохозяйственные работы, готовили на ее основе суп.

Помимо вареных колбас, в татарской кухне присутствуют и **сыровяленые**. Например, конская колбаса – *казылык*, представляющая собой колбасу холодного копчения с использованием нарезанной полосками брюшины, жира и сала лошади. Этимология слова *казы/казлык* имеет древние тюркские корни, означая «брюшной конский жир и кушанье из

---

<sup>343</sup> Тихомирова М. Н. Культура питания татар Среднего Прииртышья: проблемы формирования и этнокультурных связей. Омск: Наука, 2006. С. 98.

<sup>344</sup> Название тутырмы происходит от древнетюркской основы *tol-*, что переводится как наполняться, что указывает на специфику изготовления такой колбасы путем наполнения/начинения.

него»<sup>345</sup>. Конская колбаса относится к числу самых вкусных и полезных татарских блюд, рецепты которой дошли до нас из болгарской кухни. Первоначально казылык был незаменимым продуктом кочевых и степных народов. В давние времена приготовление вяленого мяса было единственно возможным и простым способом консервации, благодаря чему мясо сохранялось длительный период. В основе казылыка лежит конина – мясо, содержащее в себе полноценный и качественный белок, усваиваемый организмом человека в восемь раз быстрее, чем говядина. Конь для кочевых народов был не только средством передвижения, но и основой одежды и еды. Казылык относится к числу праздничных блюд. Сам процесс приготовления казылыка относился к разряду священных ритуалов: его готовили согласно канонам ислама всей семьей. Казылык употребляли как в сыром виде, так и варили из него супы. Технология приготовления продукта была следующей: «Тщательно выскобленную и вымытую прямую кишку лошади, предварительно завязав один ее конец, очень плотно начиняли тонко нарезанными подсолонными кусками жирного мяса, взятого из брюшной части; при наполнении особо внимательно следили, чтобы в кишке не оставалось воздуха. Для этого кишку по мере заполнения в нескольких местах прокалывали шилом, чтобы выдавить воздух. После заполнения кишки завязывали другой ее конец. Несколько десятков наполненных таким образом колбас подвешивали на чердаке, для сушения в течение зимы и весны. Казы заменял мясо: из него варили суп или просто так ели с хлебом»<sup>346</sup>.

В летнее время года татары старались воздерживаться от употребления конины, так как она относится к числу согревающих организм продуктов, наряду с некоторыми видами специй (например, зирой или кумином). В небольших количествах употребление в летнее время конины должно быть дополнено зеленой кинзой или сухим кориандром, обладающими охлаждающим эффектом.

---

<sup>345</sup> Тихомирова М. Н. Культура питания татар Среднего Прииртышья: проблемы формирования и этнокультурных связей. Омск: Наука, 2006. С. 100.

<sup>346</sup> Мухамедова Р. Г. Татары-мишари. Пища и утварь [Электронный ресурс]. М.: Наука, 1972. – URL: <https://old-cookery.livejournal.com/389446.html>, свободный (дата обращения: 18.06.2019).

Процесс *соления мяса* осуществлялся следующим способом: «тушу крупного рогатого скота лошади или овцы разделявали на куски весом 1–2 кг, обильно и тщательно солили каждый кусок и укладывали в кадушки (чэпчэк), которые ставили в подвал или в клеть. Тушки птиц (гусей и уток) засаливали целиком и также хранили в подвалах, подвешивая к потолку»<sup>347</sup>.

Мясо в татарской кухне одновременно фигурирует в первых и вторых блюдах. Так, мясо, отваренное для супа, играло ключевую роль во втором блюде: его нарезали кусочками, иногда тушили с овощами или подавали с гарниром и зеленью. Особой любовью у татар пользуются блюда из фаршированной яйцами (с молоком), крупами/картофелем и яблоками птицы (кур/гусей/уток/индейки). Например, *тутырган тавык*/фаршированная курица: ее «осторожно ошпывали, 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»<sup>348</sup>.

Наличие в истории культуры татар кочевых и земледельческих традиций обусловило специфику приготовления и подачи мяса на стол. Благодаря кочевым традициям мясо отваривалось целым куском и только при подаче на стол резалось, или конская колбаса наполнялась крупными кусками. Земледельческие традиции способствовали размельчению куска мяса, доведение его до капельности. Дело в том, что земледелец «твердь крошит»: он «пашет землю – пласты отваливает, боронит – крошит, автоматически эту операцию вносит в любое действие: словно запрограммирован идеей расчленять, разделять, мельчить, а потом из раскрошенного преобразовывать, новое создавать, искусственное»<sup>349</sup>.

---

<sup>347</sup> Там же.

<sup>348</sup> Татары / под ред. Р. К. Уразмановой, С. В. Чешко. М.: Наука, 2001. С. 325.

<sup>349</sup> Гачев Г. Д. Космо-Психо-Логос: национальные образы мира. М.: Академический проект, 2015. С. 63.

В древности мясные блюда подавались с катыком или сметаной. Позже в татарской кухне появились рецепты разнообразных соусов со специями и овощами (луком, морковью, чесноком, помидорами, хреном, свеклой), выступающих в роли приправы к нему.

*Это интересно.* Ф. Ибрагимова в книге по домоводству «Мастер кулинарии» дает особые рекомендации по поводу того, из каких частей мяса говядины что лучше готовить. Например, из шеи и пашины – «бульон для слуг и артелей» «в недорогих столовых», из головы и ног – студень, из мозгов – бульон и жареные блюда, язык подается как отдельное холодное блюдо, «передняя часть заднего бедра используется для филе и ростбифа», «вырезка, получаемая из заднего бедра, используется для бифштексов и других ценных блюд», тонкий край спинной части – «для бифштекса, но больше она идет на жаркое», «ребро оптимально для щей, борща и других супов», бедро – для бульона, «мякоть с хвостовой части годится на жаркое», «грудинка хороша для бульона», «толстый край спинной части больше подходит для жаркого и других блюд, которые жарятся в масле или тушатся в печи», «кострец – хорошее мясо для зраз и других блюд, готовящихся под крышкой; рубленых котлет, в качестве начинки для пирожков», «лопатка используется при приготовлении разных жареных блюд с соусами», «сеек – подходит для жарения и тушения», «краевая покромка – идеально подходит для приготовления ростбифа»<sup>350</sup>.

В зимнее время года татары, как и многие другие народы, хранили мясо в замороженном виде. Помимо отварного и тушеного, в татарской кухне встречаем соленое, вяленое и подсушенное в печи мясо. Такое мясо заготавливали впрок. Например, из конины, как мы уже упоминали, делают вяленую колбасу *казылык*, особым лакомством считаются вяленые гусь (*каклаган каз* или *тозлы каз*) и утка (*каклаган урдэк* или *тозлы урдэк*): «обработанная для вяления тушка гуся или утки изнутри и снаружи натиралась солью, затем плотно (без доступа воздуха) завертывалась

---

<sup>350</sup> Ибрагимова Ф. Мастер кулинарии: подарок для дам. Казань: Познание, 2017. С. 32–33.

пергаментной бумагой и подвешивалась на чердак, на три-четыре месяца (могла храниться и до года)»<sup>351</sup>.

*Это интересно.* Историк кулинарии Вильям Похлебкин предложил интересную версию происхождения шашлыка. Он утверждал, что при дворе Ивана Грозного мясо жарили на углях татары, называя его *шишлик*. Это слово происходит от *шшиш* – по-татарски *вертел* и *шишлик* – *что-то на вертеле*. Исходя из версии В. Похлебкина, шашлык был заимствован у татар, а в кавказской кухне он появился позже.

Татарский мыслитель Каюм Насыри оставил предупреждения об употреблении мяса: «приготовленное в бульоне мясо очень вкусное, но телу полезнее бульон. Кебаб<sup>352</sup> – также очень вкусное и питательное блюдо, но людям с большим желудком употреблять его следует осторожно: в малых количествах, да и то редко, можно сказать, по праздникам»<sup>353</sup>.

Интересный момент, обусловленный вероисповеданием татар, подметил К. Ф. Фукс. Татары «иногда берут с собою в трактир утку или кусок говядины и отдают сварить в солянке, потому что не употребляют в пищу мяса заколотой русскими скотины; некоторые из них решились бы есть такое мясо, но боятся, что русские положат туда свинину»<sup>354</sup>.

*Это интересно.* «Баранина – мясо традиционное, простое и, пожалуй, самое древнее из мяса домашних животных.

Когда человек приручил овец, в точности не известно. По мнению некоторых историков – 8–12 тысяч лет тому назад... Что же касается бараньего мяса...

...Оно должно быть свежим. Причем только первой свежестью. И готовиться должно в чистоте. Вопрос свежести продуктов, мяса, в частности, и чистоты кухонной утвари рассматривался в одной

---

<sup>351</sup> Татары / под ред. Р. К. Уразмановой, С. В. Чешко. М.: Наука, 2001. С. 325.

<sup>352</sup> Жаркое, шашлык.

<sup>353</sup> Насыри К. Наставления повару. Иршад эл-Этбиха / К. Насыри; ред. А. В. Тимирязова [и др.]. Казань: Познание, 2015. С. 17.

<sup>354</sup> Фукс К. Ф. Казанские татары в статистическом и этнографическом отношениях / науч. ред. И. И. Бикеев. Казань: Познание, 2013. С. 10.

из древнейших кулинарных книг в истории – «Китаб аль-табих», составленной ибн Сейяром аль-Варраком во второй половине X в. Автор приводил в качестве примера чистоты – в данном случае вовсе не ритуальной, а, так сказать, бытовой – притчу о поваре султана, ходившем к друзьям поиграть в шахматы. Друзья как-то решили попросить повара приготовить сикбадж, т. е. баранину, тушенную с баклажанами в соусе из сока незрелого винограда и меда. Повар же приказал слуге, обычно готовившему это кушанье, принести горшок и, осмотрев горшок, заставил слугу несколько раз вычистить горшок глиной, потом – тщательно промыть, потом несколько раз вымыть с сельдереем. После чего осмотрел все продукты, что-то заменил, что-то оставил как есть и, приказав готовить блюдо, вновь сел к шахматной доске. Друзья, думавшие, что повар приготовит сикбадж сам, были поражены. Но их удивление увеличилось, когда принесли кушанье и оно оказалось намного лучше, чем обычный сикбадж. Повар объяснил все очень просто: “Вы думаете, что кухня султана отличается от вашей? Но мы же готовим из тех же продуктов! Вот конечный результат зависит от их свежести и чистоты горшков!”<sup>355</sup>.

В татарской кухне, помимо мясных бульонов, встречаются молочные/*сөтле аш* и постные/вегетарианские/*кысыр аш*. Молочные супы относятся к числу легких блюд: их готовят на основе молока, сахара, масла, яиц, овощей с добавлением гречки, пшена, риса и домашней лапши. Нередко в молочные супы добавляют и картофель. Вегетарианские супы, приготовленные без мяса, приправляются поджаренным на масле луком, катыком, яйцами или яичницей.

На вид супа в татарской кухне влияло время года (весна, лето, осень и зима), что позволяет говорить о сезонности супов. Весенние супы готовились из молодой зелени (борщевика, крапивы, щавеля). Летние супы отличались своей легкостью, и их можно было есть холодными. Осенние и зимние супы были густыми и сытными, обязательно приготовленными на мясе/рыбе.

---

<sup>355</sup> Османова Ф. Истории простой еды [Электронный ресурс] / Османова Ф., Стахов Д. // Информационный портал о книгах LifeInBooks.net. – URL: <http://lifeinbooks.net/read-online/istorii-prostoy-edyi-faina-osmanova-dmitriy-stahov/> (дата обращения: 17.06.2019).

*Это интересно.* В XIX в. немецкий физиолог Адольф Фик к четырем основным вкусам (сладкий, соленый, кислый и горький) добавил еще один – умами (от японского слова «умаи» – вкусный, приятный), который характерен для мяса и рыбы, а также бульонов на их основе. Японский химик Кикунэ Икеда выяснил, что основу этого вкуса составляет глутаминовая кислота, запатентовав технологию изготовления глутамата натрия. Сегодня вкусовая палитра человека расширяется: появляются новые вкусы (например, вкус чистой воды, металлический вкус, вкус кальция, вкус жира и пр.). Распознавать вкус человеку помогают вкусовые почки, расположенные во рту (их около 10 000). Вспомним римского поэта и философа Тита Лукреция Кара, который справедливо заметил: «Вкусы мы сначала во рту ощущаем». Так, на кончике языка преобладают рецепторы сладкого, в его основании – горького, по краям – кислого и соленого. Обновление рецепторных клеток происходит каждые десять дней. Неслучайно после обжигания языка потеря вкуса оказывается временной.

Разборчивость детей в еде связывается с большим количеством вкусовых почек. Зато пожилым людям еда кажется пресной в связи с отмиранием вкусовых почек. Более того, ученые обнаружили эффект привыкания к вкусу пищи, что снижает остроту ощущений. Как правило, человек быстрее привыкает к соленому и сладкому, что приводит к пересаливанию либо переслащиванию еды. Если человек привык к горькому, то обостряется его чувствительность к кислому и соленому, а если он привык к сладкому, то становится более восприимчивым к другим вкусам.

Вкусовые пристрастия, как считают ученые, определяются многими факторами, в том числе генами, порогами вкусовой чувствительности, обычаями страны проживания, семейными традициями питания<sup>356</sup>.

*Вторые блюда* татарской кухни готовились из мяса, круп, овощей и картофеля. Одним из древних мясо-крупяных блюд является *бэлиш*, *приготовленный на основе* кусочков жирного мяса (баранины, говядины, гусятины, гусятин и утиных потрохов) и крупы (пшеница, полбы, риса) или

---

<sup>356</sup> См.: Благутина В. В. Анатомия вкуса [Электронный ресурс] // Химия и жизнь. 2010. № 10. – URL: [http://elementy.ru/nauchno-populyarnaya\\_biblioteka/431255](http://elementy.ru/nauchno-populyarnaya_biblioteka/431255), свободный (дата обращения: 17.06.2019).

картофеля. Его запекали в горшке или сковороде. Обратим внимание, бэлиш и пирожки представляли собой изначально ритуальную пищу, обладающую глубоким смыслом: если начинка их была мясная, то бэлиш и пирожки выступали в качестве заклинания плодородия стада, если крупяная, то они символизировали заклинание богатого земледельческого урожая. Популярностью пользовались различные виды пловов, в том числе *казанский* из отварного мяса. Плов татары заимствовали у азиатских народов: он прошел путь от персов, таджиков, туркмен, азербайджанцев и узбеков к татарам. Даже в начале XX в. плов относили к числу блюд богатых казанских татар (из-за дороговизны риса) и готовили его к праздничному столу.

В вареном, печеном и жареном виде татары употребляют куриные яйца. Ко вторым блюдам относят уже упомянутые нами домашнюю колбасу – *тутырму* и мясо-тестяное блюдо – кулламу.

Еще одну интересную группу вторых блюд составляют существовавшие вплоть до первой половины XX в. *блюда из целого и дробленого зерна*. Нередко такие блюда заменяли собой и хлеб. К числу таких блюд относится *талкан*: он «делается из пшеницы, ржи, ячменя или турецкой пшеницы (турецкая пшеница – кукуруза. – *Прим. ред.*), которую они толкут, а потом едят в сухом виде или сваренной в молоке»<sup>357</sup>. По некоторым данным пророщенные зерна калят или жарят на сковороде/в казане на масле. Поджаренные зерна татары могли растирать на зернотерках либо размалывать на жерновах, получая муку – *талкан* крупного и мелкого помола. Подобная мука относится к разряду *живой еды*, оказывая оздоровительный эффект для организма. Полученную муку, как отметил французский историк П.-Ш. Левек, ели либо в сухом виде, либо разводили подсоленной водой, либо добавляли в молоко и варили. Талкан, сделанный из обжаренных зерен и размолотых на ручной мельнице, обладал хорошим вкусом и был питательным. Его ели с маслом или сметаной, добавляли в каши, подавали к чаю с медом. Нередко талкан встречался и на празд-

---

<sup>357</sup> Кучумов И. «Казанские татары честолюбивы и даже надменны...» [Электронный ресурс] // Реальное время: интернет-газета, 04.09.2017. – URL: <https://m.realnoevremya.ru/articles/73117-francuzskiy-istorik-xviii-veka-o-tatarah>, свободный (дата обращения: 18.06.2019).

ничном столе. Его можно было хранить длительное время, в том числе с топленным маслом, брать в поездки. Подчеркнем, поджаривание зерен и их помол имеют древние истоки. Ввиду наличия в каждой семье зерна и непривередности приготовления талкана его относят к разряду повседневной пищи.

Из прожаренной овсяной муки или отрубей овса татары готовили кисель/*кесэл*. Овсяную заготовку замачивали на ночь в теплой воде и добавляли хлебные корки/дрожжи для ускорения закисания. Утром процеженную массу варили в казане, доводя до нужной степени густоты. Затем охлажденный кисель ели с молоком.

Разновидностью жидкого блюда из муки любого вида является *боламык* – густая мучная болтушка. Этот рецепт пришел из древней истории татарского народа и лег в основу более поздних заправочных супов (*умач, чумар, салма, токмач*). Это блюдо готовится довольно быстро, поэтому в весенне-летний период в разгар сельскохозяйственных работ хозяйки из-за нехватки времени очень часто прибегали к его приготовлению. Согласно рецептам, мука обжаривалась в масле, заваривалась кипятком либо варилась в воде при постоянном помешивании. На эту черту указывает и этимология слова: оно происходит от глагола *bula* – *мешать/перемешивать*.

К числу татарских лакомств и десертов относится *альба*, присутствующая обязательно на праздничном столе по поводу свадьбы или рождения ребенка. Ее готовят из обжаренной на масле муки с добавлением сиропа из воды и сахара. Возможно, прототипом этого блюда стали среднеазиатские мучные кисели, на что указывает исследователь М. Н. Тихомирова. Но в целом перечисленные блюда из целого и дробленого зерна, а также из муки относятся к числу древнейших в татарской гастрономической культуре.

Особую группу вторых блюд составляют *крупяные блюда* – *каши*, имеющие древние истоки и употребляющиеся первоначально как в повседневной жизни, так и в праздничных ритуалах<sup>358</sup>. Долгое время каши

---

<sup>358</sup> Яковлева Е. Л. Гастрономическая импровизация о кашах в татарской кухне [Электронный ресурс] // Человек и культура. 2019. № 1. С. 57–67. URL: [https://e-notabene.ru/fr/article\\_26550.html](https://e-notabene.ru/fr/article_26550.html), свободный (дата обращения: 17.06.2019).

занимали главенствующие позиции на кухонном столе татар. Неслучайно именно кашу называли «праматерью хлеба».

Лингвисты считают, что слово *каша* в переводе с санскрита означает *дробить* и *тереть*. У древних славян каша означала кушанье из растертого зерна (*краиш*, то есть *тереть*). В словарях каша представлена как блюдо из разваренных в воде/молоке/бульоне зерен злаковых и бобовых культур (гречихи, гороха, овса, полбы, пшеница, пшеницы, риса и пр.). По своей консистенции каши различны: они бывают жидкими, вязкими и рассыпчатыми, что обусловлено количеством жидкости (бульона/воды/молока). Отметим, в зависимости от добавок различают каши соленой и сладкой гаммы. Каша великолепно сочетается с любыми продуктами – мясом животных/птиц/рыбы, салом/жиром, яйцами, молочной продукцией (молоком, сливками, творогом, сметаной, маслом и сырами), пряностями и специями (черным/красным перцем, петрушкой, сельдереем, пастернаком, чесноком, мускатным орехом, ванилью, корицей, цедрой и пр.), овощами, фруктами/сухофруктами, ягодами, вареньем/медом, используемых в качестве добавок. Перечисленные продукты усиливают вкусовые, питательные и полезные достоинства каши как блюда. На значимость различных добавок к кашам как блюду гастрономической культуры указывал В. В. Похлебкин: «каша, не сдобренная, как положено, маслом, салом или другими улучшающими вкус добавками, не заправленная луком, чесноком, укропом или тмином, вызывающими сокоотделение в кишечнике, не вкусна и бесполезна»<sup>359</sup>. В татарском народном творчестве можно обнаружить подобную идею о ценности добавок, например в пословицах: «была бы крупа, сварил бы кашу, но масла нет», а «из одного пшеница кашу не сварить»<sup>360</sup>.

Именно каши являются источником растительных белков и углеводов, аминокислот и клетчатки, витаминов (группы В, РР) и минералов (железа, меди, цинка), что оказывает положительное воздействие на организм человека, регулируя пищеварение и работу сердца. Медленно перевариваясь в организме, каша на долгое время оставляет человека в со-

---

<sup>359</sup> Похлебкин В. В. Моя кухня и мое меню. М.: Центрполиграф, 2004. С. 41–42.

<sup>360</sup> Татарское народное творчество: в 15 т. Т. 6: Пословицы и поговорки / сост. К. Ш. Махмутов, Х. Ш. Махметов. Казань: Татарское книжное издательство, 2017. С. 220, 68.

стоянии сытости, что позволяет говорить о ней как мощном источнике энергии. Как справедливо заметил В. В. Похлебкин, «каши создаются из зерна, где в концентрированном виде присутствуют все жизненные элементы, все жизненные соки», «равномерно, нежно и одновременно плотно, без пропусков», заполняя «стенки желудка и кишечника, тем самым предохраняя пищеварительные органы от всякого опасного воздействия на них: механического, химического, биохимического»<sup>361</sup>.

Каша проста в приготовлении и относится к числу недорогих продуктов питания. Вплоть до 20-х гг. на Западе и до середины 70-х гг. XX в. в СССР каша была главным блюдом населения. Позже каши перешли «из ранга особых блюд в более низкую категорию гарнира»: их стали готовить упрощенно, что способствовало потере своеобразия и вкуса<sup>362</sup>. Но в 90-е гг. XX в. вновь возникла мода на каши, что привело в массовом сознании к пониманию престижности ее потребления.

Широкая распространенность кашеобразных блюд в истории человечества и у всех народов мира неслучайна. Каша *универсальна*: ее едят утром/днем/вечером в будни и праздники, при оседлом и кочевом образе жизни дети и взрослые. В детское питание каши вводят в рацион уже с 5–6 месяцев. Более того, их рекомендуют и при диетическом питании. Каша оказывается излюбленным блюдом в армии, особенно в период походов, что послужило появлению профессии *кашевара* – армейского повара. Основным блюдом каша считается и у людей, работающих в одном коллективе/артели, что, возможно, и послужило появлению слова *однокашники*, т. е. совместно кушающие одну кашу во время обучения/службы в армии/работы. При этом выражение *с ним кашу не сварить*, обнаруженное и в народном творчестве татар, подчеркивает неумение человека работать в коллективе. Арабский путешественник Ибн-Фадлан обратил внимание на одну особенность: в X в. славяне при заключении с врагами мирного договора варили кашу и совместно поедали ее, что было символом мира. Каша знаменовала и начало какого-то дела: ее обязательно

---

<sup>361</sup> Похлебкин В. В. Моя кухня и мое меню. М.: Центрополиграф, 2004. С. 40.

<sup>362</sup> Там же. С. 38.

готовили при любом начинании, что послужило появлению выражения *заварить кашу*.

В древности каша присутствовала в ежедневном рационе питания, на праздниках и была обязательным атрибутом религиозных ритуалов, связанных с земледелием. Как правило, готовили ее в глиняных или чугунных горшках (татары – в казане) для ритуальных трапез на открытом огне, а для повседневной еды – на/в печи (последний вариант связан с ночным томлением блюда в печи/современный вариант – в духовке).

Переходя к анализу каш в татарской национальной кухне, отметим следующие моменты. Вбирая в себя общие черты, характерные для каш, употребляемых народами мира, тем не менее можно выделить и некоторые специфические черты, высвечивающие национальный колорит гастрономической культуры татар.

Испокон веков татарский народ занимался оседлым земледелием. Татары выращивали рожь, овес, просо, полбу, пшеницу, гречиху, горох, чечевицу. Именно зерновые и бобовые культуры в переработанной форме (из раздробленного зерна получали крупу, из перемолотого – муку) преобладали на татарском столе в виде каши/хлеба, став обязательными атрибутами религиозных/календарных/бытовых обрядов. Каши на столе татар разного уровня достатка долгое время заменяли собой хлебобулочные изделия, бывшие редкостью, тем самым подтверждая позицию «каша – праматерь хлеба».

Первоначально именно каши лежали в основе питания татар, придавая *человеку вкушающему* жизненные силы. Среди распространенных в татарской кухне видов каш можно назвать пшеничную, гречневую, овсяную, полбяную, рисовую, гороховую, чечевичную, о чем свидетельствует классическая книга рецептов татарского народа, написанная Ю. А. Ахметзяновым<sup>363</sup>. У татар-мишар «особенно широкое употребление имела пшеничная каша. Она являлась не только повседневным кушанием, но представляла еще и праздничное и обрядовое блюдо. Во время свадебной

---

<sup>363</sup> Яковлева Е. Л. Гастрономическая импровизация о кашах в татарской кухне [Электронный ресурс] // Человек и культура. 2019. № 1. С. 57–67. – URL: [https://e-notabene.ru/fr/article\\_26550.html](https://e-notabene.ru/fr/article_26550.html), свободный (дата обращения: 17.06.2019).

церемонии ею кормили подруг невесты – тушәкче кызлар. Во время званных обедов из пшена варили сальник, представляющий кашу, сваренную в бараньем сале в закрытом горшке в печке»<sup>364</sup>. Любовь татар к пшену обусловлена их сельскохозяйственной деятельностью. Со времен Волжской Булгарии на полях выращивали просо, употребляя его в пищу, на что указывал еще Ибн-Фадлан.

«Помимо зернового/бобового состава, каши у татар различаются по консистенции блюда и бывают жидкими, вязкими или рассыпчатыми, приготавливаясь из целых и раздробленных зерен, с добавлением воды, масла, сливок, молока или мясного бульона, а также соли или сахара. Одной из любимых добавок к кашам у татар была тыква (например, пшенная каша с тыквой). Также в предыдущие эпохи у татар различалась технология приготовления каш. Как правило, повседневные каши готовились на/в печи, а ритуальные – на открытом огне. Но в целом все виды татарских каш обладали простой рецептурой и были легки в приготовлении. На стол их подавали со сливочным маслом, молоком, сливками или катыком.

Обратим внимание на одну особенность татарской национальной кухни. Несмотря на то, что каша относится к разряду вторых блюд, тем не менее о *кашеобразности* мы можем говорить и по отношению к первым блюдам татарской кухни. Татарские супы/*аш*, различаемые по заправляемым продуктам (бывают мучные, крупяные/*ойрә* – гречневые, овсяные, пшеничные, рисовые и др., мучно-овощные, крупяно-овощные, овощные), обладают довольно густой консистенцией. Насыщенную плотность им придает картофель, большой объем заправляемых продуктов (круп, овощей) и добавление муки/мучных изделий.

Заметим, на густую консистенцию русских супов в прежние времена обращает внимание и В. В. Похлебкин, понимая под данной характеристикой их кашеобразность. Как замечает специалист в области кулинарии и семиотики кухни, русский суп изначально был довольно густым: в нем «ложка стоит» или «в середине тарелки возвышается горка», а жидкая

---

<sup>364</sup> Мухамедова Р. Г. Татары-мишари. Пища и утварь [Электронный ресурс]. М.: Наука, 1972. – URL: <https://old-cookery.livejournal.com/389446.html>, свободный (дата обращения: 18.06.2019).

часть супа оказывается довольно концентрированной и вкусной, составляя лишь 30–35 % его объема»<sup>365</sup>. Подобное описание русского супа можно перенести и на супы из татарской национальной кухни. Но в отличие от современных русских супов, татарский суп до сегодняшнего дня не потерял такой своей черты, как кашеобразность, связанной с его густотой и плотностью.

Более того, если вспомнить разнообразную татарскую выпечку, то в качестве начинок пирогов, губадии, бэлишей, вак бэлишей, сумсы также использовались разнообразные каши или густое, кашеобразное содержимое. Например, *бэлиши* готовится на основе кусочков жирного мяса (баранины, говядины, гусятины, гусиных/утиных потрохов)/рыбы/птицы/овощей и крупы (пшеница, полбы, риса) или картофеля, запеченных в горшке или сковородке. Губадия представляет собой пирог с многослойной начинкой, включающей в себя курт/сушеный творог, отварной рассыпчатый рис, рубленое яйцо, сухофрукты/говяжий фарш с пассерованным репчатым луком.

Приведенные примеры различных блюд из меню татарской национальной кухни свидетельствуют о преобладании каш и кашеобразного в повседневном рационе татар. Подобное неслучайно. Как мы уже писали, каши питательны и насыщены белками/углеводами/минералами/витаминами, что оказывает позитивное воздействие на организм человека, обеспечивая на долгое время состояние сытости. Но понимание столь многогранного положительного эффекта употребления каш придет значительно позже. Первоначально доминирование каш в рационе было продиктовано условиями жизни предков татар, занимавшихся тяжелым физическим трудом, испытывавших трудности добывания продуктов питания и имевших довольно низкий уровень благосостояния (большинство населения – крестьяне и ремесленники – не отличались богатством и высокой степенью удовлетворения материальных и духовных потребностей). В данных условиях шло постепенное формирование гастрономической культуры татар, для начальной стадии которой характерна направленность только на удовлетворение биологических потребностей людей.

---

<sup>365</sup> Похлебкин В. В. Моя кухня и мое меню. М.: Центрполиграф, 2004. С. 23.

В контексте первичной стадии в гастрономической культуре игнорируются культура принятия еды и гастрономическая рефлексия, связанные с концентрацией внимания на особенностях блюда и его рецепта, пищевых изысках и оценочного погружения в процесс вкушения пищи. Наиболее простыми и удобными в приготовлении, дающими продолжительный эффект сытости, оказываются каши. Неслучайно татары, как и другие народы, в период формирования собственной гастрономической культуры постепенно осваивали разнообразные виды каш, интуитивно экспериментируя с продуктами сельскохозяйственной и животноводческой деятельности, охоты и рыболовства.

Каши изначально представляли собой не только повседневные, но и праздничные блюда. Дело в том, что именно каши, сваренные из крупы, призваны были управлять плодородием, возрождая силы растительной жизни и мобилизуя людей на сельскохозяйственные работы. Значимый концепт жизни древних – «солидарность всех форм жизни», где «самый благоприятный результат будет иметь то, что делается сообща»<sup>366</sup>.

Все татарские, семейно-бытовые, календарно-земледельческие и мусульманские праздники сопровождались ритуальными трапезами, в которых значимая роль была отведена каше. Например, приготовление каши было обязательным компонентом начальной стадии строительства дома. Уложив несколько венцов сруба дома, татары готовят специальную кашу – *нигез боткасы*. Во время *науруза*/праздника весеннего равноденствия по солнечному календарю «в ритуальном праздновании у мусульман значительное место отводится символическому поеданию зерновых блюд – каш или зерна самого по себе, натурального»<sup>367</sup>. К дню встречи Нового года и весны (21–23 марта) татары проращивали зерна пшеницы, ржи и чечевицы, что символизировало урожайность года. Обрядовый праздник *кряшен*/крещеных татар *шыйлык*/освящение семян представлял собой общественное моление, которое сопровождалось угощением. Люди приносили с собой на праздник семена проса, овса, пшеницы, полбы, ко-

---

<sup>366</sup> Элиаде М. Очерки сравнительного религиоведения. М.: Ладомир, 1999. С. 327.

<sup>367</sup> Похлебкин В. В. Кухня века. [Электронный ресурс] // Библиотека электронной литературы в формате fb2. – URL: <http://litresp.ru/chitat/ru/П/пohlebkkin-viljyam-vasiljevich/kuhnya-veka>, свободный (дата обращения: 29.05.2019).

торые смешивали и варили в котле кашу, съедаемую во имя благополучия сева. Начало трапезы сопровождалось ритуальным посевом овса, полбы, пшеница и ячменя, чтобы зерна урожая были крупными. В период роста хлебов проводился *летний обряд жертвоприношения* с пожеланиями плодородия земле и приплода скоту. В жертву приносились разные животные, в том числе телки, быки, коровы, нередко овцы. Мужчины резали животное и готовили из него густой, кашеобразный суп с добавлением картошки и принесенных всеми участниками круп (гречки, полбы, пшеница и др.). Еще один ритуал, сопровождаемый угощением, – *обряд вызывания дождя*, на котором готовили кашу *янгыр боткасы*.

Подчеркнем, в древних земледельческих ритуалах каша представляла собой основное и даже единственное блюдо, название которого нередко становилось и названием обряда: например, *Карга боткасы*/Грачиная каша. Данный обряд и приготавливаемая во время его проведения каша представляли собой жертвоприношение природе с целью достижения достатка и изобилия.

Обратим внимание на один важный момент. У каждого торжества был собственный рецепт каш, высвечивающий специфику празднования. Но до нас дошли только названия ритуальных каш, а их рецепты потерялись во времени. Самым распространенным комментарием по поводу проведения праздничной трапезы является утверждение, что каши готовятся из любой принесенной на праздник крупы.

Значимость каш и их обязательное наличие в повседневной/праздничной национальной кухне татар заставляют обратиться к исследованию их *символической* составляющей. Каша является символом *множественности*. Вспомним как метко охарактеризовал Г. Д. Гачев кашу, назвав ее «артелью зерен». Огромное количество зерен, сваренных в казане, наделяло блюдо символизмом приумножения достатка, богатства, цельности хозяйства и плодovitости. Ритуальные каши и их совместное поедание символизировали единение людей – артель.

Само зерно, лежащее в основе многих татарских блюд, обладало сакральным смыслом. Оно интерпретировалось как дар Бога, обладающий чудом *воскрешения* после собственных *похорон* в земле. Данный факт нашел отражение в татарских загадках, где *процесс прорастания семян*

выражался в следующих формулировках: «мать я убил, а дитя вырастил» или «в подполе лежит, ребенка на свет производит»<sup>368</sup>. Итогом воскрешения зерна является урожай, что тоже олицетворяет чудо, посредством которого наполняются амбары и люди имеют пищу в суровую зиму. Заметим, данное чудо обусловлено целенаправленной деятельностью людей, связанной с возделыванием земли – земледелием/земле-делием. Неслучайно татары поучают: «славу ищи в поле», «поле труд любит», а «основа хорошего урожая – не земля, а пролитый пот»/«земля политая потом, бывает плодородной», поэтому «даже решив сбежать, не забудь посеять семена»<sup>369</sup>. Татарская мудрость предупреждает: «кто в поле не был, тот и на скатерть пусть не смотрит», «кто посеял – уберет, кто не сеял – заплачется» а «у плохого сеятеля и хлеба плохие»/«у неумелого жнеца серп виноват»<sup>370</sup>.

Обращает на себя внимание и тот момент, что часть семян прорастает, а другая – нет. Данный факт зачастую был непонятен древним людям, являя еще одну сторону чудесного. Сегодня благодаря развитию биологии можно найти объяснения процессам прорастания/непрорастания семян. Удачный этап онтогенеза растений, связанный с переходом семян из покоя в активное состояние и образование ростков, обусловлен наличием влаги и кислорода, соответствующих температурных и световых режимов. В противном случае – при повышенной твердости покровов, недостатке кислорода и температуры – семя не способно давать всходы. В татарском фольклоре встречаем пословицы, в которых народ пытался прогнозировать качество урожая: «зерно, упавшее в хорошую почву, не пропадет», «хороший урожай виден по всходам», «об урожае судят по стеблю», «от хороших семян хороший хлеб уродится, от плохих семян поле

---

<sup>368</sup> Татарское народное творчество: в 15 т. Т. 4: Загадки / сост. Х. Ш. Махметов. Казань: Татарское книжное издательство, 2013. С. 87.

<sup>369</sup> Татарское народное творчество: в 15 т. Т. 6: Пословицы и поговорки / сост. К. Ш. Махмутов, Х. Ш. Махметов. Казань: Татарское книжное издательство, 2017. С.65.

<sup>370</sup> Татарское народное творчество: в 15 т. Т. 6: Пословицы и поговорки / сост. К. Ш. Махмутов, Х. Ш. Махметов. Казань: Татарское книжное издательство, 2017. С. 65, 66.

сорняком зарастет», «чем полнее колос, тем ниже он клонится», «пустой колос голову высоко держит»<sup>371</sup>.

Рассуждая о кашах, отметим, что как сами каши, так и лежащее в их основе зерно/крупа превратились в *мощные символы земледельческого культа и почитания*, раскрывая логику взаимоотношений человека (рожденного сына) – земли (рождающей матери). У древних людей земля ассоциировалась с женщиной, способной рожать – давать плоды, что говорило о ее плодородии, а значит, потенциальной возможности кормить собственного сына. Данный факт требовал установления практически родственных отношений с землей: в древности люди верили в способность земли к материнству. Как предупреждала татарская мудрость, «земля пахарю – мать, лодырю – мачеха», «если землю накормишь один раз, она накормит тебя десять раз»<sup>372</sup>. Сама земля наделялась одухотворенностью: «все, что выходит из земли, надлено жизнью, и все, что в нее возвращается, получает новую жизнь»<sup>373</sup>. Подобное представление было связано с тем, что земля постоянно находилась в движении: «ее дело – непрерывно рождать, наделять формой и давать жизнь всему, что в нее возвращается неживым и бесплодным»<sup>374</sup>.

Земля поражала людей своей необъятностью, плотностью и разнообразием произрастающей на ней растительности. Неслучайно она интуитивно понималась в качестве хранилища изобилия и живого организма, обладающего мощной энергией. «Земля представляет собой фундамент Вселенной», поэтому «ей поклонялись за постоянство и неизменность, за то, что все выходит из нее и в нее возвращается»<sup>375</sup>. Более того, человек, возделывая землю, приобщался к ее сакральным силам.

Сами процессы весеннего сева и осеннего сбора урожая в представлении древних обладали магической силой, наглядно демонстрируя диалектическую триаду *жизни – смерти – жизни*, что во многом было обусловлено процессами развития. При этом смерть по отношению к зем-

---

<sup>371</sup> Там же. С. 67, 65, 66.

<sup>372</sup> Там же. С. 66, 67.

<sup>373</sup> Элиаде М. Очерки сравнительного религиоведения. М.: Ладомир, 1999. С. 241.

<sup>374</sup> Там же. С. 242.

<sup>375</sup> Элиаде М. Очерки сравнительного религиоведения. М.: Ладомир, 1999. С. 230.

леделию «не угасание, а перемена – и обычно временная – уровня существования»<sup>376</sup>. Это иной вид *жизни – жизни в смерти*, демонстрирующей идею ритма в последовательности противоположностей (бытия и небытия, жизни и смерти, формы и скрытой сущности). Любое изменение демонстрирует часть драмы, имеющей собственную историю.

Зерно в своих проявлениях неоднородно: оно подвержено изменениям, что и являет собой его чудо, тем самым связывая с сакральными силами природы. Так, брошенное в землю зерно связано со смертью и похоронами, растущее зерно олицетворяет весенние посевы и возрождение/ пробуждение после смерти, золотые колосья, аккумулирующие в себе солнечную энергию и питательные вещества земли, необходимые человеку в жизнедеятельности, символизируют детей Земли и Солнца. Стадиальность развития зерна от умирания через воскрешение к колосу наглядно демонстрируется и в цвете. Зерно в своем росте проходит путь от незрелого/молодого (зеленого) в зрелое (золотое, солнечное и теплое), что приводит к появлению его новой коннотации, позволяя говорить о зерне как символе дороги, имеющей начало и конец. В Евангелии от Иоанна (12:24) Иисус Христос рассуждает, что «если пшеничное зерно не упадет в землю и не умрет, то оно останется всего лишь зерном. Если же оно умрет, то из него произойдет много зерен». Татарская мудрость предупреждает: «непосеянное зерно не взойдет»<sup>377</sup>.

Зерно есть мощный символ победы над смертью. Посеянное зерно оказывается средоточием потенциальных возможностей, дарующих обещание жизни. Своим прорастанием оно демонстрирует воскрешение, пробуждение и обновление жизни, давая людям надежду на плодородие, процветание, изобилие и обогащение, ведь именно собранный зерновой урожай был залогом безбедной и сытой жизни в суровую зиму. В татарском фольклоре подчеркивается: «Коли есть в амбаре – будет и в кармане», «на гумне полно стогов – в кармане полно денег», «хлеб – богатство страны», «один колос – только колос, сто колосьев – целый

---

<sup>376</sup> Там же. С. 168.

<sup>377</sup> Татарское народное творчество: в 15 т. Т. 6: Пословицы и поговорки / сост. К. Ш. Махмутов, Х. Ш. Махметов. Казань: Татарское книжное издательство, 2017. С. 67.

мешок», «поработаешь день – будешь кормиться месяц, поработаешь месяц – будешь кормиться год», «кто весной не посеет хлеб, тот будет нуждаться и в падалице»<sup>378</sup>.

Вследствие развития земледелия люди вывели особую теорию – «Откровение о фундаментальном единстве всей органической жизни», дающее надежду на спасение благодаря удивительному результату слияния семени с землей<sup>379</sup>.

Все зерновые культуры объединяет общее значение *семени*: зерно есть семя. Именно зерно/семя лежит в основании урожая в виде сбора растениеводческой продукции в результате ее выращивания. Но зерно/семя оказывается основой семьи и ее продолжающегося кровного родства: сем(ь)я как семь Я происходит из единого семени. Для любой семьи важным аспектом ее существования является продолжение рода, поэтому семя должно давать свои всходы. В татарской мудрости говорится: «Тот имеет вес, у кого многочисленная родня»<sup>380</sup>.

Неслучайно символизм зерна имеет огромное значение в свадебных ритуалах, что подводит нас к выдвижению одной гипотезы.

Среди обязательных татарских блюд свадебного стола, а если брать шире – праздничного стола, является *чак-чак*. Он представляет собой маленькие мучные плотные кусочки теста, облитые медовым сиропом и олицетворяющие собой зерна. Обратим внимание, точного перевода слова не существует. По одной версии оно переводиться как *чуть-чуть*, по другой – *мелочь/мелкий*. Но обе версии связаны с зерном, имеющим маленькие размеры (*мелочь/мелкий*) и при сеянии используем в небольшом количестве (*чуть-чуть*). Как гласит татарская мудрость, «посеешь горстями – соберешь возами»<sup>381</sup>.

О происхождении татарского кулинарного изыска сложено много легенд. Согласно одной из них чак-чак появился в Волжской Булгарии в качестве свадебного лакомства. Один их болгарских ханов на свадеб-

---

<sup>378</sup> Там же. С. 64, 65, 67.

<sup>379</sup> Элиаде М. Очерки сравнительного религиоведения. М.: Ладомир, 1999. С. 331.

<sup>380</sup> Татарское народное творчество: в 15 т. Т. 6: Пословицы и поговорки / сост. К. Ш. Махмутов, Х. Ш. Махметов. Казань: Татарское книжное издательство, 2017. С. 291.

<sup>381</sup> Там же. С. 66.

ном пире сына хотел удивить гостей особым блюдом, удовлетворяющим множество требований. Оно должно быть простым в приготовлении и красивым, долгохранящимся и питательным, вкушаемым в повседневности и на праздниках, за столом и во время походов, не слезая с седла, не теряющим свои качества и преподносимым в качестве подарка, олицетворяя собой весь народ и его сплоченность. Среди огромного количества демонстрируемых блюд хан выбрал приготовленное женой пастуха из муки, меда и яиц. Именно оно соответствовало всем предъявленным требованиям и было вкусным. Согласно легенде сам хан, оценив достоинства блюда, заложил в него мощные коннотации. Так, татары ассоциируют желтый цвет лакомства с солнечной родиной, а сладкие шарики, слипшиеся в меду, для них символизируют сладкую жизнь с достатком, дружелюбие, радушие, а также причастность к татарскому народу и ощущение его сплоченности. Соединенные с помощью меда мучные зерна в контексте свадебного обряда олицетворяют совместную супружескую жизнь – привязанность мужа и жены друг к другу. Огромное количество медовых зерен, выложенных горкой на подносе, символизируют количество детей, продолжающих род, и улучшение качества жизни по восходящей – в гору. Согласно свадебному ритуалу чак-чак в дом жениха приносит невеста, что является неслучайным. Именно молодая женщина, входя в новую семью, дарит родственникам обещание – продолжить род, тем самым вуалировано заявляя о своей плодовитости. В данном действии прослеживается тесная связь женщины и земледелия, в том числе идея об изобретении земледелия именно женщиной. Только женщина «с ее острой, хотя и ограниченной способностью к наблюдению, могла заинтересоваться тем, как падают на землю и прорастают зерна, и попытаться произвести этот процесс искусственно»<sup>382</sup>. Неслучайно в исламской литературе встречаем метафору *женщина – поле*. Так, в Коране говорится: «Твои жены тебе что твои поля».

Сам чак-чак по татарскому обычаю невеста заворачивает в тонкий лист сухой фруктовой пастилы, что также оказывается символичным. Данный жест демонстрирует бережное отношение к семени и будущему ребенку как

---

<sup>382</sup> Элиаде М. Очерки сравнительного религиоведения. М.: Ладомир, 1999. С. 244.

продолжателю рода, которого женщина обязуется любить и оберегать от невзгод (пастила символизирует сладкую жизнь), окружая заботой и теплом.

Как мы считаем, *чак-чак*, сделанный из зерна, перемолотого в муку, есть ничто иное как *татарская гастрономическая вариация на тему каш*. Покрытый медом, он своим видом и цветом напоминает зерно. Более того, размер чак-чака (сам чак-чак маленький и продолговатый, а его крупная и более круглая разновидность называется у татар *сладким баурсаком*) олицетворяет разные стадии созревания зерна: чак-чак – начальная стадия, а баурсак – своеобразный налив, характеризующийся увеличенными формами. Чак-чак, плотно уложенный на подносе/тарелке, приводит к ассоциации дружного жития зерен в едином пространстве (вспомним, гачевскую метафору «артели зерен»). Сама мука, перемолотая из зерен, вбирает в себя их символическую коннотацию, выступая символом богатства, изобилия, счастья, плодородия и солнечной энергии. Более того, мука как продукт культурной переработки человеком зерен (их перемазывания), благодаря чему люди получили возможность делать огромное количество мучных изделий, символизирует труд, творческое преобразование жизни и хозяйственность.

Проанализированная ранее значимость каш в рационе татар и их наличие в различных блюдах татарской национальной кухни, включая первые блюда и мучные изделия, приводит к заключению: во время чаепития, когда со стола убираются каши, их символической заменой выступает специфическое лакомство татар – *чак-чак*.

Особое внимание обратим на посуду, в которой готовили каши и чак-чак татары – *казан*. Он олицетворяет сплоченность и целостность народа, достаток и гостеприимство, власть и богатство. Котел воспринимается как некая большая общность, способствующая объединению людей. Вспомним пословицу «вариться в общем/одном котле», т. е. присутствовать в какой-либо среде, воспринимая ее взгляды, интересы, понятия. Приготовленные в казане блюда, включая каши и чак-чак, заимствуют пришедшие ему символические значения.

Анализ меню традиционной национальной кухни татар позволил заключить, что среди ключевых блюд татарской повседневной/праздничной трапезы особое место занимают каши и кашеобразные кушанья,

представленные в первых, вторых блюдах и разнообразных мучных изделиях татар. Кашеварение татар имеет многовековую традицию, что было обусловлено хозяйственной деятельностью этноса и непривередливостью процесса приготовления блюда. Необходимо отметить и универсальность каш, употребление которых в повседневной и праздничной, взрослой и детской, домашней и уличной кухне ничем не ограничено.

Каша занимает практически привилегированное место в татарской национальной кухне, но их значимость оказывается вуалированной посредством иных блюд, основу которых при тщательном анализе составляют каши или кашеобразные яства. Даже во второй части трапезы, во время татарского чаепития, когда каша убирается со стола, тем не менее об их присутствии можно говорить опосредованно благодаря чак-чаку, представляющему собой мучное изделие, символизирующее сплоченность зерен.

Сменяющие друг друга блюда татарской кухни свидетельствуют о постоянном присутствии каши на столе. Перечисленное позволяет утверждать идею о главенстве каш в татарской национальной гастрономической культуре. Данное обстоятельство неслучайно и связано с древнейшей формой хозяйствования народа – земледелием, благодаря которому обеспечивалась защита населения от голода. Приготовленные из зерен, аккумулирующих в себе энергию солнца и земли, разнообразные каши татар стали символом совместной жизни, плодородия, приумножения, роста, счастья, движения/жизненного пути, достатка и богатства. Совместное вкушение каш, особенно во время праздничных ритуалов, помогало ощутить сопричастность людей сакральному (первоначально/первотворению/перводействиям) и структурировать мироздание, приводя его к гармоничному устройству. Таким образом, каша в гастрономической культуре татар, несмотря на простоту и незамысловатость процесса приготовления, оказывается мощным культурным символом, транслирующим значения, пришедшие к нам с глубокой древности, и демонстрирующим сложную систему коммуникации»<sup>383</sup>.

---

<sup>383</sup> Яковлева Е. Л. Гастрономическая импровизация о кашах в татарской кухне [Электронный ресурс] // Человек и культура. 2019. № 1. С. 57–67. – URL: [https://e-notabene.ru/fr/article\\_26550.html](https://e-notabene.ru/fr/article_26550.html), свободный (дата обращения: 17.06.2019).

С давних времен болгары с удовольствием ели *рыбу*. Как записал арабский путешественник ал-Гарнати, бывший в Волжской Булгарии в XII в., «в болгарских семьях рыбу пекут и кладут в нее рис, и становится она вкуснее баранины и курятины». Как правило, такую рыбу едят с хлебом. В рационе татар рыба была жареной, вареной, соленой, вяленой, сушеной и копченой. Обратим внимание, что крупную рыбу (щуку, стерлядь, лещей и др.) солили, вялили, сушили и коптили, заготавливая впрок на зимний период. Из мелкой речной рыбы готовили *тэбе*: жарили ее на разогретой сковороде с кипящим жиром до образования румяной корочки так, чтобы рыбные кости стали ломкими и съедобными. Также татары готовили из рыбы суп – уху, использовали ее в качестве начинки для пирогов.

*Это интересно.* «Рыба в щах сегодня покажется чем-то из области народных преданий и былин. Когда-то для таких щей рыбу выбирали с особым тщанием: соленую красную, белужину и осетрину в сочетании с простыми окунями, карасями и линями. Из других пород ничего путного не выходило, сколько ни бились»<sup>384</sup>.

Рыбу не только ловили на Волге, Каме, Казанке и Кабане, но и привозили из других регионов. При этом татарам не совсем «нравилось то, что рыбные блюда, по сравнению с мясными, слишком легкие»<sup>385</sup>. Согласно поверьям, татары относили налима, сома и щуку к разряду нечистых. Но в XX в. пищевой запрет на них перестают соблюдать.

*Это интересно.* «Будучи потомками рыбы Бойгал, болгары считали чешую рыб священным оберегом от всяческих бед. Имитацией чешуи служили монеты. Неслучайно болгарское слово “танка” – “чешуя” – значит одновременно и “монета”. Булгарские женщины носили головные уборы и украшения с прикрепленными к ним мо-

---

<sup>384</sup> Османова Ф. Истории простой еды [Электронный ресурс] / Османова Ф., Стахов Д. // Информационный портал о книгах LifeInBooks.net. – URL: <http://lifeinbooks.net/read-online/istorii-prostoy-edyi-faina-osmanova-dmitriy-stahov/> (дата обращения: 17.06.2019).

<sup>385</sup> Габдрафикова Л. Татарское буржуазное общество: стиль жизни в эпоху перемен (вторая половина XIX – начала XX века). Казань: Татарское книжное изд-во, 2015. С. 80.

нетами, молодоженов на свадьбах и даже важных гостей и членов царской семьи на царских приемах болгары обязательно осыпали золотыми и серебряными монетами “на счастье”»<sup>386</sup>.

В национальной кухне татар особое место занимают *мучные печеные изделия* (хлеб, бэлиш, перемяч, бэккены, эпочмак, сумса, кабарт-ма, коймак, кыстыбий, губадия, чельпек, катлама, кош-теле, паитет, баурсак, чак-чак и пр.). Для их приготовления татары использовали гречневую, гороховую, овсяную, пшеничную, ржаную, полбяную, просяную и ячменную муку. Как правило, ржаная мука «шла на выпечку хлеба и других изделий», «в виде приправы к жидким блюдам», «гороховая мука применялась и в качестве приправы к жидким блюдам, и для разнообразных печений», «пшеничная мука использовалась в основном для приготовления праздничных блюд», «для приготовления блинов использовали пшеничную, гречневую и овсяную муку»<sup>387</sup>. Подчеркнем, на протяжении долгого времени татары в домашних условиях с помощью ручных жерновов мололи муку самостоятельно. Перед приготовлением печеных изделий муку обязательно просеивали через сито.

Особую роль в татарской гастрономической культуре играет бэлиш. Он представляет собой закрытый пирог с разнообразной начинкой. Как правило, бэлиш считался главным блюдом на праздничном столе. Его происхождение уходит своими корнями в древние времена к булгарам. Нередко бэлиш называют казанским пирогом. Его «делают высоким, с большой нижней и маленькой верхней коркой. В центре верхней корки оставляется отверстие с тестяной пробкой. Выпекается он в духовой печи. В процессе выпекания через отверстие несколько раз добавляется бульон. На стол *бэлиш* подается горячим в сковороде. Интересен порядок его распределения: вначале срезают верхнюю корку и делят ее на порции, затем раскладывают по порционным тарелкам и начинку (т. е. мясо с рисом), а потом разрезаются и делятся края и нижняя корка»<sup>388</sup>.

---

<sup>386</sup> Текст [Электронный ресурс]. – URL: <http://baltavar.narod.ru/Tom2.htm> (дата обращения: 10.07.2019).

<sup>387</sup> Татары / под ред. Р. К. Уразмановой, С. В. Чешко. М.: Наука, 2001. С.316.

<sup>388</sup> Там же. С. 326.

Любовь к мучным изделиям встречаем и у татар-мишар. Как замечает Р. Г. Мухамедова, «основу питания мишарей издавна составляла растительная пища, прежде всего продукты, получаемые из хлебных злаков (ржи, проса, овса и отчасти пшеницы, а также из гречихи)»<sup>389</sup>. Именно ржаная мука была основой мучных печеных изделий (в том числе хлеба), а также приправ к жидким блюдам. В отличие от нее пшеничную муку использовали только в праздничном меню. Широкое применение у татар-мишарей имела и гороховая мука (из нее пекли различные хлебобулочные изделия, делали приправы к жидким блюдам). Пшеничная, гречневая и овсяная мука использовались для приготовления блинов.

*Это интересно.* В татарских народных сказках встречается значимый герой – *Камыр-батыр*/Богатырь из теста (Богатырь уроя). Этим титулом татары называли победителя скачек, которого обсыпали мукой.

Татарские мучные изделия разнообразны по форме и назначению. Их пекут или жарят на животном жире/растительном масле без начинки и с разнообразной начинкой (несладкой и сладкой, мясной, овощной, картофельной, рыбной, крупяной, яичной, ягодной, из каши и творога и пр.), представляя простор для фантазирования хозяйки. Для приготовления мучных печеных изделий татарские хозяйки используют жидкое (коймак, белен) и крутое (кабартма, бэлиши, перемячи, губадия, эпочмак), пресное и дрожжевое тесто.

Так, из дрожжевого теста, замешанного на ржаной муке<sup>390</sup>, пекут хлеб/икмэк, считающийся священной пищей. Без него не обходится ни одна трапеза. Хлеб воплощает первосущность бытия. Он кругл, солнечен и заряжен энергией, потому что выпекается на огне. Как говорил пророк Мухаммад: «Уважительно относитесь к хлебу!». С незапамятных времен хлеб считался основой жизни, о чем говорит словосочетание хлеб насыщенный. Сделанный из зерна, имеющего сакральное значение, хлеб вби-

---

<sup>389</sup> Мухамедова Р. Г. Татары-мишари. Пища и утварь [Электронный ресурс]. М.: Наука, 1972. – URL: <https://old-cookery.livejournal.com/389446.html>, свободный (дата обращения: 18.06.2019).

<sup>390</sup> В богатых семьях иногда пекли пшеничный хлеб.

рал в себя данную символику, олицетворяя жизнь, богатство, изобилие, достаток и материальное благополучие. Как гласит народная мудрость, «у кого ржаного хлеба вдоволь, тот не голоден»<sup>391</sup>.

Согласно древним источникам, в прежние времена хлеб готовили в золе. Но в целом способы выпекания хлеба у татар были идентичными всем народам Поволжья и Урала. Так, «с вечера в липовой квашне затевали на закваске жидкое тесто (закваской служил небольшой кусок кислого теста, оставшийся от предыдущей выпечки). Затем это тесто ставили до утра в теплое место для заквашивания. Утром в него добавляли муку и замешивали уже густое тесто, которое затем (после того, как оно подойдет) разделявали на караваи и раскладывали в специальные хлебные чашки (тавыч), сажая в печь при помощи широкой деревянной лопаты (көрәк)»<sup>392</sup>.

Хлеб был одновременно и даром Бога, и самостоятельным живым существом, что отразилось в народном творчестве татар. Например, «не хлеб ходит за брюхом, а брюхо ходит за хлебом» или «хлеб в дороге не в тягость»<sup>393</sup>.

Понимание хлеба как божественного дара объясняет и уважительное отношение к нему у татар. Как и многие другие народы, татары в особых случаях клялись хлебом/*uni-дер*. Обычно за столом во время семейной трапезы хлеб нарезал старший член семьи. Уже в детстве татар приучали собирать все хлебные крошки. В одном из хадисов пророк Мухаммад учил: «Если у кого-то из вас упал кусочек [еды, ломтик хлеба, например], то [подняв] пусть очистит его от грязи [безусловно, в разумных пределах], а после пусть непременно съест, не оставляет Дьяволу».

В. В. Похлебкин, характеризуя хлеб как древнейший продукт питания, отметил его «основную кулинарную особенность» – «абсолютную неприедаемость»<sup>394</sup>. Именно хлеб играет в питании человека одну из ключевых ро-

---

<sup>391</sup> Татарское народное творчество: в 15 т. Т. 6: Пословицы и поговорки / сост. К. Ш. Махмутов, Х. Ш. Махметов. Казань: Татарское книжное издательство, 2017. С. 218.

<sup>392</sup> Мухамедова Р. Г. Татары-мишари. Пицца и утварь [Электронный ресурс]. М.: Наука, 1972. – URL: <https://old-cookery.livejournal.com/389446.html>, свободный (дата обращения: 18.06.2019).

<sup>393</sup> Татарское народное творчество: в 15 т. Т. 6: Пословицы и поговорки / сост. К. Ш. Махмутов, Х. Ш. Махметов. Казань: Татарское книжное издательство, 2017. С. 218.

<sup>394</sup> Похлебкин В. В. Кухня века. – URL: <http://litresp.ru/chitat/ru/П/пohlebkin-viljyam-vasiljevich/kuhnya-veka>, свободный (дата обращения: 17.06.2019).

лей. Сопровождая любой прием пищи, хлеб оказывается основным продуктом питания: у здоровых людей «никогда не пропадает потребность в хлебе», но и «пока больной еще ест хлеб – есть надежда на его выздоровление»<sup>395</sup>.

**Мэээк.** Парень готовится зайти к сговоренной девушке. А был он любитель поесть. Отец наставляет его:

– Сынок, когда пойдешь к невесте, ради бога, не наваливайся на еду, не смехи людей.

На этот раз парень ел осмотрительно. А в следующий приход решил: «Теперь уже мы свои люди. Можно и в свою охотку поесть». И съел все, что ставили на стол.

Когда он вернулся домой, родители спросили:

– Ну как, не насмешил людей?

– Нет, вроде бы не насмешил. Всего-навсего съел сорок блинов и шестьдесят оладий<sup>396</sup>.

**Это интересно.** В истории татар, несмотря на плодородные земли иногда были неурожайные хлебные годы, что влекло за собой продовольственные кризисы и голод. Как мог, народ выходил из бедственного положения, уменьшая потребление хлеба, придумывая ему замену, устраивая благотворительные мероприятия. Например, в 1833 г. появился трактат «О веществах, удобно заменяющих для народа ныне существующий недостаток в хлебе». В нем «автор указывает и рекомендует способы изготовления хлебных суррогатов из соломы, барды, отрубей, дубовых желудей, картофеля, а также дает несколько рецептов для изготовления “дешевых и питательных похлебок”»<sup>397</sup>.

Ввиду того, что периоды голода были не редкостью, в мудрости татарского народа можно встретить предупреждение: «В сытости помни про голод»<sup>398</sup>.

---

<sup>395</sup> Там же.

<sup>396</sup> Татарское народное творчество: в 15 т. Т. 7: Мэээки (народные шутки). Казань: Татарское книжное издательство, 2017. С. 221.

<sup>397</sup> Спутник по Казани / под ред. Н. П. Загоскина. Казань: ДОМО «Глобус», 2005. С. 558.

<sup>398</sup> Татарское народное творчество: в 15 т. Т. 6: Пословицы и поговорки / сост. К. Ш. Махмутов, Х. Ш. Махметов. Казань: Татарское книжное издательство, 2017. С. 221.

В начале XX в. в татарское меню стали входить бутерброды, в первую очередь хлеб с сыром и маслом.

*Это интересно.* В татарских деревнях именно умение работать с тестом становится определяющим критерием в женской судьбе. Так, в процессе приготовления мучных блюд старшие женщины наблюдают, как девушки на выданье катают тесто, присматривая таким образом себе невесток, а потом отправляют к ней свататься сыновей.

До сих пор в татарских деревнях умение быстро и тонко резать лапшу является показателем трудолюбия девушки: ее и «замуж не стыдно брать». Заметим, домашняя лапша, приготовленная и подсушенная по всем правилам, хранится пять–шесть месяцев.

Обратим внимание на технологию жарки и тушения, применяя которую татары с удовольствием использовали разнообразные *пищевые жиры и масла*. Как правило, на них жарили мясо, рыбу и изделия из теста. «В качестве приправы в тесто и начинку пирогов использовалось топленое масло»<sup>399</sup>. Животные жиры изготавливали из говяжьего и конского сала, а также из сала птиц (гусей). Среди растительных масел популярностью пользовалось льняное, конопляное, тыквенное, подсолнечное. Исследователь М. Н. Тихомирова упоминает, что татары Среднего Поволжья и Приуралья умели готовить рыжиковое масло: «зерна рыжика посевного (*Camēlina satīva* (L) Crantz-Burnett) очищали, засыпали в котел, подогревали на огне, помешивая мешалкой. Когда зерна распаривались, их перекладывали в деревянный ящик под пресс, масло стекало в тару»<sup>400</sup>.

Особое место в жизненном мире татар занимает *чаепитие/чай эчу*. У татар есть поговорка: «Чэй яны – гаилэ жаны»/«Чайный стол – душа семьи», демонстрирующая значимость напитка и трепетное отношение к нему. Обычно за чаем обсуждают какие-то вопросы или дела, говорят о жизни, что сближает семью и людей, принимающих участие в чаепитие.

---

<sup>399</sup> Татары / под ред. Р. К. Уразмановой, С. В. Чешко. М.: Наука, 2001. С. 319.

<sup>400</sup> Тихомирова М. Н. Культура питания татар Среднего Прииртышья: проблемы формирования и этнокультурных связей. Омск: Наука, 2006. С. 69.

Можно сказать, что чаепитие представляет собой своеобразный доверительный ритуал приобщения к дому, объединяющий людей.

В течение дня татары пили чай 3–4 раза, но это число увеличивалось в связи с появлением гостей. Именно чаем встречают званого/нежданного гостя. Заметим, мишари и кряшены с подачи чая начинали свои праздничные обеды: только после чаепития подавались основные блюда. Казанские татары чаепитием завершали угощение. Вот как обращался татарский поэт и философ конца XVIII – начала XIX вв. Габдрахим Утыз-Имяни аль-Булгари к пришедшим к нему в дом:

Гостем пришел – чай со сливками выпей,  
Не откажись ты уважить меня.  
Хотя бы настолько, сколь уважают  
Добрые люди корову, осла.

У татар все приемы пищи сопровождаются чаепитием. Посредством чая, играющего роль источника бодрости, мусульмане расслаблялись и восстанавливали силы после трудового процесса. Считалось, что чай усиливает дух и пробуждает мысли. Как заметил П. Знаменский, чай относится к числу «совершенно безгрешных напитков», поэтому он пьется «в невероятных количествах». Городские татары предпочитают пить «чай особенно в трактирах и харчевнях, в чем, может быть, выражается известная страсть восточных жителей к кофейням. В Казани есть несколько специально татарских трактиров и харчевен, где всегда можно встретить и чайничающих»<sup>401</sup>.

Вопрос о появлении на территории республики чая остается открытым. У Каюма Насыри встречаем одну из версий появления чая, описанную им в виде притчи:

«Жил-был один суфий – набожный человек. Жизнь свою он проводил в миссионерских путешествиях. Привели его однажды пути-дороги в Туркестан. Обессиленный, утомленный жарой и долгой дорогой, заехал

---

<sup>401</sup> Знаменский П. Казанские татары. Казань, 1910. [Электронный ресурс]. – URL: [http://www.gumer.info/bibliotek\\_Buks/Culture/Article/Znam\\_KazTat.php](http://www.gumer.info/bibliotek_Buks/Culture/Article/Znam_KazTat.php), свободный (дата обращения: 18.06.2019).

он в селение у китайской границы, направив осла в первый встретившийся двор. Хозяин оказался человеком добродушным: без долгих объяснений принял суфия, отвел в тень осла. А вскоре принес ему горячий напиток:

– Отведай, уважаемый, не пожалеешь. Это то, что нужно для возвращения силы...

Путник выпил чашку, другую. И... о, чудо! Куда-то улетела усталость, вернулось вновь хорошее расположение духа. Он вытирал пот со лба и не мог нахвалиться отваром:

– Вот это напиток! Его место в раю! Это подарок Всевышнего!

И поспешил он снова в путь, рассказать людям о чудо-напитке. А вскоре волшебный отвар стал известен всем: и богатым, и бедным, и одержимым болезнями, и не жалующимся пока на здоровье. Он вошел в такое обыкновение, что без него не мог обходиться никто. Напитком этим был чай. А суфий тот прожил еще немало лет. И неизменно в свои далекие путешествия брал чай»<sup>402</sup>.

Упомянутый в притче Туркестан неслучаен. Именно через него во II в. проходил Великий шелковый путь, по которому китайцы доставляли бумагу, шелк, изделия народного промысла. При этом чай, бывший у китайцев повседневным напитком, долгое время не продавался. Завезли его в Туркестан и Среднюю Азию буддийские паломники в период с 618 по 907 гг., заинтересовав напитоком купцов Волжской Булгарии. Возможно, болгары узнали о чае и от монголов, которые пили его с добавлением бараньего жира (из записок фламандского монаха В. Рубрука 1253–1255 гг.).

Торговать чаем в Казани начали в 70-е гг. XVII в., когда были установлены дипломатические отношения с Пекином. Известно, что чай доставляли в деревянных лаковых ящиках, выложенных внутри оловянными листами. Чайный ящик дополнительно «одевали» еще в три одежды – обклеивали плотной бумагой, оплетали бамбуком и обшивали шкурами. Столь сложная упаковка делалась для того, чтобы чай «не боялся» холода и зноя, а также дождей. Подчеркнем, чай у татар был дорогим

---

<sup>402</sup> Баяюканский В. Зачем мусульманину чай? [Электронный ресурс] // Татарская электронная библиотека. – URL: <http://kitap.net.ru/bajukanskij/1.php>, свободный (дата обращения: 18.06.2019).

удовольствием: его продавали по 30 коп. за фунт. Ежегодно его доставляли в Казань на сумму 3 млн руб. серебром. На дороговизну чая указывают и татарские пословицы: «Лето на душе дарит чай, но денег требует ай-ай» или «Чай не перец, на дне его должок».

*Это интересно.* Первое европейское описание восточной чайханы сделал немецкий путешественник Адам Олеарий (1599–1671) в 1636 г., следовавший в Персию через Казань, в своем «Описании путешествия в Московию и через Московию в Персию и обратно». Именно в его записях встречаем и подробное описание свойств чая: «Джай-хатай-хан – это такая харчевня, в которой пьют иностранную теплую воду. Попивая этот напиток, персияне играют здесь в шашки или же шахматы. И в других местах они пьют тоже черную темноватую воду – отвар из растения, привозимого узбекскими татарами в Персию из Китая. Листья этого растения продолговаты, остроконечны, около дюйма в длину и под дюйм в ширину, и будучи высушены, получают вид черноватый, свертываются и закручиваются, словно червяки. Это именно то растение, которое китайцы называют чаем, японцы и индийцы – хиа и хоа, и оно в большом почете у этих народов. Персияне варят его в чистой воде, прибавляют туда анису, укропу, а некоторые немного гвоздики с сахаром. Он имеет вяжущий или как бы стягивающий вкус. Персияне, китайцы, японцы и индийцы приписывают этому напитку превосходную силу и действие: он полезно действует на желудок, печень, легкие, на кровь и вообще на внутренность человека, очищает их, укрепляет, изгоняет камень, облегчает головные боли и уничтожает все мокроты, от которых человек делается вялым и сонным. Напившись вдоволь этого напитка, он может несколько ночей сидеть свежо и бодро, без обременения сном и с охотою заниматься головою работою. Употребляя его умеренно, человек может не только пользоваться постоянно добрым здоровьем, но и достигать глубокой старости. Это растение – чай – хорошо известно теперь и в Голландии, и его привозят туда мореплаватели восточно-индийские. Его можно найти в Амстердаме, хотя и в небольшом количестве: ибо, как извещали меня, французы закупают его чрезвычайно много... Помянутые народы, желая оказать всевозможную любезность, встречают гостей своих этим напитком, т. е. чаем, он же есть и прощальный напиток при расставании с гостями. У них есть особые, весьма чистые сосуды, в которых заваривают и изготовляют чай».

Татары с удовольствием пьют различные виды чаев – черный, зеленый, цветочный и травяной. Как для травяного чая, так и других видов чаев заранее собирают и сушат различные растения. Особой популярностью пользуются листья смородины, малины, земляники, цвет липы, плоды шиповника, зверобой, душица и чабрец. Лучшим татары считали пресованный плиточный чай, купленный в чайных лавках или на рынках.

Чай заваривается только на один прием: если в заварочном чайнике закончилась заварка, то татары никогда не доливают его кипятком, а заваривают новую порцию чая. Как правило, перед употреблением заварочный чайник согревали, налив в него горячей воды и подержав ее немного в нем. Далее засыпали в чайник заварки и заливали его на 1/3 кипятком 80 °С. После 5–7 минут настоя доливали в чайник кипятка. Отметим: температура 80 °С не является низкой. Чай растет в высокогорных районах, где температура кипения воды составляет 40–60 °С<sup>403</sup>.

Татары любят пить крепкий чай горячим, иногда добавляя в него сливки/молоко. Типичной манерой в старые времена было питье чая, перелитого из чашки в блюдце, которое держали как одной, так и двумя руками. В более ранний период, как заметил в XVIII в. П.-Ш. Левек, чай варили в котлах, добавляя в него масло и соль. Чайные церемонии татар сопровождаются неторопливыми и тихими беседами.

Чай был любимым напитком татарских женщин. Любые их посиделки обязательно включали в себя чаепитие. Неслучайно в одной поговорке предупреждалось: «Научилась пить чай – позабыла про пряжу».

Как справедливо подметил Н. И. Воробьев, «наиболее широко распространенным напитком у татар всех классов является чай... особенно у крестьян, пьют часто и много. Чай употребляется как байховый, так и кирпичный (низший сорт китайского чая, спрессованного в плитки, формой похожие на кирпичи. – *Прим. авт.*). Бедные, кроме того, нередко употребляют суррогаты чая, к каковым относится: сушеная малина, смородиновый лист, лист иван-чая и т. п. Чай заваривается очень густо и пьется сильно горячим с примесью молока или чистый с медом и сахаром

---

<sup>403</sup> Из интервью автора с Бахаревым Владимиром Евгеньевичем, учеником Ю. Ахметзянова, шеф-поваром ресторана татарской национальной кухни.

вприкуску. Чай является у татар первым угощением гостей». Если гость засиживался, то ему подавали новые чашки со свежесваренным чаем. Подчеркнем, нередко хозяин сам наливал чай.

Обратим внимание на традицию употребления чая с молоком у татар. Первоначально молоко в чай стали добавлять из желания сделать напиток более сытным. В прежние времена из-за постоянной занятости тяжелым физическим трудом, связанным с сельскохозяйственными работами, у татар не оставалось времени на приготовление разнообразных блюд и длительные трапезы. Очень часто небольшой перерыв на чай с незамысловатой пищей к нему становился для людей единственным источником восстановления сил. Неслучайно татары начали добавлять в чай верхний, густой и наиболее жирный слой надоенного молока, придававший чаю калорийность и неповторимый аромат. Впоследствии употребление чая с молоком стало традицией татарского народа.

Татарский поэт Габдрахим утыз-Имяни аль-Булгари (1754–1834) посвятил «Хвалебный стих чаю со сливками».

Чай желаете пить – возьмите  
Воду из озера Каусар.  
Как румянец прекрасной девы  
Цвет его нежен и ал.  
Вкус – несравненный, его не отыщешь  
И в самых богатых садах.  
Тот, кто не пробовал – жизнью обижен,  
Будь повелитель он Рума, будь падишах.

*Это интересно.* Археологи нашли у болгар китайские монеты и фарфоровую посуду, датировав их X–XII вв. Примечательно, что в этот период у китайцев существовал запрет на вывоз фарфора из страны.

В одном татарском баите находим восхваление аромата Востока – чая:

В этом мире у Аллаха много разных, вкусных яств,  
Не сравниться им, однако, с чаем, главным из лекарств,  
Сколько ценных и целебных свойств не сыщешь у других.  
В сытых превратил голодных, в юных – старых и больных.

В знойный день порой случится с мужем солнечный удар,  
Выпьет он немного чаю и воспрянет – чудный дар!  
Может быть, зимою, в стужу, весь продрогнет человек,  
Чай нальют из самовара – счастлив он, здоров навек.

Чайная церемония татар, в отличие от китайцев и японцев, оказывается простой. Среди основных атрибутов чаепития обычно называют самовар, сахарницу, молочник, заварной чайник, чашки с тарелками/пиалы, чайные ложки, полотенце, заварка и угощение. Заметим, подобный чайный набор был и у русских. Вспомним пушкинские строчки из «Онегина»:

Смеркалось; на столе блистая,  
Шипел вечерний самовар,  
Китайский чайник нагревая;  
Под ним клубился легкий пар.  
Разлитый Ольгиной рукою,  
По чашкам темною струею  
Уже душистый чай бежал,  
И сливки мальчик подавал.

К чаю татарские хозяйки обычно подают выпечку: например, мясные и сладкие пироги, коймак (блинчики), кабартму, губадию, баурсак, чак-чак. На чайный стол также выставляются сухофрукты, сладости и мед. В конце XIX – начале XX вв. вместо меда чаще стали подавать сахар, нередко используя его как самостоятельное лакомство<sup>404</sup>.

Кроме национальных сладостей, татары охотно покупали к чаю конфеты. В начале XX в. в Казани работали кондитерские фабрики (например, фабрика «Альфа» купца В. Ибрагимова). Обертки от конфет фабрики «Альфа» отличались национальным колоритом, который придавали им изображения башни Сююмбике, портреты И. Гаспринского и Г. Тукая.

---

<sup>404</sup> Татары Среднего Поволжья и Приуралья. М., 1967. С. 66.



**Обертка от конфеты фабрики «Альфа» купца В. Ибрагимова**

*Это интересно.* У Льюиса Кэрролла в одной из глав «Алисы в Стране Чудес» встречаем «безумное чаепитие», сопровождающееся довольно занимательной беседой. «У самого дома под деревом стоял стол, и Мартовский Заяц и Шляпник пили за ним чай. Соня сидел между ними, крепко уснув, а эти двое использовали его как подушку, опираясь на него локтями и переговариваясь через его голову.

– Не очень-то это приятно для Сони, – подумала Алиса, – хотя, раз уж он спит, вряд ли это имеет значение.

Стол был большой, но все трое расположились с одной стороны.

– Мест нет! Мест нет! – закричали они, увидев Алису.

– Тут полно места! – сказала Алиса с негодованием и уселась в большое кресло с другой стороны стола.

– Выпейте вина, – предложил Мартовский Заяц ободряющим тоном.

Алиса посмотрела на стол, но на нем не было ничего, кроме чая.

– Я не вижу здесь никакого вина, – заметила она.

– А его тут и нет, – ответил Мартовский Заяц.

– В таком случае, с вашей стороны не очень вежливо предлагать его, – сердито сказала Алиса.

– Это с вашей стороны не очень вежливо усаживаться за стол без приглашения, – сказал Мартовский Заяц.

– Я не знала, что это ВАШ стол, – сказала Алиса, – он накрыт явно не на троих.

– Вам нужно подстричься, – сказал Шляпник. Он давно уже рассматривал Алису с большой заинтересованностью, и это было первое, что он сказал.

– Вам стоило бы знать, что такие замечания неприличны, – сказала Алиса довольно сурово.

Шляпник широко раскрыл глаза, услышав это, и высказался:

– Чем ворон похож на грифельную доску?

– Ага, сейчас мы повеселимся! – подумала Алиса. – Хорошо, что они решили играть в загадки. – Уж я-то сумею это разгадать, – добавила она вслух.

– Не хотите ли вы сказать, что можете ответить на этот вопрос? – спросил Мартовский Заяц.

– Конечно, – ответила Алиса.

– В таком случае вы должны объясниться, – продолжал Мартовский Заяц.

– Сейчас, – торопливо сказала Алиса. – Ну... ну, это значит... это значит, что они одинаковые, знаете ли.

– Они вовсе не одинаковые! – сказал Шляпник. – Вы можете с таким же успехом сказать, что “я вижу, что ем” – то же самое, что “я ем, что вижу”!

– Или, – добавил Мартовский Заяц. – “Мне нравится, что я беру” то же самое, что “я беру, что мне нравится”!

– Скажите еще, – добавил Соня, который похоже так и разговаривал во сне, – что “я дышу, когда сплю” – то же самое, что “я сплю, когда дышу”!

– То-то же! – сказал Шляпник и беседа прервалась, так как общество на минуту замолчало, а Алиса попыталась вспомнить то небольшое, что знала о воронах и грифельных досках.

Первым нарушил молчание Шляпник.

– Какое сегодня число? – спросил он, повернувшись к Алисе. Он достал часы из кармана и с тревогой разглядывал их, время от времени встряхивая и поднося к уху.

– Четвертое.

– Отстали на два дня, – заметил Шляпник. – Я же тебе говорил, что маслом можно испортить кашу! – добавил он, сердито глядя на Мартовского Зайца.

– Это было ЛУЧШЕЕ сливочное масло, – кратко ответил Мартовский Заяц.

– Да, но все же крошки могли туда попасть, – проворчал Шляпник, – вам не следовало намазывать его столовым ножом.

Мартовский Заяц взял часы, с задумчивым видом макнул их в чашку с чаем и уныло посмотрел на них снова – но так и не нашел ничего лучше как повторить свое замечание: “Это, знаете ли, было лучшее сливочное масло!”

Алиса с любопытством заглянула ему через плечо.

– Какие интересные часики, – сказала она. – Показывают не часы, а дни!

– Как это? – пробормотал Шляпник. – А ваши часы что – показывают год?

– Нет, конечно, – охотно ответила Алиса, – но это потому что они стоят с прошлого года.

– С моими тоже самое, – сказал Шляпник.

Алиса была жутко заинтригована. Замечание Шляпника было совершенно бессмысленным, но рассуждал он вполне здраво.

– Я вас не совсем поняла, – сказала она так вежливо, что ей показалось будто рот у нее наполнился сахарным сиропом.

– Соня опять уснул, – сообщил Шляпник и капнул ему на нос горячего чая. Соня тряхнул головой и произнес, не открывая глаз, загадочную фразу: “Да-да, я, как раз собирался это отметить”.

– Ну, так как, вы разгадали загадку? – спросил Шляпник, поворачиваясь к Алисе.

– Нет, я отказываюсь разгадывать вашу загадку. Подходит вам такой ответ?

– Понятия не имею, – сказал Шляпник.

– Я тоже, – добавил Мартовский Заяц.

Алиса устало вздохнула:

– Надеюсь, со ВРЕМЕНЕМ вы найдете себе более приличное занятие, чем убивать его загадыванием загадок, у которых нет ответа.

– Если бы вы были знакомы со ВРЕМЕНЕМ так же хорошо, как я, – сказал Шляпник, – вы бы не стали говорить, что мы убиваем его... Потому что это ОНА!

– Я не понимаю, о чем вы говорите, – сказала Алиса.

– Ну, еще бы! – сказал Шляпник, гордо задирая подбородок. – Вы, милая, никогда не разговаривали со Временем!

– Может быть, – осторожно ответила Алиса, – но я всегда отбиваю время в такте, когда учусь музыке.

– Ага! Это все объясняет, – сказал Шляпник. – Она не переносит грубости. Но, если вы ведете себя вежливо, она сделает все что угодно. Например, допустим, было девять часов утра, как раз

время начала уроков, – стоит вам только шепнуть ЕЙ, и часы полетят один за другим. Раз – и уже половина второго, время обедать!

– Я бы не отказался перекусить, – пробормотал себе под нос Мартовский Заяц.

– Да, это было бы замечательно, – с глубокомысленным видом сказала Алиса. – Я... но, вы знаете, вообще-то я не бываю голодна к этому времени.

– Это поначалу, – сказал Шляпник, – но вы можете растянуть время до половины второго как вам заблагорассудится!

– Вы так и делаете? – спросила Алиса.

Шляпник мрачно покачал головой.

– Нет! Мы поссорились в марте прошлого года, как раз перед тем как ОН спятил (он указал чайной ложкой на Мартовского Зайца) – это произошло на грандиозном концерте, устроенном Червой Королевой, и мне пришлось спеть:

*Кышь, кышь, маленькая мышь!*

*Откуда ж ты взялась?*

– Ну, вы знаете... – И Шляпник вопросительно посмотрел на нее.

– Кажется, я слышала нечто подобное, – ответила Алиса.

– Дальше там таким манером, – продолжил Шляпник:

*Ты летаешь над миром*

*Как чайник в облаках,*

*Кышь, кышь!*

В этом месте Соня встрепенулся и стал подпевать во сне:

– Кышь, кышь, кышь, кышь, – и делал это так долго, что им пришлось ущипнуть его.

– Так вот, едва я закончил первый куплет, – сказал Шляпник, – как Королева подпрыгнула и завопила:

– Он убивает время! Отрубите ему голову!

– Какая жестокость! – воскликнула Алиса.

– И с тех пор, – продолжал Шляпник скорбно, – ОНА не делает то, что я прошу. Теперь постоянно шесть часов вечера.

Алиса хлопнула себя ладошкой по лбу:

– Так вот почему на столе столько посуды!

– Вот именно, – подтвердил Шляпник, тяжело вздохнув, – шесть часов вечера – время пить чай, и у нас нет времени помыть посуду.

– Вот почему вы пересаживаетесь вокруг стола по часовой стрелке! – сказала Алиса.

– Совершенно верно, – сказал Шляпник, – как только используем очередную партию посуды.

– А что происходит, когда вы возвращаетесь к точке отсчета? – осторожно спросила Алиса.

– Может быть, сменим тему? – прервал их Мартовский Заяц, зевнув. – Надоело. Пусть лучше мадемуазель расскажет нам сказку.

– Боюсь, что я не смогу этого сделать, – сказала Алиса, застигнутая врасплох этим предложением.

– Соня сможет! Проснись, Соня! – заорали они как сумасшедшие и пихнули его сразу с двух сторон.

Соня нехотя открыл глаза.

– Да я не сплю, – сказал он хрипло. – Я слышал все, что вы тут наговорили, парни.

– Рассказывай! – сказал Мартовский Заяц.

– Пожалуйста! – умоляюще сказала Алиса.

– И побыстрей, – добавил Шляпник, – а то уснешь раньше, чем закончишь.

– Жили-были три маленьких сестрички, – торопливо начал Соня, – и звали их Элси, Лейси и Тилли, а жили они на дне колодца...

– А чем они питались? – спросила Алиса, которую всегда глубоко занимали вопросы еды и питья.

– Патокой, – ответил Соня, подумав минуту или две.

– Это, извините, невозможно, – мягко заметила Алиса, – они бы заболели.

– Точно, – сказал Соня. – Они и заболели. Очень.

Алиса попыталась представить себе такой странный образ жизни, но это оказалось настолько затруднительно, что она спросила:

– Но почему они жили на дне колодца?

– Чайку еще попейте, – с чувством сказал Мартовский Заяц Алисе.

– Да у меня его и не было, – обиженно ответила Алиса. – как же я могу выпить его ЕЩЕ?

– Вы хотите сказать, что не можете выпить меньше, – сказал Шляпник, – ведь взять чего-то побольше легче, чем взять НИЧЕГО.

– А вас никто не спрашивал, – сказала Алиса.

– Ну, и кто же тут переходит на личности? – торжествующе спросил Шляпник.

Алиса не нашлась что ответить, поэтому молча налила себе чая, намазала бутерброд сливочным маслом и только после этого повернулась к Соне и повторила вопрос:

– Почему они жили на дне колодца?

Соня опять взял одно- или двухминутный перерыв на раздумье и потом сказал:

– Это был колодец с патокой.

– Такого не бывает! – начала было возмущаться Алиса, но Шляпник и Мартовский Заяц дружно зашикали, а Соня, надувшись, заметил:

– Если вы так невоспитанны, можете сами досказывать сказку.

– Нет, пожалуйста, продолжайте, – сказала Алиса смиренно, – я больше не буду вас прерывать. Такой колодец вполне мог быть.

– Да уж, мог, – с негодованием воскликнул Соня, однако согласился продолжать рассказ.

– И вот, значит, эти три сестрички, они учились, знаете ли, наливать...

– Наливать ЧТО? – спросила Алиса, забыв о своем обещании.

– Патоку, – ответил Соня, стараясь показать, что он ее игнорирует.

– Мне нужна чистая чашка, – прервал его Шляпник. – Давайте все пересядем на очередные места. Говоря это, он пересел, и Соня последовал за ним, Мартовский Заяц занял место Сони, а Алиса довольно неохотно пересела на его место.

Шляпник оказался единственным, кто извлек выгоду из этого перемещения. Алиса, наоборот, оказалась в худшем положении, так как Мартовский Заяц только что опрокинул кувшин с молоком.

Алиса не хотела снова оскорблять Соню, поэтому она начала очень осторожно:

– Мне все же непонятно – откуда они наливали патоку?

– Можно налить воды из колодца с водой, – сказал Шляпник, – значит, можно налить и патоки из колодца с патокой, ясно теперь, тупица?!

– Но они УЖЕ в колодце, – сказала Алиса Соне, решив сделать вид что не слышала последнего замечания Шляпника.

– Ну да, – сказал Соня, – прямо в этом самом.

Этот ответ так смутил бедную Алису, что Соня смог некоторое время беспрепятственно продолжать.

– Они учились наливать, – начал он снова, зевая и протирая глаза, чтобы не уснуть, – и они наливали все, что под руку подвернется – все, что начиналось с буквы П...

– Почему с П? – спросила Алиса.

– А почему бы и нет? – резонно заметил Мартовский Заяц.

Алиса промолчала.

Тем временем Соня закрыл глаза и задремал, но от тычка Шляпника он проснулся с легким визгом и продолжил:

– ...которые начинались с буквы П, вроде порошка, пара, памяти и порожнего – знаете, как говорят, что вы переливаете из пусто-

го в порожнее... Вы когда-нибудь видели, как наливают из пустого в порожнее?

– Ну вот, теперь вы меня спрашиваете, – сказала Алиса, она была явно в затруднении. – Я не думаю...

– Раз вы не можете думать, то и сказать вам нечего, – сказал Шляпник.

Такой грубости Алиса снести не могла – она вскочила в негодовании и пошла прочь. Соня тут же уснул, а остальные не обратили на ее уход никакого внимания, хотя она оглянулась назад раз или два, в слабой надежде, что они позовут ее. Оглянувшись в последний раз, она увидела, что они пытаются затолкать Соню в чайник.

– Я ни за что не вернусь сюда! – сказала Алиса, продираясь сквозь чашу. – Это самое идиотское чаепитие, в котором я участвовала за всю свою жизнь. – Не успев сказать это, она увидела в одном из деревьев дверь, ведущую прямо внутрь него.

– Вот это да! – подумала она. – Впрочем, я сегодня еще и не такое видела. Пожалуй, стоит туда зайти.

И она зашла.

И тут же оказалась в длинном зале с маленьким стеклянным столом.

– Ну, теперь-то уж, я знаю, что делать, – сказала она про себя и, взяв маленький золотой ключ, открыла дверцу, ведущую в сад. После этого она стала усердно вгрызаться в гриб, кусочек которого сохранила, пока не стала около фута высотой. Пройдя короткий переход, она оказалась НАКОНЕЦ-ТО в прекрасном саду, среди ярких клумб и прохладных фонтанов»<sup>405</sup>.

О любви татар к чаю говорит не только его распространенность и всеместность, но и уровень продаж. Татары пили чай дома, в гостях и общественных заведениях. В Казани чай можно было попить во всех трактирах, а купить – в 27 лавках. С 1893 г., когда Казань была присоединена к сети российских железных дорог, чай стал основным продуктом оптовой торговли. Известными чаоторговцами были Апанаев, Апаков, Котелов, братья Крупенниковы, Цилбов, Юнусов. Более того, считается, что в России первыми чайными промышленниками стали выходцы из Казани и городов Казанской губернии.

---

<sup>405</sup> Кэрролл Л. Безумное чаепитие (из кн. «Алиса в Стране чудес») [Электронный ресурс] // URL: <http://www.znakisudbi.ru/chay/liuis-kerroll-bezumnoe-chaepitie-iz-alisi-v-strane-chudes.html>, свободный (дата обращения: 18.06.2019).

До нашего времени сохранились в различных этнографических и исторических источниках следующие данные. Известно, что особый вид чая «Царская роза» подавался в ресторане сада Панаевых. На Арском поле популярностью пользовался чайный ресторан. В обществе трезвости (1892 г.) была организована чайная. Именно чаем нередко наряду с деньгами и харчами расплачивались предприниматели со своими работниками.

Распространенность напитка среди татар сделала его самым рекламируемым продуктом. Так, казанский купец А. Я. Сайдашев в газете опубликовал следующую рекламу: «Имею честь известить как казанскую, так и иногороднюю публику, что мною привезена большая партия кяхтинских чаев, отличающихся как ароматом, так и вкусом. Развеска происходит под моим личным наблюдением, причем развешенный чай в фунтах, полуфунтах, четверти и осьмушки завертываются в именную печатную оболочку, с преискурантом на все сорта чаев, продававшихся мною. Постараюсь оправдать доброкачественность чая».

В своем стихотворении «Сутки» Г. Тукай сделал рекламу чайной фирме «Караван»<sup>406</sup>:

Мир недолго оживал:  
Стал восток под утро – ал...  
Знаменуя дня начало,  
Первый луч на землю пал.  
Щедро освещен лучом  
Ближний дом и водоем,  
И сады, и огороды  
Сыты солнечным дождем...  
Ожил город. Всюду люд.  
Шумно на углу любом.  
Птицы стаями снуют  
В ярком небе голубом.  
В этот час в домах как раз  
Закипает самовар...  
В каждом чайнике сейчас  
Чай от фирмы «Караван»!  
Подставляй скорей стакан,

---

<sup>406</sup> Тукай Г. Сутки / пер. Р. Бухараева [Электронный ресурс] // Габдула Тукай: сайт. –URL: <http://gabdullatukay.ru/rus/works/poems/1908-god/sutki-per-r-buharaeva/>, свободный (дата обращения: 18.06.2019).

На стекле его – туман,  
Чуден запах чая фирмы,  
О, конечно, «Караван»!  
...Как обычно, голосист  
Город к середине дня:  
Разговоры, гомон, свист,  
Беготня и толкотня!  
Что за спешка, наконец!  
Будто гонят их, людей:  
Безработный и купец,  
И бедняк, и богатей...  
Жизнь полдневная бурлит,  
Право слово, как буран, –  
Здесь на помощь поспешит  
Снова фирма «Караван»!  
Вечер. Затемно всегда  
Затихает шум и гам,  
От нелегкого труда  
Все уходят по домам.  
Солнце к западу спешит:  
Если жизни ты не рад –  
Есть лекарство для души:  
Чая чудный аромат!  
За окном висит туман,  
Закрывая все вокруг...  
Чай от фирмы «Караван»  
Заполняет наш досуг,  
Навевает нам мечты...  
Сам себя избавил ты  
От ненужной суеты,  
Каждодневной маеты...  
Ночь. Луна с небес глядит,  
Средь мерцающих планет  
Город золотом блестит,  
Отражая лунный свет...  
Засыпает... Спит народ...  
В целом городе – раван<sup>407</sup>...  
Снится каждому – он пьет  
Чай от фирмы «Караван»!  
Я ручаюсь головой,

---

<sup>407</sup> *Здесь – нирвана.*

Не ввести меня в обман:  
Восхищается любой  
Чаем фирмы «Караван»!

До нас дошло множество пословиц и поговорок, передающих трепетное отношение татар к чаю: «чайных чашек – три, и сила за троих», «чаем не насытишься, но душу помоешь, жажду утолишь», «после чая на душе лето», «чаепитие – душа семьи», «чай любит двоих».

*Это интересно.* В пьесах Александра Островского герои довольно часто пьют чай. Нередко их чаепитие оказывается «лишь маскировкой, прикрытием их пристрастия к вину, мадере, рому, которые употребляются с чаем или даже под видом чая. Так, в «Бесприданнице» купцы пьют с утра шампанское в трактире в чайниках и расплачиваются за «чай», соблюдая, таким образом, приличия в глазах других посетителей»<sup>408</sup>.

Помимо чая и молочных напитков, татары любили березовый сок, шербет (напиток, слаще компота, приготовленный из сахара/меда, ягод и фруктово-ягодных сиропов) и ячменные отвары.

В XIX в. любимым лакомством татар стало мороженное. Как заметил этнограф А. Ритих, «татары необыкновенно любят всякие лакомства, отдавая особенное предпочтение мороженому. Это изделие они пожирают с таким аппетитом, что невольно возбуждают желание его отведать в более равнодушном свидетеле этого чмоканья и облизыванья»<sup>409</sup>. В 1910 г. на одном из банкетов в Казанском купеческом клубе подали пломбир в виде башни Сююмбике. С этого времени татарские купцы для официальных приемов стали заказывать мороженное в виде башни Сююмбике как национального символа татар.

---

<sup>408</sup> Станция № 3. Третье чувство – вкус: Кушать подано! Или меню литературных героев [Электронный ресурс] // Брянская обл. научная универсальная библиотека им. Ф. И. Тютчева: сайт. – URL: <http://libryansk.ru/kushat-podano-ili-menu-literaturnyh-geroev/> (дата обращения: 18.06.2019).

<sup>409</sup> Цит. по: Габдрафикова Л. Что ели татары сто лет назад [Электронный ресурс] // Реальное время. 11.04.2017. – URL: <https://realnoevremya.ru/articles/61805-chto-eli-tatary-sto-let-nazad>, свободный (дата обращения 18.06.2019).

В конце XIX – начале XX вв. у татар появился кофе, который молодое поколение нередко стало предпочитать чаю.

В заключении раздела осуществим реконструкцию режима питания татар в течении одного дня, опираясь на заметки К. Ф. Фукса. Он довольно подробно представил распорядок дня татар в отношении приема пищи, учитывая социальный статус. «Обыкновенно пища у богатых казанских татар состоит в следующем. Утром рано пьют они чай и при этом едят маленькие сдобные пирожки с говядиной, называемые перемяч. В полдень к обеду подают: 1) пельмени с говядиной и кислым молоком (казан-бикмясы); или плов из суховаренного сорочинского пшена с изюмом; 2) круглый пирог, называемый бэлиш, с мясом и сорочинским пшеном; при чем подают соленые огурцы; 3) жареный гусь или утка с картофелем; 4) вареная говядина с хреном или с сырою кислую капустою; 5) урюк, сначала обданный варом, и прохлажденный (рык); 6) чай с маленькими сдобными пирожками, величиною с лесной орех, называемыми баурсак. В 6 часов вечера снова пьют чай со сливками и со сдобными пирожками, как и утром. Ужин состоит из пельменей и лапши.

Пища мещан и небогатых татар заключается в следующем. Утром они пьют чай с калачами; за обедом едят лапшу с говядиной или пельмени.

Пища татарских крестьян: утром ржаная мука, варенная в воде с солью (баламык или талкан); за обедом салма, состоящая из крошеного теста с бараньим жиром; а летом кислое молоко или каймак из гречневой муки в скоромном масле; вечером опять болтушка из ржаной муки. По праздникам – баранина. В праздник же, называемый Джин и на свадебных пиршествах употребляют лошадиное мясо»<sup>410</sup>.

*Это интересно.* Многие продукты и предметы быта татары покупали в лавках, торговых помещениях, рынках и на ярмарках (например, мясо, птицу, молочную продукцию, масло, крупы, чай, кофе, сахар, рыбу, икру, оливки, зелень, ягоды, мед, фрукты, фарфоровую, фаянсовую, хрустальную и стеклянную посуду, деревянную и глиняную утварь и др.).

---

<sup>410</sup> Фукс К. Ф. Казанские татары в статистическом и этнографическом отношениях / науч. ред. И. И. Бикеев. Казань: Познание, 2013. С. 15–16.

Продукты, искусство приготовления пищи и сама татарская трапеза нашли свое отражение в народном творчестве. Приведем некоторые загадки: – «Без ног, без рук, вдоль стены ползет, души нет, а дышит» (заквашивание теста в квашне);

– «Черствый и мягкий, румяный и черный, тяжелый и свежий, вкусный и терпкий, горький и сладкий – всем он дорог» (хлеб);

– «Меня бьют палкой, камнем придавливают, ножом режут. Почему так мучат? Потому что любят меня» (хлеб);

– «Сверху доска, снизу доска, в середине – отстой» (кыстыбый);

– «Живот выпученный, ворот присборенный. Каляпуш стеганный – сидит в центре стола» (пирог);

– «Мною одной хоть и не насытятся, татарский стол без меня не обходится» (лапша);

– «В одну прорубь сорок баранов прыгают» (варка клецек);

– «Желтые овцы под воду уплыли, распухли и всплыли» (баурсак);

– «Красное положил, белое получил» (варка мяса);

– «В погребке рыжий конь ржет» (медок в кадке);

– «Тридцать человек рожь молотят, Сулейман сноп переворачивает» (процесс еды);

– «Со скатерти взял, в мельницу запустил, мешок свой наполнил, после еле дух перевел» (процесс еды)<sup>411</sup>.

Помимо загадок гастрономическая культура татар нашла отражение в бесчисленном количестве пословиц и поговорок: «Нельзя быть выше еды», «Привычный по вкусу кислый катык лучше непривычных сливок», «Пусть мало, но вкусно», «Ешь мало, но жирное», «Для запасливого хозяина зима короче», «Если есть молоко, голода не будет», «Без денег прожить можно, без хлеба – нет», «Ржаной хлеб – всему голова», «Если быть горьким, то как соль; если сладким, то как мед», «Рожь – кислый хлеб, пшеница – пресный хлеб»<sup>412</sup>.

---

<sup>411</sup> Татарское народное творчество: в 15 т. Т. 4: Загадки / сост. Х. Ш. Махметов. – Казань: Татарское книжное издательство, 2013. – С. 225, 226, 227, 228, 231, 232, 233.

<sup>412</sup> Татарское народное творчество: в 15 т. Т. 6: Пословицы и поговорки / сост. К. Ш. Махметов, Х. Ш. Махметов. Казань: Татарское книжное издательство, 2017. С. 216, 218.

Обратим внимание на следующие факты, способствовавшие изменениям в татарской национальной кухне. В XX в. стали наблюдаться перемены в рационе питания татар. Развитие отраслей пищевой промышленности способствовало появлению в татарских домах огромного количества покупных продуктов (хлеба, круп, макаронных и кондитерских изделий, колбас, дрожжей). Появление мясорубок способствовало приготовлению фарша (из мяса, рыбы, овощей), используемого для котлет и начинок для пирогов. В середине XX в. татары начали собирать грибы, которые солили, жарили и мариновали. Увеличилось собирательство ягод, из которых готовили варенье на зиму. К числу распространенных напитков добавился кофе. Плиточный чай и чисто травяные чайные напитки вышли из употребления. Сегодня травы татары используют в чае только в качестве добавки. Несмотря на совершенствование технологий, появление значительной доли покупных продуктов, тем не менее традиционные блюда сохраняются в кухне татар.

В целом в татарской национальной кухне сконцентрированы черты самобытности этноса, его повседневного мира, образа жизни, конфессиональной принадлежности и хозяйственной деятельности. Кухня татар не замыкается в своих границах, постоянно расширяя собственные горизонты. В татарских рецептах пересекаются элементы восточной, кочевнической, болгарской, финно-угорской, китайской и других культур, что позволяет говорить о ее космополитизме.

Исследование кухни татар Среднего Поволжья и Приуралья конца XIX – начала XX вв. позволяет говорить о *ее сезонности*, связанной с климатическими условиями региона, не позволяющими собирать урожай по несколько раз в год, как это практикуется в странах с жарким климатом. Самые сытные столы у татар, как правило, были в конце лета, осенью и в начале зимы, что было обусловлено сбором урожая и заготовкой впрок продуктов, в том числе мясных. Занятие земледелием и скотоводством значительно укрепляло управляемый процесс приготовления пищи.

Анализ татарской национальной кухни и ее блюд позволяет говорить, что еда татар проста и изысканна, вкусна и сытна. На данные качества указывают многие путешественники и этнографы. До сегод-

нышнего дня татарская кухня сохранила перечисленные свойства, удивляя гостей необычным сочетанием продуктов и разнообразием меню. Безусловно, подчиняясь времени, татарская кухня претерпела изменения. Самыми архаичными блюдами татарской кухни оказываются кисломолочные продукты, мясные бульоны, сыровяленые колбасы и каши. Впоследствии при переходе к оседлому образу жизни у татар появляются сложносоставные супы, вареные колбасы, разнообразная выпечка с начинкой. По сравнению с предыдущими периодами сегодня ассортимент блюд татарской кухни и используемых продуктов значительно расширился. В татарской кухне появилось огромное разнообразие овощей и фруктов (включая экзотические), ягод и грибов, рыбных блюд, консервированных продуктов и пр. Сегодня наряду с традиционными блюдами хозяйки заглядывают и в рецептуру мировой кухни, обогащая свой стол изысками.

Рассуждая об особенностях татарской кухни, мы подходим к пониманию ее гастрономического кода, переплавляющего материальное в культурно-символическое и духовное. Гастрономический код татар является квинтэссенцией национальной вкусовой модели и гастрономической культуры с ее элементами (кулинарной культурой, культурой принятия еды и гастрономической рефлексией). На довольно длительное формирование гастрономического кода оказали влияние множество факторов, в том числе местожителство этноса, особенности территориально-хозяйственной деятельности, повороты в истории и культуре, исламская религия, сложившийся уклад жизни, нравственно-эстетические представления, взаимовлияния иных народов. Кодификация татарской гастрономической культуры осуществлялась постепенно, став неотъемлемой частью ментальности этноса. Гастрономический код татар стал местом пересечения естественного/физиологического и искусственного/пищевого, духовного и материального, эмоционально-чувственного и рационального, интуитивного и ценностного, высвечивая жизненную позицию народа и его представителей к миру через дар бытия – пищу. Любовь к еде как дару жизни, переносясь на мироздание, отождествляется с позитивным мироощущением народа/личности (готовящей и вкушающей еду). Умение готовить и ценить мастерство хозяйки/повара, наслаждаться

ся пищей и уважать человека, приготовившего ее, развивать и проявлять гастрономический вкус, рефлексировать над пищей и уметь общаться во время трапезы оказываются показателями духовной культуры личности, ее внутреннего мира. Индивид на протяжении жизни учится специфически реагировать на пищу, проявляя различные эмоции в ожидании, предвкушении и поедании приготовленного.

Устная традиция передачи татарских рецептов на протяжении нескольких столетий допускала их небольшую вариативность. Характерные сочетания продуктов и рождаемый ими вкусовой ансамбль, их фиксированность в рецепте и регулярность употребления сохранялись в памяти, оставив запись в генотипе народа. Неслучайно татары любят горячие закуски, первые и вторые блюда, хлеб и сладости из теста и меда/сахара, кисломолочные продукты, мучные изделия, совмещающие в различных комбинациях (сваренные/запеченные/тушеные) мясо, крупы/овощи (особенно картофель) и тесто. Именно с перечисленными блюдами связаны желаемые вкусовые ожидания и ощущение сытости.

Гармоничность татарского гастрономического кода основана на передаче свежего, преимущественно соленого/сладкого/кислого вкусового ощущения блюда, обладающего жесткой/мягкой, хрустящей/нежной, сухой/сочной, рассыпчатой/маслянистой текстурой, при горячем/теплом/холодном температурном режиме. Гастрономический код татар базируется на природном, подвергшемся культурной тепловой обработке (варке, тушению, томлению, жарению, запеканию или сушению в/на печи), копчению, вялению, солению и консервированию.

Кодификация продуктов, их сочетаний между собой и фиксированность в рецепте оказываются не единственными составляющими гастрономической культуры татар. К продуктовому рациону присоединяются сопровождающие их аккорды духовности, базирующиеся на умении и желании творить на кухне с любовью, проявлять уважение и умеренность, помнить об уместности трапезы и ее ритуальности, приправляя данные качества таинственной аурой приготовления еды, что рождает при вкушении понимание пищи как социального блага и роскоши (в том числе нравственной и эстетической). Перечисленное демонстрирует оптимистическое мироощущение народа и рождает неповтори-

мую вкусовую гармонию, обладающую татарским колоритом, где сладость жизни ощущается через соль. Вспомним татарскую мудрость: «тяжелая работа калачом кормит», «будешь трудиться летом, будешь сыт всю зиму», «работа трудна – плоды сладки», «трудовой дождь – пот, яблоки – золото»<sup>413</sup>.

Необходимо заметить, что о многих составляющих гастрономического кода татарской культуры личность не задумывается, считая процесс принятия пищи повседневной данностью и даже рутинностью. Но еда, искусство ее приготовления и процесс вкушения таят в себе множество потаенных смыслов и символов, заставляя задуматься над фразой *«весь мир в твоей тарелке»*. Подчеркнем, данный мир не только объективен в виде места, где личность живет, но и субъективен: он связан с осознанным выбором блюда, базирующимся на вкусовых предпочтениях и обусловленным национальной принадлежностью.

Современная кухня татар включает в себя огромное количество блюд, дошедших до нас из прошлого. Безусловно, способы их приготовления оказываются модифицированными (например, домашние печи уже в XX в. были вытеснены газовыми/электрическими/индукционными плитами и микроволновыми печами), что повлияло на технологические процессы приготовления пищи и ее вкусовые свойства. Тем не менее, татарская национальная кухня и ее гастрономический код связывают нас с историей народа, его далеким прошлым, (с)охраняя традицию.

### Вопросы для осмысления

1. Перечислите источники продуктов питания и пищи, характерные для Среднего Поволжья и Приуралья в древности, в конце XIX – начале XX вв. и современности. Дайте характеристику современным отраслям сельского хозяйства и социальной сферы Республики Татарстан, обеспечивающим регион продуктами питания.

---

<sup>413</sup> Татарское народное творчество: в 15 т. Т. 6: Пословицы и поговорки / сост. К. Ш. Махмутов, Х. Ш. Махметов. Казань: Татарское книжное издательство, 2017. С. 154, 156.

2. Подумайте, почему этнографическая специфика в наиболее полном виде сохраняется в пище и рецептах национальных блюд? Ответ обоснуйте.

3. Раскройте содержание культурного кода и его роли в жизни этноса на основе прочитанного материала.

4. В чем заключается специфика гастрономического кода культуры? Существует ли различие в гастрономическом коде культуры различных народов (например, татарского и русского/чувашского/мордовского/удмуртского и др. народов)? Проведенный анализ оформите в виде таблицы или схемы.

5. Дайте характеристику восточной кухне. Чем она отличается от европейской (западной или континентальной) кухни? Осуществите сравнительный анализ и оформите таблицу.

6. Опираясь на современные данные, дайте характеристику природному разнообразию Республики Татарстан. Перечислите природные источники питания татар. Что изменилось сегодня по сравнению с прошлым татарского народа?

7. Какие предписания по отношению к природе и ее дарам можно найти в Коране? Существует ли подобное в Библии? Приведите примеры.

8. На основе прочитанного материала сделайте схему, иллюстрирующую расширение рациона питания и меню татарского стола на протяжении истории.

9. Найдите в исторической литературе описание казанских базаров, ярмарок и съестных лавок. Осуществите реконструкцию похода татарской хозяйки за продуктами на неделю (в конце XIX – начале XX вв., в XX в., в современности).

10. Какие виды блюд можно выделить в татарской кухне? Существует ли подобное деление у других народов (например, русского, чувашского, китайского, японского и пр.)?

11. Расскажите о специфике татарской молочной продукции. Сравните с кухней другого народа (например, русского, чувашского, удмуртского и др.).

12. Расскажите о специфике мясных блюд в татарской кухне. Сравните с кухней другого народа (например, русского, чувашского, удмуртского и др.).

13. Какие виды супов встречаются в татарской национальной кухне? Выражена ли в них национальная специфика? Сравните супы татарской кухни с подобными блюдами в кухне другого народа (например, русского, башкирского, чувашского, удмуртского и др.).

14. Расскажите о специфике вторых блюд татарской национальной кухни. Сделайте сравнительную характеристику с кухней другого народа (например, русского, башкирского, чувашского, удмуртского и др.). Сравнение оформите в виде таблицы.

15. Расскажите о специфике мучных печеных изделий татарской кухни. Сделайте сравнительную характеристику с кухней другого народа (например, русского, башкирского, чувашского, удмуртского и др.).

16. Подумайте над проблемой сезонности пищи. Составьте меню татарского повседневного стола для весны, лета, осени и зимы, не забывая учитывать социальный статус людей (конца XIX – начала XX вв., XX в., современного). Сравните полученные результаты.

17. Внимательно прочитайте историю о том, как чай попал в Казань. Найдите другие версии. Сравните их, стараясь выявить правдоподобную историю.

18. Осуществите реконструкцию татарского чаепития (конца XIX – начала XX вв., XX в., современного). Подготовьте презентацию.

19. Опираясь на прочитанный материал, опишите гастрономический код татар. Подготовьте презентацию, иллюстрирующую татарский гастрономический код.

20. Подберите татарские народные пословицы, поговорки, загадки и сказки, связанные с едой и блюдами татарской национальной кухни. Сравните их с подобной тематикой в русском народном творчестве.

21. Прочитайте о безумном чаепитии из «Алисы в Стране Чудес» Льюиса Кэрролла. Вспомните художественные описания чаепития (реального/сказочного/абсурдного) из других произведений мировой литературы. Осуществите сравнение с татарским чаепитием.

### 2.3. Еда и праздники

Какой не загрустит поэт, припомнив детства дни?  
Но нам и грусть о них сладка, так любви нам они.  
Печаль моя всего острее предпраздничной порой:  
Играть хочу, как встарь играл, с друзьями-детворой.  
Припомнишь праздника канун, когда, со сном борясь,  
Ждал той зари, что и досель, увы, не занялась.  
Припомнишь ичиги, белье, дню торжества под стать, –  
Я клал обновки в головы, когда ложился спать.  
И как перед зарей всегда тебя вдруг сморит сон...  
Но праздник – он с тобой и здесь – и в сновиденье он!  
А поутру – о, голос тот! – бывало, будит мать:  
«Мой мальчик, праздник наступил, пора, голубчик, встать».  
И я лечу во весь опор, во всю ребячью прыть.  
Как упоен, как счастлив я! Какое чудо – жить!  
Когда с веселою душой я покидал мечеть,  
Как вкусен праздничный баран, как пряно пахнет снедь!  
Припомнишь все, и вдруг глаза становятся влажней,  
О, эти слезы, о, пора неизгладимых дней,  
Когда, казалось, небеса сияют для земли,  
Два солнца вместо одного сейчас над ней взошли!  
Убавь года мои, господь, прошу я наконец, –  
Кто мне поможет, если ты откажешься, творец? –  
Чтоб в праздник показалось мне, что я дитя опять,  
Вновь беззаботно я могу смеяться да скакать.

*Г. Тукай. Праздник в детстве*

Шекснинска стерлядь золотая,  
Каймак и борщ уже стоят;  
В крафинах вина, пунш, блистая  
То льдом, то искрами манят;  
С курильниц благовонья льются,  
плоды среди корзин смеются...

*Г. Р. Державин*

Одним из многомерных феноменов культуры в целом и гастрономической культуры отдельно можно считать праздник, занимающий особое место в истории человечества. Согласимся с М. М. Бахтиным, подчеркивающим, что праздник – «очень важная первичная форма челове-

ской культуры»<sup>414</sup>. Праздник является значимым элементом культуры: он демонстрирует важный сегмент жизни народа и выступает средством формирования мировоззрения. Именно многомерность феномена способствует тому, что он попадает в научный дискурс различных специалистов (антропологов, этнологов, философов, культурологов, психологов, политологов и др.), исследующих его с различных позиций. Перечисленное способствует появлению множества определений праздника, нередко противоречащих друг другу. Так, религиовед Мирча Элиаде трактует праздник как «период непосредственного контакта сакральной и мирской сторон существования человека. Праздник является универсальной и важнейшей чертой цивилизации, в то же время особенности праздников отражают различия между цивилизациями»<sup>415</sup>.

Й. Хейзинга видел в празднике воплощение игровой стихии, в которой переплетаются священные ритуальные игры и забавы. Сам праздник включает в себя такие компоненты, как праздничное мироощущение и свободу, праздничные пространство и время (А. И. Мазаев).

В. Я. Пропп считает, что праздник воплощает мифологические, магические и трудовые практики определенного народа. У Конфуция, наоборот, праздник был необходимым элементом социального, связанный с отдыхом от труда. Неслучайно само слово *праздник* происходит от слова *праздный*, т. е. отдыхающий, ничем не занятый и свободный от работы.

В праздничной культуре наиболее полно отражается система ценностей народа, помогающая обновить мир, структурировать и даже стабилизировать социальное бытие, приводя его в равновесное состояние от хаоса к гармонии. Более того, праздник оказывается тем значимым событием, через призму которого можно провести границу между мирским и сакральным, человеком и природой, личностью и социумом, традицией и новацией. Благодаря праздникам как значимым точкам в жизни общества ощущается ритм времени – природный, исторический, общественный, мифический, индивидуальный, трудовой, рекреационный, что

---

<sup>414</sup> Бахтин М. М. Творчество Франсуа Рабле и народная культура средневековья и Ренессанса. Л., 1965. С. 11.

<sup>415</sup> Элиаде М. Священное и мирское. М., 1994. С. 7.

упорядочивает мироздание и «утверждает жизнь» (Х. Кокс) в ее гармоничном измерении.

*Это интересно.* В России каждый народный праздник сопровождается обрядами и характерными для них песнями и танцами. «Само происхождение того или другого празднества, содержание и цель их решительно отделяет от церковных св. празднеств и независимо в отношении к св. обрядам церкви, потому что большая часть народных праздников возникла во времена еще самого глубокого язычества, когда с богослужебными обрядами соединены были различные правительственные постановления, торговые операции и пр. Так что почти всегда, где был торг, там были суд и расправа и торжественный праздник. Понятно, что торжественность дня усиливалась еще в большей степени от такого влияния массы народа с целями такого высокого нравственного и религиозного направления. Легко эти обычаи поясняются германскими языческими обычаями, где жрецы были в то же время и судьями, а сами сборные местности считались священными, всегда находились близ рек, дорог и вообще удобных мест для сообщения.

Такие сообщения язычников при сборищах, где они молились богам, совещались о делах, разбирали тяжбы при посредстве жрецов, или прибегали к их мудрости, прося советов, не могли остаться бесследно забытыми, как серьезно лежащие в основе жизни народа и крепко утвердившиеся в его памяти. Когда христианская вера поборола языческую и водворилась, то хотя языческим обрядам и был положен конец, но множество обычаев, не входящих в состав прямого языческого богослужения, были оставлены и множество из них сохранились даже до сих пор в форме увеселений, обычаев, в роде празднеств, и, к стыду христианства, некоторые обычаи язычества привились к торжествам христианским.

Смысл и понятие о празднествах до того перепутались, что нашим знаменитым русским историкам, хронографам и этнографам было много хлопот, чтобы определить их характер»<sup>416</sup>.

---

<sup>416</sup> Праздники и обряды [Электронный ресурс] // Отечественные записки. 2003. № 1 (10). – URL: <http://www.strana-oz.ru/2003/1/prazdniki-i-obryady>, свободный (дата обращения: 19.06.2019).

Любой праздник подчиняется *календарю* как системе исчисления времени. Согласимся с польским исследователем К. Жигульским, утверждавшим, что «счет времени, одно из величайших достижений человеческой культуры, – календарь – везде в своих истоках выступает как форма упорядочения, закрепления, заблаговременного исчисления праздничных дней и периодов»<sup>417</sup>. Само рождение календаря знаменовало рациональную осознанность о неоднородности времени и природных ритмов, в которых существуют поворотные моменты к иному, например, к смене времен года, периодов в жизни человека/общества. Как заметил М. М. Бахтин, «празднества на всех этапах своего исторического развития были связаны с крупными, переломными моментами в жизни природы, общества и человека»<sup>418</sup>. При этом структурированность хода времени посредством календаря подразумевала повторяемость праздничных событий, связанных с законами мироздания, через определенный промежуток времени – календарный год. В основе построения календаря лежали и повторяющиеся праздники.

Обращаясь к татарской праздничной культуре, обратим внимание на специфику ее календаря: он оказывается комбинированным, учитывающим движение Солнца и Луны. Распространение ислама и арабской письменности послужило тому, что в Поволжье распространились с XI–XIII вв. два вида летоисчисления – лунное/арабское и солнечное/персидское. При этом каждое из них несло собственную смысловую нагрузку: лунное было связано с исламом и его обрядами, солнечное – с мирскими делами. Татарский богослов Ш. Марджани подчеркивал, что татары-мусульмане должны жить согласно солнечно-лунной системе – *хэмэль*, где год начинался в марте. Заметим, христианское летоисчисление с началом года 1 января появится у татар только в XIX в.

Если говорить о татарском праздничном календаре, то он тоже до XIX в. был комбинированным, совмещая в себе солнечный, доисламский,

---

<sup>417</sup> Жигульский К. Праздник и культура. Праздники старые и новые. Размышления социолога. М.: Прогресс, 1985. С. 58.

<sup>418</sup> Бахтин М. М. Творчество Франсуа Рабле и народная культура средневековья и Ренессанса. Л., 1965. С. 12.

и лунный, исламский, циклы. Так, науруз – праздник весеннего равноденствия и встречи Нового года отмечается по солнечному календарю, а религиозные праздники ислама соответствуют лунному.

Как правило, солнечный календарь обуславливал сельскохозяйственную, охотничью и скотоводческую деятельность людей. Солнце было мерилom смены дня и ночи, светлых и темных периодов суток. Именно солнце определило празднование равноденствия и солнцестояния, деление на летний и зимний периоды. Жизнь охотников и скотоводов определялась поведенческими матрицами животных, связанных со способностью реагировать на продолжительность дня и ночи (так, в жизни животных наблюдались брачный период, плодовитость, линька весенняя и осенняя, зимняя спячка, миграция и пр.). Благодаря знанию смены времен года и связанным с ними трудовым процессам (в виде охоты, скотоводства, земледелия) люди *оседывали время* (Г. Гачев), перенося идею вечности как *всегда* на свой пищевой рацион. В каждом домашнем хозяйстве продукты заготавливались впрок, что давало возможность хозяйке в любой момент (*всегда*) приготовить блюда и накрыть стол. Благодаря оседланию времени люди получили в виде заготовленных впрок продуктов своеобразную независимость от времени.

Концентрируя особое внимание на лунном календаре, отметим следующие моменты. Именно луна с ее фазами наглядно демонстрировала людям ритмичность жизни: «фазы луны показали человеку время в конкретном смысле», потому что луна «прибывает, убывает и исчезает, она – тело, подвластное всеобщему закону становления, рождения и смерти»<sup>419</sup>. Благодаря фазам луны время считалось живым, а лунный календарь был довольно точным способом отсчета времени. Ученые связывают с лунной не только приливы и выпадение осадков, но и физиологические реакции человеческого организма (например, в полнолуние реакции личности оказываются более быстрыми, усиливается кровоток, увеличиваются возможности). Более того, древние люди понимали связь между лунной, дождем и растительной жизнью, считая,

---

<sup>419</sup> Элиаде М. Очерки сравнительного религиоведения. М.: Ладомир, 1999. С. 155, 154.

что плодородие связано с луной. Неслучайно луна трактовалась «как источник живой реальности», «основа всего плодородия и периодического возрождения»<sup>420</sup>.

Возвращаясь к праздникам, отметим: в празднике пересекаются сакральная и мирская сферы бытия, даря колоссальную палитру впечатлений и способствуя обновлению жизни. В праздничной стихии конструируется идеальная социальная модель бытия, связанная с гармонией всех его составляющих, весельем, приподнятостью, радостью, изобилием, неуловимым ощущением сакральности происходящего и приобщением к нему. Во время праздника «временный выход в утопический мир» (М. М. Бахтин) приводит к «переворачиванию» существующей в обществе иерархичности, тем самым давая возможность выхода в Иное. Мексиканский культуролог и поэт Октавио Пас, характеризуя праздник, назвал его «нырком в хаос, в саму стихию жизни», когда «общество высвобождается из навязанных норм, смеется над своими богами, началами и законами – короче, упраздняет само себя»<sup>421</sup>.

Праздник амбивалентен по своей природе: с одной стороны, он структурирует и объединяет социум, с другой – переворачивает социальную структуру посредством игрового и смехового начал. Заметим, данные противоречивые характеристики праздничной стихии могут выступать одновременно в различных соотношениях, что определяется видом события и посвященного ему ритуала. При этом, рассуждая о смеховом начале праздника, необходимо отметить, что в контексте праздничного действия смех ритуален и серьезен, «в нем – в существенно переосмысленной форме – ...еще живо ритуальное осмеяние божества древнейших смеховых обрядов»<sup>422</sup>. Сам смех в контексте праздника оказывается «зоной контакта» (М. М. Бахтин), помогая преодолеть чуждое, снять напряжение, обезопасить ситуацию, объединить противоречащее и несовместимое. Смех играет роль связующей нити между разнородным, в том числе

---

<sup>420</sup> Там же. С. 165.

<sup>421</sup> Пас О. Поэзия. Критика. Эротика. М.: Русское феноменологическое общество, 1996. С. 25.

<sup>422</sup> Бахтин М. М. Творчество Франсуа Рабле и народная культура средневековья и Ренессанса. Л., 1965. С. 16.

выстраивая диалог культур (особенно между прошлым и настоящим, традиционным и современным, своим и чужим).

Обратим внимание еще на одну черту праздничной культуры – *эстетичность*. А. И. Мазаев справедливо указывает на то, что «в сфере праздника зарождается эстетическое сознание с его умением ценить красивое и культивировать воображение, а также ряд других способностей, в том числе способность радоваться и смеяться, которые объективируют себя поначалу в синкретических действиях, где танец, музыка, драматическая игра, спортивное состязание и т. п. спаяны друг с другом и еще не претендуют на самостоятельное значение – в качестве видов искусства»<sup>423</sup>. Любой праздник насквозь пронизан красотой в каждом своем элементе, обладая этнокультурным звучанием.

Праздник, возникший в глубокой древности и сопровождающий человечество на протяжении всей его истории, помогает (с)охранять традицию, не прерывая нити времен. Во время праздника (довольно незаметно) осуществляется передача значимой информации от поколения к поколению, воспитывая и ориентируя молодежь в социальной системе ценностей и искусстве жить в определенном обществе.

Праздник как культурный процесс поддерживает постоянство мира, воплощающего биологический процесс. За непрерывным ходом космического времени, имевшего первоначально мифологическое обоснование, люди чувствовали собственную ответственность, подчиняясь лунным и солнечным природным ритмам.

Анализ праздничной культуры позволяет выделить внешний ритм праздника, подчиняющийся годовому календарю и поддерживающий незыблемость мира, и внутренний ритм, обусловленный ритуальностью и разворачивающийся, как правило, вокруг праздничного стола как кульминации действия. Как справедливо заметил В. Лукос, «праздничный стол находится на вершине пирамиды способов и ритуалов утоления голода, жажды. Он метафоричен как по отношению к Празднику, так и к процессу еды не только в ее узком смысле, но и к застолью как социализированно-

---

<sup>423</sup> Мазаев А. И. Праздник как социально-художественное явление. М.: Наука, 1978. С. 74.

му способу насыщения желудка»<sup>424</sup>. Именно стол дал одно из наименований праздничной трапезы – *застолью*/за столом.

Первоначально все праздники имели коллективный характер: ««праздник и празднования... всегда требуют присутствия, участия других людей, являются совместным действием, общим переживанием»<sup>425</sup>. Долгое время в коллективных празднествах прослеживалась *циклическая модель исторического времени*, связанная с биокосмической циклическостью и мифологическим мировоззрением. Содержательной основой циклических праздников было приобщение к сакральному первовремени, первотворению и перводействиям. Данный тип праздников, дошедший до нас, связан со сменой времен года и сельскохозяйственными работами. Позже сформировалась *линейная модель времени*, обусловленная религиозными представлениями, согласно которым мироздание имеет начало и конец. Данная модель концентрировалась вокруг идеи Бога (мусульманского/христианского), где время стало иметь историческое измерение. В XVIII–XIX вв. линейную модель времени дополнили светские праздники, в которых особое место стало иметь не коллективное, а личное измерение. Как подчеркивает А. И. Мазаев, с наступлением «модерн-эпохи начинает наблюдаться новая универсальная тенденция»: «раздвоение некогда единой праздничной культуры», характеризующее преобладанием «личного, индивидуалистического начала, ранее ей не свойственных, и в то же время утратой всенародной праздничности, распадом целостной чувственности», что объясняется «обытовлением праздника, или интимизацией его», означая «уход этой формы культуры в другую крайность, в сферу домашнего или интимно-группового быта»<sup>426</sup>.

В целом в современности мы отмечаем огромное количество праздников, основанных как на циклической, так и линейной моделях времени: в них пересекаются биологические и социально-культурные, коллектив-

---

<sup>424</sup> Лукос В. Национальная идея сквозь призму праздничного стола [Электронный ресурс] // Отечественные записки. 2003. № 1. – URL: [http://magazines.russ.ru/oz/2003/1/2003\\_01\\_23-pr.html](http://magazines.russ.ru/oz/2003/1/2003_01_23-pr.html), свободный (дата обращения: 19.06.2019).

<sup>425</sup> Жигульский К. Праздник и культура. Праздники старые и новые. Размышления социолога. М.: Прогресс, 1985. С. 21.

<sup>426</sup> Мазаев А. И. Праздник как социально-художественное явление. М.: Наука, 1978. С. 103.

ные и индивидуальные, религиозные и светские линии бытия. При этом в рамках традиционной культуры преобладающим в праздничной стихии оказывается коллективное начало.

В жизни любого народа национальные праздники представляют собой одну из ярких страниц культуры. Праздник как феномен культуры выражает не только универсальное, но и специфическое этноса, что регулярно осуществляется посредством обрядов. Праздники играют значимую роль в народном самосознании, демонстрируя культурную самоидентификацию. Они позволяют выразить эмоциональную привязанность к Родине, знание ее истории и традиции. Огромную роль в этом играет такое всеобщее и постоянное явление, как обрядность, свойственная каждому народу и обладающая этническим характером.

Обрядность представляет собой «систему определенных обычаев, обрядов и праздников в социальной и культурной жизни человека»<sup>427</sup>, «целью и смыслом которых является выражение... некоей идеи, чувства, действия, либо замена непосредственного воздействия на предмет воображаемым (символическим) воздействием»<sup>428</sup>, стабилизирующих функционирование общества и выполняющих воспитательную функцию. Посредством обрядности осуществляется передача традиции, ее духовных ценностей и норм поведения. Заметим, «традиционная праздничная культура складывалась путем аккумуляирования, включения в себя генетически разнородных элементов», что было обусловлено множеством факторов («изменением социально-экономических условий, а в отдельных случаях и сменой государственной религии» и пр.)<sup>429</sup>. Несмотря на постоянные трансформации, отдельные элементы старинной обрядности сохранялись благодаря функционированию закона устойчивости. Другое

---

<sup>427</sup> Уразманова Р. К. Обряды и праздники татар Поволжья и Урала (Годовой цикл. XIX – нач. XX вв.). Историко-этнографический атлас татарского народа. Казань: Изд-во ПИК «Дом печати», 2001. С. 5.

<sup>428</sup> Токарев С. А. Введение // Календарные обычаи и обряды в странах Зарубежной Европы. Исторические корни и развитие обычаев. М.: Наука, 1983. С. 6.

<sup>429</sup> Уразманова Р. К. Обряды и праздники татар Поволжья и Урала (Годовой цикл. XIX – нач. XX вв.). Историко-этнографический атлас татарского народа. Казань: Изд-во ПИК «Дом печати», 2001. С. 8.

дело, что нередко утрачивался древнейший символизм обрядности и менялась его интерпретация.

Составным и неотъемлемым элементом каждого праздника является застолье, к которому готовятся самые вкусные и изысканные блюда национальной кухни народа. Праздничный стол олицетворяет поэтическое творчество народа, выражаемое в еде. На него выставляются самые торжественные, вкусные и редкие в повседневности блюда. К числу таких у татар относятся мясные и мучные блюда, выступающие символом богатства, изобилия и радушия.

Праздники являются показателем гостеприимства, связанным с ритуалом принятия пищи. Как правило, многие праздники были связаны с временем года (весна, лето, осень, зима), сельскохозяйственными работами (подготовка к севу, весенние полевые работы, выгон скота на пастбища, сенокос, жатва, уборка урожая и пр.), семейно-бытовыми датами, отмечающими важные этапы жизненного цикла (рождение, свадьба, строительство дома, похороны и др.) и религиозными событиями. При этом праздники различались по количеству участников (объединяли всю округу/деревню или семью), по возрасту (детские, молодежные, для взрослых) и по половому составу (мужские, женские, смешанные). Еще одним существенным элементом классификации праздников было само угощение. Оно могло готовиться как хозяевами, так и целой общиной. Нередко, согласно этикету, гости также приносили на стол угощение. Праздники различались и по месту их проведения (в частном доме или на открытом воздухе).

Многие татарские и мусульманские праздники сопровождаются ритуальной трапезой, истоки которой восходят к культовым практикам. По одной из версий появление культов было связано с умилованием духов и приношением им даров, в том числе в виде еды. Сам ритуальный жест в виде подношений еды был обусловлен потребностью делиться с миром и задобрить неизвестные силы природы. Источником поклонения духам и их кормления были разнообразные человеческие страхи, в том числе перед силами природы, неудачами, голодом, а также всем таинственным и неизвестным. При вкушении праздничной трапезы происходит смыкание телесного с духовным, пищи с образом мыслей, приобретая

особый, сакральный смысл. Как справедливо считает Г. Гачев, каждый праздник космичен и «имеет миф – духовное сказание о себе», поэтому и «сопровождающая его еда, блюдо есть миф во плоти: когда едят, смысл мифа поглощают, внимают, усваивают»<sup>430</sup>. У каждого блюда, обладающего собственным неповторимым вкусом, своя духовная история и истоки, которые в измененном виде (нередко с потерей смысловых звеньев) дошли до нас. Тем не менее в каждом национальном блюде содержится в определенной чистоте ген нации, аккумулирующий в себе «весь комплекс опытов, восприятий (=яств), понятий (= взятий) вещества из мира»<sup>431</sup>.

Особое место у татар, как и у других земледельческих народов, занимал культ земли, дарующей людям из своих недр богатства – плоды. Неслучайно у татар можно обнаружить метафору *земля-кормилица*. Почтительное отношение к земле проявляется в поклонах во время ее обработки и сбора урожая. Сама посадка клубней, саженцев и зерен есть акт жертвоприношения земле. Более того, последующая обработка земли и возделывание сельскохозяйственных культур олицетворяют дары человека земле в виде вышивки орнаментов-узоров: например, «пашня – это вышивание линий по земле», межи и борозды – «разнонаправленные фигуры и разные цвета» зелени, коричневой гречихи, черных паров, солнечных подсолнухов, складывающихся в «разные фактуры и высоту “ниток”-стеблей» «то высокие, пушистые с ворсом», «то приземистые в простой горошек»<sup>432</sup>.

Татары, как и другие народы, периодически страдали от голода, который «то отступал, то наступал: летом отступал перед изобилием ягод, грибов, зимой бывал особенно жесток»<sup>433</sup>. Когда наступали тяжелые времена, приношение в виде еды было распространенной практикой. Именно праздничная трапеза символически снимала проблему оппозиции *голод – изобилие*, в пользу последнего, олицетворяющего сытую жизнь.

---

<sup>430</sup> Гачев Г. Д. Космо-Психо-Логос: национальные образы мира. М.: Академический проект, 2015. С. 62.

<sup>431</sup> Там же. С. 63.

<sup>432</sup> Там же. С. 57.

<sup>433</sup> Курбатова Л. В. Метафизика еды // Вестник Пермского нац. исследовательского политех. университета. Культура. История. Философия. Право. 2013. № 7 (44). – URL: <https://cyberleninka.ru/article/n/metafizika-edu>, свободный. (дата обращения: 29.05.2019).

Считалось, что в процессе ритуального принятия пищи происходили метаморфозы: *чужой* становился *своим*, *злой* – *добрым*, *голодный* – *сытым*. Данный факт нашел отражение в слове («однокашники») или фразеологизмах («пуд соли съесть», «преломить хлеб»).

Как правило, в переломные моменты люди начинали мечтать о лучшем, что способствовало их творческой активности. Например, начались изобретаться рецепты продуктов впрок, а «солонина, вяление, копчение рыбы, мяса, изобретение консервов, замороженные ягоды, грибы – это прямое исполнение мечты, победа над временем и расширение жизненного пространства»<sup>434</sup>.

Помимо этого, свои мечты о сытном существовании отражались в народном творчестве. Например, в загадках, пословицах и поговорках татарского народа: «деревянный дворец, каменный дворец, железный дворец, из корней дворец» (дом, печь, сковорода, пирог); «суп бывает густым, если его варить сообща», «дружное застолье – вкусная еда», «если жива надежда, еда не переведется», «на столе плов, во дворе – подвода», «мясо, если кушать, застрекает в зубах, если не кушать – преследует в снах», «чем пустая золотая чашка, лучше с айраном деревянная плошка», «с медом и глину съешь, а с калиной – тесто», «кто имеет дело с медом, тот облизывает пальцы, кто имеет дело со сметаной, тот облизывает ложку», «у кого мед – тот богат, у кого корова – тот сыт», «в меду и масле плавать» и др.

Анализ праздничной культуры татар подводит к положению о том, что *татары гостеприимны* и относятся к числу радушных хозяев: их столы богаты и заставлены едой. Как заметил П. Знаменский, татарин буквально «гостя задушит чаем и едой». Ему же вторит К. Ф. Фукс: «Самая лучшая черта – гостеприимство. Если позовет знакомый татарин в деревню к себе в гости, то понятно, что на другой день сделаешься больным... Главное угощение татар – чай, которого надо выпить не менее четырех чашек (у небогатых татар с медом). Потом ставят на стол каймак (самые густые вареные сливки), малиновую пастилу и жареные тоненькие лепешки. Всего этого надо непременно отведать; но этим не кончится. Два

---

<sup>434</sup> Там же.

или три татарина, вам даже незнакомые, дожидаются, чтобы позвать вас к себе. Отказаться невозможно. Отказом чрезвычайно обидишь. Обидишь и если в гостях не выпьешь три чашки чаю и не поешь их десерта»<sup>435</sup>.

Или еще одно описание татарского гостеприимства. «Ожидая нас, все в деревне нарядились в праздничные платья: женщины, покрытые большими платками, дожидаются толпою у полевых ворот; мужчины, которые намерены звать к себе в гости, встречают за четверть версты от деревни. Вот тут начинается чайная попойка. Надо непременно побывать в пятнадцати домах. Все избы, куда нас ожидали, были вымыты; на широких скамьях постланы перины, разбросаны подушки; по стенам развешаны лучшие женские платья, мужские нанковые камзолы и халаты, и множество разноцветных полотенец; на столах постланы скатерти с красивыми узорами. Всякий зажиточный татарин имеет свой самовар, но в той деревне, где мы были в гостях, у татар не было достатка; там самовар муллы путешествовал с нами из дома в дом. После угощения татарки приглашали нас в поле и там показывали нам свои игры, которые очень непонятны. Хватаются за руки, бегают как в горелки; потом встают в круг, похожий на хоровод; две женщины в кругу ходят, бьют друг друга по рукам, все это делают без песен и пляски, иногда только смеются.

Эти посещения домов в татарской деревне всегда оканчивались последним визитом к мулле, у которого угощение имело сходство с угощением казанских татар. В малиновую пастилу были добавлены изюм, урюк, чернослив и фисташки. Мулла всегда старается показать свою ученость, представляя нам учеников»<sup>436</sup>.

Как считают многие исследователи, гостеприимство в виде кормления появилось уже в эпоху первобытности, где (раз)деление еды стало особым обычаем, поддерживающим взаимоотношения между родами и племенами. Ввиду того, что еда довольно тяжело доставалась, хранилась и готовилась, ее ценили. Само разделение трапезы с пришедшими интерпретировалось как магическое действие, направленное на изобилие, бла-

---

<sup>435</sup> Фукс К. Ф. Казанские татары в статистическом и этнографическом отношениях / науч. ред. И. И. Бикеев. Казань: Познание, 2013. С. 26.

<sup>436</sup> Фукс К. Ф. Казанские татары в статистическом и этнографическом отношениях / науч. ред. И. И. Бикеев. Казань: Познание, 2013. С. 26–27.

годенствие и мирное сосуществование. Как замечает А. Павловская, «еда устанавливает дружбу между едоками, а иногда лишь краткое перемирие, но всегда сама по себе является символическим актом мира и единства». При этом «убийство во время пира является одним из самых больших грехов в истории человечества»<sup>437</sup>. Неслучайно традиция кормления гостя оказывается не только одной из древнейших, но и самой мирной. Более того, она имеет множество форм социального взаимодействия, например, семейного, дружеского, государственного.

Традиции гостеприимства татар восходят к булгарам, у которых оно считалось основной добродетелью. Так, в 922 г. болгары оказали радушную встречу послам багдадского халифа, приехавшим для распространения и принятия ислама в Волжской Булгарии. Уже в пути родственники царя принимали гостей, угощая их хлебом, мясом и просом.

В 1722 г. Петр I, отправившийся в Персию, в доме казанского купца Ивана Михляева справил свой пятидесятый день рождения. Кланяясь царю, слуги приносили «сперва холодные блюда из мяса и рыбы, затем – горячее, потом жаркое, за которыми шли пирожные, потом сласти, в промежутках между жидкими блюдами подавались пироги»<sup>438</sup>.

Как правило, у каждого праздника есть свои правила и ограничения в еде, порядке подачи блюд и пр. Рассмотрим самые значимые праздники татар с точки зрения их гастрономической культуры и пищевых предпочтений. В нашем обзоре мы проанализируем некоторые традиционные обряды и праздники татарского народа, связанные с коллективным трудом (сезонные праздники), семейной жизнью татар, их отдыхом и общением, а также религиозной жизнью. При этом подчеркнем следующее. Некоторые праздники татар являются многовариантными, что обусловлено местом их проведения, где складывался свой колорит празднования. Еще одной особенностью праздничной культуры является четкое деле-

---

<sup>437</sup> Павловская А. Кухня первобытного человека [Электронный ресурс] // ЛитМир: электронная библиотека. – URL: <https://www.litmir.me/br/?b=543786&p=1> (дата обращения: 18.06.2019).

<sup>438</sup> Кухня, традиции застольного этикета [Электронный ресурс] // Республика Татарстан: сайт: архив официального сервера, 1997–2011. – URL: [http://1997-2011.tatarstan.ru/index.php%40node\\_id=973.html](http://1997-2011.tatarstan.ru/index.php%40node_id=973.html), свободный (дата обращения: 18.06.2019).

ние праздников на мусульманские, называемые *гает* (*Ураза гаете, Корбан гаете*), и народные, называемые *бэйрэм*/весенняя красота, весеннее торжество<sup>439</sup>. Обратим внимание, у татар не существовало строго фиксированных дат проведения народных сезонных праздников, а «смена времен года испокон веков означала для людей, и особенно для сельских жителей, последовательность сельскохозяйственных работ» («подготовка к севу, весенние полевые работы, уборка урожая, выгон скота на пастбище и т. п.»)<sup>440</sup>. Под семейными праздниками мы подразумеваем комплекс «регламентированных обычаев действий, составляющих ритуальное оформление таких важнейших событий в жизни человека, как рождение, вступление в брак»<sup>441</sup> и др.

**Науруз** (в переводе с персидского – новое солнце) – праздник весеннего равноденствия по солнечному календарю, встречи Нового года и весны (приходится на 21–23 марта). Считалось, что к этому времени солнце одерживает победу на небосводе, поэтому дни становятся более длинными. Обратим внимание: именно с Наурузом связывают введение в речь слова *байрам*. По мнению К. Насыри, слово происходит от персидского *ба-рам*, то есть весенний праздник. С Наурузом совпадало начало хозяйственного года и весенней посевной. Неслучайно за 15 дней до празднования Науруза татары проращивали зерна пшеницы, ржи и чечевицы, что символизировало урожайность года.

Закрепленной традицией было хождение шакирдов-учащихся по домам. Они поздравляли хозяев с весной и желали удачи/благополучия в Новом году, получая за это масло, мясо, яйца, мед и муку для молодежного застолья на природе:

Открой двери, мы идем,  
Идем к тебе с Наурузом,  
От нас – пожелания,

---

<sup>439</sup> См.: Уразманова Р. К. Обряды и праздники татар Поволжья и Урала (Годовой цикл. XIX – нач. XX вв.). Историко-этнографический атлас татарского народа. Казань: Изд-во ПИК «Дом печати», 2001. С. 10.

<sup>440</sup> Там же. С. 20.

<sup>441</sup> Сурхаско Ю. Ю. Семейные обряды и верования карел (конец XIX – начало XX вв.). Л., 1985. С. 4.

От вас – угощения,  
Да благославен Науруз.  
Мы к вам с Наурузом,  
От вас же – угощения,  
Живите до ста лет,  
Пусть к осени будет хороший приплод,  
Да благославен Науруз<sup>442</sup>.

Празднование Нового года, проходившее в марте перед весенними полевыми работами, имело, в том числе, земледельческий характер, поэтому «в ритуальном праздновании у мусульман значительное место отводится символическому поеданию зерновых блюд – каш или зерна самого по себе, натурального»<sup>443</sup>. У многих народов празднование Нового года сопровождалось подачей на стол семи блюд, начинающихся в своем именовании на одну букву, поэтому их называли *Хафт* (в переводе с арабского – 7). Согласно этнографическим данным, у древних татар существовали семь Хафт-блюд, начинающихся на букву К: кыккй (яйцо), коймак (блины), символизирующие солнце, каймак (сметана), катык, каклаган каз (вяленый гусь), корт и кыстыбый. Также на празднике Науруз готовили сусло – сладкий напиток из пророщенной пшеницы/ржи. Заметим, приготовление блюд из растительных продуктов относится к древнейшей, доисламской традиции.

В день Науруза в каждом доме накрывали стол, и все, поздравляя, дарили друг другу подарки:

Эй, Иш бабай, Иш бабай,  
с печки ты слезай давай,  
полезай-ка ты в мешок,  
грошик за тобой должок!  
С праздником Науруз!

---

<sup>442</sup> Бакиров М. Татарский фольклор. Казань: Ихлас, 2012. С. 53.

<sup>443</sup> Похлебкин В. В. Кухня века. – URL: <http://litresp.ru/chitat/ru/П/pohlebkkin-viljyam-vasiljevich/kuhnya-veka>, свободный (дата обращения: 17.06.2019).

В этот праздничный день нельзя было оставлять печь пустой, поэтому «обязательно что-нибудь стряпали, жарили оладьи – коймак, чтобы год был спокойным», сытым и благополучным<sup>444</sup>.

В XX в. праздник полностью исчез, а его возобновление началось в перестроечные годы. Безусловно, многие элементы праздника трансформировались, а он стал символом возрождения этнического самосознания.

*Это интересно.* Огромное количество татарских блюд в своем названии связано с животными или частями их тела: *каргателе/язык вороны* – хворост в виде ромбиков, *мэгез/рога* – изогнутый пирожок, *сыйыр теле/язык коровы* – оладьи, *тай боты/ляжка жеребенка* – хлебец продолговатой формы, испеченный на печи, *чыпчык/воробей* – слоеная булочка из кислого теста, *сыйырчак/скворец* – полуоткрытый пирожок из пресного теста, начинка которого сделана из толченой черемухи или повидла, *тэкэ/баран*, *кош теле/птичий язык* и т. п. В этом обнаруживаются пережитки тотемизма.

Перед посевной, когда появлялись проталины и ручьи, прилетали первые птицы, проводился праздник *Карга боткасы/Грачиная каша* (*у кряшен – бәрмәнчек боткасы/вербная каша*, потому что праздник проводился накануне Вербного воскресенья). Этот праздник считается составной частью Сабантуя, являясь своеобразной подготовкой к нему. Как правило, дату праздника Карга боткасы называли старики-аксакалы.

Обрядность данного праздника включала в себя жертвоприношение природе с целью достижения достатка и изобилия. Дело в том, что татары считали: грачи на кончиках крыльев приносят весну и возрождают природу, особенно – *душу земли*. У древних народов, возможно и татар, грачи считались святыми птицами, уносившими осенью и приносившими весной земную душу. В знак благодарности за обновление природы грачей необходимо накормить и задобрить, чтобы был богатый урожай. Обряд связан с культом грача: «видимо, когда-то очень давно появление весной

---

<sup>444</sup> Уразманова Р. К. Обряды и праздники татар Поволжья и Урала (Годовой цикл. XIX – нач. XX вв.). Историко-этнографический атлас татарского народа. Казань: Изд-во ПИК «Дом печати», 2001. С. 109, 110.

из-под снега черной земли ассоциировалось в сознании древних с прилетом грачей, вернее, с духом этой черной тотемной птицы»<sup>445</sup>.

В этом празднике принимали участие только дети, девушки и женщины. Перед праздником назначалась ведущая – *алсабыр/впереди идущая, или юлбарсы/ведущая по дороге*, пользующаяся уважением среди людей, способная хорошо говорить и плясать. Она вместе с детьми обходила все дома, зазывая всех на праздник и собирая крупу, молоко, масло, сахар, яйца<sup>446</sup> (по некоторым данным, сбором продуктов занимались только дети):

Кричите, грачи, карр, карр,  
Идите все на мой праздник,  
Несите крупу, яички,  
Молоко и маслице,  
Мясо и хлебушко,  
Идите, идите, идите!

или

Ворона говорит: кар, кар,  
Настало мое пиршество,  
Приходи, приходи,  
Крупу, яйца приноси,  
Молока, масла приноси,  
Хлеба, мяса приноси,  
Приходи, приходи, приходи...

или

Дарь-дарь на дарю.  
Масляная каша в котле,  
Раскрашенная ложка на базаре.

На сам праздник Карга боткасы, проходящий на возвышенности или лугах (реже – в помещении), в виде угощений люди обычно приносят сметану, эремчек (творог), сдобный хлеб, кумыс, сливочное и топленое масло, бэлиш, баурсак, блины, губадию, мед, чак-чак. Место, связанное

---

<sup>445</sup> Бакиров М. Татарский фольклор. Казань: Ихлас, 2012. С. 54.

<sup>446</sup> В обрядах яйца символизировали животворящую солнечную энергию и изобилие. У болгар была пословица, согласно которой «яйца лед растапливают», «а петух и курица были для болгар символами самого солнца». – URL: <http://baltavar.narod.ru/Tom2.htm>, свободный (дата обращения: 29.05.2019).

с проведением праздничной трапезы, украшают: на деревья и кустарники вешают цветные ленты, платки, бусы, кольца, платки.

На костре в большом казане специально назначенная женщина (или две пожилые женщины) варит (ячменную) кашу или кашу из всех принесенных продуктов (круп, молока и масла), соблюдая правила. В это время присутствующие играют, водят хороводы, устраивают состязания. После приготовления блюда первую порцию каши отдают земле, желая всем мира, спокойствия и богатого урожая; вторую – воде/ручью, чтобы водные источники сохранили жизнь; третью – небу, чтобы оно было солнечным, но при этом вовремя шли дожди; четвертую – грачам, за то, что они принесли весну. Только после этого ритуального угощения природы порцию каши получает каждый присутствующий. Как правило, оставшуюся в казане кашу оставляют птицам. Как считает Р. К. Уразманова, в конце XIX – начале XX вв. этот обряд «повсеместно проводился как детская забава», являясь «обязательной составной частью праздника Сабантуй» и «знаком начала подготовки к празднику»<sup>447</sup>.

*Это интересно.* Первоначально на праздник **Карга боткасы/Грачиная каша** допускались мужчины. Обычно в его конце проводился обряд *каргатуй/грачиная свадьба*, где парни и девушки сговаривались о будущей свадьбе. После сговора жених съедал мясо из грачиной каши, а невеста – саму кашу. При этом девушке оставляли немного мяса: если утром она его съедала, то сговор считался закрепленным, в противном случае – расторгнутым.

**Сабантуй** – древний болгарский праздник плуга (и его свадьбы), а также праздник труда, весеннего сева и яровых. Характеризуя его как «древний весенний праздник плуга», исследователи указывают на его уникальность: несмотря на развитие земледелия у русских крестьян, тем не менее у них нет ничего подобного<sup>448</sup>. В данном празднике крестьяне выразили свою любовь к земле и уважительное отношение к родине/родному аулу.

---

<sup>447</sup> Уразманова Р. К. Обряды и праздники татар Поволжья и Урала (Годовой цикл. XIX – нач. XX вв.). Историко-этнографический атлас татарского народа. Казань: Изд-во ПИК «Дом печати», 2001. С. 25.

<sup>448</sup> Татары / под ред. Р. К. Уразмановой, С. В. Чешко. М.: Наука, 2001. С. 174.

Сабантуй был деревенским праздником, на который могли приехать и поучаствовать все желающие. Данный праздник не встречается у большей части татар-мишар. У кряшен обряды, связанные с Сабантуем, были «приурочены к дням весенних праздников христианского календаря – Вербному воскресенью (коллективное угощение кашей из сборных продуктов) и Пасхе (сбор крашенных яиц, сбор подарков и устройство состязаний)»<sup>449</sup>. Но в целом П. Знаменский подчеркивает, что в праздничной культуре татар «из древних народных праздников между ними сохранились только два праздника, сабан и джиин»<sup>450</sup>. Первые упоминания о Сабантуе относят к Булгарскому периоду: праздник был зафиксирован на надгробном камне 1292 г., где была обнаружена надпись «был день Сабантуя».

Как и у других народных праздников, у Сабантуя не было точной календарной даты, «все зависело от погодных условий, интенсивности таяния снега и, соответственно, степени готовности почвы к севу яровых культур»<sup>451</sup>. Раньше праздник проводился перед началом посевных работ в месяце *сабан* – мае, сейчас – после окончания весенне-полевых работ в июне. Первоначально ключевая функция праздника была связана с подготовкой земли к полевым работам. Во время его празднования люди пытались символически и энергично воздействовать на землю. Нередко во время праздника хлеборобы прокладывали первую борозду и сеяли зерна с добавлением яиц. Или «яйца вывозили на яровое поле, куда собирались все жители деревни. Их раскладывали на землю, молились по мусульманскому обряду – *дога кылалар иде*, а затем раздавали всем присутствующим»<sup>452</sup>. Данный обряд был направлен на будущий урожай, а яйца у татар символизировали изобилие и богатство.

---

<sup>449</sup> Уразманова Р. К. Обряды и праздники татар Поволжья и Урала (Годовой цикл. XIX – нач. XX вв.). Историко-этнографический атлас татарского народа. Казань: Изд-во ПИК «Дом печати», 2001. С. 48.

<sup>450</sup> Знаменский П. Казанские татары. Казань, 1910. [Электронный ресурс]. – URL: [http://www.gumer.info/bibliotek\\_Buks/Culture/Article/Znam\\_KazTat.php](http://www.gumer.info/bibliotek_Buks/Culture/Article/Znam_KazTat.php), свободный (дата обращения: 18.06.2019).

<sup>451</sup> Уразманова Р. К. Обряды и праздники татар Поволжья и Урала (Годовой цикл. XIX – нач. XX вв.). Историко-этнографический атлас татарского народа. Казань: Изд-во ПИК «Дом печати», 2001. С. 44–45.

<sup>452</sup> Там же. С. 49.

Во время Сабантуя мужчины устраивали испытания-соревнования (бег, борьба курэш, конные бега)<sup>453</sup>, а женщины – чаепитие. Победители соревнований получали в подарок барана. К Сабантую активно заготавливали съестные припасы, потому что «после майдана праздничный меджлис переносился в дома, куда приглашались близкие, родня и соседи»<sup>454</sup>. Как считает Р. К. Уразманова, некоторые элементы сабантуя были генетически связаны с древними языческими обрядами. Среди гастрономических составляющих «сюда относится приготовление каши из сборных продуктов» и «различные манипуляции с яйцами»<sup>455</sup>. Подчеркнем, у татар само (крашенное) яйцо «олицетворяло наступление весеннего народного праздника Сабантуй»<sup>456</sup>.

**Освящение семян, или шыйлык.** Представляет собой весеннее жертвоприношение кряшен/крещенных татар, включающее в себя общественное моление и угощение. Люди, собираясь нарядно одетыми в назначенное время и место, приносят с собой угощения. Сначала совершается моление во имя благополучия сева, потом – ритуальное сеяние, по окончании которых начинается коллективная трапеза. Во время ритуального посева мужчины вспахивали по полосе у дороги и сеяли овес, полбу или пшено, а также яйца, чтобы зерна были крупными, и краюшку хлеба. Далее приступали к трапезе. Как правило, участники ритуала с собой приносят семена (проса, овса, пшеницы, полбы), «два ржаных каравая, на каждый ставят по блюду со сметаной и творогом, медом и по два крашен-

---

<sup>453</sup> «Интересно, что в доисламский период у предков булгар, не знавших еще женского неравноправия, состязались друг с другом непосредственно юноша и девушка». Известно, что «труднее было муллам запретить женщинам участвовать в конных состязаниях. Скачки назывались «кыз куу» – «догони девушку». В этом поединке юноша старался настичь свою избранницу. В случае неудачи уже девушка преследовала и нещадно стегала парня нагайкой, пытаясь сбить с его головы шапку (потеря шапки считалась наибольшим позором для мужчины)». – URL: <http://baltavar.narod.ru/Tom2.htm>, свободный. (дата обращения: 29.05.2019)).

<sup>454</sup> Фукс К. Ф. Казанские татары в статистическом и этнографическом отношениях / науч. ред. И. И. Бикеев. Казань: Познание, 2013. С. 47.

<sup>455</sup> Уразманова Р. К. Обряды и праздники татар Поволжья и Урала (Годовой цикл. XIX – нач. XX вв.). Историко-этнографический атлас татарского народа. Казань: Изд-во ПИК «Дом печати», 2001. С. 45.

<sup>456</sup> Там же. С. 9.

ных яйца», окрашенных травяным соком. Всю провизию мешают в одном котле, готовя кашу.

**Летний обряд жертвоприношения.** Данный праздник проводился во время роста хлебов с пожеланиями плодородия земле, приплода скоту, мира и благополучия. В жертву приносились разные животные, в том числе телки, быки, коровы, нередко овцы. Мужчины резали животное и готовили из него густой суп с добавлением картошки и собранных подворно круп (гречки, полбы, пшена и др.). Жители населенного пункта приносили тарелки и ложки и после моления угощались. При этом мусульмане молились согласно исламу, читая намаз, а кряшены «готовили кашу, раскладывали по чашкам. Сделав в ней ямку, вливали бульон и клали по куску жертвенного мяса. Все чашки ставили в ряд. После этого каждый домохозяин брал в руки свою чашку и, повернувшись лицом на юг, молил бога о хорошем росте хлебов. Помолившись, ставили чашки на землю, затем разносили по одной на несколько человек»<sup>457</sup>. Как правило, женщины ели отдельно от мужчин.

**Обряд вызывания дождя.** Окончание посевных работ приводило к новой проблеме земледельцев – заботе о сохранении урожая. Люди пытались оказать воздействие на природу, чтобы периоды солнечного тепла равномерно чередовались с дождями. Именно с этой целью и проводился обряд вызывания дождя, как правило, у какого-нибудь источника воды (ручья, реки, родника). Обряд включал в себя не только моление по мусульманскому обряду, коллективное угощение дождевой кашей/*янгыр боткасы*, но и обливание водой, имитирующее дождь. В этом обряде сочетаются языческие традиции (обливание водой, жертвоприношение) с мусульманскими (чтение молитв, жертвоприношение):

Дождичек мой, лей, лей!  
Заколю черного барашка,  
Ножку положу тебе!  
Молочная корова в сарае, –  
Все будет, если будет дождь,  
Дождичек мой, лей, лей!

---

<sup>457</sup> Там же. С. 64.

Каждая семья на проведение обряда приносила какую-либо пищу. В завершение ритуала закалывали барана/корову/быка, из мяса которого и принесенных продуктов (разных круп, молока, яиц, масла) варили кашу.

**Джиен.** Данный праздник приходился на конец мая – начало июня, в период между завершением сева и началом сенокоса и жатвы, когда люди были свободны от сельскохозяйственных работ. Праздник был связан с ярмарками, молодежными играми и соревнованиями, приемом гостей – родственников из соседних деревень.

Данный праздник имел свой этикет, согласно которому люди заранее обговаривали время визита и количество приезжающих, чтобы приготовить определенное количество продуктов. Гости везли с собой угощения, размер которых зависел от достатка семьи. Обязательным подарком были вяленые гуси, пара калачей, несколько пирогов с ягодными начинками и пастила. Привезенные продукты сначала показывались всем присутствующим, а потом ставились на хозяйский стол.

Нередко именно в джиен организовывали сбор дикорастущих ягод (клубники, малины) и целебных трав, что также обставлялось праздничными трапезами. Подчеркнем, «собирательство, бывшее реальной повседневностью, имело не меньшее значение, чем охота. Более того, оно спасало человека от голода и гибели в случае неудачной охоты»<sup>458</sup>.

**Летние семейные праздники.** По предварительной договоренности группа семей (родственников или друзей) могла в свободное от сельскохозяйственных работ время, в хороший день выехать на природу (нередко с ночевкой). Подобные выезды называли «выходом на барана»/*тэкага чыгу* (резали барана) или «выходом на курицу»/*тавыкка чыгу* (резали курицу). Мясо зарезанного животного/птицы отваривали в котле на костре.

Осенне-зимний период считался временем достатка. К этому времени собирали урожай, заготавливали впрок продукты, в том числе мясо, овощи и фрукты, подвергая их различным видам обработки. Установление устойчивых холодов было сигналом для заготовки мяса впрок. Имен-

---

<sup>458</sup> Павловская А. Кухня первобытного человека [Электронный ресурс] // ЛитМир: электронная библиотека. – URL: <https://www.litmir.me/br/?b=543786&p=1> (дата обращения: 18.06.2019).

но к этому времени каждая семья откармливала бычка, телку или лошадь. День закалывания животного превращался в семейный праздник, на который приглашали родственников.

**Обычай взаимопомощи/помочи/омэлэр** проводился в осенне-зимний период по различным трудоемким работам (по валянию войлока и сукна, шерстотрепанию, льномялке, поколачиванию конопли, обмолоту хлеба, заготовке древесины, постановке дома, щипке гусей и т. д.). Особой любовью пользовались «помочи по обработке заколотых гусей – *каз өмэсе*. Как известно, гусей татары разводили больше, чем другие народы края. Более зажиточные хозяева имели их по несколько десятков, менее зажиточные – одну-две семьи»<sup>459</sup>. На коллективные работы с удовольствием шла молодежь, а сам процесс труда считался праздником. Помочи представляли возможность демонстрации своих умений и сноровки. Праздник включал в себя угощение всех участников (*омэ ашы*). Варился суп из свежей гусятины и пеклись бэлиши. Во время застолья девушкам-невестам давали крылышки, знатым женщинам – ножки, смиренным женщинам – грудки.

**Мээк.** Одному остроумцу велели делить гуся. Сначала он отрезал голову и протянул хозяину:

– Ты голова, тебе гусиная голова.

Отделил гусиную шею и вручил хозяйке:

– Муж – голова, жена – шея, как говорили деды. Тебе шея.

Крылышки гусиные отдал двум дочерям:

– Вам предстоит вылететь из родного дома, вот вам крылья.

Обе лапки отдал двум хозяйским сыновьям:

– Спешите исполнять поручения отца-матери, вам полагаются ножки.

Под конец сказал:

– Я не голова, не шея, не крыло, а средний человек. Мне серединка подходит, – и забрал себе гусиную тушку<sup>460</sup>.

---

<sup>459</sup> Уразманова Р. К. Обряды и праздники татар Поволжья и Урала (Годовой цикл. XIX – нач. XX вв.). Историко-этнографический атлас татарского народа. Казань: Изд-во ПИК «Дом печати», 2001. С. 97.

<sup>460</sup> Татарское народное творчество: в 15 т. Т. 7: Мэээки (народные шутки). Казань: Татарское книжное издательство, 2017. С. 85.

**Свадебный обряд.** Его регламент был строго расписан и проходил в несколько этапов, сопровождаясь трапезами и угощениями. Так, в день свадьбы родители жениха везли с собой в дом невесты угощение согласно существующему перечню. В него обязательно входили пара гусей (символы семейного благополучия и плодовитости), много пышных хлебов (калач, *күмәч*/белый хлеб), определенное количество тонких сдобных лепешек (катлама, *жәймә*/раскатка теста), сладкие пироги и специальное свадебное лакомство – чак-чак, баурсак. Вся провизия складывалась в *аш сандыгы*/сундук с едой, доставляясь на *аш чанасы*, *аш арбасы*/особой подводке с едой. Заметим, большую роль играл хлеб «лучшего сорта, полпуда меда и полпуда масла» (К. Насыри), посылаемые в дом невесты от жениха.

**Это интересно.** Свадебного гуся разделял мужчина, назначенный родителями жениха. Разделка требовала особой осторожности, чтобы не повредить косточки. Одна из последовательностей разделки была следующей: сначала обрезали голову (чтобы жена «не перешагнула через голову мужа»), затем – крылышки и лапки (чтобы «муж не бил жену»). Иногда жениху давали шею, невесте – крыло/жениху – левые, невесте правые лапку и крылышко/жениху – голову, невесте – шею. Вручение частей гуся молодым сопровождалось словами: например, если голову и лапки отдавали мужу, то приговаривали, чтобы он «на сторону не ушел».

Еще одно традиционное блюдо свадебного обряда – *чак-чак*, представляющий собой плотные кусочки теста в медовом сиропе. Данное блюдо оказывается отличительной особенностью татарской кухни: им встречают гостей (вспомним, у русских – это хлеб с солью). Татары ассоциируют желтый цвет лакомства с солнечной родиной, а сладкие шарики, слипшиеся в меду, для них символизируют сплоченность народа. Обычно невеста, заворачивая чак-чак в тонкий лист сухой фруктовой пастилы, приносит его в дом мужа. Именно чак-чак является обязательным угощением, украшающим собой свадебный стол.

Свадебное застолье/*никах туй* включало в себя 10–15 блюд. Предлагаем описание К. Насыри: «Открывает застолье мед с маслом, затем

следует обычное угощение: плов, губадия, бэлиш, бэккен или пельмени, бэккен из утятин. Летом подают жаркое из рыбы, затем гусятину или индюшатину, паштет, пирог с яблоками и разнообразные фрукты. После того, как все съестное было выставлено на стол, гостей по очереди угощают шербетом из большого стакана на подносе. Отведав сладкий напиток, каждый по мере своих возможностей кладет на поднос деньги и при этом восхваляет жениха и невесту... у богатых она продолжается еще три дня. Гости созывают на второй и на третий день, и угощение в эти дни бывает еще богаче. Это, по выражению известного этнографа XIX в. Г. Н. Ахмарова, “необыкновенное число подаваемых кушаний” становилось еще разнообразнее, когда на казанских девушках женились “азиатские купцы”, и “по вкусу жениха готовились его национальные кушанья”. А Казань, по его словам, издавна служила “рынком у приобретения невест для богатых мусульман Азии”»<sup>461</sup>.

На последнем пиру свадебного обряда «при участии мужчин в доме невесты» обязательным последним обрядовым кушаньем был «хлеб с медом и топленным маслом»<sup>462</sup>. Обратим внимание на масло и мед, играющие большое значение при обряде: «В день свадьбы жених обязательно отправляет невесте кадку меда и кадку топленного коровьего масла. Масло и мед играют какую-то роль в свадебном обряде. С этих блюд начинается свадебный пир и обед по случаю новорожденного первенца. На одно блюдо накладывают мед, на другое масло и оба подаются гостям, которые берут того и другого по большой порции, намазывают вместе на хлеб и кушают с большим аппетитом»<sup>463</sup>.

Интересное описание свадебного пира на женской половине оставил К. Ф. Фукс. Свадебное «чаепитие продолжается часа три, и по приезде каждой новой гостьи чай подается опять всем гостям, хотя прежде уже

---

<sup>461</sup> Цит. по: Бушков Р. Праздничный стол городских татар XVII – XIX вв. [Электронный ресурс] // Старая Казань. – URL: <http://www.iske-kazan.ru/85-prazdnichnyj-stol-gorodskikh-tatar-xvix-xx-ww>, свободный (дата обращения: 18.06.2019).

<sup>462</sup> Знаменский П. Казанские татары. Казань, 1910. [Электронный ресурс]. – URL: [http://www.gumer.info/bibliotek\\_Buks/Culture/Article/Znam\\_KazTat.php](http://www.gumer.info/bibliotek_Buks/Culture/Article/Znam_KazTat.php), свободный (дата обращения: 18.06.2019).

<sup>463</sup> Фукс К. Ф. Казанские татары в статистическом и этнографическом отношениях / науч. ред. И. И. Бикеев. Казань: Познание, 2013. С.5.

выпили с дюжину чашек. Потом ставится множество тарелок десерта из разных сухих фруктов, привезенных из Бухарии, из Кяхты<sup>464</sup> и Ирбити<sup>465</sup>. Потом подается ужин. У богатых он страшен, потому что готовится до пятидесяти блюд. Татарки кушают, ничего не пропуская. Я был как-то свидетелем свадебного ужина и не мог смотреть без удивления на их необыкновенный аппетит. Пирушка, длящаяся от вечерней молитвы до утренней, то есть от пяти часов вечера до рассвета, проходит почти вся в удовлетворении желудка, который у татарок удивительно растягивается для принятия пищи. Нет у них другого удовольствия, кроме еды и томительных разговоров о нарядах»<sup>466</sup>.

Далее К. Ф. Фукс оставил заметки о проведении свадебной церемонии на женской половине: «Все столы покрыты белыми и цветными скатертями... Когда собрались все гости, началось угощение чаем. Сколько было принесено самоваров, сколько раз их подогревали! Хозяйка и ее родственница разносили чашки на нескольких подносах. Гости пили так аппетитно, что трудно было сосчитать, сколько чашек пришлось на каждую... Напившись чая, татарки начали лакомиться, делали это очень деликатно, не хватили с тарелок с жадностью, брали понемногу. Некоторые завязывали лакомство в узелок в платки, вероятно, для своих малышек.

Через некоторое время начали хлопотать об ужине. Более богатые татарки поместились на широких нарах, устланных коврами, и поджали ножки так искусно, что их блестящие, шитые золотом ичиги были видны. заметно, что красавицы щеголяли ими одна перед другой. Большая половина татарок сели на пол возле низеньких круглых столов и стали с нетерпением дожидаться ужина. Он начался свадебным блюдом: маслом и медом. Подали несколько блюд: на одних было масло, а на других – мед; и огромные подносы с нарезанным белым хлебом их собственной выпечки. Перед каждой гостьей поставили по тарелке и начали подавать торжественное блюдо сначала сидящим на диванах, а потом

---

<sup>464</sup> Город в Бурятии. – *Ред.*

<sup>465</sup> Город на территории современной Свердловской области России. – *Ред.*

<sup>466</sup> Фукс К. Ф. Казанские татары в статистическом и этнографическом отношениях / науч. ред. И. И. Бикеев. Казань: Познание, 2013. С. 42.

тем, кто сидел за круглыми столиками. Каждая татарка брала по куску масла и меда, намазывая на хлеб, кушала с необыкновенным благоговением, будто в этой пище было что-нибудь религиозное или таинственное. Второе блюдо было похоже на лапшу с бараниной, третье – пельмени, четвертое – пироги с капустой, пятое – пироги с мясом, шестое – пироги круглые с курицей и яйцами, седьмое – сорочинское пшено с рубленой бараниной, восьмое – вареная говядина с луком и с красным уксусом, девятое – вареная севрюга, десятое – жареная баранина, одиннадцатое – жареные гуси, двенадцатое – жареная утка, тринадцатое – жареная курица, четырнадцатое – жареная индейка, пятнадцатое – караси, приготовленные с яйцами, вроде яичницы, шестнадцатое – жареные большие лещи, семнадцатое – плов с изюмом и восемнадцатое – пирожные, которых было до 8-ми видов. Пирожные были сделаны все из муки, чрезвычайно жирные, вырезаны разными узорами, как старинные русские пирожные.

По окончании продолжительного ужина хозяйка принесла из другой комнаты бумагу, в которую обычно заворачивают чай, и раздала каждой госте по листу; другая татарка несла за нею необыкновенной величины похожее на стог сена пирожное<sup>467</sup>, сделанное из разных орехов и фруктов с медом, маслом и мукой. Такие свадебные пироги присылаются всегда из дома невесты для угощения гостей жениха. Пирог был разрезан на несколько кусков, вероятно, по числу гостей. Пирог стали подавать, начиная со старших, всякая гостыя брала по куску и, немного отведав, заворачивала в лист бумаги, а потом в платок, чтобы принести свадебный гостинец своим домашним.

Я заметил, что соленые огурцы, очищенные и нарезанные ломтиками, подавались не к жаркому, а отдельно. Гости, съевшие до этого около десяти жареных блюд, с жадностью ели соленые огурцы...

Хотя октябрьская ночь длинна, ужин, начавшийся в 9 часов вечера, кончился только на рассвете. Нерасторопность татарок, подававших угощения, медленное жевание гостей, большое количество кушаний делали ужин бесконечным...

Таковы праздники наших казанских татарок. Веселья на этом пиру никогда не бывает. Они бывают так заняты своим желудком, что мало

---

<sup>467</sup> Чак-чак.

разговаривают друг с другом и не пропускают ни одного кушанья. Этот блистательный пир был накануне свадьбы»<sup>468</sup>.

Другое описание свадебного пира связано с домом жениха. «Комната, куда собрались гости, была совершенно пуста; в ней не было ни одного стула, ни сундука, но весь пол был устлан коврами. До приезда муллы никто из гостей не садился. Когда же усадили муллу в переднем углу, а меня подле него на пол, то и все татары сели на ковры, по-восточному сложив ноги. Сначала гостям подавали чай, что продолжалось довольно долго; после чая тотчас начали хлопотать об ужине. Татары сели попарно, и перед каждой парой поставили по тарелке с двумя деревянными ложками, а вместо салфеток положили по длинному полотенцу.

Первое кушанье – топленое густое коровье масло и мед, которые подавались отдельно друг от друга на двух блюдах. Каждый татарин брал одним разом на ложку мед и масло и кушал как торжественное свадебное блюдо с большим аппетитом и благоговением. Потом начали подавать и другие кушанья, которые были почти одинаковы с кушаньями на женском пиру и также многочисленны.

По окончании ужина, который продолжался очень долго, подали всем гостям по стакану меда. Гости выпили мед до капли, утерли бороды, начали прокашливаться и издавать горлом отвратительные звуки, все до одного татарина, разными тонами: один басом, другой тенором, третий альтом. Эта «желудочная» музыка была знаком, что гости сыты и благодарят хозяина за угощение»<sup>469</sup>.

Обратим внимание: в свадебной трапезе особое место занимают мед и сливочное масло и блюдо из них – *бал-май*. Каждый из этих продуктов имеет собственное символическое значение: сливочное масло благодаря мягкости и пластичности символизирует гладкость совместной жизни и достаток, а мед – любовь и сладость. Хлеб выступал символом достатка и мира. Блюда из муки символизировали плодородие и достаток/богат-

---

<sup>468</sup> Фуке К. Ф. Казанские татары в статистическом и этнографическом отношениях / науч. ред. И. И. Бикеев. Казань: Познание, 2013. С. 55–61.

<sup>469</sup> Там же. С. 62–63.

ство. Неслучайно невесту при вхождении в дом жениха обсыпали хлебными зернами и сладостями.

*Это интересно.* На бедуинских свадьбах готовят самое большое блюдо – жаренного верблюда. Оно представляет собой своеобразную съедобную «матрешку»: верблюда фаршируют баранами, тех – курами, фаршированными рыбой, которая, в свою очередь, оказывается нафаршированной яйцами.

У кряшен молодая жена, входя в дом, вешала полотенце/леп керу («повесив, входить»), а затем за столом, выпивая пару чашек чая, съедала горбушку хлеба с маслом и медом. Данная еда была символичной: масло ассоциировалось с женской мягкостью, а мед – со сладкой жизнью, т. е. жена в доме должна была быть покладистой и уживчивой. Руки молодой жены обязательно погружали в муку, что олицетворяло богатство и достаток жизни. С приходом молодой жены в новый дом был связан еще один обряд – су юлы күрсәтү/показ дороги по воду. Молодую жену обязательно вели к роднику, из которого ей необходимо было носить воду.

**Мээк.** Зять в первый раз пришел в дом родителей жены. Теща угощает его пирогом из калины, пастилой из калины, калиновой водой. Его коню положили только солому. Через два дня зять собрался уезжать.

– Что ж ты, зятек, быстро собрался уезжать, или угощение не понравилось? – спросила теща.

– Понравилось, мама. Конь сыт соломой, я сыт калиной<sup>470</sup>.

*При рождении ребенка* «считается необходимым привезти родильнице чая и сахару, сколько кто может: от головы<sup>471</sup> сахару и от фунта чаю, до четверти фунта<sup>472</sup> сахару и до осьмухи<sup>473</sup> чаю»<sup>474</sup>. Особое место зани-

---

<sup>470</sup> Татарское народное творчество: в 15 т. Т.7: Мээки (народные шутки). Казань: Татарское книжное издательство, 2017. С. 221.

<sup>471</sup> Конус из сахара высотой 10–50 см. – Ред.

<sup>472</sup> Около 113,25 г. – Ред.

<sup>473</sup> Около 56,6 г. – Ред.

<sup>474</sup> Фукс К. Ф. Казанские татары в статистическом и этнографическом отношениях / науч. ред. И. И. Бикеев. Казань: Познание, 2013. С. 70.

мает *обряд, связанный с наречением имени новорожденному ребенку*. После молитвы муллы, в которой он дает имя ребенку, предлагаются угощения на подносе – *мед с маслом/бал-май, бэби ашы* или *бэби мае*: каждый гость берет лакомство и кладет в качестве подарка новорожденному деньги.

Обратим внимание *на кухню для детей*. Ключевым нравственным правилом мусульман считается положение: «дети – это дар от Аллаха родителям; они являются украшением семьи и источником счастья»<sup>475</sup>. Исходя из данного принципа, родители несут ответственность перед Аллахом и людьми за процесс воспитания ребенка. Среди обязанностей, необходимых выполнять родителям, особо выделяют заботу о здоровье ребенка, связанную, не в последнюю очередь, с кормлением качественной пищей («не кормить запретным»<sup>476</sup>).

Забота о ребенке у татар начиналась задолго до его рождения. Татары уважительно относятся к беременной женщине, окружая ее вниманием и заботой. Считается, чтобы ребенок был красивым, беременная должна есть в изобилии яблоки, являющиеся источником железа. Более того, вкусовые капризы беременной женщины, все, что она хочет, необходимо выполнять, а отказ в каком-либо продукте/блюде может плохо отразиться на плоде.

Начиная с рождения ребенка, особую роль в рационе его питания играют молочные и кисломолочные продукты. Помимо коровьего молока полезным считается и козье. Неслучайно многие татарские семьи держат не только коров, но и коз. Из молока для детей готовят творог, сливки и масло, а также катык и айран, которыми приправляют супы. На молоке готовят не только супы, но и каши. Обратим внимание, что детские каши отличаются разнообразием: их готовят из гречки, овсянки, полбы и пшена.

В рационе детского питания особое место занимал пшеничный и ржаной хлеб, а также блюда из теста (бэлиш, калеве, пахлеве, чак-чак и др.). Детским лакомством считался мед. Его добавляли в различные блюда, чтобы подсластить еду.

---

<sup>475</sup> Лутфуллин С. Нравственные обязанности мусульман. Казань: КазПринт, 2011. С. 30.

<sup>476</sup> Там же. С. 31.

К числу блюд детского питания относят и кисели, особенно густые. Татарские хозяйки готовят их из различных ягод и фруктов (фруктово-ягодный кисель) и молока (молочный кисель) густота которых регулируется картофельной мукой.

Существуют свои правила и *особенности у религиозных мусульманских праздников*, отражающиеся на пищевом рационе татар. Как мы уже писали, согласно шариату, нельзя употреблять мясо свиньи. Более того, мясо барана, коровы или лошади необходимо было резать и разделять согласно канонам шариата. Еще один запрет был связан с употреблением алкогольных напитков. Пророк Мухаммед предупреждал, «вино является явным корнем и источником грехов, и кто выпил его, теряет рассудок. Он не знает Бога, никого не уважает». Таким образом, мясо-молочное меню татар было обусловлено не только первоначально кочевым образом жизни, но и религией. В мусульманские посты, как особые периоды воздержания, мы не найдем ограничений, касающихся употребления мяса и молока. Татары даже во время поста едят все что им нравится.

*Пост Рамадан/Рамазан*, приходившийся на девятый месяц мусульманского лунного календаря, считается временем праздника и совершения богоугодных поступков. В Коране говорится: «Верующие! Вам предписан пост... в определенные числом дни... Месяц Рамадан есть тот месяц, в который ниспослан вам Коран, в руководство людям, в объяснение того руководства и различения добра и зла. Кто из вас в этот месяц находится дома, тот в продолжение его должен поститься» (Коран, сура 2:179–181).

В этот пост на протяжении месяца все мусульмане должны полностью воздерживаться от еды и питья в светлое время суток: «Ешьте и пейте, пока не станет различаться пред вами белая нитка и черная нитка на заре, потом выполняйте пост до ночи»<sup>477</sup>. У П. Знаменского можно найти указание на строгость татар в выполнении предписаний, связанных

---

<sup>477</sup> Коран. Сура 2, «Корова», аят 187 [Электронный ресурс] / перевод с арабск. яз. И. Ю. Крачковского. – URL: <https://falaq.ru/quran/krac/>, свободный (дата обращения: 18.06.2019).

с этим праздником: «Во время самого главного и долгого поста Рамазана, продолжающегося целый месяц, даже чернорабочие ежедневно ничего не едят и не пьют в течение всего дня до самой ночи, несмотря на то, что страшно страдают от этого воздержания при работе, особенно от жажды, когда этот переходящий пост случается в летние жары»<sup>478</sup>. Само слово «рамадан»/«рамазан» буквально переводится как «накаленный», «испепеленный», «знойное время». Приведенные значения «объясняются тем, что так назывался самый жаркий месяц года по солнечному календарю»<sup>479</sup>. Еще в доисламскую эпоху Рамадан, приходившийся на летнее время, относился к разряду священных месяцев у арабов Аравии. Согласно обрядовым установкам, этот месяц был довольно тяжелым: солнце выжигало корм для животных, запасы продовольствия подходили к концу, что вынуждало арабов ограничивать себя в еде, переносить трапезу в вечернее, более прохладное, время. Данный обычай впоследствии отразился на предписаниях исламского поста.

Рамадан/Рамазан построен на контрастах, задающих ему неповторимый ритм. Рамазан сопровождается периодами голода и насыщения, воздержания и безудержного поглощения, уединения и общения, молитвы и совместной трапезы. Стол накрывается в тишине и после молитвы начинается трапеза. «Любой, кто оказывается в это время в мусульманском городе, даже если он не правове́рный мусульманин и не соблюдает пост, волей-неволей подчиняется этому удивительному ритму, например, будучи приглашен на роскошную вечернюю трапезу, прерывающую пост, со сладостями и освежающими напитками в течение всего вечера, или на “сухур” – последний непосредственно перед восходом солнца прием пищи», дающий «запас энергии» и «помогающий выдержать дневной пост»<sup>480</sup>. В завершение поста все угощают друг друга и обмениваются сладостями, возвращаясь к повседневному ритму жизни.

---

<sup>478</sup> Знаменский П. Казанские татары. Казань, 1910. [Электронный ресурс]. – URL: [http://www.gumer.info/bibliotek\\_Buks/Culture/Article/Znam\\_KazTat.php](http://www.gumer.info/bibliotek_Buks/Culture/Article/Znam_KazTat.php), свободный (дата обращения: 18.06.2019).

<sup>479</sup> Зауали Л. Исламская кухня. М.: НЛО, 2008. С. 54.

<sup>480</sup> Там же. С. 55.

**Мэзэж.** Дед с бабкой, уезжая в гости, наказали своей дочери:

– Дочка! Мед и масло, которые в погребе, не трогай. Их пока нельзя есть! Вот скоро придут длинные-длинные рамазаны<sup>481</sup>, мы для этого случая приготовили.

Парень, приехавший из другой деревни к их соседям в гости, подслушал эти слова. Вечером, прихватив с собой дружков, он явился в этот дом и постучал в дверь.

– Ах, сестренка, это мы, длинные-длинные Рамазаны! – сказал он.

Девушка открыла дверь,пустила парней. Принесла и поставила на стол перед Рамазанами кадушки с медом и с маслом. Рамазаны, перешучиваясь с девушкой, лакомились, благодарили за угощение.

Девушке Рамазаны понравились, и Рамазанам она понравилась. Они приходили каждый вечер и таким образом доели мед и масло.

Дед с бабкой, вернувшись, спросили:

– Дома все в порядке?

– Все благополучно. Вот только приходили длинные-длинные Рамазаны, и я угощала гостей<sup>482</sup>.

**Ураза-байрам** – праздник разговения, отмечаемый в месяц Рамадан после окончания тридцатидневного поста. Накануне праздника между соседями происходил обмен праздничными блюдами. С утра в день праздника мужчины, отведав сладости, шли в мечеть, а после него отправлялись на кладбище, чтобы помянуть усопших. Вечером устраивался семейный пир.

Почитаемым религиозным праздником является **Курбан-байрам** – праздник жертвоприношения, отмечаемый в память о готовности пророка Ибрахима принести своего сына в жертву Аллаху. Курбан-байрам отмечается через 70 дней после поста Рамадан/Рамазан и приходится на десятый день месяца зуль-хиджа. Задолго до праздника покупались продукты и откармливалось жертвенное животное-однолетка (баран, бык, корова, овца или верблюд). В день праздника после специальной молитвы животное, положив на землю головой в сторону Мекки, закалывали.

---

<sup>481</sup> Рамазан – 1) девятый месяц мусульманского лунного календаря, в течение которого мусульмане соблюдают пост; 2) мужское имя.

<sup>482</sup> Татарское народное творчество: в 15 т. Т. 7: Мэзэки (народные шутки). Казань: Татарское книжное издательство, 2017. С. 138.

На праздничный стол готовили множество мясных блюд (плов, манты, пельмени, жаркое, кулламу), а также пирожки и сладости.

Исследователь Я. Д. Коблов в своей книге «О татарских мусульманских праздниках» (1907 г.) к празднику относил и *пятницу/олы джомга*. Этот день празднуется еженедельно, считаясь днем отдыха (подобно воскресенью у христиан и субботе – у иудеев). Мужчины после пятничного намаза ели вкусную и сытную еду, например, перемячи с начинкой из мяса, приготовленные женой.

Подчеркнем, все праздничные трапезы мусульман не имеют указаний на конкретные рекомендуемые блюда.

**Прием гостей.** У татар есть обычай *кыстау*, связанный с угощением пришедшего в дом человека. На стол выставляют лучшие угощения и напитки (катык, сладкие шербеты, компоты из изюма, кураги, урюка и душистый чай).

**Прием иностранных гостей** относится к разряду особых торжественных случаев. К трапезе готовят самые вкусные блюда татарской кухни. «Хозяин поставил на стол несколько тарелок с кедровыми орехами, изюмом и прочим угощением. Стол был покрыт пестрой персидской скатертью из хлопчатобумажной ткани. Мы разговаривали о торговле – области, очень знакомой нашему хозяину, – и особенно о торговле мехами, которую он вел. Покупая в Казанской губернии мех белки, горностая, норки и меха других пушных зверей, он продает их московским купцам, многие из которых отправляют меха в Кяхту для обмена на китайку – цветную китайскую бумажную материю.

Наконец пришла его жена: дамы, которые были с нами, поцеловались с ней. Через полчаса на стол поставили большое блюдо супа, в котором плавали маленькие продолговатые похожие на уши пирожки, начиненные рубленным мясом. Мы ели этот суп деревянными ложками (сделанные из металла приборы татарам запрещено использовать) и посчитали его вкус приятным. Суп представлял собой род бульона, приготовленного с луком и перцем, иногда с кислым молоком или уксусом, он вместе с пирожками называется пельменями. Потом подали мелко нарезанную курицу с солеными огурцами.

Хозяин прислуживал нам на протяжении всего обеда. Его жена ела потом, отдельно от нас, в углу комнаты за занавеской, чтобы мужчины не видели, как она ест.

Вскоре подали чай, но без молока: в последнюю чашку добавлялась водка. Перед чаем и после него нас несколько раз угощали донским вином, которого сам хозяин не пил, он пил вместе с нами пунш. Мы еще больше часа разговаривали и нашли в хозяине нашем умного человека, который отвечал хорошо на все наши вопросы. Он еще несколько раз предлагал нам выпить вина, но в 8 часов мы расстались с ним и сели у ворот в сани с пуховыми подушками, для нас приготовленными. Его сын нас провожал, распевая по дороге татарские песни»<sup>483</sup>.

**Мэзэк.** Один мужик собрал гостей. Сначала поставили хлеб-соль, затем суп, потом вынесли пирог. Муэдзин хотел разрезать пирог, но хозяин остановил его:

– Не трогайте пирог, очень уж хорош, пусть будет украшением стола! – заявил он<sup>484</sup>.

В целом, в современных условиях, когда разрушаются многие формы социальности, именно праздничное застолье может объединить и сплотить людей, сформировать солидарность и выявить приязнь, помочь им актуализироваться и проявить свою духовность, связанную с эмоционально-интеллектуальным отношением к пище и жизни. Праздничный стол гармонизирует жизнь людей, приобщая их к гармонии и порядку.

Праздничный стол татар довольно богат и разнообразен. Его относят к разряду сытных и калорийных. Самих татар можно охарактеризовать как людей гостеприимных и радушных, понимающих толк во вкусной пище. Татарские хозяйки виртуозно владеют искусством кулинарии: они мастерски готовят первые и вторые блюда, выпекают разнообразные мучные изделия и делают различные заготовки из продуктов впрок.

---

<sup>483</sup> Фукс К. Ф. Казанские татары в статистическом и этнографическом отношениях / науч. ред. И. И. Бикеев. Казань: Познание, 2013. С. 109.

<sup>484</sup> Татарское народное творчество: в 15 т. Т. 7: Мэзэки (народные шутки). Казань: Татарское книжное издательство, 2017. С. 165–166.

Татарские праздники довольно разнообразны. Среди них можно выделить светские и религиозные, языческие и мусульманские, коллективные и индивидуальные, связанные с годовым земледельческим циклом, особыми событиями в жизни человека и религиозными датами. Специфика праздника определяла продукты, меню, последовательность смены блюд. Как правило, в праздничном меню представлено все многообразие блюд татарской национальной кухни: первые и вторые блюда, мучные изделия и чаепитие.

В заключение приведем отрывок из художественного описания застолья, сделанного В. Яном в «Чингиз-хане»: «На этом пиршестве Чингиз-хан поразил гостей роскошью золотой посуды, обилием и разнообразием угощений и напитков. На больших золотых блюдах подавалось жаркое: мясо молодой кобылицы, дикого оленя и степных дудаков. Это чередовалось с необычайными сладостями, приготовленными китайским поваром. Кумыс, айран, красное персидское вино и китайская водка из арбузных семечек, редкие южные фрукты, привезенные гонцами, скакавшими много дней на сменных лошадях, – все это казалось особенно необычайным в этой пустынной долине, куда заходили табуны диких лошадей и за ними шли следом тигры. Из-за шелковой занавески шатра слышались пронзительные песни китайских певиц, звуки флейт и тростниковых свирелей. Несколько причудливо одетых танцовщиц исполняли пляски, изображая, как в степи беззаботно пасется лань, как к ней подкрадывается рысь, бросается на нее, но сама погибает от стрелы притаившегося охотника.

Чингиз-хан, довольный удачным пиром, сидел на троне, подобрав ноги, и, громко чавкая, брал куски жареного мяса с особого блюда; его держал перед ним, стоя на коленях, китайский слуга. Лучшие куски мяса каган совал в рот тем из гостей, которым хотел выказать милость»<sup>485</sup>.

Национальные праздники демонстрируют ключевые принципы человеческого общежития, связанные с коллективностью, гостеприимством, общением, дружелюбием, умением оказать поддержку. Они высвечивают специфику народа и его традиции. Каждый праздник обладает собствен-

---

<sup>485</sup> Ян В. Чингиз-хан [Электронный ресурс] // ЛитМир: электронная библиотека. – URL: <https://www.litmir.me/br/?b=85867&p=1>, свободный (дата обращения: 18.06.2019).

ной смысловой нагрузкой и совершается в определенном пространстве, служа поводом для общения, укрепления социальных контактов и семьи. Праздничная трапеза символизирует мир, изобилие и продолжение жизни.

### **Вопросы для осмысления**

1. На основе прочитанного материала дайте характеристику праздничной культуре татар Среднего Поволжья и Приуралья конца XIX – начала XX вв.

2. Какую роль играет календарь в праздничной культуре? Изучите историю происхождения календаря. Расскажите о специфике татарского праздничного календаря. Приведите примеры.

3. Объясните положение о том, что праздник представляет собой синкретическое действо. Обоснуйте свой ответ на примерах из татарской праздничной культуры. Подготовьте презентацию.

4. Какие существуют классификации праздников? Иллюстрируйте свой ответ примерами из татарской праздничной культуры.

5. Из курса по татарской истории вспомните о периодах голода. Чему способствовали голодные периоды жизни татарского народа в области гастрономической культуры?

6. Расшифруйте положение о гостеприимности татарского народа. Аргументируйте свой ответ.

7. Подготовьте презентацию на тему «Годовой праздничный календарь татар», раскрывая специфику каждого праздника и его гастрономического кода.

8. Сделайте сравнительную характеристику годового праздничного календаря татар и других народов (русских, башкир, удмуртов, чувашей и пр.).

9. Сравните религиозные праздники татар и других мусульманских народов. Результаты анализа оформите в таблицу.

10. Перечислите черты детской кухни татар. Сравните ее с кухнями для детей других народов.

11. Найдите в произведениях мировой художественной литературы подробные описания праздничных застолий. Сравните их с татарскими праздничными трапезами.

## 2.4. Татарский застольный этикет

Каковы времена – таков и дом,  
каков дом – таков в нем и порядок.

*Татарская пословица*

Социокультурная регламентация процесса принятия пищи выражена в этикете, переводящим физиологический процесс в культурное русло. Как заметил в своих рассуждениях о гастрономической культуре К. Леви-Стросс, «образовались два порядка, предписывающих культурное переваривание природных веществ: пищеварение... состоит из природной переработки продуктов, уже обработанных культурой. Что касается правил поведения за столом, то они подняли культурную переработку любого типа на вторую ступень»<sup>486</sup>. Рассуждая об этикете, Э. Лич видит в нем *техническую поведенческую практику*, связанную с естественной физиологической потребностью и выражающую культурное пространство, постоянно осуществляемую индивидом: «Мы действительно используем различные виды пищи и питья, специально обработанные и приготовленные, как типовые маркеры особых социальных ситуаций, и тот способ, каким это делается в рамках какого-либо единичного культурного контекста, воспроизводится несомненно, систематически»<sup>487</sup>.

Этикет (буквально с французского *étiquette* – этикетка, надпись) представляет собой свод правил поведения, вежливости (от слова «ведать», то есть знать), приличия (от слова «лик», «образ», т. е. лицо человека) и манер, принятых в конкретном обществе. В современном значении слово стало употребляться со времен французского короля Людовика XIV (1638–1715). Подчеркнем, в первоначальном своем варианте этикет возник именно в своей застольной разновидности. При правлении Людовика XIV гостям раздавались карточки (этикетки), на которых были написаны правила должного поведения за столом. Согласимся с В. О. Пигулевским,

---

<sup>486</sup> Леви-Стросс К. Мифологии: происхождение застольных обычаев. М.: ИД «Флюид», 2007. С. 357.

<sup>487</sup> Лич Э. Культура и коммуникация: логика взаимосвязи символов. М.: Восточная литература, 2001. С. 75.

утверждавшим, что «нормы этикета формируют телесно-психологический барьер “стыдливости”, который может быть описан как капсула или невидимая стена, отделяющая *ego* от *alter-ego*, в которую заключаются сдержанные влечения и аффективные импульсы»<sup>488</sup>.

Лежащий в основе этикетных правил принцип уважения обеспечивал ему широкую сферу применения. Этикетные предписания касались различных сфер жизни человека и общества: например, гигиены, умения одеваться, общаться и пр. Сегодня мы говорим о политическом, дипломатическом, деловом, светском, межкультурном и других видах этикета. Так, этикет со своим сводом допущений и ограничений внедрился в политическую сферу, благодаря чему осуществляются межкультурные и деловые взаимоотношения. Знание правил вежливого взаимодействия и проявление себя в соответствии с ними обеспечивает комфортное существование в своей среде, а также беспрепятственное вхождение в иную культуру. Дело в том, что соблюдение людьми этикетных правил обусловлено тем, что в них заложены общечеловеческие нормы общения, сложившиеся в глубокой древности и соблюдающиеся до сих пор. В основе этикета лежат мифологические, религиозные, культурно-социальные и нравственные принципы, связанные с пониманием Абсолюта, идеала, добра, уважения, справедливости, меры, ответственности, благодарности, гостеприимства, единения, субординации, жертвы. При этом изменения в образе жизни людей приводили к поправкам в своде правил поведения, обеспечивающих не только нравственные проявления личности, но и ее эстетические формы воплощения. Неслучайно, характеризуя человека, мы восхищаемся и его манерами, восклицая «Красиво говорит/жестикулирует/ведет себя!».

***Застольный этикет*** является разновидностью этикета общекультурного. Он предписывает проявлять сдержанность и самоконтроль в процессе принятия пищи, следуя нормам культуры определенного сообщества. Застольный этикет оказывается маркером культурного поведе-

---

<sup>488</sup> Пигулевский В. О. Вкушение и трапеза // Гуманитарий юга России. 2012. № 3. С. 100–113. – URL: <https://cyberleninka.ru/article/n/vkushenie-i-trapeza>, свободный (дата обращения: 29.05.2019).

ния, отличающего человека от животного, заставляя его скрывать от других некоторые телесные отправления, считающиеся отвратительными в обществе. Следование этикетным правилам демонстрирует внутреннюю дисциплину личности, способную ограничивать проявления телесного и уважительно воспринимать культуру – не только свою, но и других народов.

У различных этносов существуют собственные этикетные особенности, отражающие национальный колорит в стереотипах поведения. Правила поведения за столом являются показателем не только личной дисциплины, но и одним из факторов идентификации, высвечивая этнические, религиозные и даже социальные группы. Не являются исключением в этом отношении и татары.

В этикетных правилах татарского народа закодирован огромный пласт их истории, культуры и нравственности, воплощающий представления народа о жизненном порядке, гигиене, искусстве приготовления пищи, законах гостеприимства, справедливости, добре и красоте<sup>489</sup>. Татарский этикет был связан с образом жизни народа, природными условиями, особенностями трудовой деятельности и повседневных практик. На формирование правил этикета оказали воздействие религиозные представления и культурные традиции. Неслучайно этикет является составным компонентом *культуры питания татар* как «совокупности элементов материальной и духовной культуры, которая связана с пищей, ее добыванием, приготовлением, потреблением и хранением», включая в себя способы и манеры употребления продуктов питания, предписания и запреты<sup>490</sup>.

**Это интересно.** В 922 г. Волжскую Булгарию посетило в связи с официальным принятием ислама посольство из Багдада. Его секретарем был Ахмед Ибн-Фадлан Ибн Ал-Аббас ибн-Рашид

---

<sup>489</sup> Яковлева Е. Л. Татарский застольный праздничный этикет: реконструируя традицию [Электронный ресурс] // Вестник Казанского гос. университета культуры и искусств. – 2018. № 1. С. 50–56. – URL: <https://cyberleninka.ru/article/n/tatarskiy-zastolnyy-prazdnichnyy-etiket-rekonstruiruya-traditsiyu>, свободный (дата обращения: 29.05.2019).

<sup>490</sup> Тихомирова М. Н. Культура питания татар Среднего Прииртышья: проблемы формирования и этнокультурных связей. Омск: Наука, 2006. С. 4.

ибн-Хаммад, зафиксировавший увиденное и услышанное в книге «Рисаля»/«Записка» (впоследствии, в 1939 г., Академия наук СССР опубликовала это сочинение на русском языке под названием «Путешествие Ибн-Фадлана на Волгу»). На страницах «Путешествия» можно встретить описание трапезы, устроенной царем Волжской Булгарии Алмышем в честь прибытия великого посольства халифа из Багдада.

Гостей принимали в турме – большом шатре с полусферическим покрытием. Перед царем и каждым гостем слуги поставили *таксак* – низкий столик на трех ножках. «Сам он царь сидел на престоле, покрытый греческой парчою; по правую руку его находились подвластные цари, прямо против него сидели его дети, а нас он посадил по левую руку от себя. Тотчас по повелению царя принесли стол, а на столе жаренное мясо. Взяв нож, он сначала отрезал от мяса один кусок и съел его; потом таким же образом съел другой и третий; потом отрезал еще кусок и подал его послу нашему..., перед которым тотчас же поставили небольшой стол, таков там обычай, что никто не может дотронуться до кушанья, пока ему не дадут куска, и тогда уже тому, кто получил кусок, подают особый стол. После (посла) царь дал кусок мяса одному из своих подвластных царей, сидевшему по правую его руку, и перед ним поставили тоже столик; потом другому, третьему и так далее, всем присутствующим. Таким образом, каждый получил особый столик и ел на нем один, не сообщаясь с другими. По окончанию обеда мы взяли с собой домой, что осталось на наших столиках, но прежде чем мы ушли, царь велел подать медового вина, который называется на их языке Сичоу (правильно Сувдж), пил сам и мы пили».

Этикетные застольные правила татар довольно разнообразны: они касаются отношения к еде, порядку подачи блюд, сервировки стола и его эстетической составляющей, особых предписаний в поведении хозяину, хозяйке и гостям, учитывают религиозный компонент. Правила этикета прописаны не только в книгах по воспитанию (К. Насыри «Книга о воспитании»), кулинарии (К. Насыри «Наставления повару», Ф. Ибрагимова «Мастер кулинарии: подарок для дам»), религиозным предписаниям верующим (С. Лутфуллин «Нравственные обязанности мусульман»), истории кухни (Л. Зауали «Исламская кухня», Б. Смолянский, В. Лифляндский «Священная кухня. Религия и питание») и рецептурных сборниках

(Ю. А. Ахметзянов «Татарская кухня»), являющимися более поздним, письменным воплощением, но и в дошедших до нас формах устного народного творчества, в первую очередь, пословицах и поговорках («Татарское народное творчество. Т. 6: Пословицы и поговорки»). Помимо этого, о некоторых этикетных правилах нам рассказал Нияз Зуфарович Валиев, менеджер ресторана татарской национальной кухни, победитель Республиканского конкурса профессионального мастерства «Звезды гостеприимства» среди работников предприятий туристической, ресторанной и гостиничной индустрии в номинации «Лучший менеджер ресторана». Изучение перечисленных источников позволило нам выделить следующие этикетные правила татар.

*Отношение к еде.* В первую очередь, необходимо проявлять *уважение к еде*. Как гласит народная мудрость, «не перешагивай через блюдо с едой» или «при слове “еда” сойди с коня»<sup>491</sup>.

Ни в коем случае нельзя негативно отзываться о еде: «Не поноси еду, которая стоит перед тобой»<sup>492</sup>.

Необходимо быть внимательным во время еды, следя за тем, что попадает в рот. Данное предписание обращено к рефлексии человека (в)кушающего, что отражается на качестве его жизни и здоровье.

Считается дурным тоном не доедать за столом: «Взял кусок – не оставляй»<sup>493</sup>.

Тарский исследователь К. Насыри подчеркивал, что еда обязательно должна быть «*к месту и ко времени*», т. е. должна совершаться согласно событию и определенному распорядку дня, соответственно обставляясь и требуя определенного эмоционального настроения.

«Нежелательно есть на улице»<sup>494</sup>. Данное положение исключает быстрые перекусы, нередко предпочитаемые людьми в современном мире. Один из ключевых принципов татарского этикета – *неторопливость*, что

---

<sup>491</sup> Татарское народное творчество: в 15 т. Т.6: Пословицы и поговорки / сост. К. Ш. Махмутов, Х. Ш. Махметов. Казань: Татарское книжное издательство, 2017. С. 216, 217.

<sup>492</sup> Там же. С. 220.

<sup>493</sup> Там же. С. 220.

<sup>494</sup> Лутфуллин С. Нравственные обязанности мусульман. Казань: КазПринт, 2011. С. 22.

характерно в целом для восточного мировоззрения. Каюм Насыри, которого по праву называют татарским Леонардо да Винчи, наставляет: «Если трапеза сложная и состоит из нескольких блюд, то нужно не менее часа на их потребление»<sup>495</sup>.

Строгое наставление татарский мыслитель К. Насыри дает любителям ночных трапез. Он предупреждает: «Нельзя кушать ночью: ведь в этом случае желудок вынужден делать параллельно две вещи – и спать, и пищу перерабатывать. К тому же, если заснуть с полным желудком, не увидишь приятных снов, будут сниться кошмары».

Особо Каюм Насыри выделяет людей умственного труда, к которым он относился сам. Безусловно, знание специфики научного работника позволило ему вынести строгий вердикт. К. Насыри считал, что пищевой рацион ученого должен быть минимализированным: «Человек, занятый умственным трудом, должен потреблять очень мало еды, ведь забитый желудок будет мешать работе мысли»<sup>496</sup>.

**Мэзк.** В прежние времена заспорили двое нищих, которые побирались по деревням. Один сказал:

– Коль угадаешь, сколько у меня в мешке лепешек, обе тебе дам.

– Две!

Загадавший удивился проницательности своего товарища и отдал ему обе лепешки<sup>497</sup>.

*Принцип чистоты.* В каждой культуре можно обнаружить специфические практики потребления пищи, где огромную роль играет *принцип чистоты*. Не являются в этом отношении исключением и татары. Неслучайно согласно их этикету трапеза начинается с *мытья рук*: «Мой руки до и после еды»<sup>498</sup>. Заметим, раньше мытье рук осуществлялось в комнате,

---

<sup>495</sup> Насыри К. Наставления повару. Казань: Познание, 2015. С. 12.

<sup>496</sup> Там же. С. 14.

<sup>497</sup> Татарское народное творчество: в 15 т. Т. 7: Мэзки (народные шутки). Казань: Татарское книжное издательство, 2017. С. 133.

<sup>498</sup> Насыри К. Книга о воспитании [отрывок] [Электронный ресурс] // Татарская электронная библиотека. – URL: <http://kitap.net.ru/nasyri.php>, свободный (дата обращения: 29.05.2019).

где подавали пищу. Как правило, руки мыли, не вставая с места, посредством их поливания из кумгана/кувшина над тазиком. Чаще всего такую процедуру осуществляли дети хозяина, обходя каждого гостя.

Сама еда должна готовиться чистыми руками, а продукты питания для приготовления пищи необходимо промывать в чистой холодной воде. Например, «необходимо тщательно мыть мясо, ведь мясник мог трогать его грязными руками или споласкивать грязной водой»<sup>499</sup>.

Хозяйка, меняя посуду, должна «обращать внимание не только на порядок подачи, но и на смену посуды. При своевременной смене посуды вкус одного блюда не мешает насладиться вкусом другого. Если все блюда есть из одной тарелки, вкусы перемешаются, наслаждение от приема пищи уже будет не таким»<sup>500</sup>.

Более того, чистой должна быть посуда: «чтобы возбудить аппетит гостей, необходимо обратить внимание на чистоту посуды»<sup>501</sup>.

*Религиозный ритуал принятия пищи.* Начало и конец трапезы сопровождается произнесением молитвы «Бисмиллах арра хман аррахим»/«Во имя Аллаха милосердного и милостивого». Дело в том, что согласно исламу «пища – это милость Аллаха, которой Он одарил все человечество и все живое, поэтому начать следует с упоминания Аллаха»<sup>502</sup>. В свете сказанного объясняется традиционный момент окончания застолья, когда за еду благодарность получала не хозяйка, а Бог. Сам процесс совместного вкушения пищи играл роль символического приобщения к Аллаху, от которого исходило угощение и за которое его необходимо благодарить. Как сказал пророк Мухаммад: «Поистине, Аллах доволен тем, когда человек благодарит Его всякий раз, принимая пищу или делая глоток питья»<sup>503</sup>.

---

<sup>499</sup> Зауали Л. Исламская кухня. М.: НЛО, 2008. С. 75.

<sup>500</sup> Ибрагимова Ф. Мастер кулинарии: подарок для дам. Казань: Познание, 2017. С. 41.

<sup>501</sup> Там же.

<sup>502</sup> Лутфуллин С. Нравственные обязанности мусульман. Казань: КазПринт, 2011. С. 20.

<sup>503</sup> Аляутдинов Ш. Хадисы о еде и культуре поведения за столом [Электронный ресурс]. – URL: <https://umma.ru/hadisy-o-ede-i-kulture-povedeniya-za-stolom/>, свободный (дата обращения: 19.06.2019).

Необходимо «употреблять разрешенную (халяль) пищу и питье»<sup>504</sup>. Среди запрещенных Кораном продуктов у татар числятся свинина, лебедь, ястреб, кровь и продукты, в состав которых входит алкоголь.

«Желать мусульманину лучшего»<sup>505</sup>. Неслучайно на стол подают самое качественное и вкусное, что есть в доме.

Первым за праздничный стол садится мула.

*Особые правила татарского этикета.* Мужчины и женщины едят отдельно<sup>506</sup>.

Хозяин должен оказать внимание гостю-мужчине, а хозяйка – гостье женского пола.

Первыми за праздничный стол садятся старшие по возрасту и почетные гости, остальные приглашенные ждут.

Еду необходимо есть только правой рукой.

Всегда необходимо доедать хлеб до конца и собирать все хлебные крошки.

Мясо на праздничном столе нарезает старший по возрасту мужчина или хозяин.

Чаепитие является обязательным атрибутом праздничного татарского стола.

Всю еду, оставшуюся на праздничном столе, раздают гостям в качестве гостинцев для домочадцев.

---

<sup>504</sup> Лутфуллин С. Нравственные обязанности мусульман. Казань: КазПринт, 2011. С. 20.

<sup>505</sup> Там же. С. 46.

<sup>506</sup> В современности этот этикетный принцип считают устаревшим. Хотя долгое время он бытовал не только в татарской среде. Так, вплоть до XVII в. русские женщины только накрывали стол, а ели отдельно. Как сообщил П. Петрей (1610-е гг.), «женам не дозволяют мужа и обедать с собой: сами обедают или одни, или с гостями, а жены их особенно в своих покоях, с горничными, и никто из мужчин не может входить туда, кроме мальчиков, назначенных для их прислуги» (цит. по книге: *Петрей П. де Ерлезунда. История о великом княжестве Московском.* М., 1867. С. 387). Исследователь С. А. Токарев объяснил данное этикетное правило более древним культурно-историческим пластом, связанным с символическим соотношением еды и полового акта: «Пищевое общение мужчин и женщин несовместимо с половым общением: с кем вместе едят, на тех не женятся, на ком женятся, с теми вместе не едят» (*Токарев С. А. Исторические формы бытовых взаимоотношений полов // Доклады VII Междунар. социол. конгресса.* Варна, 1970. М., 1970. С. 4).

*Эстетичность сервировки стола.* Сервировка стола должна быть эстетичной, поэтому «необходимо обратить внимание на... украшение блюд, это основная обязанность хозяйки и опытного кулинара. Украшение блюд... способствует наслаждению приемом пищи»<sup>507</sup>.

Подчеркнем, украшение стола не требует отдельных затрат: оно может создаваться из имеющихся под рукой хозяйки продуктов (зелени, овощей и фруктов), красиво расставленной хорошей посуды. В качестве украшения на столе можно разместить вазы с цветами.

Особое место в татарском этикете занимает сервировка праздничного стола. Как правило, «стол для праздничного обеда накрывают белой, тщательно выглаженной скатертью. Чтобы скатерть легла ровнее, а тарелки и приборы не стучали о стол, под скатерть рекомендуется подложить мягкую ткань. В зависимости от количества обедающих на стол ставится несколько хлебниц с тонкими ломтиками ржаного и пшеничного хлеба (хлебницы располагаются так, чтобы каждый мог свободно достать хлеб). По средней линии стола расставляют судки с перцем, горчицей, солью, уксусом, мятой, катыком. На столе также должны находиться закуски: натуральные овощи, соленые огурцы, помидоры, квашеная капуста, овощные салаты, холодные мясные блюда, калжа, казылык, холодная птица, рыба и т. д.

Вино и напитки (за исключением шампанского)<sup>508</sup> нужно ставить в откупоренных бутылках, а водку и настойку в графинах. Шампанское открывают перед тем, как налить в бокалы. На столе должна быть минеральная вода и напитки собственного производства (соки, шербеты) в кувшинчиках.

Напротив каждого стола ставят мелкую тарелку, а на нее закусточную. На закусточную тарелку кладется сложенная квадратиком или треугольником льняная салфетка – “тастымал”. Кроме того, на стол ставятся и бумажные салфетки – “майлык”, т. е. салфетки для вытирания рук, ис-

---

<sup>507</sup> Ибрагимова Ф. Мастер кулинарии: подарок для дам. Казань: Познание, 2017. С. 41.

<sup>508</sup> Отношение к спиртным напиткам в татарской среде было неоднозначным. Несмотря на существующий в исламе запрет на употребление алкоголя, тем не менее его употребляли. В современности многие праздничные застолья сопровождаются распитием спиртных напитков. Хотя, если человек придерживается веры, то никто не настаивает.

пачканных в масле. Слева от тарелок кладут вилку (вогнутой стороной вверх), справа – нож (отточенной стороной лезвия в сторону тарелки), рядом с ножом – ложку для супа (вогнутой стороной вверх). Для вина и напитков ставятся специальные рюмки, бокалы и фужеры: для водки рюмки емкостью 50 г, для коньяка – 25–30 г, для вина – 100 г, для шампанского бокалы емкостью 120 г, для фруктовой, минеральной воды, пива, напитков и шербетов фужеры емкостью 250 г»<sup>509</sup>.

Накрытый стол до прихода гостей накрывают салфетками или специальной скатертью.

*Порядок подачи блюд за столом.* Необходимо отметить, что, скорее всего, изначально у татар не было определенного порядка подачи блюд. Только в конце XIX – начале XX вв. постепенно сформировалась очередность подачи блюд, но она была необязательной.

В одном из хадисов можно обнаружить рекомендацию «начинать и заканчивать прием пищи с соли», которую необходимо брать «тремя пальцами правой руки», положив щепотку в рот<sup>510</sup>. В данном приеме мусульмане видели профилактику от 70 болезней. Более того, считалось, что соль защищает от враждебных сил и напастей. Согласно мусульманской традиции, соль всегда должна стоять на столе.

Среди рекомендаций начала мусульманской трапезы существует и совет «начинать еду с употребления фруктов»<sup>511</sup>.

Ввиду отсутствия четко зафиксированного порядка подачи блюд за столом в татарской гастрономической культуре существуют различные версии. Ф. Ибрагимов предлагает следующие варианты последовательностей смены блюд: «Сначала подается бульон, затем мясные блюда, потом десерт.

Если блюдо больше трех, после бульона следует подать рыбные или другие блюда полегче, затем мясные блюда, в завершение десерт.

---

<sup>509</sup> Ахметзянов Ю. А. Татарская кухня. Казань: Татарское книжное изд-во, 1985. С. 295–296.

<sup>510</sup> Лутфуллин С. Нравственные обязанности мусульман. Казань: КазПринт, 2011. С. 20.

<sup>511</sup> Там же.

Если блюд больше пяти, тяжелые мясные блюда нужно разбавить легкими овощными»<sup>512</sup>.

*Это интересно.* Ф. Ибрагимова в книге «Мастер кулинарии» предлагает несколько вариантов меню:

**«Меню из трех блюд**

1. Бульон с картофелем, котлеты из телятины, вафли.
2. Бульон куриный, судак польский, жаркое из баранины.
3. Щи, жаркое из утки, компот.
4. Бульон с лимоном, телятина с разными соусами, кисель молочный.
5. Бульон с уткой, котлеты из баранины, желе.

**Меню из четырех блюд**

1. Плов, пельмени, утка жареная, миндальные трубочки.
2. Бульон гороховый, биточки, цыпленок жареный, крем кофейный или пирожные.
3. Бульон польский, мясо тушеное, кебаб по-кавказски, рыба жареная.
4. Щи зеленые, индейка жареная, филе, крем сливочный.
5. Бульон куриный, рыба жареная, говядина жареная, вафли по-испански.
6. Бульон с картофелем, судак, котлеты куриные, картофель сладкий.

**Меню из пяти блюд**

1. Бульон из осетрины, гусь с разными соусами, цветная капуста, ростбиф, мороженое.
2. Бульон с щавелем, щи, лосось с соусом, телятина тушеная, цыпленок жареный, крем-брюле.
3. Бульон с картофелем, осетрина с соусом, котлеты рыбные, гусь жареный, бисквиты.
4. Уха из стерляди, цыплята с помидорами, спаржа, бифштекс, пломбир кофейный.
5. Бульон с рисом, щука с разными соусами, пудинг с рисом и черносливом, кисель смородиновый»<sup>513</sup>.

---

<sup>512</sup> Ибрагимова Ф. Мастер кулинарии: подарок для дам. Казань: Познание, 2017. С. 41.

<sup>513</sup> Там же. С. 40–41.

Первая часть обеда предполагает холодные закуски, горячие мясные закуски, первые блюда, губадию или бэлиш, ставящиеся на стол целиком, мясные блюда, и компот, кисель или фрукты с ягодами. После этого начинается вторая часть застолья. Накрывается цветной скатертью чайный стол: на нем ставят вазы с вареньем, медом, конфетами и сахаром, тарелки с мучными изделиями, тонко нарезанным лимоном. После рассаживания гостей разносят чай. Нередко на столе устанавливают и самовар. Последняя часть обеда связана с подачей фруктов и вина либо сладких напитков.

Иногда татарская трапеза начинается с чая, после которого подаются горячий бульон и суп лапша/токмач. При этом либо вместе с бульоном, либо между двумя горячими блюдами подаются несладкие пироги или пирожки. Заканчивается трапеза опять чаепитием.

*Специфика татарского обслуживания за столом.* Обслуживание за татарским столом начинается с людей старших по возрасту/социальному статусу или почетных гостей (например, муллы).

Возможно и самообслуживание за столом, когда «каждый обедающий сам набирает в свою тарелку холодные закуски, поэтому в блюдах должны иметься ложки и вилки общего пользования»<sup>514</sup>.

Для татарской традиции характерно четкое разделение ролей за столом, поэтому можно обнаружить специальные этикетные предписания для хозяина, хозяйки и гостя.

*Этикетные правила хозяина.* «Встречать гостей улыбочиво и добрым словом», «принимать с почестями»<sup>515</sup>. При встрече гостей нельзя «быть хмурым», «ругать детей» и прислугу<sup>516</sup>.

Хозяин принимает и угощает гостей стоя. Главное внимание необходимо сосредоточить на гостях. Голодным гость не должен уходить, поэтому его надо угощать. Желание угостить является важным для хозяина.

Хозяин не может сесть за стол раньше гостя.

Как замечает Каюм Насыри, в обязанности хозяина дома входит радушный прием, прислуживание во время трапезы и развлечение гостей разгово-

---

<sup>514</sup> Ахметзянов Ю.А. Татарская кухня. Казань: Татарское книжное изд-во, 1985. С. 295–296.

<sup>515</sup> Лутфуллин С. Нравственные обязанности мусульман. Казань: КазПринт, 2011. С. 46.

<sup>516</sup> Там же.

рами. «О, сын мой, надумаешь собрать гостей и приготовишь для них угощение – поешь вместе со всеми, если гостей мало, но если их много, то лучше прислуживай стоя. Не отходи, однако, от стола, не будь слишком настойчив, почтуй гостей, чтобы они не смущались. Все, чем богат, с радушным видом поставь перед гостями. Не ругай при них жену и слуг. Развлекай гостей разговорами, не сиди на собственном пиршестве, как посторонний»<sup>517</sup>.

Застольная беседа может вестись на разные темы. Самое главное – их позитивная направленность. *Заметим, подобное этикетное правило присуще и другим культурам. Вспомним, эпизод обеда гоголевского Чичикова у Манилова. «Хозяйка очень часто обращалась к Чичикову со словами: “Вы ничего не кушаете, вы очень мало взяли”. На что Чичиков отвечал всякий раз: “Покорнейше благодарю, я сыт, приятный разговор лучше всякого блюда”»*<sup>518</sup>.

В помощь хозяину может быть выбран тамада, руководящий застольем, произносящий тосты, поддерживающий беседу.

Хозяин должен помнить: недопустимо приглашать в одну компанию «тех, кто недолюбливает друг друга»<sup>519</sup>.

Рассаживая гостей, хозяин заранее должен позаботиться о месте каждого из них. У каждого гостя за столом должно быть собственное «место, приличествующее его положению»<sup>520</sup>. Более того, муж и жена должны сидеть рядом.

За столом необходимо проявлять *уважение к старшим и почетным гостям*. Именно они первыми садятся за стол и приступают к еде.

Хозяин никогда не протягивает первым руки к еде, оставляя данное право за почетным гостем.

Как правило, хлеб режет хозяин двумя руками: одной рукой обнимает хлеб, а другой – режет его ножом по направлению к себе.

---

<sup>517</sup> Насыри К. Книга о воспитании [отрывок] [Электронный ресурс] // Татарская электронная библиотека. – URL: <http://kitap.net.ru/nasyri.php>, свободный (дата обращения: 29.05.2019).

<sup>518</sup> Гоголь Н. В. Мертвые души [Электронный ресурс]. – URL: <http://ilibrary.ru/text/78/index.html>, свободный (дата обращения: 19.06.2019).

<sup>519</sup> Насыри К. Книга о воспитании [отрывок] [Электронный ресурс] // Татарская электронная библиотека. – URL: <http://kitap.net.ru/nasyri.php>, свободный (дата обращения: 29.05.2019).

<sup>520</sup> Там же.

Если трапеза семейная, то право ее начала и завершения лежит на главе семейства. Во время семейной трапезы хлеб допускается ломать двумя руками.

Если гость ест, то хозяин должен составить ему компанию, если он закончил, то завершает процесс еды и хозяин.

Насытившись, хозяин не должен прекращать трапезу, чтобы другие не последовали его примеру.

Во время праздничного застолья в присутствии незнакомых людей чайный стол могут обслуживать сыновья хозяина.

Именно на хозяине лежит обязанность провожания гостей.

*Это интересно.* Арабский путешественник и купец, известный под именем Абу Абдаллах Мухаммад ибн-Абуаллах ал-Лавати ит-Тандзжи, посетив Золотую Орду, оставил некоторые свидетельства о жизни жителей в своем произведении «Подарок наблюдателям по части диковин стран и чудес путешествий». Так, в книге можно встретить описание пира хана Узбека, проходившего в шатре во время месяца Рамазан.

«Там уже была устроена большая барака. Барака у них большая палатка на четырех деревянных стойках, покрытых листами позолоченного серебра. На каждой стойке сверху серебряная позолоченная капитель, которая блестит и сверкает. Издали эта барака кажется точно горкой. С правой и с левой стороны ее кладутся половики из бумажной материи и холста и все это покрывается шелковыми коврами. Посредине бараки поставлен большой трон, который они называют тахт. Он сделан из резного дерева, столбики его покрыты листами из позолоченного серебра, а ножки сделаны из чистого серебра с позлотой; поверх его большой ковер. Посреди этого большого трона лежит тюфяк, на котором сидит султан. С правой стороны его – тюфяк, на котором сидит хатунь Баялунь с хатунью Кабак. Направо от трона поставлено сидение, на котором сидит Тинабек, старший сын султана, а налево сидение, на котором сидит Джанибек, второй его сын. Поставлены справа и слева еще другие сидения, на которых сидят царевичи, эмиры старшие, а потом эмиры младшие, например, тысячники, командующие тысячей человек. Затем подали кушанья на золотых и серебряных столах. Каждый стол несли четыре человека и более того. Кушанья их – куски вареной конины и баранины. Перед каждым эмиром ставится стол и приходит

баверджи, то есть разрезыватель мяса. На нем шелковая одежда, поверх которой прикреплена шелковая салфетка, а на поясе его несколько ножей в ножнах. У каждого эмира свой баверджи; когда поставлен стол, то он садился перед своим эмиром. Приносят маленькое блюдо из золота или серебра, на котором соль, разведенная в воде, и баверджи разрезает мясо на мелкие куски. У них особое искусство разрезать мясо попеременно с костями. Потом приносят золотые или серебряные сосуды для питья, большей частью они пьют медовое вино. Они ханефийского толка и считают вино дозволенным. Когда султан захочет пить, то дочь его берет кувшин в руку, приседает и подает ему кувшин. Он пьет, а затем берет другой кувшин и подает его старшей хатуну, которая пьет из него. Потом она подает остальным хатуням по старшинству их. Затем наследник престола берет кувшин, кланяется и подает его отцу, который пьет из него, потом подает хатуням и наконец, сестре, кланяясь всем им. Тогда встает его второй сын, берет кувшин, угощает брата своего и кланяется ему. Затем встают старшие эмиры; каждый из них подает пить наследнику престола и кланяется ему. Затем встают старшие эмиры, каждый из них подает пить второму сыну и кланяется ему. Затем встают младшие эмиры и подают пить царевичу. В это время поются песни. Был поставлен небольшой шатер напротив мечети для кадия, для хатыба, для шерифа, для прочих правоведов и шейхов. Я был с ними. Нам принесли золотые и серебряные столы; каждый нес четыре старших тюрка, потому что в этот день перед султаном вращаются только старшие; и им он приказывает подать какой кто захочет из столов. Ибо между правоведами были одни, которые ели и другие, которые отказывались от еды на серебряных и золотых столах. Я видел, насколько простирался взор – направо и налево, арбы, на которых лежали меха с кумысом. Султан приказал раздать их народу».

*Этикетные правила хозяйки*<sup>521</sup>. Хозяйке необходимо проявлять радушие и гостеприимство. Согласно татарско-мусульманской традиции, где женщине отводилась второстепенная роль, хозяйке дома категорически «запрещено самой самостоятельно знакомиться с друзьями своего

---

<sup>521</sup> Подчеркнем, хозяйка должна придерживаться тех же правил этикета, что и хозяин, при этом помня свою второстепенную роль в приеме гостей. Также татарский этикет предписывает хозяйке особый свод правил, касающийся ее хозяйственной деятельности и связанный с приготовлением блюд.

мужа, представляться им, оставаться с чужим мужчиной наедине, а также принимать кого-либо в доме мужа в его отсутствие»<sup>522</sup>.

Женщины едят или после всех, или в отдельном помещении.

Женщины и девушки во время трапезы только разносят блюда.

Семейную трапезу, на которой не присутствуют незнакомые люди, может обслуживать полностью, не укрываясь, хозяйка дома. Также во время семейной трапезы хозяйка может разделявать и нарезать приготовленное мясо.

Планируя праздничное угощение, необходимо заранее продумать меню и заготовить продукты, соответствующие ему. Необходимо помнить, что изобилие блюд и их прекрасные вкусовые качества – залог прекрасного и сытного застолья.

К числу обязательных блюд праздничного стола у татар относят горячие блюда, в том числе супы и выпечку (бэлиш, губадию, чак-чак).

Если на пороге дома появился неожиданный гость, то хозяйка в качестве угощения ставит на стол всю имеющуюся в доме еду и лакомства. Уставленный стол является не только показателем татарского радушия, но и символизирует богатство и широту души человека. Чем богаче живут люди, тем более изобильным должен быть их стол.

Чайный стол, ввиду особо трепетного отношения татар к чаепитию, должен быть более перенасыщенным, чем основной стол. Хозяйка должна заварить и подать на стол чай лучших сортов.

Если женщине позволено открыто обслуживать за чайным столом, то чайник для удобства должен быть повернут ручкой к ней.

Разливая чай, необходимо следить, чтобы чашки/пиалы не были полностью наполнены.

Особое внимание хозяйка должна обращать на посуду, в которой готовится и подается еда, «настоятельно рекомендуется не использовать отбитые, треснутые, чуть надтреснутые, расколотые или «склеенные» кастрюли», «потому что остатки пищи в трещинах покрываются коркой, гниют и пропитывают своим запахом кастрюлю, изменяя вкус блюда»<sup>523</sup>.

---

<sup>522</sup> Лутфуллин С. Нравственные обязанности мусульман. Казань: КазПринт, 2011. С. 25.

<sup>523</sup> Зауали Л. Исламская кухня. М.: НЛО, 2008. С. 76.

При приготовлении пищи «не стоит резать мясо тем же ножом, что и репчатый лук, лук-порей, баклажаны и другие овощи», чтобы не смешивать запахи<sup>524</sup>.

Празднично накрытый стол, заставленный едой, в ожидании гостей накрывают салфетками или дополнительной скатертью.

Если застолье длится несколько дней или после него остались остатки пищи, то в обязанность хозяйки перед заходом солнца входит укрывание еды, «потому что в это время шайтаны заполняют все пространство»: «закрой сосуд с водой с упоминанием Имени Аллаха, закрой посуду с едой с упоминанием Имени Аллаха»<sup>525</sup>.

Порции еды на столе для гостей обязательно должны быть большими.

*Этикетные правила гостя.* Выбирать удобное для визита время, заранее сообщать о своем визите или приходить по приглашению, не утомляя своим посещением.

Поход в гости обязывает человека прилично выглядеть.

Приходя в дом, гость не может войти без позволения, даже если дверь открыта. По традиции, пришедший должен подать знак (назваться, покашлять, заговорить или другое).

Гость в знак уважения и благодарности к хозяевам может принести свое угощение.

Необходимо *уважать людей*, накрывающих стол: «когда пьешь воду, не забывай, из какого она родника»<sup>526</sup>.

**Мээк.** Гость за столом спрашивает у хозяина:

– Я давно собирался у тебя спросить. У деда вашего были дети?

– А как же! Откуда бы нам было взяться?

– Да, да, пожалуй. Я это не учел, оказывается...<sup>527</sup>.

---

<sup>524</sup> Там же. С. 75.

<sup>525</sup> Лутфуллин С. Нравственные обязанности мусульман. Казань: КазПринт, 2011. С. 22.

<sup>526</sup> Татарское народное творчество: в 15 т. Т. 6: Пословицы и поговорки / сост. К. Ш. Махмутов, Х. Ш. Махметов. Казань: Татарское книжное издательство, 2017. С. 221.

<sup>527</sup> Татарское народное творчество: в 15 т. Т. 7: Мээки (народные шутки). Казань: Татарское книжное издательство, 2017. С. 140.

Нельзя заставлять себя ждать. Необходимо быть пунктуальным: вовремя приходите в гости и приступать к еде. Как наставлял Каюм Насыри, обращаясь к хозяину, «если к обеду собралось много людей и не явился лишь один, не заставляй всех ждать одного»<sup>528</sup>. А вот слова, обращенные к гостю: «За стол садись сразу же, как только подадут еду, не заставляй себя ждать»<sup>529</sup>.

Кодекс чести предписывает гостю не только есть, но и общаться. Молчание и неторопливые, благожелательные разговоры во время трапезы символизировали сакральность процесса принятия пищи, уважительное отношение к хозяевам, их дому и подаваемым блюдам. Общение должно быть спокойным, тихим и полезным<sup>530</sup>.

Каюм Насыри подчеркивает важность *позитивного настроения едоющего*, сопровождающегося *произнесением добрых слов*. Мыслитель писал, что «во время еды также не следует говорить слова, приносящие печаль, так как печаль не способствует легкому усвоению пищи»<sup>531</sup>.

Необходимо есть правой рукой: такой пример подал пророк Мухаммед. Пророк сказал: «Ни в коем случае не ешьте и не пейте левой рукой, потому что шайтан ест левой рукой и пьет левой рукой»<sup>532</sup>. Неслучайно «те, кто следует примеру Пророка, по сути воспроизводят древние арабские традиции и обычаи, с добавлением собственно мусульманских заповедей на свинину, кровь и вино»<sup>533</sup>.

Нельзя отказываться от еды: это знак неуважения к хозяевам и их гостеприимству. Предложенную еду необходимо съесть до конца: тарелка должна быть пустой, что демонстрирует уважение к хозяевам и подаваемой ими пище.

---

<sup>528</sup> Насыри К. Книга о воспитании [отрывок] [Электронный ресурс] // Татарская электронная библиотека. – URL:<http://kitap.net.ru/nasyri.php>, свободный (дата обращения: 29.05.2019).

<sup>529</sup> Там же.

<sup>530</sup> См.: Лутфуллин С. Нравственные обязанности мусульман. Казань: КазПринт, 2011. С. 21.

<sup>531</sup> Насыри К. Наставления повару. Казань: Познание, 2015. С. 13.

<sup>532</sup> Лутфуллин С. Нравственные обязанности мусульман. Казань: КазПринт, 2011. С. 20.

<sup>533</sup> Зауали Л. Исламская кухня. М.: НЛО, 2008. С. 43.

Если гость хочет только попробовать предлагаемое блюдо, то должен обязательно предупредить хозяина об этом.

За столом нельзя сидеть развалившись, глядеться в зеркало и подправлять свой внешний вид.

За столом необходимо проявлять воспитанность: «ешь правой рукой, если за столом собрались почтенные люди, не тяни к еде руку раньше них – это невоспитанность»<sup>534</sup>.

При приеме пищи необходимо помнить об умеренности или «чувстве меры в еде»: «в умеренной еде большая польза – будешь здоров телом, ясен умом, силен памятью». Именно умеренность гарантирует защиту от болезней. Неслучайно одной из рекомендаций, связанных с мусульманской культурой питания, является недопущение «расточительства во время еды», поэтому нельзя «накладывать больше того, чем можешь съесть»<sup>535</sup>. В одном из хадисов пророк Мухаммад сказал: «Чего я больше всего опасюсь относительно моих последователей, так это (1) больших животов [тучности, полноты, отсутствия меры в питании], (2) долгого сна [отсутствия строгого распорядка дня; малоподвижности, пассивности], (3) лени [отсутствия конкретных целей, задач] и (4) слабости в убеждениях [когда они лишь на языке, в сердце не спускаются, а в делах, в их правильности, последовательности, долгосрочности отсутствуют]», поэтому «достаточно есть столько, сколько необходимо для поддержания сил. Если этого слишком мало, тогда: треть [желудка] – для пищи, треть – для питья и треть – для дыхания»<sup>536</sup>.

В татарских пословицах говорится: «Хочешь быть здоровым – много не ешь». В противном случае «обжора умрет в праздник»<sup>537</sup>. Каюм Насыри подчеркивает: «К сожалению, человек отличается чревоугодием, потре-

---

<sup>534</sup> Насыри К. Книга о воспитании [отрывок] [Электронный ресурс] // Татарская электронная библиотека. – URL: <http://kitap.net.ru/nasyri.php>, свободный (дата обращения: 29.05.2019).

<sup>535</sup> Лутфуллин С. Нравственные обязанности мусульман. Казань: КазПринт, 2011. С. 21.

<sup>536</sup> Аляутдинов Ш. Хадисы о еде и культуре поведения за столом [Электронный ресурс]. – URL: <https://umma.ru/hadisy-o-ede-i-kulture-povedeniya-za-stolom/> (дата обращения: 19.06.2019).

<sup>537</sup> Татарское народное творчество: в 15 т. Т. 6: Пословицы и поговорки / сост. К. Ш. Махмутов, Х. Ш. Махметов. Казань: Татарское книжное издательство, 2017. С. 221.

бляет пищи больше, чем ему нужно для жизни. Его организм не успевает переработать столько еды, из-за этого страдает тело, оно не может быть здоровым. Человек слабеет, а продолжительность жизни сокращается. Одному человеку за один прием достаточно фунта еды. Если кто-нибудь, потребляя привычное количество еды, выпьет больше воды, усвояемость еды упадет. В этом случае необходимо на день или два воздержаться от приема пищи»<sup>538</sup>.

**Мээк.** Один человек вместе со своим другом поели фиников. Хозяин дома клал незаметно косточки перед гостем. После хозяин обратился к гостю:

– Ну и обжора ты, сколько фиников съел! Гляди, сколько косточек навалено перед тобой!

Гость ответил:

– А ты большой обжора, чем я. Ты глотал финики вместе с косточками: перед тобой нет ни одной косточки<sup>539</sup>.

*Это интересно.* Художественное иносказание о чувстве меры прочитывается в рассказе **А. П. Чехова** «О бренности»: «Надворный советник Семен Петрович Подтыкин сел за стол, покрыл свою грудь салфеткой и, сгорая нетерпением, стал ожидать того момента, когда начнут подавать блины... Перед ним, как перед полководцем, осматривающим поле битвы, расстилась целая картина... Посреди стола, вытянувшись во фронт, стояли стройные бутылки. Тут были три сорта водок, киевская наливка, шатолароз, рейнвейн и даже пузатый сосуд с произведением отцов бенедиктинцев. Вокруг напитков в художественном беспорядке теснились сельди с горчичным соусом, кильки, сметана, зернистая икра (3 руб. 40 коп. за фунт), свежая семга и проч. Подтыкин глядел на все это и жадно глотал слюнки... Глаза его подернулись маслом, лицо покривило сладострастьем...

Но вот, наконец, показалась кухарка с блинами... Семен Петрович, рискуя ожечь пальцы, схватил два верхних, самых горячих блина и аппетитно шлепнул их на свою тарелку. Блины были поджаристые, пористые, пухлые, как плечо купеческой дочки... Подтыкин

---

<sup>538</sup> Насыри К. Наставления повару. Казань: Познание, 2015. С. 15.

<sup>539</sup> Татарское народное творчество: в 15 т. Т. 7: Мээки (народные шутки). Казань: Татарское книжное издательство, 2017. С. 87.

приятно улыбнулся, икнул от восторга и облил их горячим маслом. Засим, как бы разжигая свой аппетит и наслаждаясь предвкушением, он медленно, с расстановкой обмазал их икрой. Места, на которые не попала икра, он облил сметаной... Оставалось теперь только есть, не правда ли? Но нет!.. Подтыкин взглянул на дела рук своих и не удовлетворился... Подумав немного, он положил на блины самый жирный кусок семги, кильку и сардинку, потом уж, млея и задыхаясь, свернул оба блина в трубку, с чувством выпил рюмку водки, крикнул, раскрыл рот... Но тут его хватил апоплексический удар»<sup>540</sup>.

Нельзя привередничать в еде, потому что «привередливому в еде не угодишь»<sup>541</sup>.

В процессе еды необходимо погрузиться в сам процесс, «глядя перед собой».

Каюм Насыри настойчиво рекомендовал *воздержаться от чтения во время еды*, потому что «мысль во время трапезы должна быть свободна, а разум – блаженствовать»<sup>542</sup>.

Нельзя «совершать за столом действий, вызывающих брезгливость»<sup>543</sup>.

«Еда без хлеба и соли – это половина еды»<sup>544</sup>. Неслучайно после появления хлеба на столе можно неторопливо с него начинать трапезничать, не дожидаясь подачи других блюд. Нельзя класть хлеб под тарелку, а если кусочек хлеба или его крошки упали на пол, то рекомендуется их поднять и отдать птицам/животным. Объясняется трепетное отношение к хлебу тем, что он «считается священным и во время еды его подают в первую очередь»<sup>545</sup>. Хлеб символизировал богатство и благополучие. Более того,

---

<sup>540</sup> Станция № 3. Третье чувство – вкус: Кушать подано! Или меню литературных героев [Электронный ресурс] // Брянская обл. науч. универсальная библиотека им. Ф. И. Тютчева. – URL: <http://libryansk.ru/kushat-podano-iii-menyu-literaturnyh-geroev/> (дата обращения: 18.06.2019).

<sup>541</sup> Татарское народное творчество: в 15 т. Т. 6: Пословицы и поговорки / сост. К. Ш. Махмутов, Х. Ш. Махметов. Казань: Татарское книжное издательство, 2017. С. 221.

<sup>542</sup> Насыри К. Наставления повару. Казань: Познание, 2015. С. 15.

<sup>543</sup> Лутфуллин С. Нравственные обязанности мусульман. Казань: КазПринт, 2011. С. 21.

<sup>544</sup> Татарское народное творчество: в 15 т. Т. 6: Пословицы и поговорки / сост. К. Ш. Махмутов, Х. Ш. Махметов. Казань: Татарское книжное издательство, 2017. С. 218.

<sup>545</sup> Смолянский Б. Священная кухня. Религия и питание / Б. Смолянский, В. Лифляндский. СПб.: ООО «Торгово-издательский дом «Амфора», 2015. С. 159.

в старые времена рекомендовалось разламывать хлеб двумя руками, потому что бытовало поверье: «У того, кто режет ножом, Аллах урежет пищу»<sup>546</sup>.

Считается неприличным нюхать пищу: «Приступая к еде, не нюхай пищу, как зверь»<sup>547</sup>.

Нельзя заглядывать в чужие тарелки. Татарская пословица предупреждает: «В чужом супе соль не проверяй»<sup>548</sup>.

Необходимо во время трапезы *быть аккуратным*, «не капая перед собой, – самому же станет неловко»<sup>549</sup>.

«Если несколько человек едят из одной тарелки, еду нельзя выбирать со всего блюда, а каждый должен брать пищу с ближайшей стороны»<sup>550</sup>. Исключение составляют блюда с фруктами и сладостями, где гости могут выбирать и брать с любой стороны.

Не рекомендуется во время трапезы одновременно есть горячую и холодную пищу.

Нельзя тянуться «за куском, что лежит на середине блюда, возьми то, что лежит перед тобой с краю»<sup>551</sup>.

«Не сопи и не пыхти над тарелкой»<sup>552</sup>.

Если поданная еда оказывается слишком горячей, то «лучше подождать, пока она немного остынет», потому что дуть на нее относится к разряду неприличных поступков<sup>553</sup>.

Ни в коем случае во время трапезы нельзя набивать рот.

---

<sup>546</sup> Смолянский Б. Священная кухня. Религия и питание / Б. Смолянский, В. Лифляндский. СПб.: ООО «Торгово-издательский дом «Амфора», 2015. С. 159.

<sup>547</sup> Насыри К. Книга о воспитании [отрывок] [Электронный ресурс] // Татарская электронная библиотека. – URL: <http://kitap.net.ru/nasyri.php>, свободный (дата обращения: 29.05.2019).

<sup>548</sup> Татарское народное творчество: в 15 т. Т. 6: Пословицы и поговорки / сост. К. Ш. Махмутов, Х. Ш. Махметов. Казань: Татарское книжное издательство, 2017. С. 218.

<sup>549</sup> Насыри К. Книга о воспитании [отрывок] [Электронный ресурс] // Татарская электронная библиотека. – URL: <http://kitap.net.ru/nasyri.php>, свободный (дата обращения: 29.05.2019).

<sup>550</sup> Смолянский Б. Священная кухня. Религия и питание / Б. Смолянский, В. Лифляндский. СПб.: ООО «Торгово-издательский дом «Амфора», 2015. С. 159.

<sup>551</sup> Насыри К. Книга о воспитании [отрывок] [Электронный ресурс] // Татарская электронная библиотека. – URL: <http://kitap.net.ru/nasyri.php>, свободный (дата обращения: 29.05.2019).

<sup>552</sup> Там же.

<sup>553</sup> Там же.

Необходимо «брать кусок, который поместится в рот, и глотать после разжевывания»<sup>554</sup>.

Более того, «пищу нужно жевать долго и обстоятельно, дабы облегчить усвоение. Во время жевания пища перемешивается со слюной, то есть чем больше слюны, тем легче будет ее усвоение»<sup>555</sup>.

Не рекомендуется брать новый кусок пищи, не проглотив предыдущий.

Нельзя есть и разговаривать одновременно.

«Некрасивым считалось шумно сосать кости, класть обратно на блюдо надкусанный кусок мяса»<sup>556</sup>.

Во время трапезы воду рекомендуется пить маленькими глотками.

Нельзя отказываться от чаепития, имеющего особое место в татарской национальной традиции.

Нельзя дуть на очень горячий чай. Необходимо дождаться, когда он остынет.

«Откусывать от целых фруктов было неприлично, надо было отрезать ножом нужный кусочек, стараясь не запачкать руки соком»<sup>557</sup>.

«Аккуратно обсосанные фруктовые косточки следовало незаметно выбрасывать»<sup>558</sup>.

Необходимо заканчивать трапезу вместе с другими: «не продолжай есть, когда другие уже насытились. Обжорство постыдно, недостойно человека»<sup>559</sup>.

После завершения трапезы нельзя торопиться уходить: «подожди, пока уберут остатки еды»<sup>560</sup>.

Всегда необходимо помнить о *промежутках между приемами пищи*, учитывая индивидуальные особенности каждого организма. Так, К. Насыри

---

<sup>554</sup> Лутфуллин С. Нравственные обязанности мусульман. Казань: КазПринт, 2011. С. 21.

<sup>555</sup> Насыри К. Наставления повару. Казань: Познание, 2015. С. 17.

<sup>556</sup> Зауали Л. Исламская кухня. М.: НЛЮ, 2008. С. 85.

<sup>557</sup> Там же.

<sup>558</sup> Там же.

<sup>559</sup> Насыри К. Книга о воспитании [отрывок] [Электронный ресурс] // Татарская электронная библиотека. – URL: <http://kitap.net.ru/nasyri.php>, свободный (дата обращения: 29.05.2019).

<sup>560</sup> Там же.

замечает, «пища должна усвоиться, это известно всем. Но вот сколько времени на это нужно, зависит от конкретного человека. Обычному здоровому человеку для усвоения пищи нужно 4–5 часов, то есть промежуток между приемами пищи должен быть не менее 4 часов. Но так как желудок тоже должен отдыхать, необходимо выждать 6–7 часов, после того, как он освободился».

Никогда «не следует жаловаться на еду, даже если она вам не по вкусу, ибо наш благородный Посланник, мир ему, никогда не порицал никакую еду»<sup>561</sup>.

«После еды обычно чистили зубы зубочисткой и сосали пастилки от дурного запаха изо рта, сделанные из мускуса, сандала, амбры, белоуса, гвоздики, дерева алоэ, розы, корицы»<sup>562</sup>.

Нельзя сразу после принятия еды ложиться спать. «Рекомендуется полежать на спине, закинув правую ногу на левую»<sup>563</sup>.

*Это интересно.* В средневековом «Кодексе приличий на Востоке» Мухаммада Садык-и-Кашгари помимо умеренного вкушения и недопущения переедания можно встретить и другие предписания: «нельзя есть продукты испорченные, издающие дурной запах, а также мясо павших животных», «не нужно также есть мясное постоянно, но и нельзя оставаться без мяса 40 дней подряд», «после физической работы не следует пить молока, вареное мясо не надо мешать с жареным, сушеное или вяленое – со свежим», «не надо есть одно за другим два горячительных, возбуждающих кушанья, равно как и два прохладительных, охлаждающих, два мягких и нежных кушанья, два твердых и грубых, два блюда, которые действуют закрепляюще, и два – послабляюще»<sup>564</sup>.

Гость обязательно должен быть сытым и довольным после праздничного застолья, испытывая чувство благодарности к хозяевам.

---

<sup>561</sup> Лутфуллин С. Нравственные обязанности мусульман. Казань: КазПринт. С. 23.

<sup>562</sup> Зауали Л. Исламская кухня. М.: НЛЮ, 2008. С. 85.

<sup>563</sup> Смолянский Б. Священная кухня. Религия и питание / Б. Смолянский, В. Лифляндский. СПб.: ООО «Торгово-издательский дом «Амфора», 2015. С. 159.

<sup>564</sup> Цит. по: Смолянский Б. Священная кухня. Религия и питание / Б. Смолянский, В. Лифляндский. СПб.: ООО «Торгово-издательский дом «Амфора», 2015. С. 137.

Уходя, гость должен помнить о взаимном приглашении к своему столу радушных хозяев.

*Этикетные правила застольной беседы*<sup>565</sup>, которая может быть ориентирована на актуальную ситуацию, так и совершенно не связана с ней, либо построена на чередовании обоих типов речевого общения.

Несмотря на широкий диапазон тем застольной беседы, тем не менее существуют и тематические табу. К ним относят темы о том, что может испортить аппетит, физические отравления, критика вкушаемой еды и хозяйки/хозяев.

Начиная разговор, необходимо помнить о статусе людей, сидящих за столом.

Нельзя обращаться к человеку по кличке.

При разговоре следует следить за своим поведением и нравственными проявлениями. Нельзя кривляться, «ставить себя умнее других», «искать ошибки в речи других»<sup>566</sup>.

Беседовать за столом необходимо, не повышая голоса и без насмешек, «не говорить слов, которые обидят другого, и не перебивать человека»<sup>567</sup>.

Разговор во время принятия пищи должен протекать в положительно-жизнерадостном русле, выстраиваясь на принципах правды, честности и порядочности. В нравственные обязанности мусульман входят этические правила «не привыкать к плохим словам, не лгать, не давать ложную клятву, не злословить, не сплетничать, не обещать того, чего не исполнишь»<sup>568</sup>.

«Разговор должен быть сдержанным, надо избегать острых и неприятных тем»<sup>569</sup>.

Речь должна быть осмысленной и позитивной, избегающей слов, «в которых нет пользы в этой жизни и в будущей», что требует от произносящей личности ответственности и умения задуматься «о последствиях сказанного»<sup>570</sup>.

---

<sup>565</sup> См.: Лутфуллин С. Нравственные обязанности мусульман. Казань: КазПринт, 2011. С. 23.

<sup>566</sup> Лутфуллин С. Нравственные обязанности мусульман. Казань: КазПринт, 2011. С. 23.

<sup>567</sup> Там же.

<sup>568</sup> Там же.

<sup>569</sup> Смолянский Б. Священная кухня. Религия и питание / Б. Смолянский, В. Лифляндский. СПб.: ООО «Торгово-издательский дом «Амфора», 2015. С. 159.

<sup>570</sup> Лутфуллин С. Нравственные обязанности мусульман. Казань: КазПринт, 2011. С. 23.

Во время застольного разговора не рекомендуется «говорить много без надобности»<sup>571</sup>.

Отдавая дань уважения старшим, тем не менее нельзя «много хвалить другого человека»<sup>572</sup>. Как известно, переизбыток похвалы может перейти в лицемерие.

Никогда «не выдавать чужие секреты, доверенные вам»<sup>573</sup>.

Подытоживая этикетные правила поведения за столом, перенесемся в эпоху Средневековья. Великий ученый, философ и врач Абу Али Хусейн ибн Абдуллах ибн аль-Хасан ибн Али ибн Сина, или Авиценна (980–1037), выразил многие правила восточного этикета поэтически. Они оказываются созвучными татарской культуре и ее гастрономическому коду:

В еде не будь до всякой пищи падок,  
Знай точно время, место и порядок.  
Спокойно, не спеша, без суеты  
В день раз иль два питаться должен ты.  
В дни жаркие, считаю, будет мудрым,  
Горячей пищей насыщаться утром.  
Питайся, если голод ощутил,  
Еда нужна для поддержания сил.  
Зубами пищу измельчай всегда,  
Полезней будет, впрок пойдет еда.  
В компании приятной честь по чести  
Есть следует в уютном чистом месте.  
Тому на пользу мой совет пойдет,  
Кто ест и пьет достойно, в свой черед.

*Это интересно.* Возможно, общность этикетных правил средневекового мыслителя Абу Али Сины и татарского ученого-просветителя Каюма Насыри неслучайна. Многие в их биографиях перекликалось. Они были многогранными учеными, оставившими после себя многочисленные труды в различных областях знания. Через всю жизнь Абу Али Сина пронес исследовательский дух,

---

<sup>571</sup> Там же.

<sup>572</sup> Там же.

<sup>573</sup> Там же.

проявив себя как ученый энциклопедического дарования. Энциклопедичность обнаруживается и в творчестве Каюма Насыри, которого по праву можно назвать татарским Леонардо да Винчи. Жизнь Абу Али Сины не была спокойной и безмятежной: то он был востребован, то находился в опале, отправляясь в скитания. Подобная неоднозначность имела место и в жизни Каюма Насыри. Об обоих ученых осталось мало сведений. Многие эпизоды их жизни обрастали мифами и преданиями, что сегодня, с одной стороны, мешает реальному познанию их творческого пути, а с другой – их легендарность содержит в себе поучительный потенциал. Более того, Авиценна стал главным героем художественной притчи Каюма Насыри «Сказания о мудром Абу Али Сине, его брате Абу Али Харисе и невероятных приключениях, которые были с ними» (1861).

В целом «застольный этикет татар как разновидность этикета общекультурного разнообразен, что отразилось в огромном количестве правил. *Этикетные правила татар касаются отношения к еде (любовь и уважение), принципам ее приготовления (чистоте), порядку подачи блюд, сервировки стола и его эстетической составляющей, приема гостей, их угощения и развлечения, особых предписаний в поведении хозяину, хозяйке и гостям, учитывают религиозный компонент и медико-физиологическое обоснование приема пищи.* В застольном этикете нашли отражение дошедшая до нас с мифологических времен ритуальность, связанная с разделением на Своих (хозяин – хозяйка) и Других/чужих (гости), и жертвенность, символически выраженная в празднично накрытом столе и угощении.

Татарский застольный этикет основан на уважительном отношении к жизни и еде, согласно религиозным представлениям, дарованными Аллахом, людям, накрывающим стол («когда пьешь воду, не забывай, из какого она родника»<sup>574</sup>), гостю, пришедшему и вкушающему блюда. Этикетные застольные правила татар конституируют приличие (*при-лике/образе/лице*) и вежливость (от *вежа*, т. е. знаток правил поведения, *ведующий/знающий* их) людей во время трапезы. Благодаря этикетным нормам

---

<sup>574</sup> Татарское народное творчество: в 15 т. Т. 6: Пословицы и поговорки / сост. К. Ш. Махмутов, Х. Ш. Махметов. Казань: Татарское книжное издательство, 2017. С. 221.

процесс принятия пищи оказывается показателем нравственного и эстетического облика личности, а также ее отношения к жизни.

В своде правил татарского застольного этикета обнаруживаются этические и эстетические, религиозные и светские, объективные и субъективные установки. Этикет татар становится местом пересечения культурно-исторического пласта народа и современности.

Еда у татар была окружена особой *любовью и уважением*, в чем высвечивалось доброжелательное отношение не только к собственной кухне, но и жизни в целом. Непозволительным в татарской традиции было характерное для современности перекусывание на ходу: трапеза требовала времени и эмоционального позитивного настроения. Особенность татарского застольного этикета обусловлена религиозными предписаниями, касающимися запрета на употребление свинины и второстепенной роли женщины, нравственными принципами народа, в которых принято выказывать уважение к старшему, гигиеническими требованиями соблюдения чистоты.

В этикетных предписаниях аккумулируются лучшие традиции народа, демонстрирующие такие его качества, как уважение к людям и тому, что они производят, наличие законов гостеприимства, умение делиться и чувство меры. Знание и соблюдение этикетных правил и норм обеспечивает личности хорошую репутацию, взаимопонимание, установление контактов, быструю адаптацию в/к среде.

Самый большой свод этикетных рекомендаций существует для *гостя*. Подобное неслучайно. Любое застолье обладает архетипическим смыслом, о котором порою в современности не задумываются. Праздничный стол представлял собой перерыв в мерном течении повседневных забот, был точкой перехода в иное качественное состояние и/или очередного начала отсчета времени. Дело в том, что большинство праздников первоначально были связаны с земледельческим календарем, его временем и сакральным пространством в виде плодородной почвы, силы семян/почек/цветов, а само «земледелие в предельно драматическом виде воспроизводит тайну возрождения растительной жизни»<sup>575</sup>, мощь урожая.

---

<sup>575</sup> Элиаде М. Очерки сравнительного религиоведения. М.: Ладомир, 1999. С. 306.

Сама земледельческая драма в виде многочисленных ритуалов развертывалась вокруг центральной тематической проблемы – *проявление в урожае (личной/безличной) силы*. Неслучайно «цель ритуалов, как простых, так и со сложным сценарием, – установить благоприятные отношения между человеком и этими силами, а также обеспечить их циклическое возрождение»<sup>576</sup>. При этом в ритуалах одновременно воздавались почести мифической силе и поддерживалась ее активность. Любой ритуал пытался воспроизвести первоначало – акт Творения, не обходившийся без жертвы, дававшей начало жизни и обеспечивающей богатый урожай. Смысл жертвы – «это всего лишь возрождение сакральной силы, заключенной в урожае», а плодородие как исполненность становилось «условием оптимального функционирования всего»<sup>577</sup>. Страх первобытных людей перед исеяканием сил природы, приносящих пользу, привел к идее их поддержания: люди пытались «искупить вину, принося в жертву первые плоды земли, чтобы примириться с “силами” и получить разрешение на то, чтобы и дальше пользоваться ими безнаказанно»<sup>578</sup>. Такой алгоритм сценария описывает М. Элиаде, считая его образцом всех жертвоприношений.

Земледельческий труд, связанный с Матерью-Землей, одновременно трактовался как благотворный, высвобождающий силы растительности и управляющий плодородием, а если шире – жизнью, и опасный, проникающий в мир мертвых и будоражащий *ведомство смерти*. Как заключил М. Элиаде, «мертвецы имеют прямое отношение к таинству возрождения, к циклу Творения, к неистощимости плодородия», ожидая «возвращения к жизни в новом обличье»<sup>579</sup>. По представлениям древних людей, мертвые «стоят ближе к человеку, и именно их земледелец умоляет благословить и поддержать его труды»<sup>580</sup>. Неслучайно земледельческий ритуал нуждался в жертвоприношении (умершим/силе прорастания/ветрам/дождю) как залогом успеха и обеспечения хорошего урожая.

---

<sup>576</sup> Элиаде М. Очерки сравнительного религиоведения. М.: Ладомир, 1999. С. 310.

<sup>577</sup> Там же. С. 319.

<sup>578</sup> Там же. С. 319.

<sup>579</sup> Там же. С. 322.

<sup>580</sup> Там же. С. 323.

Жертвоприношение влекло за собой пир с излишествами и праздник, концентрирующие в себе жизненную энергию. В ритуальном празднике пересекаются линии жизни и смерти, «формируя новый, единый образ бытия, завязанный на дремлющих в земле ростках жизни»<sup>581</sup>. Как заметил З. Фрейд, «жертвоприношение и празднество совпадают у всех народов; каждое жертвоприношение составляет в то же время праздник, и ни один праздник не праздновался без жертвоприношения. Праздничное жертвоприношение было делом радостного возвышения над собственным интересом, подчеркиванием общности между собой и божеством»<sup>582</sup>. В своей глубинной первооснове жертвоприношение в виде человека/животного/растения/семян предназначалось для кормления сверхъестественных сил (природных стихий, Богов, священных животных либо человека, воплощающего божество) и мертвых, которые «лично принимают участие в ритуалах живущих»<sup>583</sup>. Жертва трактовалась как материал для символического творения космоса, способная поддержать жизненную энергию. Как справедливо заключил М. Элиаде, «солидарность всех форм жизни – один из наиболее значительных концептов первобытного человека», практическая выгода которого заключалась в следовании принципу: *«самый благоприятный результат будет иметь то, что делается сообща»*<sup>584</sup>. Позже произошла трансформация ритуального подношения: появилось представление о том, что еду божеству можно заменить символическим (запахом/паром/эссенцией), а пищу могут есть жрецы и члены племени. При этом сохраняется почтительное отношение к добываемой пище и ее поеданию.

Человек посредством ритуалов приобщался к сакральным силам природы и жизни растений. Считается, что «земледелец входит в сферу абсолютной святости и становится ее частью, а его труды имеют космические последствия, ибо они свершаются в рамках космического цикла», а сам «год, времена года, лето и зима, пора сева и пора жатвы – все они

---

<sup>581</sup> Там же. С. 325.

<sup>582</sup> Фрейд З. «Я» и «Оно». Тбилиси: Мерани, 1991. С. 324.

<sup>583</sup> Элиаде М. Очерки сравнительного религиоведения. М.: Ладомир, 1999. С. 322.

<sup>584</sup> Там же. С. 325–326.

представляют собой целостные формы, каждая из которых обладает своей собственной, автономной онтологической значимостью<sup>585</sup>. Каждый земледельческий ритуал провожал старое/враждебное, приветствуя новое/могучее. Благодаря этому, как считает М. Элиаде, рождается «оптимистический взгляд на бытие: смерть представляется не более чем временной модификацией модели бытия; зима – это уже не конец, ибо за ней следует тотальное обновление природы, демонстрирующей новые, безграничные формы жизни; по сути, ничто не умирает – все лишь переходит в состояние первичной материи и отдыхает в ожидании следующей весны»<sup>586</sup>. Именно земледелие способствовало пониманию человеком единства жизни и ритмичности ее процессов, связанных с повторением.

Периодически повторяемые праздники с жертвоприношением сопровождались особым психологическим состоянием, называемым М. Элиаде «ностальгией по раю», т. е. желанием личности «пребывать всегда и без усилий в середине мироздания, в Центре реальности, в сердце сакрального», преодолевая «человеческое предопределение» и возвращая «себе судьбу богов»<sup>587</sup>. «Тот Аллах, кто сотворяет, он же повторяет Творение»<sup>588</sup>. Посредством праздников в мерную жизнь людей встраивались сакральные пространства и время, давая возможность прикоснуться к вечному, внося элемент обновления и упорядочивания бытия. При этом ностальгия по раю для человека связана с конкретным раем, «здесь, на Земле, и *сейчас*, в данную минуту»<sup>589</sup>, поэтому попытка его реализации обнаруживается в праздничном застолье.

Само застолье в первую очередь концентрируется вокруг Другого/гостя, оказывающегося центральной его фигурой. Гость, на которого переносят символизм силы, заключенной в урожае, амбивалентен: он одновременно жертва, вступающая на незнакомую территорию, и принимающий жертвоприношение. Другой/гость для хозяев оказывается

---

<sup>585</sup> Там же. С. 306.

<sup>586</sup> Там же. С. 306–307.

<sup>587</sup> Там же. С. 349.

<sup>588</sup> Коран. XXIX, 20 и сл. [Электронный ресурс] / перевод с арабск. яз. И. Ю. Крачковского – URL: <https://falaq.ru/quran/kgac/>, свободный (дата обращения: 18.06.2019).

<sup>589</sup> Элиаде М. Очерки сравнительного религиоведения. М.: Ладомир, 1999. С. 371.

одновременно чужим/неизвестным/тайнственным и родственным/знакомым/близким. Гость в своей открытости отдает себя хозяевам, соглашаясь на совместную трапезу. Амбивалентность переживания Другого/гостя сродни пониманию *сакрального*. С. Франк, рассуждая о непостижимости подобного опыта взаимодействия в социальном, подходит к пониманию *святыни*. Другой/гость, заключающий в себе мир общий с хозяевами и уникальный/самобытный, выражаемые глаголом *есмы*, вызывает трепетное отношение к нему. «Непосредственное самобытие узнает в “ты” успокоительную, отрадную ему реальность сходного, сродного, родного ему – некую свою родину»<sup>590</sup>. Самобытие Другого/гостя, чтобы стать действительностью, нуждается во встрече, позволяющей ему произнести: *я есмь*. Именно застолье конституирует выделенное С. Франком *есмы* благодаря *встрече, дарению и исповеданию*. Праздничный стол и совместная трапеза располагают к доверительности и открытости, позволяя принять и понять священность/уникальность Другого.

Сам процесс взаимодействия с Другим/гостем, следуя логике С. Франка, можно конструировать следующим образом. Вовлеченность в праздничный процесс способствует *осознанной неосознанности* момента встречи, потому что праздничная встреча эмоционально перенасыщена, что затемняет ее рефлексивный аспект. Большей частью встреча осознается *post factum*/ретроспективно. Праздничный стол и угощения на нем символизируют приношение/дарение, помогающее в диалектике взаимодействия хозяина и гостя, каждый из которых бескорыстно отказывается *от части себя* в пользу иного и сосредотачивается на нем. Исследователь Б. В. Марков подчеркивает, дар как «исходное основание человеческого бытия» оказывается довольно «искренним и безответным», накладывая «чужовищную ответственность» на приносящего дары и принимающего их<sup>591</sup>.

Через акт дарения происходит очередное чудо взаимодействия хозяина и гостя – *исповедание*, демонстрируемое в речи. Исповедание, окрашенное субъективными оттенками, являет открытость Другому, но

---

<sup>590</sup> С. Л. Франк. Непостижимое. Онтологическое введение в философию религии // Сочинения / С. Франк. М.: Правда, 1990. С. 366.

<sup>591</sup> Марков Б. В. Знаки бытия. СПб.: Наука, 2001. С. 375.

благодаря нравственным принципам не нарушает границ инаковости. Перечисленные черты застольного взаимодействия, связанные со встречей, дарением и исповедальностью, позволяют говорить *о священности праздничного стола*.

Гость своим присутствием вызывает страх, но при этом придает загадочную торжественность совершаемому: «его могут истязать и даже убить, но могут и обожествить, относясь к нему как к наделенному магической силой существу»<sup>592</sup>. Только жертвоприношение, в том числе в лице гостя, и последующее за ним застолье могут снять напряжение, связанное с появлением Другого. Совместное поедание жертвы рождает особую связь между вкушающими, нуждающуюся в повторении. Данное обстоятельство влечет за собой нравственные обязательства со стороны Своих и Других, связанные с отсутствием враждебности и появлением безопасной территории. Более того, в подобной трапезе первоначально неосознанно закладываются этикетные правила, основанные на уважении, равенстве, справедливости. Вспомним замечания Э. Канетти, «неоспоримо определенное уважение по отношению друг к другу среди тех, кто ест вместе. Оно выражается прежде всего в том, что они делят пищу. Лежащее на общем блюде принадлежит им всем. Каждый берет часть себе, каждый видит, что и другие взяли. Все стараются быть справедливыми, никто не берет слишком много. Самая сильная связь между едоками возникает, когда они едят от одного – одного животного, одного тела, которое они знали живым и единым, или от одного каравай хлеба. Но ощущение легкой праздничности, царящее среди них, только этим не объяснить; их взаимное уважение означает также, что они не будут есть друг друга. Хотя такая опасность всегда существует между людьми, живущими совместно в группе, в момент еды она наиболее заметна. Люди сидят вместе, люди обнажают зубы, люди едят, но даже в этот критический момент ни одному не приходит охота попробовать от другого. Каждый следит за собой, но следит и за другими, ибо все равно обязаны сдерживаться»<sup>593</sup>.

---

<sup>592</sup> Хренов Н. А. Застолье в истории культуры: от архаических ритуалов к современным обрядовым формам [Электронный ресурс]. – URL: <https://rosh-mosoh.livejournal.com/279828.html>, свободный (дата обращения: 18.06.2019).

<sup>593</sup> Канетти Э. Масса и власть. М.: AdMarginem, 1997. С. 241.

Впоследствии закрепляется традиция званых обедов, предназначенных «для обновления связей, причем не связей на основе взаимопонимания, общих интересов или политических взглядов, а простых эмоциональных связей между участниками или, точнее, между хозяином и каждым из приглашенных. Этот обряд укрепляет и кристаллизует чувство дружбы, и в лучшем случае каждый из его участников ощущает, до чего же очаровательны все его сотрапезники, а в худшем – что они, в конце концов, не такие уж мерзавцы. Если эти чувства не появились и хоть в какой-то степени не сохранились после обеда, такой обряд можно считать неудачным»<sup>594</sup>.

Таким образом, совместная трапеза с Другим/гостем олицетворяет специфическую трансформацию обряда перехода в обряд включения (терминология А. ван Генеппа), благодаря чему гость, нередко не догадываясь, становится Своим. Во время праздничного застолья все присутствующие испытывают празднично-приподнятое настроение, приобщаясь к сакральному и космическому порядку. Празднично накрытый стол и действие, связанное с поеданием пищи, воссоздают гармонию космоса, неосознанно возвращая людей к моменту творения, идиллии, лишенной конфликтов. Они возвращают людей в первовремя мифического, обновляя жизнь и внося в нее элемент гармонии.

Помимо этого, гостем может быть и родственник, поэтому совместная трапеза с ним помогает укреплению родственных связей и сближению, становясь повторяемой. Согласимся с Н. А. Хреновым, заключившим, «ни в чем другом семейное единство не проявляется так ярко, как в повторении семейного застолья, в процессе которого семейная жизнь достигает апогея, становится наиболее интенсивной»<sup>595</sup>.

Подчеркнем, подобные законы гостеприимства можно обнаружить у всех народов мира. Как правило, Других встречали с благоговением. О татарском гостеприимстве оставили сведения огромное количество пу-

---

<sup>594</sup> Коллингвуд Р. Дж. Принципы искусства. М.: Языки русской культуры, 1999. С. 80.

<sup>595</sup> Хренов Н. А. Застолье в истории культуры: От архаических ритуалов к современным обрядовым формам [Электронный ресурс]. – URL: <https://rosh-mosoh.livejournal.com/279828.html>, свободный (дата обращения: 18.06.2019).

тешественников и исследователей, начиная с арабского путешественника и писателя Ахмада ибн Фадлана (877–960).

Наиболее ярко жертвенность приходящего высвечивается в свадебном обряде сватовства, связанном с приходом жениха в дом невесты, и вхождения молодой жены в дом мужа, а также в застольях, связанных с религиозными праздниками.

Гость, даже если он родственник, изначально трактуется как Другой, требующий во время застолья его признания/при-знания как Своего. Именно праздничный стол оказывается местом встречи с Другим, точкой взаимодействия и взаимоприятия, рождая игровую ситуацию взаимобмена. Как считал М. Мосс, в совместных трапезах каждый получал возможность быть сопричастным сущности другого. Дело в том, что процесс взаимоотношений с Другим подразумевал трансцендирование, т. е. выход за собственные пределы, в результате чего происходило в том числе обнаружение границ собственного Я и даже достраивание его до определенной цельности. Ведь «никакого готового “я” вообще не существует до “встречи” с “ты”»<sup>596</sup>. При этом в совместной трапезе как активном действе не только Другой формирует Я, но и Я формирует Другого, подчиняя законам собственного дома и существующим правилам застольного этикета.

В застольном признании/при-знании посредством еды как ритуальной жертвы и ее поглощения, сопровождающихся общением, осуществляется узнавание, которое влияет на диалектику взаимоотношений с гостем. С одной стороны, хозяева демонстрируют уважительное отношение к Другому, угощая и (о)познавая его. С другой стороны, гость, олицетворяя жертву, сознательно пришедшую к Другим и не знающую (делающую вид), чем закончится встреча, преступая себя, выказывает нравственное отношение к встречающей стороне, разделяя трапезу с хозяевами.

Сам процесс признания/при-знания Другого оказывается довольно многоплановым. Протекая в объективной обстановке, он связан со сферой субъективности, задействуя интеллектуальный, эмоционально-чувственный, физический и духовный потенциал обеих сторон. Процесс

---

<sup>596</sup> Франк С. Л. Непостижимое. Онтологическое введение в философию религии // Сочинения / С. Франк. М.: Правда, 1990. С. 349.

совместного поглощения пищи в системе координат «Свои – Другие» одновременно задействует сознание и тело, помогая сформироваться необходимым взаимоотношениям добропорядочности. Хозяева и гость во время трапезы узнают друг друга, «схватывая» ситуацию в ее смыслах и отношении к ним. Так, о гостеприимстве хозяина и его дома невозможно узнать без Другого. В свою очередь, культурный облик/об-лик гостя проясняется при взаимодействии с хозяином.

Во встрече за столом проявляется индивидуальная уникальность человека, что, рассуждая в духе М. Хайдеггера, помогает актуализироваться ему в мире. Данная актуализация осуществляется посредством отношения к накрытому столу и хозяевам/гостю, процессу принятия пищи, умению держаться и вести беседу на самые разные темы. Событийность/со-бытийность трапезы, в которой встречаются свои и Другие, демонстрирует бытийно-ценностное проявление/про-явление индивида, высвечивая подлинность/неподлинность существования. Открывая себя Другому, личность открывает, конституируя, себя-для-самого-себя посредством взаимообмена бытийными горизонтами и возможностями.

Именно порядок татарского застолья в виде этикетных норм способствует его позитивной направленности и энергичности, противостоя негативным силам мироздания и преобразая хаос повседневной жизни»<sup>597</sup>.

### **Вопросы для осмысления**

1. Изучите материал по истории возникновения этикета и, в частности, застольного этикета. Для чего людям потребовалось изобретение этикетных правил?

2. Нужно ли соблюдать этикетные правила или в современности этикет не более чем атавизм? В условиях современных трансформаций, мобильности и появления заведений быстрого питания что происходит с соблюдением этикетных правил?

---

<sup>597</sup> Яковлева Е. Л. Татарский застольный праздничный этикет: реконструируя традицию // Вестник Казанского гос. университета культуры и искусств. 2018. № 1. С. 50–56. – URL: <https://cyberleninka.ru/article/n/tatarskiy-zastolnyy-prazdnichnyy-etiket-rekonstruiruyaya-traditsiyu>, свободный (дата обращения: 29.05.2019).

3. Подумаете о роли этикета и застольных этикетных правил в жизни человека и общества. Ответ аргументируйте.

4. Внимательно изучите выделенные автором рубрикации татарского застольного этикета. Можно ли выделить иные рубрики? На ваш взгляд, какие из этикетных застольных правил являются устаревшими?

5. Выпишите для себя и своих близких универсальные, на ваш взгляд, правила застольного этикета, которые можно использовать в любой ситуации, связанной с приемом пищи.

6. Изучите застольные этикетные правила других народов. Сравните их с этикетом татар.

7. Подумайте, почему самый большой свод этикетных правил связан с личностью гостя? На основе прочитанного материала раскройте ахетипичность смысла праздника и застолья, а также амбивалентность фигуры гостя.

8. Найдите отрывки их произведений мировой художественной литературы, в которых герои строго следовали/нарушали застольный этикет.

9. Прочитайте отрывок о безумном чаепитии из «Алисы в Стране чудес» Льюиса Кэрролла (из раздела «Особенности татарской кухни»). Какие принципы застольной беседы соблюдены/нарушены в нем? Ответ аргументируйте.

10. Подберите к татарским праздникам возможные темы для застольных бесед, учитывая специфику застолья, возраст и статус собравшихся, пол, сферы трудовой деятельности и интересов. Результаты оформите в виде презентации.

11. Внимательно изучите репродукции с сайта Государственного музея изобразительных искусств Республики Татарстан (режим доступа: <http://izo-museum.ru>), связанные с темой «Татарская кухня». Найдите картины, иллюстрирующие основные проблемы пособия, и сделайте презентации на темы «Гастрономическая культура татар», «Гастрономический код татарской национальной кухни», «Своеобразие татарской национальной кухни», «Праздничное застолье татар», «Повседневная татарская кухня», «Детская кухня татар», «Татарское гостеприимство», «Дары природы края», «Еда как роскошь жизни».

## ■ Заключение

Есть – значит жить, значит работать,  
значит строить, творить, мыслить.

*В. В. Похлебкин*

Раз это жизнь, то иногда  
и посуда должна греметь.

*Татарская пословица*

Питание представляет собой сложную систему, связанную не только с физиологическим актом, поддерживающим жизнь и здоровье людей, но и имеющую собственный философско-культурный подтекст, включающий в себя природно-географические, исторические, религиозные, национальные, социально-экономические и другие факторы. Изучение гастрономической культуры приводит нас к реконструкции традиционных форм быта и духовной культуры. Само рождение культуры и становление человека культурного осуществлялось в неразрывном единстве с кулинарией как искусства приготовления пищи, а также формированием застолья, его принципов и правил. Не случайно, характеризуя еду, мы называем ее артефактом культуры.

Именно еда, способы ее приготовления и потребления несут на себе следы перехода от природного к культурному, оказываются носителями колоссального количества информации (например, *свои – чужие, коллективное – индивидуальное, светское – религиозное, повседневное – праздничное* и пр.), а также мощным каналом передачи чувств и эмоций. Посредством пищи мы получаем сведения не только об истории культуры определенного народа, специфике его национальной кухни, но и о внутреннем мире людей, приготовивших блюда, накрывших стол и/или пробующих/(в)кушающих предлагаемое. Еда – частица души как человека готовящего, так и человека вкушающего. Она представляет собой не только материальный, но и эмоциональный продукт, поэтому человек готовящий должен чудодействовать с воодушевлением и любовью, а человек вкушающий – с радостью принимать дар жизни в виде яств. Только в этом случае пища принесет пользу, не нанося вред личности и ее организму.

Пища обуздывает природные влечения человека, переводя их в культурное русло, что наиболее ярко проявилось в застольном этикете. Процесс принятия пищи демонстрирует определенное отношение не только к еде, но и жизни в целом, задействуя органы чувств (зрение, обоняние, осязание, вкус, слух). В этом процессе индивид получает колоссальный заряд энергии, пробуя и испытывая наслаждение от разнообразных блюд, сервировки стола, застольного этикета и сопровождающих пищевую церемонию бесед. Синтез чувств и эмоций активизирует личное рациональное, что позволяет сформировать суждение о еде, где в качестве ориентиров выступают дихотомические характеристики *аппетитное – неаппетитное, ароматное – неприятное, вкусное – невкусное, свое – чужое, прекрасное – отвратительное*. Перечисленное говорит об энергичности еды и ее философской значимости в жизни каждого. Еда, предвкушение наслаждения и удовольствия от ее вкушения, непосредственный процесс принятия пищи оказываются показателями нравственного и эстетического облика личности, ее мироощущения и отношения к жизни.

Национальная принадлежность человека проявляется в его следовании определенной традиции, в том числе традиции, связанной с гастрономической культурой определенного народа, лежащей в основе гастрономического кода. Формирующаяся на протяжении долгого времени кулинарная традиция оказывается мощным символом национальной идентичности. Именно традиция выступает в качестве фундирующего основания, одновременно приводящего к единому коду культуры и в то же время высвечивающего своеобразие национальной кухни татар. Через призму кулинарной традиции татарского народа можно изучать его культурные, мифологические, религиозные, нравственно-эстетические представления и жизненный мир.

Татарскую кухню, воплощающую Космо-Психо-Логос народа, можно по праву назвать одной из вариаций миропонимания сущности бытия. В ней воплощается триединство окружающей природы, душевного склада и мышления. Это своеобразный мыслеобраз нации, получающий воплощение в наглядности и вкусовой осязаемости. Кухня татар – это «вариант инварианта (единой мировой цивилизации, единого исторического процесса)», оказывающийся ключом не только к культуре татарского народа, но и мировой цивилизации («через варианты – познать

Инвариант»)»<sup>598</sup>. Дело в том, что национальный образ отдельной культуры неотделим от других и культурного образа мира в целом. В этом обнаруживается культурный парадокс: «с одной стороны, народы мира максимально сближаются по образу жизни, быту, производству, культуре, а с другой – обостряется национальная чувствительность»<sup>599</sup>.

Национальная кухня татар представляет собой один из важнейших элементов культуры народа, обладая, несмотря на определенные влияния и заимствования, собственными неповторимыми чертами и особенностями. Особую роль в создании национального колорита пищи играют воздух и вода региона, насыщающие блюда неповторимыми вкусовыми качествами, которые невозможно полностью воспроизвести на чужой земле. Не последнюю роль в формировании кухни сыграл и религиозный фактор (по отношению к татарам – ислам, крымчанам – православная ветвь христианства, а более ранний пласт истории связан с язычеством), предписывающий употребляемые и запрещенные продукты, посты и обычаи.

Существование традиции национальной кухни свидетельствует о наличии у татарского народа гастрономической культуры, в основе которой лежат кулинарная культура, *культура принятия еды и гастрономическая рефлексия*. Данные категории нашли отражение в перечне используемых продуктов, способов их обработки и приготовления, пищевых табу, вкусовых предпочтениях татар, в их традиционных блюдах, связанных с различными событиями, а также в существовании довольно развернутого свода этикетных установок, касающихся приема пищи и проведения трапез. Формирование национальной кухни с ее традиционными блюдами и их рецептурой свидетельствует не только о гастрономической культуре, но и доставляемым ей удовольствием вкушения и сохранения/передачи традиции.

Безусловным достоинством кухни татар является ее разнообразие, базирующееся на натуральности, пропорциональности ингредиентов блюд, ароматности и вкусовой гармонии. Как готовя пищу, так и вкушая ее, необходимо знать чувство меры, чтобы не перейти границ и остано-

---

<sup>598</sup> Гачев Г. Д. Космо-Психо-Логос: национальные образы мира. М.: Академический проект, 2015. С. 9, 11.

<sup>599</sup> Там же. С. 10–11.

ся в рамках национальной специфики вкуса. Татарская кухня включает в себя огромное разнообразие первых и вторых блюд, мучных печенных изделий и десертов, входящих в рацион татар до сих пор. Для татарской национальной кухни характерно уникальное сочетание мяса, круп/овощей и теста. Особую роль на кухне играет женщина: именно она, занимая второстепенную роль в семье после мужа, властвует над всем процессом приготовления различных блюд.

Как и у других народов мира, татарская кухня делится на повседневную/внутреннюю и праздничную/внешнюю, при этом, безусловно, преобладает повседневная пища. Праздничная пища татар отличается определенным символическим значением, излишеством, обилием блюд и четким следованием этикету. Но и повседневная, и праздничная татарская кухня учит жить вкусно, соблюдая ее правила.

Именно национальная еда и ее приготовление требуют творческого подхода к рецепту, определенного опыта и навыков, что значительно расширяет сознание личности, уводя от современных стандартов, в которых преобладает философия быстрого питания. Национальная кухня татар демонстрирует неповторимый вкусный, сочный и сытный колорит, довольно гостеприимный и эстетичный. Татарская еда, базируясь на доступных продуктах, оказывается одновременно простой и изысканной, незатейливой и изобретательной. В ней оказываются закодированными древние традиции народа.

Актуализация в современности гастрономической тематики не в последнюю очередь связана с тем, что гастрономический код культуры подвержен деконструкции. Сегодня мировой рынок продовольствия активно пополняется генетически измененными продуктами, в том числе картофелем, клубникой, кофе, кукурузой, помидорами, соей. В конце XX в. во всем мире помимо мясных/рыбных/овощных/фруктовых консервированных продуктов и сухих концентрированных супов/каш «появились полуфабрикаты готовой пищи, то есть еда, почти целиком готовая к употреблению, запечатанная в банках, пакетах, коробках и нуждающаяся лишь в 3–5-минутном разогревании»<sup>600</sup>, что повлекло за собой

---

<sup>600</sup> Похлебкин В. В. Кухня века. – URL: <http://litresp.ru/chitat/ru/П/пohlebkin-viljyam-vasiljevich/kuhnya-veka>, свободный (дата обращения: 17.06.2019).

снижение доли домашнего приготовления блюд. Распространяются сети быстрого обслуживания, где предлагается стандартная, довольно однообразная и неменяющаяся пища, приготовленная «без затрат собственного ума, инициативы и энергии» (В. В. Похлебкин). Реклама, СМИ активное развитие сферы быстрого питания приводят к парадоксальной ситуации: феномен еды в нем обнуляется, превращаясь в симуляцию. Как справедливо заметила исследователь И. В. Сохань, сегодня «пищевая индустрия моделирует кулинарное и гастрономическое пространство в рамках бинарности соблазн – пустота», в итоге «ведомый голодом потребитель еды соблазняется заманчивой формой и получает пустоту в качестве пищи для своей телесной, и не только, идентичности, а платит за это истощением онтологических ресурсов»<sup>601</sup>. Данное обстоятельство подводит к идее о (с)охранении национального гастрономического кода татар. Только благодаря этому «в будущем мы будем питаться не пилюлями и концентрированными микстурами, а самой разнообразной животной и растительной пищей в высококвалифицированной кулинарной обработке. И это не туманные фантазии начала XX в. о еде будущего, а вполне осуществимая и осязаемая реальность XXI в.»<sup>602</sup>.

Одной из форм сохранения гастрономической культуры и традиции определенного народа является набирающий сегодня обороты рынок этнических товаров и услуг в Республике Татарстан, а также гастрономический туризм, демонстрирующие этнокультурный гастрономический бренд региона. Основная цель данного вида туризма и некоторых видов этнических товаров и услуг заключается в наглядном экспонировании кухни народа. Как правило, знакомство с кухней осуществляется и процессом приготовления национальных блюд, и процессом их вкушения. Отметим, что развитие подобного вида туризма на территории Республики Татарстан будет способствовать не только (с)охранению традиции, но и распространению ее элементов во всем мире.

---

<sup>601</sup> Сохань И. В. Женщина и гастрономический код культуры // Женщина в российском обществе. – 2010. – № 4 (Т. 57). – С. 50–60. – URL: <https://cyberleninka.ru/article/n/zhenschina-i-gastronomicheskiy-kod-kultury>, свободный (дата обращения: 29.05.2019).

<sup>602</sup> Похлебкин В. В. Кухня века. – URL: <http://litresp.ru/chitat/ru/П/pohlebk-in-viljyam-vasiljevich/kuhnya-veka>, свободный (дата обращения: 17.06.2019).

Французский философ, кулинар, юрист, экономист и политический деятель Жан Антельм Брийя-Саварен в своей книге «Физиология вкуса» заметил, «животное насыщается, человек ест, умный человек умеет питаться». В приведенной цитате интересен акцент на фразе «умеет питаться». Она в большей степени указывает на искусство питания, подразумевающее умеренность, рациональность, временной режим, избранность и наслаждение. Необходимо отметить, что, как и любому искусству, искусству питания необходимо долго и с вкусным удовольствием учиться. Прислушаемся к советам Авиценны, написавшего:

Питанье – непременно условие  
Того, чтоб было в целости здоровье.  
То будет тяжело для усвоенья,  
Что ешь без аппетита и уменья.  
От пищи грубой более вреда,  
И впрок тебе пойдет лишь та еда,  
Мизадж которой близок твоему.  
При выборе питанья потому  
Стремись уравнивать мизаджи,  
В леченье принцип сей используй также.  
Особенно в тех случаях, когда  
Причина осложнения – еда.  
Порой бывает так, что сам больной  
Привык питаться пищею дурной.  
Становится привычка страшной силой,  
Ведет к болезни и грозит могилой.  
А от привычки вредной, как от яда,  
Лишь постепенно избавляться надо.  
Итак, ешь блюда влажные сперва,  
Не нарушай законов естества.  
А после те, что вяжут, принимай,  
Вкушая, с кислым сладкое мешай.  
И если очень горяча еда,  
Скорей добавь холодное туда.  
Бывает пища чересчур влажна,  
Сухой добавки требует она.  
Когда же слишком много жира в ней,  
Добавить в пищу соль всего верней.  
В тени деревьев, где покой, прохлада,  
О горестях забыв, питаться надо.

В современности национальная татарская кухня, совмещающая в себе природное и культурное, материальное и духовное, интуитивно-чувственное и рациональное, посредством сформированного в регионе Среднего Поволжья и Приуралья в конце XIX – начале XX вв. гастрономического кода оказалась в хорошо сохраненном виде, демонстрируя самобытность народа. Главная задача современных людей заключается в (с)охранении и передаче накопленного будущим поколениям.

## ТАТАРСКИЕ НАРОДНЫЕ СКАЗКИ О ЕДЕ

Сказка ложь, да в ней намек!  
Добрым молодцам урок.

*А. С. Пушкин*

Будешь сиять тихо – узнаешь много.

*Татарская пословица*

Уважительное отношение к еде татарского народа проявляется в его фольклоре, особенно сказках. В них содержится мощный воспитательно-образовательный потенциал, направленный на формирование личности. Сказка помогает ребенку развивать интеллект, логику, воображение, учит быть активным и внимательным, оценивать ситуацию с точки зрения добра и зла. Как правило, в татарских сказках, связанных с кухней, продуктами питания и едой, подчеркивается роль труда, необходимого при добывании пищи, творческого подхода и любви к жизни.

### **Бедняк и два бая**

Когда-то в давние времена пришлось одному бедняку выехать в дальнюю дорогу вместе с двумя жадными баями. Ехали они, ехали и доехали до постоянного двора. Заехали на постоянный двор, сварили на ужин кашу. Когда каша поспела, сели ужинать. Выложили кашу на блюдо, продавили на середине ямку, налили в ямку масла.

– Кто хочет быть справедливым, тот должен идти прямым путем. Вот так! – проговорил первый бай и провел ложкой по каше сверху донизу; масло, из ямки потекло в его сторону.

– А я думаю, что можно идти и вот так, – сказал второй бай и торопливо сгреб масло в свою сторону.

Посмотрел бедняк на одного бая, посмотрел на другого, усмехнулся и запустил ложку в кашу, перемешал ее сверху донизу и сказал:

– А по-моему, жизнь с каждым днем меняется, и близко время, когда все перемешается во-от так!

Так и не удалось баям обмануть бедняка.

К вечеру следующего дня они снова заехали на постоялый двор. А был у них в запасе один жареный гусь на троих. Перед сном они уговорились, что гусь утром достанется тому, кто ночью увидит лучший сон.

Проснулись они утром, и каждый стал рассказывать свой сон.

– Мне приснилось, – сказал первый бай, – нарядился я в зеленый чапан, белую чалму и пошел в мечеть (чапан – богатая верхняя одежда муллы).

– А мне приснилось, что я превратился в лебедя и куда-то полетел, – сказал второй бай.

Пришла очередь бедняку рассказывать свой сон.

– Видел я во сне, – сказал он, – как один из вас нарядился в зеленый чапан и белую чалму и пошел в мечеть. – Видел я, как второй превратился в лебедя и улетел. Испугался я, думаю: не испортился бы гусь, – взял да и съел его!

### Камыр-батыр

В давние-предавние времена, когда была козлиная команда, когда дед с бабкой еще и на свет не родились, отчего мы с отцом только вдвоем пока жили, были, говорят, в некоем месте старик со старухой. Детей у них не было, и была по этому поводу большая печаль. Однажды сели они и подумали, прикинули и поразвесили, да из теста слепили себе сынка-удальца.

Бабка пошла корову доить, дед вышел дрова рубить.

Воротились они, да и ахнули: этот самый мальчик, которого слепили они из теста, с козлятами на полу играет...

И начал расти Камыр-батыр не по дням, а по часам. Выстругал ему дед битую гладкую, деревянную. Оперся на битую малец, и треснула бита напополам. Пошел дед тогда в кузницу, и сделал кузнец для его мальчика битую железную. Побежал Камыр-батыр с этой битой на улицу, стал с другими мальцами играть: в первый день – одному ногу сломал, во второй день – другому хребет перебил.

Собрался тут деревенский народ и сказал деду свое веское слово:

– Малец твой и на ребенка не похож, всех детишек наших искалечил, делай, что хочешь, а только чтоб в деревне его более не было.

И отправился тот малец по свету бродить. Шел он день, и шел он ночь, месяц минул, год прошел, от деревни он ушел на один вершок. И попал в дремучий лес. Повстречался ему в этом лесу человек стреноженный.

Камыр-батыр спрашивает у того человека:

– Ты зачем это ноги стреножил? Тот человек говорит:

– Мне и так в самый раз, тютелька в тютельку. Коли я их освобожу, за мной и птица быстрая не угонится.

Взял его Камыр-батыр себе в товарищи. Шли они, шли и встретился им по дороге человек, зажавший ноздрю одну пальцем.

Спрашивает Камыр-батыр у того человека:

– Ты зачем это одну ноздрю пальцем заткнул? Тот человек говорит:

– Мне и так в самый раз, тютелька в тютельку. Коли я вторую ноздрю открою, страшная буря поднимется. Я и в эту ноздрю, коли выдохну, могу мельницу ветрянную пять суток не переставая крутить.

Взял и его Камыр-батыр себе в товарищи. Шли они, шли, и встретился им по дороге старенький Дед с белой бородою, шляпа набекрень.

Спрашивает Камыр-батыр у того старика:

– Ты зачем это шляпу набекрень надел? Тот старик говорит:

Коли я шляпу прямо надену – пурга поднимется, всех снегом засыплет. А коли я шляпу на глаза надвину, вся земля на два аршина льдом покроется.

И старика взял Камыр-батыр себе в товарищи. Шли они, шли, и встретился им по дороге еще один человек: целится он из лука, целится... Спрашивает Камыр-батыр:

– Ты куда это так целишься? Тот человек говорит:

– Видишь, во-о-он там, в шестидесяти верстах, на высокой горе, на толстом дереве, на нижней ветке муха сидит? Хочу этой мухе левый глаз выбить.

Взял Камыр-батыр и лучника этого себе в товарищи. Шли они, шли, и встретился им по дороге один бородатый детина, который в земле возился.

Спрашивает у того детины Камыр-батыр:

– Ты что это возишься тут? Говорит бородатый:

– А вот стукну левой рукой – здесь гора, а стукну правой – здесь гора.

Взял и детину Камыр-батыр себе в товарищи.

Шли они, шли и дошли до одного тамошнего бая. И просили бая, чтобы он им свою дочь отдал. Очень упрямый тот бай оказался, стал им препятствия чинить. Говорит бай:

– Моя дочь падишаховой дочке ровня, не хуже ничем, не чета вам всем. Однако я человек добрый, коли обгонишь моего скорохода, отдам за тебя дочку.

Пустились теперь наперегонки баев скороход и Стреноженный. Скакнул Стреноженный и одним махом шестьдесят верст одолел. Решил он вздремнуть, пока баев скороход до него доберется, лег на пригорке и заснул крепко. Вот уже баев скороход обратно возвращается, а Стреноженный спит себе на пригорке, похрапывает:

Тут говорит Камыр-батыр:

– Ай-яй, никак верх за баевым скороходом останется? Ну-ка, стрельни в него, сделай такую милость.

Выстрелили Лучник и попал спящему в правую мочку. Встрепенулся Стреноженный, скакнул и вперед баева скорохода на майдане оказался.

Хитрил бай всяко, изворачивался и ухитрился-таки всю компанию в чугунной бане запереть. Навалили дров вокруг бани, огонь поднесли – намерен бай всех живьем зажарить.

Начало их припекать в этой бане. Поправил Камыр-батыр шляпу на голове у Седобородого, и поднялась в бане пурга, глаза застит. Однако раскалилась баня докрасна, опять их там припекает. Натянул Камыр-батыр шляпу ему по самые уши – и ударил в бане жуткий мороз, стены заиндевели.

Открыл на другой день бай двери в бане и рот разинул: жива вся компания, сидит и зубами дробь выбивает. Камыр-батыр говорит этому баю:

– Ты мне голову-то не морочь. Бороться будем или на кулаках драться? Выбирай, что тебе, баю, по сердцу.

Бай говорит:

– И поборемся, и на кулаках побьемся. Нет у меня такой дочери, чтоб за тебя замуж пошла. Сам бери, коли силенок хватит.

И пошла у них драка, и пошло у них побоище. Так они старались, что земля у них под ногами потрескалась: где ровно было, там вспучилось, где вспучено было – заблестело, как лысина. День они бились, и ночь они бились, и утром колотились, и вечером молотились. Ловким бойцом себя показал Камыр-батыра товарищ, закрывающий пальцем ноздрю: дунет-свистнет в пустую ноздрю – двадцать баевых слуг улетят вверх тор-машками. Стукнет Бородатый справа – гора вырастает, стукнет он слева – другая гора, тридцать слуг баевых под той горою. А взмахнет сам Камыр-батыр своей битой и враз сорок баевых слуг положит.

Не вытерпел бай такого избиения, отдал свою дочь. Как выдали баеву дочку за нашего батыра, пир горой пошел. Тридцать дней к нему готовились, сорок дней этот пир справляли, пять кобыл непойманных сварили, наелись все до отвала.

И я на том пиру побывал, ай, хороший был пир! Столы от кушаний так и ломились, в котлах бараны живые томились, мед-пиво ставили бочками – век бы ходить за такими дочками! – честное общество ковшами хлебало, мне, правда, одной ручкой перепало.

### **Шах-петух**

В одном курятнике жил-был петух. Ходит по двору, ходит, по всем сторонам оглядывается, за порядком смотрит и важничает. Вскочил петух на ограду и кричит:

– Ку-ка-ре-ку! Ку-ка-ре-ку! Я – шах-петух, падишах-петух и хан-петух, и султан-петух! Курочки мои миленькие, черненькие, беленькие, пестренькие, золотенькие, кто на свете красивей всех? Кто на свете храбрее всех?

Сбежались все курочки – чернушки, пеструшки, серенькие, беленькие, золотенькие, – обступили своего шаха, великого падишаха, своего светлого хана, могучего султана и запели:

– Ку-да, ку-да, ку-да, ясный хан, ку-да, ку-да, ку-да, дивный султан, ку-да, ку-да, ку-да, светлый шах, ку-да, ку-да, ку-да, пресветлый падишах,

кому-нибудь с тобой равняться! Нет никого на свете храбрее тебя, нет никого на свете умнее тебя, нет никого на свете красивей тебя.

– Ку-ка-ре-ку! Ку-ка-ре-ку! – запел еще громче петух. – У кого на свете голос громче львиного? У кого ноги могучие, у кого пестрое платье?

– У тебя, наш шах, платье пестрое; у тебя, падишах, ноги крепкие; у тебя, султан, голос громче львиного, – запели куры.

Петух надулся от важности, поднял свой высокий гребень и запел изо всех сил:

— Ку-ка-ре-ку! Ку-ка-ре-ку? Ближе ко мне подходите да громче мне скажите: у кого на голове корона выше всех?

Подошли курочки к самой ограде, низко кланяясь важному петуху, запели:

– У тебя на голове корона, как жар, блестит. Ты наш единственный шах, ты наш единственный падишах!

А толстый повар подкрался к петуху и схватил его.

– Ку-ка-ре-ку! Ай, горе! Ай, беда!

– Куд-ку-да! Ку-да, ку-да? – закричали куры.

Поймал повар могучего падишаха за правую ногу, зарезал повар великого шаха острым ножом, ощипал повар со светлого хана пестрое платье, сварил повар из непобедимого султана вкусный суп. А люди едят да похваляют:

– Ай, да вкусный петух! Ай, да жирный петух!

### **Татарская сказка**

Жил в одном ауле старик с двумя сыновьями. Пришла старику пора помирать. Позвал он сыновей и говорит:

– Мои дорогие дети, я оставляю вам наследство. Но не наследством вы будете богаты. Дороже денег, дороже добра три совета. Будете их помнить – проживете в достатке всю жизнь. Вот мои советы, запоминайте. Первыми никому не кланяйтесь – пусть другие вам кланяются. Всякую еду ешьте с медом. Спите всегда на пуховиках.

Старик умер.

Сыновья забыли о его советах и давай жить в свое удовольствие – пить да гулять, много есть и долго спать. В первый год все отцовы деньги прожили, на другой год – всю скотину. На третий год продали все, что было в доме. Нечего стало есть. Старший брат говорит:

– А ведь отец кроме наследства оставил нам три совета. Он сказал, что с ними мы проживем в достатке всю жизнь.

Младший брат смеется:

– Я помню эти советы, – но чего они стоят? Отец сказал: «Первыми никому не кланяйтесь – пусть другие вам кланяются». Для этого надо быть богатым, а нынче бедней нас во всей округе никого не сыщешь. Он сказал: «Всякую еду ешьте с медом». Слышишь, с медом! Да у нас черствой лепешки нет, не то что меду! Он сказал: «Спите всегда на пуховиках». Хорошо бы на пуховиках. А наш дом пуст, не осталось и старой кошмы (войлочной подстилки).

Старший брат долго думал, а потом сказал:

– Ты зря смеешься, брат. Не поняли мы тогда наставлений отца. А в словах его – мудрость. Он хотел, чтобы мы первыми, чуть свет, приходили работать в поле, и тогда всякий, кто пройдет мимо, первым будет с нами здороваться. Когда хорошо поработаешь целый день и вернешься домой усталый и голодный, даже черствая лепешка будет тебе слаще меда. Тогда и любая постель покажется тебе желанной и приятной, спать будешь сладко, как на пуховике.

На другой день чуть свет братья пошли в поле. Пришли раньше всех. Идут люди на работу – первыми с ними здороваются, желают доброго дня, хорошей работы. Целый день братья спин не разгибали, а вечером лепешка с чаем показалась им слаще меда. Потом они заснули на полу и спали, как на пуховиках.

Так они работали каждый день, а осенью собрали хороший урожай и снова зажили в достатке, и вернулось к ним уважение соседей.

Часто вспоминали они о мудрых советах отца.

## Вопросы для осмысления

1. Какое отношение к еде и продуктам питания можно обнаружить в татарских народных сказках? Чему учат прочитанные сказки? Какие поговорки и поговорки татарского народа можно подобрать к ним?

2. Подумайте, почему в народных сказках бедняки оказываются хитрее и смекалистее богатых? Можно ли встретить подобное в сказках других народов?

3. Каким образом соотносятся в татарских сказках воспитание, труд и пища? Можно ли обнаружить взаимосвязь воспитания, труда и пищи в сказках других народов?

4. Подумайте, почему многие народные сказки заканчиваются пиром, как, например, сказка «Камыр-батыр»: «И я на том пиру побывал, ай, хороший был пир! Столы от кушаний так и ломились, в котлах бараны живые томились, мед-пиво ставили бочками – век бы ходить за такими дочками! – честное общество ковшами хлебало, мне, правда, одной ручкой перепало»?

5. Можно ли по татарскому народному творчеству (сказкам, пословицам, поговоркам, загадкам, приведенным в учебном пособии) говорить о формировании философии вкуса татар, их гастрономической культуре и гастрономическом коде? Осуществите на основе народного творчества гастрономический код татар Среднего Поволжья и Приуралья.

6. Вспомните, какие вы знаете сказки, в которых главные герои – овощи и фрукты? Назовите эти сказки. Подумайте, какие черты характера личности олицетворяют выбранные писателями фрукты и овощи.

7. Вспомните, в каких сказках значимое место отведено еде? Подумайте, с чем подобное связано. Осуществите символическую интерпретацию иносказания.

## ТАТАРСКАЯ ИГРОТЕКА

Детские игры татар являются составной частью игр народов мира. Игра, благодаря присутствию в ней риска, азарта и напряжения, помогает проявиться эмоциональной сфере ребенка, доставляя удовольствие внутри игрового процесса и от него. Представляя собой серьезную несерьезность или несерьезную серьезность, игра заключает в себе огромный пласт традиций, нередко неосознанно усваиваемый ребенком. Многие татарские детские игры, дошедшие до нас, связаны с едой и продуктами питания<sup>603</sup>.

### Фруктовый рынок

Игроки садятся в круг. Один из них задает всем вопрос: «Ты какой фрукт продаешь?» Кто какой фрукт себе выбрал, такой и называет. У каждого игрока – один фрукт, другому играющему давать его уже нельзя.

Игроки должны запомнить названия своих фруктов. Игра начинается. Игрок с краю начинает игру словами: «Продаю яблоки, продаю яблоки. Сосед мой финики продает». Тут же подхватывает игру тот, чей фрукт финик: «Продаю финики, продаю финики». Далее озвучивает название какого-нибудь другого фрукта: «Сосед мой лимоны продает». Игрок, загадавший фрукт, тут же должен подхватить игру.

Если игрок замешкается, когда назовут его фрукт, и не продолжит игру, с него берут фант.

### Непрерывность слов

Игроки садятся. Сначала игрок, сидящий с краю, говорит какое-нибудь слово соседу, связанное с кухней, едой или продуктами питания. Тот в свою очередь должен назвать слово, начинающееся с буквы, на кото-

---

<sup>603</sup> См.: Развивающие детские игры татар: по страницам журналов начала XX века / под ред. А. В. Тимирясовой. Казань: Познание, 2017. 148 с. (Серия: Сокровищница Татарстана).

рую заканчивалось слово, услышанное от предыдущего игрока. Таким образом все играющие называют слова. Главное условие игры – все слова должны быть связаны с едой и продуктами питания, а также они должны быстро называться. Если игрок замешкается или ошибется, то с него полагается взять фант. Данная игра особенно полезна для расширения кругозора.

### **Думай быстро**

На большом количестве маленьких кусочков картона пишутся буквы и вперемешку складываются в ящик или бочку. Каждый игрок берет по семь букв, но до начала игры их не смотрит. После команды водящего участники быстро составляют слово, связанное с кухней, едой и продуктами питания, из своих букв и показывают ему. Кто быстрее всех покажет слово, тот и победитель. Если игрок не успеет составить слово за 20 секунд, с него берут фант. Нецензурные слова не принимаются. При составлении слова не обязательно использовать все буквы. Полезно проводить эту игру среди взрослых и детей, которые только учатся читать и писать.

### **Рассказ**

В долгие зимние вечера, когда проходят посиделки дома, для поднятия настроения вместо бесполезных сказок можно коллективно составлять рассказ про татарскую кухню и блюда. Делается это следующим образом.

Один игрок начинает рассказывать, придумывая сюжет (тон рассказа, серьезный или смешной, его длина зависят от рассказчика). Во время рассказа он останавливается на каком-нибудь интересном месте и продолжает его сосед. Этот играющий ведет повествование и останавливается. Его подхватывает третий игрок, затем четвертый и т. д. Завершает рассказ участник, который его и начал. Таким образом получается рассказ коллективный. Заметим, что рассказ каждого игрока должен вписываться в общую канву рассказываемого. Если играющий замешкается или не сможет продолжить рассказ, он должен выполнить какое-нибудь задание.

### **Три слова**

Один из игроков назначается водящим. Каждому он дает по три слова – имени существительных, связанных с кухней, едой и продуктами питания. Игроки должны составить предложения, используя данные слова. Дело это не такое уж и простое, поэтому не нужно требовать быстрого ответа. Однако нежелательно и слишком затягивать. Если игрок не смог составить предложение в заданное время либо составил, но использовал не все заданные слова, с него берут фант – он должен рассказать стихотворение, спеть песню или станцевать.

Веселая сторона этой игры – составление забавных предложений.

### **Вопросы для осмысления**

1. Внимательно изучите Прил. 2. Вспомните другие игры, в которых можно использовать тему, связанную с продуктами питания и едой.
2. Составьте праздничный сценарий детского праздника и застолья, используя из Прил. 1 и 2 татарские сказки и игры.

## КАК ОПРЕДЕЛИТЬ ХАРАКТЕР ПО ГАСТРОНОМИЧЕСКИМ ПРЕДПОЧТЕНИЯМ?

Американский психолог Ивлин Канн в книге «1001 способ раскрытия индивидуальности» заметил, что «еда может сказать многое о том, кто ее ест». Данный тезис стал поводом для многочисленных исследований соответствия между гастрономическими предпочтениями и характером человека в области психологии, культурологии, социологии, медицины. Приведем некоторые выводы из различных разработок по данному вопросу.

Так, *«поклонники молочной продукции»* – открытые, доброжелательные и энергичные люди с невероятно покладистым характером. Окружающие часто характеризуют их как “душа-компания” и “неиссякаемый источник оптимизма”. Они обладают прекрасным чувством юмора, которое изредка может переходить в сарказм. Общение и дружба с ними – легкое и приятное занятие, подтверждением этому факту является широкий круг их знакомств...

Среди поклонников молочных продуктов много максималистов, желающих жить по высшему разряду, в идеале, точно соответствующем ярким картинкам гляцевых изданий. Любители кефира отличаются выдающимися лидерскими качествами, рано стремятся к самостоятельности и имеют тенденцию к неусыпному контролю всех событий, которые происходят вокруг них.

*Любители сладкого* – это люди предельно тонкой душевной организации, которые склонны к рефлексии (философскому познанию себя) и бесконечному самокопанию. Сладены импульсивны, склонны к резким перепадам настроения и неврозам. Помимо обыденной усталости от окружающего мира, причиной их страданий могут быть они сами. В их жизни мало позитива, поэтому они часто прописывают себе “антидепрессанты” в виде содержимого разноцветных фантиков и шестаящей фольги.

Среди любителей сладкого много тех, кому в детстве довелось столкнуться с событиями травмирующего характера. Результатом переживаний стал подсознательный запрет на публичное проявление эмоций. Таким образом, рождается парадокс, приводящий к набору избыточного веса, – проявлять чувства нельзя, а заедать сладким эмоциональный голод можно.

В характере людей, отдающих *предпочтение фруктовому разнообразию*, много качеств с частицей “не”: они не злопамятны, не агрессивны и не торопливы, кроме этого, наделены неудержимым оптимизмом и чувством такта. Поклонники фруктов с удовольствием читают эзотерическую литературу, увлекаются необъяснимым и ищут ответы на все вопросы в психологии. Многие «фруктоежки» отдают предпочтение аскетическому образу жизни, в котором часто присутствует йога. Они могут сознательно ограничивать себя в удовольствиях как эмоционального плана, так и физического. Причинно-следственную связь такого поведения выделить сложно – это может быть переживание какого-либо жизненного кризиса или просто желание привлечь к своей особе больше внимания.

Интересное качество у любителей фруктового лакомства – поиск нестандартных решений в самом обычном задании, а также отстаивание своей точки зрения до логического завершения. Справедливости ради, стоит отметить, что спор им интересен не как сам процесс, а, скорее, как путь рождения истины.

*Люди, предпочитающие овощи*, обладают серьезным вдумчивым подходом к жизни, нередко дополненным педантизмом. Они щепетильно относятся к своему телу, несколько ограничивая диапазон продуктов, который могут употреблять...

Овощелюбам близка восточная философия, иногда они предпочитают чувствовать себя “центром Вселенной”, подразумевая, что мир вращается вокруг них. Своим упорством добиваются многого в жизни, однако их интересует только мирный путь достижения целей. Хотя для крайнего случая “бронепоезд” в запасе у них все же припасен. Такие люди умеют выделять хорошее даже в плохом и получать удовольствие от вещей, которые окружающим могут показаться откровенно скучными.

*Поклонников даров моря* характеризует некая эмоциональная отстраненность от происходящих вокруг них событий. Они часто “на своей

волне”, однако их ценят за чудесные аналитические способности. С виду достаточно холодны, так как не могут испытывать бурных эмоций и полноценно радоваться жизни. Они не любят быть источником хлопот и избегают причинения неудобств окружающим.

Добиться от любителей морепродуктов конкретного ответа на поставленный вопрос – довольно нелегкая задача. Им свойственно употребление обтекаемых формулировок и желание не участвовать в прямой конфронтации и конфликтных ситуациях. По этой причине их часто называют приверженцами компромиссов и дипломатии.

**Поклонники мяса** в любом его виде отличаются бойцовским характером. Они всегда ставят перед собой только реальные цели, к которым двигаются шаг за шагом, умело преодолевая возникшие на пути препятствия. Обладают глубокой верой в собственные силы и возможности, подтверждением которой являются отличные успехи в карьере.

От некоторых свойств их характера может страдать личная жизнь, так как по мере их взросления все чаще вероятны всплески агрессии, порой немотивированной.

На первом месте у **любителей мяса птицы** стоит семья, причем в самом широком понимании этого слова – от старшего поколения до младшего. Семейные ценности для них – основа и смысл жизни, отнимающие все силы и свободное время. Им доставляют удовольствие рядовые семейные хлопоты: приготовление солений и варенья на зиму, уборка и уход за домом, организация семейных праздников и многое другое. Их дом – это крепость, которая построена на любви и заботе о ближнем.

Иногда любители птицы бывают резковатыми, так как их кредо – прямолинейность. Они предпочитают говорить все, что считают правильным. Однако если вдруг окажется, что они не правы, всегда готовы извиниться.

Монотонные серые будни, которые представляют собой однообразные бесконечные действия по единой накатанной схеме, – так в двух словах можно описать **жизнь любителей остренького**. Вечный “день сурка” с предельно предсказуемыми событиями хочется чем-либо разнообразить, для этого они и привносят в него пикантный острый вкус, некую

перчинку. Однако для того, чтобы разорвать “замкнутый круг” пресного однообразия, нужно всего лишь поменять вкусовые предпочтения.

**Любителей вредной пищи** (фастфудов, чипсов и пр.) отличают несколько детские черты характера. Их жизнь – постоянное доказательство правоты в каких-либо вопросах своим родителям либо общественности. Они нередко делают что-либо назло или вопреки, живут по одним им известным законам, которые сами же и сочиняют. Причем тратят на это слишком много усилий, времени и энергии, которые могли бы быть направлены в более конструктивное русло»<sup>604</sup>.

Если говорить о такой категории людей, которые с удовольствием вкушают любую пищу, т. е. **о всеядном человеке**, то его характеризуют как трудоголика, обладающего множеством интересов и увлечений. Как правило, это довольно легкие люди: доброжелательные и независтливые.

Обратим внимание на качественные параметры пищи и связанные с ними ситуации и характеристики людей.

«Обычно *сладкого* хочется тем, кто пребывает в состоянии лени. Часто сладкожежки страдают избыточным весом и ведут размеренный образ жизни. Стараются оградить себя от проблем, заедая их пирожными, тортами, шоколадом. У таких людей могут быть проблемы со зрением, работой поджелудочной железы, печени, непроходимость в мелких сосудах.

Стресс, переживания, горе – следствие того, что человеку хочется **горького**. Употребляя горчицу, кофе, ржаной хлеб, он глушит внутренние переживания. От горькой пищи могут возникнуть хронические заболевания крови, предрасположенность к инфекционным заражениям.

Пессимисты и легкообидчивые люди любят **кислое**. Употребление кислых продуктов приводит к болезням легких, сердца, кишечника. Частое поедание кислого в большом количестве может серьезно нарушить внутреннюю среду всего организма.

**Пересоленная пища** в рационе – человек находится в суетливом состоянии. Соль – враг сосудов, негативно воздействует на бронхи, почки, суставы.

---

<sup>604</sup> Бартукова Н. Как определить характер по гастрономическим предпочтениям? [Электронный ресурс]. – URL: <https://www.diets.ru/article/939268/>, свободный (дата обращения: 29.05.2019).

Блюда и продукты *с терпким привкусом* чаще всего употребляют люди с упрямым характером, напористые. Их большое количество воздействует на позвоночник, кости, суставы.

Взрывные, темпераментные люди любят *острое*. Острая “перчинка” способствует более яркому проявлению характерности и яркости. Острые продукты сказываются и на работе гормональных желез.

*Пережаренная пища* присуща тем, кто испытывает усталость и отвращение к труду. Нередко такие люди бездельники или малоактивны. Жареная пища негативно воздействует на сосуды мозга, желудка.

Частое употребление *жирной пищи* говорит о том, что человек жадный. Жирное замедляет и нарушает обмен веществ в организме.

*Крепкий чай, кофе, бодрящие травы* (душица, зверобой) употребляют люди, которые длительное время находятся в психологически напряженном состоянии. Это же является и причиной курения. Искусственное поддержание тонуса в норме приводит к дисфункции половой системы, проблемам работы сердца, мозга, почек»<sup>605</sup>.

### Вопросы для осмысления

1. Внимательно изучите материал, представленный в Прил. 3. Проведите анализ собственной личности, своих друзей и знакомых на основе их гастрономических предпочтений и соответствующих им характеристик личности. Как вы считаете, совпадают ли полученные характеристики с реальным положением дел? Можно ли брать представленный материал за основу научных исследований?

2. Найдите подобный материал в Интернете и сравните его.

---

<sup>605</sup> Там же.

## ТЕСТОВЫЕ ЗАДАНИЯ

1. Выберите правильное определение *еды*:

а) физиологическая и социально-культурная категория, характеризующая телесные практики индивида, обусловленные его физиологическим состоянием, чувственным и рациональным восприятием, социально-историческим и нравственно-эстетическим развитием;

б) кушанье/пищевой продукт, обладающий питательной ценностью, способом приготовления, определенным вкусом, который человек употребляет в пищу;

в) вид человеческой деятельности, связанный с приготовлением пищи на основе рецептов с помощью специального оборудования и комплекса технологий;

г) кулинарный упорядоченный образ, выстроенный посредством продуктов питания, еды, рецептов блюд и их названий и объединяющий в себе природное и культурное, внешнее и внутреннее, характерное для определенного сообщества.

2. Выберите правильное определение *гастрономии*:

а) человеческая деятельность в ее самых разнообразных проявлениях, включая все формы и способы человеческого самовыражения и самопознания, накопление человеком и социумом навыков и умений;

б) процесс поглощения пищи живыми организмами для поддержания нормального течения физиологических процессов жизнедеятельности, в частности, для восполнения запаса энергии и реализации процессов роста и развития;

в) вид человеческой деятельности, связанный с приготовлением пищи на основе рецептов с помощью специального оборудования и комплекса технологий;

г) особая наука, изучающая историю взаимосвязи культуры и пищи, основных свойств последней, а также способов ее приготовления.

3. Выберите правильное определение *гастрономического кода*:

а) теория, определяющая порядок значимости человеческих потребностей от низших к высшим;

б) процесс, посредством которого индивид отбирает, организует и интерпретирует поступающую информацию, формируя в своем сознании картину окружающего мира;

в) кулинарный упорядоченный образ, выстроенный посредством продуктов питания, еды, рецептов блюд и их названий и объединяющий в себе природное и культурное, внешнее и внутреннее, характерное для определенного сообщества;

г) совокупность основанных на мироощущении, мировосприятии, миропонимании и мировоззрении целостных и систематизированных представлений, знаний и мнений человека о мире.

4. Выберите правильное определение *пищи*:

а) потребность человека, ставшая столь интенсивной, что заставляет его искать пути и способы ее удовлетворения;

б) первичная потребность и базовая практика существования, связанная с тем, что едят и пьют;

в) приготовленное по определенной инструкции (рецепту) кушанье/еда, состоящее из нескольких ингредиентов;

г) то, что позволяет человеку повышать свой личностный, культурный и нравственный потенциал.

5. Выберите правильное определение *блюда*:

а) общее обозначение искусственно созданных и движимых предметов интерьера;

б) источник для чего-либо;

в) емкость (обычно металлическая) для приготовления пищи методом варки на открытом огне или в духовом шкафу;

г) название кушанья национальной кухни.

6. Выберите правильное определение *кулинарии*:

а) предприятие торговли, реализующее продовольственные и непродовольственные товары универсального ассортимента преимущественно по форме самообслуживания;

б) вид человеческой деятельности, связанный с приготовлением пищи на основе рецептов с помощью специального оборудования и комплекса технологий;

в) общее название высококачественных закусовых или требующих особого приготовления пищевых продуктов;

г) кулинарный упорядоченный образ, выстроенный посредством продуктов питания, еды, рецептов блюд и их названий.

7. Выберите правильное определение *гастрономической культуры*:

а) потребность, на формирование которой влияют возраст, род занятий, тип личности и представления о себе;

б) понимание и знание тонкостей кулинарного искусства; изощренный вкус в еде;

в) сложная культурная, структурирующе-дисциплинирующая и рационализирующая система, удовлетворяющая биологическую потребность человека в контексте определенных символов и значений;

г) особая наука, изучающая историю взаимосвязи культуры и пищи, основных свойств последней, а также способов ее приготовления.

8. Выберите правильное определение *гастрономического вкуса*:

а) фактор культурного, социального, личного и психологического порядка, оказывающий большое влияние на потребителя;

б) процесс, посредством которого индивид отбирает, организует и интерпретирует поступающую информацию о еде, формируя в сознании код гастрономической культуры;

в) одновременно физиологическая и социально-культурная категория, характеризующая телесные практики индивида, обусловленные его физиологическим состоянием, чувственным и рациональным восприятием, социально-историческим и нравственно-эстетическим развитием;

г) способность человека к различению, пониманию и оценке прекрасного и безобразного в явлениях действительности.

9. Кому принадлежит высказывание «Человечество начинается с кухни»?

а) В. В. Похлебкину;

б) Ю. Ахметзянову;

- в) К. Насыри;
- г) К. Леви-Строссу.

10. Как называется ощущение потребности в еде?

- а) насыщение;
- б) удовлетворение;
- в) голод;
- г) гастрономический вкус.

11. Назовите предпочтительное блюдо детской кухни:

- а) густой кисель;
- б) тутырган тавык;
- в) эчпочмак;
- г) плов.

12. Выделите правильный перевод греческого слова *товарищ*:

- а) человек, с кем съел пуд соли;
- б) кто умело пашет, тот ест хлеб;
- в) человек, с которым ты вместе ешь;
- г) возни у него много – толку мало.

13. Выберите правильное определение национальной вкусовой модели:

а) аналог/схема/знаковая система определенного фрагмента или социальной реальности, исследование которой служит средством для получения информации о другой системе;

б) широкая и фундаментальная категория, отражающая то общее, что присуще прекрасному, безобразному, возвышенному, низменному, трагическому, комическому, драматическому и другим эстетическим свойствам жизни и искусства;

в) процесс единения и отождествления субъекта с собой или другим субъектом и усвоение его характеристик (целей, мотивов, ценностей и пр.), предполагающий ощущение и переживание субъектом аутентичности или принадлежности к другому;

г) исторически сложившаяся культурная константа этноса, включающая в себя пищевые стереотипы и предпочтения, отражающиеся в оценках через призму четких критериев *съедобное/несъедобное, вкусное/невкусное, полезное/запретное*.

14. Выберите наиболее верное суждение о мире повседневности:

а) *особое личностное измерение, в контексте которого индивид реализует свои потребности, воспринимаемые как нечто привычное, предсказуемое и узнаваемое;*

б) отрезок времени, выделенный в календаре в честь чего-либо или кого-либо, имеющий сакральное значение и связанный с культурной или религиозной традицией;

в) рабочие дни в календаре, противоположные праздникам и выходным дням;

г) закономерная смена всех поколений, включающая в себя различные состояния начиная с момента рождения и заканчивая смертью.

15. Назовите два уровня восприятия жизненного мира:

а) сознательный и бессознательный;

б) эмпирический и теоретический;

в) чувственный и рациональный;

г) интуитивный и сознательный.

16. Индивид, потребляющий пищевые продукты и разнообразные блюда. О ком идет речь?

а) о человеке потребляющем;

б) о гурмане;

в) о человеке вкушающем;

г) о человеке играющем.

17. Назовите регистры вкуса, выделенные В. О. Пигулевским:

а) физиологический, органолептический, гастрономический, нравственный и эстетический;

б) физиологический, сенсорный, гастрономический и эстетический;

в) физиологический, интеллектуальный, гастрономический, нравственный и эстетический;

г) физиологический, органолептический, гастрономический и эстетический.

18. Что такое кулинарный рецепт?

а) письменное обращение врача к фармацевту о приготовлении и отпуске лекарств, которое также содержит указания, как ими пользоваться;

б) юридический документ, позволяющий проверить правильность изготовления блюда;

в) руководство по приготовлению кулинарного блюда, содержащее в себе необходимые пищевые продукты, их пропорции и инструкцию по приготовлению;

г) авторское руководство по приготовлению кулинарного блюда, содержащее в себе необходимые пищевые продукты, их пропорции и инструкцию по приготовлению, отличающееся необычностью, уникальностью и оригинальностью.

19. Назовите компанию, открывшую первые заведения по быстрому питанию:

а) McDonald's;

б) Subway;

в) KFC;

г) WhiteCastle.

20. Назовите дисгармоничное вкусовое сочетание:

а) кислого и сладкого;

б) горького и с соленого;

в) кислого и соленого;

г) горького и сладкого.

21. Какая вкусовая реакция возникает быстрее всего?

а) ощущение соленого;

б) ощущение сладкого;

в) ощущение горького;

г) ощущение кислого.

22. Какая вкусовая реакция возникает последней?в

- а) ощущение соленого;
- б) ощущение сладкого;
- в) ощущение горького;
- г) ощущение кислого.

23. В какой языковой зоне ощущается соленый вкус?

- а) по краям передней части языка;
- б) кончик языка;
- в) основание языка;
- г) края задней части языка.

24. В какой языковой зоне ощущается сладкий вкус?

- а) по краям передней части языка;
- б) кончик языка;
- в) основание языка;
- г) края задней части языка.

25. В каких блюдах татарской кухни используется мясо?

- а) только в первых блюдах;
- б) в первых и вторых блюдах, а также выпечке;
- в) только во вторых блюдах;
- г) в первых и вторых блюдах.

26. В какой языковой зоне ощущается кислый вкус?

- а) по краям передней части языка;
- б) кончик языка;
- в) основание языка;
- г) края задней части языка.

27. В какой языковой зоне ощущается горький вкус?

- а) по краям передней части языка;
- б) кончик языка;
- в) основание языка;
- г) края задней части языка.

28. Какой фактор способствует снижению вкусовых ощущений?

- а) уменьшение вкусовых рецепторов;
- б) возрастной кризис;
- в) стресс;
- г) неблагоприятные условия жизни.

29. Что способствует появлению суррогатов вкуса?

- а) специи;
- б) уксус;
- в) стимуляторы вкуса;
- г) томатная паста.

30. Назовите несуществующий вкус у человека:

- а) эстетический;
- б) гастрономический;
- в) горький;
- г) нравственный.

31. Что такое *гастрономическая рецепция*?

- а) понимание и оценивание красоты;
- б) понимание и оценивание еды;
- в) понимание и оценивание рецепта;
- г) понимание и оценивание кухонного инвентаря.

32. Что не способствует появлению аппетита?

- а) цветовая палитра стола и блюд на нем;
- б) правильно сервированный стол;
- в) запах подгоревшей пищи;
- г) аромат специй и трав.

33. Какие категории, описывающие вкусовые качества пищи, не относятся к разряду эстетических?

- а) прекрасное/безобразное;
- б) объем/мощность;

- в) идеал/хаос;
- г) гармоничное/дисгармоничное.

34. Невозможность всеохватывающего описания вкуса блюда позволяет говорить о таком качестве гастрономической культуры, как:

- а) таинства кухни;
- б) рутинность гастрономической практики;
- в) праздничная сакральность;
- г) национальная специфика.

35. Какие эпизоды человеческой жизни связаны с процессом принятия пищи:

- а) сон и бодрствование;
- б) голод и насыщение;
- в) трудовая деятельность и отдых;
- г) дрема и бессознательное начало.

36. Что такое *калокагатия*?

- а) прекрасное;
- б) человек вкушающий;
- в) нравственная красота;
- г) человек играющий.

37. Ценитель и любитель тонких изысканных блюд или знаток напитков, в том числе и вин:

- а) гурман;
- б) дегустатор;
- в) человек вкушающий;
- г) повар.

38. В концепции П. Бурдые на какие компоненты застолья обращают внимание богатые классы:

- а) на содержание пищи;
- б) на этикет;

- в) на порядок подачи блюд;
- г) на оформление стола и блюд.

39. В концепции П. Бурдые на какие компоненты застолья обращают внимание низшие классы:

- а) на содержание пищи;
- б) на этикет;
- в) на порядок подачи блюд;
- г) на оформление стола и блюд.

40. Где татары предпочитают принимать пищу?

- а) в ресторане;
- б) дома;
- в) в пиццерии;
- г) в кофейне.

41. Какое божество не является обитателем татарского дома?

- а) Умай;
- б) Ий иясе;
- в) Зилант;
- г) Тенгри.

42. Какое значение не присуще татарской кухне?

- а) место приготовления пищи и домашней трапезы;
- б) сфера компетенции хозяйки дома;
- в) место встречи гостей;
- г) вид домашнего пространства.

43. Каким образом в татарском доме устанавливалась печь?

- а) около стены;
- б) в гостевой комнате;
- в) на кухне;
- г) на некотором расстоянии от стены.

44. Назовите значимый символ татарской кухни и культуры:

- а) таба;
- б) глиняный горшок;
- в) казан;
- г) кумган.

45. Что в татарском доме пришло на смену *сяке*?

- а) стол;
- б) стулья;
- в) полати;
- г) зеркало.

46. О чем идет речь в татарской загадке «Бабушка моя с черной грудью сидит, в передний угол смотрит»?

- а) о столе;
- б) о ступе;
- в) о сковороде;
- г) о печи.

47. О чем идет речь в татарской загадке «Зимой много ест, а летом много спит»?

- а) о самоваре;
- б) о ложке;
- в) о печи;
- г) о чашке.

48. О чем идет речь в татарской загадке «Без рук, без ног, а пудрится»?

- а) о печи;
- б) о сковороде;
- в) о казане;
- г) о самоваре.

49. О чем идет речь в татарской загадке «Пяти братьям я главный, всех кормлю, но сам голодный»?

- а) о ноже;
- б) о ложке;
- в) о сковороде;
- г) о самоваре.

50. Как зовут героя татарской народной сказки, сделанного из теста?

- а) Шурале;
- б) Алтынчеч;
- в) Су анасы;
- г) Камыр-батыр.

51. О чем идет речь в татарской загадке «На крыльце рыжий жеребец храпит, просится домой. Пустишь домой – лезет на стол, брызгая из носа водой»?

- а) о чашке;
- б) о самоваре;
- в) о казане;
- г) о сковороде.

52. О чем идет речь в татарской загадке «Свистит, фыркает, на столе пар клубится, сидит, гостей ожидает»?

- а) о казане;
- б) о сковороде;
- в) о самоваре;
- г) о ступе.

53. О чем идет речь в татарской загадке «В доме есть погреб, в погребе есть лед. Вошел бы – не помещусь, по льду не прокачусь»?

- а) о погребе;
- б) о кухне;
- в) о холодильнике;
- г) о сяке.

54. Что в старые времена служило для татар источником воды?
- а) колонка;
  - б) водопровод;
  - в) чишме;
  - г) дождь.
55. Какими продуктами торговали в Казани приезжие купцы?
- а) картофелем, луком, свеклой, морковью;
  - б) апельсинами, лимонами, изюмом, пряностями;
  - в) пшеницей, овсом, просом, гречихой, горохом;
  - г) репой, тыквой, огурцами, редькой.
56. Какая еда до второй половины XX в. у татар считалась поганой?
- а) блюда из грибов;
  - б) блюда из картофеля;
  - в) блюда из капусты;
  - г) блюда из тыквы.
57. Какие виды продуктов татарской кухни выделял Каюм Насыри?
- а) мясо, овощи и фрукты;
  - б) мясо, крупы и специи;
  - в) крупы, овощи и фрукты;
  - г) основные продукты питания и улучшающие вкус.
58. Какой тип кухни представляет татарская национальная кухня?
- а) европейский;
  - б) азиатский;
  - в) восточный;
  - г) континентальный.
59. Какая рыба изображена на Свяжском гербе?
- а) налим;
  - б) окунь;
  - в) белуга;
  - г) стерлядь.

60. Какого базара не было в Казани?

- а) Сенного;
- б) Рыбного;
- в) Ягодного;
- г) Хлебного.

61. Выберите особенность, характерную для татарской кухни:

- а) к каждому блюду подаются как обязательный элемент соусы;
- б) подача зеленого чая перед трапезой;
- в) добавление пряных трав и специй;
- г) подача бульона к выпечке (эчпочмакам, перемечам, пирожкам/*сумсе/бэkkэнам*).

62. Что такое сорочинское пшено?

- а) рис;
- б) гречиха;
- в) полба;
- г) овес.

63. В чем татарские хозяйки в прошлые времена предпочитали готовить блюда?

- а) в кастрюле;
- б) в казане;
- в) в сковороде;
- г) в микроволновой печи.

64. Какие блюда татары не сдабривали маслом и жиром?

- а) первые блюда;
- б) вторые блюда;
- в) напитки;
- г) выпечку.

65. Как называется у татар вареная домашняя колбаса, приготовленная из кишок рогатого скота, наполненных мясом, ливером и пшеном?

- а) сумса;
- б) тутырган тавык;
- в) тутырма;
- г) тэбе.

66. Как называется у татар фаршированная курица?

- а) тутырма;
- б) тэбе;
- в) сумса;
- г) тутырган тавык.

67. Как называется у татар колбаса из конины?

- а) казылык;
- б) каклаган урдэк;
- в) тозлы каз;
- г) тозлы урдэк.

68. Как называется у татар вяленый гусь?

- а) казылык;
- б) каклаган урдэк;
- в) тозлы каз;
- г) тозлы урдэк.

69. Как называется у татар вяленая утка?

- а) казылык;
- б) каклаган урдэк;
- в) тозлы каз;
- г) каклаган каз.

70. Что татары раньше брали с собой в трактир?

- а) кусок говядины;
- б) чак-чак;

- в) казылык;
- г) белугу.

71. Что такое *кысыр ашлар*?

- а) молочный суп;
- б) бульон;
- в) вегетарианский суп;
- г) гречневый суп.

72. Что такое *ойрэ*?

- а) овощной суп;
- б) крупяной суп;
- в) мучно-овощной суп;
- г) крупяно-овощной суп.

73. Выберите правильную технологию приготовления *бэлиша*:

- а) варка;
- б) тушение;
- в) запекание;
- г) обжаривание.

74. Что называют «артелью зерен»?

- а) суп;
- б) кашу;
- в) чак-чак;
- г) бэлиш.

75. Что такое *тэбе*?

- а) конская колбаса;
- б) фаршированная курица;
- в) жареная речная рыба;
- г) вяленая утка.

76. Какова символика зерна?

- а) символ Спасителя, прародителя, мудрости;
- б) символ исполнения самого заветного желания, осуществления сокровенной мечты;
- в) символ верховности, величия, великолепия;
- г) символ победы над смертью, обновления жизни, плодородия и обогащения.

77. Что значит болгарское слово «танка»?

- а) чешуя;
- б) плавник;
- в) хвост;
- г) жабры.

78. Что такое *ипи-дер*?

- а) клятва зерном;
- б) клятва хлебом;
- в) клятва землей;
- г) клятва кровью.

79. Что такое *чай эчу*?

- а) прием гостей;
- б) обычай взаимопомощи;
- в) праздничное застолье;
- г) чаепитие.

80. Что придавало оберткам кондитерской фабрики «Альфа» национальный колорит?

- а) изображение чак-чака;
- б) изображение башни Сююмбике;
- в) изображение бэлиша;
- г) изображение тутырмы.

81. Когда у татар появился кофе?

- а) в XIX в.;
- б) в конце XIX – начале XX вв.;
- в) в XX в.;
- г) в середине XIX в.

82. Что представляет собой шербет в татарской кухне?

- а) растворимый порошок для получения шипучего газированного шербета, изобретенный в Великобритании в XIX в.;
- б) засахаренный сироп, похожий на жидкое варенье;
- в) ароматная цветная помадка на фруктово-молочной или фруктово-сливочной основе с дроблеными орехами;
- г) напиток, приготовленный из сахара/меда, ягод и фруктово-ягодных сиропов.

83. Как называется стихотворение Г. Тукая, рекламирующее чайную фирму «Караван»?

- а) «Утро»;
- б) «Вечер»;
- в) «Сутки»;
- г) «День».

84. О чем идет речь в следующих рассуждениях М. Элиаде: «период непосредственного контакта сакральной и мирской сторон существования человека»?

- а) о повседневном мире;
- б) о празднике;
- в) о дне рождения;
- г) о Новом годе.

85. Первоначальное назначение праздника:

- а) стабилизация социального бытия;
- б) погружение социального в хаос;
- в) отдых от трудовых будней;
- г) обращение к Богу.

86. Что обозначает слово *праздный*?

- а) человека, чрезмерно увлекающийся работой, что выходит за рамки естественного трудолюбия;
- б) человека, потребляющего пищевые продукты и разнообразные блюда;
- в) ценителя и любителя тонких изысканных блюд или знатока напитков;
- г) отдыхающего, ничем не занятого человека.

87. Чему подчиняется праздник?

- а) тамаде;
- б) календарю;
- в) хозяину;
- г) смене блюд.

88. В чем заключается специфика татарского праздничного календаря?

- а) лунный;
- б) солнечный;
- в) солнечно-лунный;
- г) перекидной.

89. Что конструируется в празднике?

- а) хаотическое состояние жизни;
- б) взаимоотношения мужчин и женщин;
- в) революционное начало;
- г) идеальная социальная модель бытия.

90. Какой компонент чужд праздничной культуре?

- а) игровой;
- б) смеховой;
- в) безнравственный;
- г) эстетичный.

91. Что является кульминацией праздничного действия?

- а) праздничный стол;
- б) праздничный танец;
- в) праздничное пение;
- г) праздничный тост.

92. Что символизирует гостеприимство?

- а) мир и единство;
- б) враждебность;
- в) одиночество;
- г) патриотизм.

93. Как называется у татар праздник весеннего равноденствия по солнечному календарю?

- а) Сабантуй;
- б) Науруз;
- в) джиен;
- г) шыйлык.

94. Как называется жертвоприношение природе с целью достижения достатка и изобилия?

- а) Сабантуй;
- б) Науруз;
- в) Карга боткасы;
- г) шыйлык.

95. Что такое *каргатуй*?

- а) праздник весеннего равноденствия по солнечному календарю;
- б) жертвоприношение природе с целью достижения достатка и изобилия;
- в) сговор парней и девушек о будущей свадьбе;
- г) свадебный обряд.

96. Как называется праздник плуга или окончания весенних полевых работ?

- а) Сабантуй;
- б) Науруз;
- в) Карга боткасы;
- г) шыйлык.

97. Какие значения не относятся к слову *сабантуй*?

- а) плуг;
- б) яровые;
- в) май;
- г) борьба.

98. Что такое *шыйлык*?

- а) весеннее жертвоприношение крещенных татар;
- б) праздник весеннего равноденствия;
- в) сговор парней и девушек о будущей свадьбе;
- г) праздник плуга или окончания весенних полевых работ.

99. Какое блюдо не входило в перечень семи Хафт-блюд Науруза?

- а) каклаган каз;
- б) кыстыбый;
- в) тутырган тавык;
- г) коймак.

100. Что такое *янгыр боткасы*?

- а) грачиная каша;
- б) дождевая каша;
- в) манна небесная;
- г) гречневая каша.

101. Во время какого праздника татары предпочитали собирать дико-растущие ягоды и целебные травы?

- а) Сабантуй;

- б) Науруз;
- в) омэлэр;
- г) джиен.

102. Что такое *такәгә чыгу*?

- а) летний семейный праздник, связанный с зарезанием барана;
- б) летний семейный праздник, связанный с зарезанием курицы;
- в) весеннее жертвоприношение крещенных татар;
- г) жертвоприношение природе с целью достижения достатка и изобилия.

103. Что такое *тавыкка чыгу*?

- а) летний семейный праздник, связанный с зарезанием барана;
- б) весеннее жертвоприношение крещенных татар;
- в) жертвоприношение природе с целью достижения достатка и изобилия;
- г) летний семейный праздник, связанный с зарезанием курицы.

104. Что такое *аш сандыг*?

- а) свадебный поезд;
- б) подвода с едой;
- в) сундук с едой;
- г) свадебный обряд.

105. Что такое *омэлэр*?

- а) вызывание дождя;
- б) обычай взаимопомощи;
- в) семейный праздник;
- г) весеннее жертвоприношение.

106. Какие продукты и блюда не входили в свадебный регламент татар?

- а) пара гусей;
- б) чак-чак;
- в) карга боткасы;
- г) катлама.

107. Что такое *бал-май*?

- а) колбаса из конины;
- б) вяленый гусь;
- в) мед с маслом;
- г) фаршированная курица.

108. Как переводится слово *рамадан/рамазан*?

- а) священный месяц;
- б) мусульманский пост;
- в) испепеленный, знойное время;
- г) угодный Аллаху.

109. Как у мусульман называется *праздник разговения*?

- а) Мавлюд;
- б) Лейлят аль-кадр;
- в) Курбан-байрам;
- г) Ураза-байрам.

110. Как у мусульман называется *праздник жертвоприношения*?

- а) Курбан-байрам;
- б) Мавлюд;
- в) Лейлят аль-кадр;
- г) Ураза-байрам.

111. Что значит слово *этикет*?

- а) правило;
- б) надпись;
- в) вежливость;
- г) поведение.

112. Какой принцип лежит в основе этикетных правил?

- а) принцип чести;
- б) принцип долга;
- в) принцип удовольствия;
- г) принцип уважения.

113. При каком правителе появился этикет?

- а) Петре I;
- б) Людовике XIV;
- в) Фридрихе Великом;
- г) королеве Виктории.

114. Какой параметр не затрагивает застольный этикет татар?

- а) отношение к еде;
- б) отношение к образованию;
- в) порядок подачи блюд;
- г) предписания хозяину.

115. Какой параметр не затрагивает застольный этикет татар?

- а) сельскохозяйственная деятельность;
- б) сервировка стола;
- в) религиозный компонент;
- г) эстетический компонент.

116. Что делают мусульмане в начале и конце трапезы?

- а) пьют чай;
- б) ведут беседу;
- в) произносят молитву;
- г) расставляют блюда.

117. Что получает уходящий гость?

- а) пиалу;
- б) письмо;
- в) картину;
- г) съестное для домочадцев.

118. Чем украшают праздничный стол татары?

- а) вазами с цветами;
- б) книгами;
- в) полотенцами;
- г) одеждой.

119. Татарский этикет запрещает использовать:

- а) цветную посуду;
- б) ножи;
- в) треснутую посуду;
- г) салфетки.

120. Приходя в гости, человек должен:

- а) утомлять своим посещением;
- б) приходить в удобное время;
- в) отвлекать от работы;
- г) съесть все запасы дома.

121. Что относят к заряду запрещенных тем во время застолья?

- а) восхваление Аллаха;
- б) критику вкушаемой еды;
- в) рецепт блюда;
- г) воспоминания о жизни.

122. Как переводится слово *байрам*?

- а) зимний праздник;
- б) летний праздник;
- в) весенний праздник;
- г) осенний праздник.

123. О чем идет речь в татарской загадке «Под землей шубу обшивал, на стол залез – тут же сбросил»?

- а) репа;
- б) картошка в мундире;
- в) редис;
- г) тыква.

124. О чем идет речь в татарской загадке «Одного его не возьмешь в рот, а без него еда не впрок»?

- а) сахар;
- б) перец;
- в) соль;
- г) чеснок.

125. О чем идет речь в татарской загадке «В пищу положишь – вкус придает, к носу поднесешь – долго чихаешь»?

- а) соль;
- б) чеснок;
- в) перец;
- г) имбирь.

126. О чем идет речь в татарской загадке «Не сварить – не годится в пищу, а сварить – надо выбросить»?

- а) зеленый лук;
- б) чеснок;
- в) перец;
- г) лавровый лист.

127. О чем идет речь в татарской загадке «Что дают к чаю – в суп не кладут, что годится в суп – к чаю не подадут»?

- а) соль и сахарный песок;
- б) чак-чак и салма;
- в) сахарный песок и соль;
- г) салма и чак-чак.

128. О чем идет речь в татарской загадке «Со скатерти взял, в мельницу запустил, мешок свой наполнил, после еле дух перевел»?

- а) процесс приготовления еды;
- б) процесс еды;
- в) застольная беседа;
- г) праздничная трапеза.

129. Для кого в татарском застольном этикете представлен самый большой свод рекомендаций?

- а) для хозяина;
- б) для хозяйки;
- в) для детей;
- г) для гостя.

130. Чья фигура во время татарского застолья оказывается амбивалентной?

- а) хозяйки;
- б) гостя;
- в) хозяина;
- г) детей.

131. Что такое *халяль*?

- а) запрещенный;
- б) повседневное;
- в) разрешенный;
- г) праздничное.

132. Что такое *шариат*?

- а) комплекс предписаний;
- б) нравственные ценности мусульман;
- в) правильный путь и образ действий;
- г) все перечисленное.

133. Что такое *харам*?

- а) разрешенное;
- б) праздничное;
- в) повседневное;
- г) запретное.

134. Какие рецепты пришли в традиционную татарскую кухню из кочевого образа жизни?

- а) жиры животного происхождения;
- б) казылык;
- в) катык;
- г) все перечисленное.

135. Какие факторы повлияли на формирование национальной вкусовой модели и гастрономической культуры татар?

- а) религиозный;

- б) естественно-географический;
- в) культурно-исторический;
- г) все перечисленные.

136. Кто такие *кряшены*?

- а) мишаре;
- б) крещеные татары;
- в) казанские татары;
- г) волго-уральские татары.

137. Какие продукты запрещено употреблять в пищу согласно Корану?

- а) павшее животное;
- б) кровь;
- в) вино;
- г) все перечисленные.

138. Что включает в себя гастрономический код культуры?

- а) технологию приготовления;
- б) кухонный инвентарь;
- в) рецепт блюд;
- г) все перечисленное.

139. Что такое *боламык*?

- а) сыровяленая конская колбаса;
- б) густая мучная болтушка;
- в) клецки из гороховой муки;
- г) вареная домашняя колбаса.

140. Что такое *талкан*?

- а) клецки из гороховой муки;
- б) кухонный инвентарь;
- в) блюдо из дробленого зерна;
- г) процесс приготовления еды.

## ■ Библиографический список

### Печатные источники

1. Адиатуллин Ф. З. Настоящая татарская кухня. История народа и его кухни. Рецепты национальных блюд / Ф. З. Адиатуллин. – СПб.: Диля, 2011.
2. Аристотель. Сочинения. – М., 1981. – Т. 3.
3. Арутюнов С. А. Предисловие / С. А. Арутюнов, Т. А. Воронина // Хмельное и иное: напитки народов мир: монография. – М., 2008.
4. Арутюнов С. А. Основные пищевые модели и их локальные вариации у народов России // Традиционная пища как выражение этнического самосознания / под ред. С. А. Арутюнова, Т. А. Ворониной. – М.: Наука, 2001.
5. Ахметзянов Ю. А. Татарская кухня / Ю. А. Ахметзянов. – Казань: Татарское книжное изд-во, 1985.
6. Ахметзянов Ю. А. Татарские блюда / Ю. А. Ахметзянов. – Казань: Татарское книжное издательство, 1969. – 272 с.
7. Бакиров М. Татарский фольклор / М. Бакиров. – Казань: Ихлас, 2012. – 400 с.
8. Барт Р. Избранные работы. Семиотика. Поэтика: [пер. с фр.] / сост., общ. ред. Г. К. Косикова. – М.: Прогресс, 1994. – 616 с.
9. Бахтин М. М. Творчество Франсуа Рабле и народная культура Средневековья и Ренессанса / М. М. Бахтин. – Л., 1965.
10. Биbihин В. В. Мир / В. В. Биbihин. – СПб.: Наука, 2007. – 431 с.
11. Бигиев М. Д. Мусульманская трапеза / М. Д. Бигиев. – Казань: Познание, 2019. – 104 с.
12. Бодлер Ш. Поэт современной жизни // Об искусстве / Ш. Бодлер; пер. с фр. Н. И. Столяровой и Л. Д. Липман. – М.: Искусство, 1986. – С. 283–315.
13. Бурдьё П. Социальное пространство и символическая власть // Начала. Choses dites / Пьер Бурдьё; пер. с фр. Н. А. Шматко. – М.: Socio-Logos, 1994.
14. Бушков Р. А. Казанское угощение / Р. А. Бушков. – Казань: Заман, 2017.
15. Вальденфельс Б. Повседневность как плавильный тигль рациональности: пер. с англ., нем., фр. // Социо-Логос. – М.: Прогресс, 1991. – С. 39–50. – URL: <http://ec-dejavu.ru/d/Daily.html>, свободный (дата обращения: 29.05.2019).
16. Веблен Т. Теория праздного класса / Т. Веблен. – М.: Прогресс, 1984.
17. Витгенштейн Л. Логико-философский трактат / Л. Витгенштейн. – М.: Гнозис, 1994.
18. Воробьев Н. И. Жилища и поселения казанских татар Арского кантона ТССР / Н. И. Воробьев. – Казань, 1926.
19. Воробьев Н. И. Казанские татары / Н. И. Воробьев. – Казань, 1956.
20. Габдрафикова Л. Татарское буржуазное общество: стиль жизни в эпоху перемен (вторая половина XIX – начала XX века) / Л. Габдрафикова. – Казань: Татарское книжное изд-во, 2015.
21. Галяу М. Мухаджирь / М. Галяу. – Казань, 1982.
22. Гачев Г. Д. Космо-Психо-Логос: Национальные образы мира / Г. Д. Гачев. – М.: Академический проект, 2015. – 511 с.
23. Гачев Г. Д. Национальные образы мира / Г. Д. Гачев. – М.: Советский писатель, 1988. – 396 с.
24. Гегель Г. В. Ф. Работы разных лет: в 2 т. Т. 1. / Гегель Г. В. Ф. – М., 1973.

25. Гримо де ла Реньер А. Альманах гурманов / Гримо де ла Реньер А. – М.: НЛЮ, 2014.
26. Грюнебаум Г. Э. Классический ислам. 600 – 1258 / Г. Э. Грюнебаум. – М., 1988.
27. Гумилев Л. Н. Тысячелетие вокруг Каспия / Л. Н. Гумилев. – М.: ТОО «Мишель и К<sup>о</sup>», 1998.
28. Джалиль М. Строитель [Электронный ресурс] : стих / М. Джалиль // сайт Ру-Стих. – URL: <https://rustih.ru/musa-dzhalil-stroitel>, свободный (дата обращения: 18.06.2019).
29. Еда по-русски в зеркале языка / Н. Н. Розанова, М. В. Китайгородская, У. Доле-шаль, Д. Вайс и др. – М.: РГГУ, РАН Ин-т русского языка им. В. В. Виноградова, 2013. – 586 с.
30. Есаулов И. А. Пасхальность русской словесности / И. А. Есаулов. – М.: Кругъ, 2004. – 560 с.
31. Жигульский К. Праздник и культура. Праздники старые и новые. Размышления социолога / К. Жигульский. – М.: Прогресс, 1985. – 336 с.
32. Зауали Л. Исламская кухня / Л. Зауали. – М.: НЛЮ, 2008. – 224 с.
33. Ибрагимова, Ф. Мастер кулинарии: подарок для дам = Аш остасы: ханынарга һәдия / Ф. Ибрагимова. – Казань : Изд-во «Познание» Казанского инновационного универ-ситета, 2017. – 234 с.
34. История татар с древнейших времен: в 7 т. Том 1: Народы степной Евразии в древности / гл. ред. Р. С. Хакимов, М. Г. Усманов. – Казань: Рухият, 2002. – 552 с.
35. История татар с древнейших времен: в 7 т. Том 2. Волжская Булгария и Великая Степь / гл. ред. Р. С. Хакимов, М. Г. Усманов. – Казань: РухИЛ, 2006. – 960 с.
36. Кабакова Г. И. Русские традиции гостеприимства и застолья / Г. И. Кабакова. – М.: Форум: Неолит, 2016.
37. Каган М. С. Эстетика как философская наука. Университетский курс лекций / М. С. Каган. – СПб.: Петрополис, 1997. – 544 с.
38. Календарные обычаи и обряды в странах зарубежной Европы. Исторические корни и развитие обычаев. – М.: Наука, 1983. – 226 с.
39. Канетти Э. Масса и власть / Э. Канетти. – М.: AdMarginem, 1997. – 528 с.
40. Ковалевский А. П. Путешествие Ибн Фадлана на Волгу / А. П. Ковалевский. – М.: Изд-во Академии наук СССР, 1939. – 228 с.
41. Коллингвуд Р. Дж. Принципы искусства / Р. Дж. Коллингвуд. – М.: Языки рус-ской культуры, 1999. – 328 с.
42. Коран [Электронный ресурс] / пер. с араб. яз.: И. Ю. Крачковского. – URL: <https://falaq.ru/quran/kras/>, свободный (дата обращения: 18.06.2019).
43. Корб И. Г. Дневник путешествия в Московию / И. Г. Корб. – СПб., 1906.
44. Корбаков В. В. Традиции, церемонии и ритуалы как истоки патриотизма / В. В. Корбаков // Балтийский гуманитарный журнал. – 2017. – Т. 6. – № 3 (20). – С. 186–189.
45. Красных В. В. Этнопсихоллингвистика и лингвокультурология / В. В. Красных. – М., 2002.
46. Кутырев В. А. Последнее целование. Человек как традиция / В. А. Кутырев. – СПб.: Алетейя, 2015. – 312 с.
47. Левинас, Э. Избранное. Тотальность и бесконечное / Э. Левинас. – М.; СПб.: Уни-верситетская кн., 2000.
48. Леви-Стросс К. Мифологии: Происхождение застольных обычаев / К. Ле-ви-Стросс. – М.: ИД «Флюид», 2007. – 461 с.
49. Лич Э. Культура и коммуникация: логика взаимосвязи символов / Э. Лич. – М.: Восточная литература, 2001. – 142 с.

50. Лишаев С. А. Эстетика Другого / С. А. Лишаев. – Самара, 2000.
51. Лотман Ю. М. Беседы о русской культуре: Быт и традиции русского дворянства (XVIII – начало XIX вв.) / Ю. М. Лотман. – СПб., 1994.
52. Лутфуллин С. Нравственные обязанности мусульман / С. Лутфуллин. – Казань: КазПринт, 2011. – 52 с.
53. Мазаев А. И. Праздник как социально-художественное явление / А. И. Мазаев. – М.: Наука, 1978. – 392 с.
54. Мамардашвили М. К. Как я понимаю философию / М. К. Мамардашвили. – М., 1992.
55. Марков Б. В. Знаки бытия / Б. В. Марков. – СПб.: Наука, 2001.
56. Махлина С. Т. Семиотика культуры повседневности / С. Т. Махлина. – СПб.: Алетейя, 2009. – 232 с.
57. Монтень М. Опыты. Кн. 1 / М. Монтень. – М.: Наука, 1979.
58. Насыри К. Наставления повару = Иршад эл-Эгбиха / К. Насыри; ред. А. В. Тимирязова [и др.]. – Казань : Познание, 2015. – 92 с.
59. Науфал. Коран и наука о хадисах. – М.: Наука, 1984.
60. Пас О. Поэзия. Критика. Эротика / О. Пас. – М.: Русское феноменологическое общество, 1996. – 192 с.
61. Петрей П. де Ерлезунда. История о великом княжестве Московском, происхождении Великих русских князей, недавних смутах, произведенных там тремя Лжедмитриями и о московских законах, правах, правлении, вере и обрядах / Петр Петрей де Ерлезунда; пер. с нем. А. Н. Шемякина. – М.: Университетская типография Катковъ и К, 1867. – 574 с.
62. Пигров К. С. «Быть» – значит «есть» / К. С. Пигров // Философские пиры Петербурга: сборник. – СПб.: Изд-во СПбГУ, 2005. – С. 6.
63. Пигров К. С. Философия в сенсорных пространствах » / К. С. Пигров // Звучащая философия: сборник материалов конференции. – СПб.: Санкт-Петербургское философское общество, 2003. – С. 147–158.
64. Постсоветская культурная трансформация: медиа и этничность в Татарстане 1990-х гг. / под ред. С. А. Ерофеева и Л. Р. Низамовой. – Казань, 2001.
65. Похлебкин В. В. Моя кухня и мое меню / В. В. Похлебкин. – М.: Центрополиграф, 2004. – 510 с.
66. Развивающие детские игры татар: по страницам журналов начала XX века / под ред. А. В. Тимирязовой. – Казань: Казанский инновационный университет, 2017. – 148 с. – (Серия: Сокровищница Татарстана).
67. Ревель Ж.-Ф. Кухня и культура. Литературная история гастрономических вкусов от античности до наших дней / Ж.-Ф. Ревель. – Екатеринбург, 2004.
68. Руденко К. А. История археологического изучения Волжской Булгарии (X – начало XIII вв.) / К. А. Руденко. – Казань: Редакционно-издательский центр «Школа», 2014.
69. Севоротян Э. В. Этимологический словарь тюркских языков / Э. В. Севоротян. – М., 1974.
70. Словарь русского языка: в 4 т. / под ред. А. П. Евгеньевой. – М.: Рус. яз.: Полиграфресурсы, 1999. – С. 302.
71. Смирнов А. П. Волжские булгары / А. П. Смирнов. – М., 1951. – 295 с.
72. Смолянский Б. Священная кухня. Религия и питание / Б. Смолянский, В. Лифляндский. – СПб.: ООО «Торгово-издательский дом “Амфора”», 2015. – 240 с.

73. Спутник по Казани / под ред. Н. П. Загоскина. – Казань: ДОМО «Глобус», 2005.
74. Столярова Г. Р. Религиозные детерминанты культуры питания современных городских мусульман / Г. Р. Столярова, Н. В. Рычкова, С. Ю. Рычков. – Казань: Грумант, 2018. – 320 с.
75. Сулейманова Д. Интерьер татарского дома: истоки и развитие / Д. Сулейманова. – Казань, 2010. – 141 с.
76. Татарское народное творчество: в 15 т. Т. 4: Загадки / сост. Х. Ш. Махметов. – Казань: Татарское книжное издательство, 2013. – 367 с.
77. Татарское народное творчество: в 15 т. Т. 5: Предания и легенды / Академия наук РТ, Институт языка, литературы и искусства им. Г. Ибрагимова. – Казань: Татарское книжное издательство, 2015. – 383 с.
78. Татарское народное творчество: в 15 т. Т. 6: Пословицы и поговорки / сост. Махмутов К. Ш., Махметов Х. Ш. – Казань: Татарское книжное издательство, 2017. – 366 с.
79. Татарское народное творчество: в 15 т. Т. 7: Мэзэки (народные шутки). – Казань: Татарское книжное издательство, 2017. – 351 с.
80. Татары / под ред. Р. К. Уразмановой, С. В. Чешко. – М.: Наука, 2001. – 583 с.
81. Татары среднего Поволжья и Приуралья / ред. Н. И. Воробьев; Г. М. Хисамутдинов. – М.: Наука, 1967. – 537 с.
82. Тихомирова М. Н. Культура питания татар Среднего Прииртышья: проблемы формирования и этнокультурных связей / М. Н. Тихомирова. – Омск: Наука, 2006. – 232 с.
83. Токарев С. А. Исторические формы бытовых взаимоотношений полов / С. А. Токарев // сб. докладов VII Междунар. социологического конгр. (Варна, 1970). – М., 1970.
84. Токарев С. А. Введение // Календарные обычаи и обряды в странах Зарубежной Европы Исторические корни и развитие обычаев. – М.: Наука, 1983. – С. 6.
85. Турнерелли Э. Казань и ее жители / Э. Турнерелли. – Казань: ДОМО «Глобус», 2005. – 1183 с.
86. Уразманова Р. К. Обряды и праздники татар Поволжья и Урала (Годовой цикл. XIX – нач. XX вв.). Историко-этнографический атлас татарского народа / Р. К. Уразманова. – Казань: Изд-во ПИК «Дом печати», 2001. – 198 с.
87. Урядова А. В. Специальные виды туризма: учеб. пособие / А. В. Урядова, Д. А. Савин. – Ярославль: ЯрГУ им. П. Г. Демидова, 2013.
88. Франк С. Л. Непостижимое. Онтологическое введение в философию религии / С. Франк // Сочинения. – М.: Правда, 1990. – 608 с.
89. Фрейд З. «Я» и «Оно» / З. Фрейд. – Тбилиси: Мерани, 1991. – 396 с.
90. Фукс К. Ф. Казанские татары в статистическом и этнографическом отношении / науч. ред. И. И. Бикеев. – Казань: Изд-во «Познание» Института экономики, управления и права, 2013. – 108 с.
91. Хэйретдинов А. Муса Бигиевнәң Азык-төлектә хәләл вә хәрәм мәсьәләләренә карашы / А. Г. Хэйретдинов. – Казан: Казан инновацион университеты, 2018. – 46 с.
92. Хайрутдинов А. Г. Муса Джаруллах Бигиев / А. Г. Хайрутдинов. – Казань: Издательство «Фән» Академии наук РТ, 2005.
93. Харлампович К. Известия Гмелина о Казани и казанских инородцах / К. Харлампович. – Казань : Типолитография Императорского университета, 1904. – 26 с.
94. Харузин, Н. Н. История развития жилища у кочевых и полукочевых тюркских и монгольских народностей России / Н. Н. Харузин. – М. : Товарищество Скоропечатни А. А. Левенсон, 1896. – 132 с.

95. Черемшанский В. М. Описание Оренбургской губернии в хозяйственно-статистическом, этнографическом и промышленном отношении / В. М. Черемшанский. – Уфа: Тип. Оренбург. Губернского Правления, 1859. – 472 с.

96. Чернышевский Н. Г. Статьи по эстетике / Н. Г. Чернышевский. – М.: Соцгиз, 1938. – 36 с.

97. Чулкина Н. Л. Мир повседневности в языковом сознании русских: Лингвокультурологическое описание / Н. Л. Чулкина. – М.: Либроком, 2016. – 256 с.

98. Шюц А. Мир, светящийся смыслом: [пер. с нем. и англ.] / А. Шюц. – М.: РОС-СПЭН, 2004. – 1056 с.

99. Эко У. Отсутствующая структура. Введение в семиологию / У. Эко. – М.: Петрополис, 1998. – 432 с.

100. Элиаде М. Очерки сравнительного религиоведения / М. Элиаде. – М.: Ладомир, 1999. – 488 с.

101. Элиаде М. Священное и мирское / пер. с фр., предисл. и коммент. Н. К. Гарбовского. – М.: Изд-во МГУ, 1994. – 144 с.

102. Яковлева Е. Л. Возвращение к истокам: Каюм Насыри в оптике современности. Философский триптих о татарском Леонардо да Винчи / Е. Л. Яковлева. – Казань: Познание, 2016. – 158 с.

103. Яковлева Е. Л. Отношение к еде как показатель экологичности души / Е. Л. Яковлева // Социально-инновационные практики развития экологической культуры российского общества: материалы Всерос. науч.-практической конф. – Казань: Познание, 2018. – С. 235–239.

104. Яхина Г. Зулейха открывает глаза / Г. Яхина. – М.: АСТ, 2016. – 512 с.

#### Периодические издания

105. Бенуа А. Определение традиции / А. Бенуа // Полюс. – 2008. – № 1. – С. 3–4.

106. Воробьев Н. И. Кряшены и татары: некоторые данные по сравнительной характеристике быта // отд. оттиск из журнала «Труд и хозяйство». – 1929. – № 5. – 12 с.

107. Вязов Л. А. Земледелие племен имениковской культуры / Л. А. Вязов // Вестник СамГУ. – 2008. – № 5/1 (64). – С. 32–42.

108. Капкан М. В. Гастрономическая культура: понятие, функции, факторы формирования / М. В. Капкан, Л. С. Лихачева // Известия Урал. гос. ун-та. Сер. Гуманитарные науки. – Вып. 15. – 2008. – № 55. – С. 34–43.

109. Карих В. В. Художественное мышление как феноменологическая категория / В. В. Карих, А. А. Агеева // Азимут научных исследований: Педагогика и психология. – 2017. – Т. 6. – № 1 (18). – С. 248–251.

110. Яковлева Е. Л. Баба-Яга как архетип русской женщины / Е. Л. Яковлева // Психология и психотехника. – 2014. – № 8. – С. 838–845.

111. Яковлева Е. Л. Татарский застольный праздничный этикет: реконструируя традицию / Е. Л. Яковлева // Вестник Казанского государственного университета культуры и искусств. – 2018. – № 1. – С. 50–56.

#### Интернет-источники

112. Аляутдинов Ш. Хадисы о еде и культуре поведения за столом [Электронный ресурс] / Ш. Аляутдинов. – URL: <https://umma.ru/hadisy-o-ede-i-kulture-povedeniya-zastolom/> (дата обращения: 19.06.2019).

113. Баюканский В. Зачем мусульманину чай? [Электронный ресурс] / В. Баюканский // Сайт Татарской электронной библиотеки. – URL: <http://kitap.net.ru/bajukanskij/1.php>, свободный (дата обращения: 18.06.2019).
114. Габрахманова Г. Ф. Об особенностях этнической идентичности татар/ Г. Ф. Габрахманова // Историческая этнология. – 2016. – Т.1. – № 1. – С. 27–38. – URL: <https://cyberleninka.ru/article/n/ob-osobennostyah-etnicheskoy-identichnosti-tatar>, свободный (дата обращения: 29.05.2019).
115. Гоголь Н. В. Мертвые души: поэма [Электронный ресурс] / Н. В. Гоголь. – URL: <http://ilibrary.ru/text/78/index.html>, свободный (дата обращения: 19.06.2019).
116. Джалиль М. Строитель [Электронный ресурс] : стих / М. Джалиль // сайт Рус-Стих. – URL: <https://rustih.ru/musa-dzhahil-stroitel>, свободный (дата обращения: 18.06.2019).
117. Знаменский П. Казанские татары / П. Знаменский. – Казань, 1910. – URL: [http://www.gumer.info/bibliotek\\_Buks/Culture/Article/Znam\\_KazTat.php](http://www.gumer.info/bibliotek_Buks/Culture/Article/Znam_KazTat.php), свободный (дата обращения: 17.06.2019).
118. Каркуз и Дайаб. Медицина в Священном Коране // Мухаммад ‘Али Ризан Исфахани. Запрет Корана на неумеренное употребление пищи. – URL: <http://www.ru.islamic-sources.com/article/%D0%97%D0%B0%D0%BF%D1%80%D0%B5%D1%82-%D0%9A%D0%BE%D1%80%D0%B0%D0%BD%D0%B0-%D0%BD%D0%B0-%D0%BD%D0%B5%D1%83%D0%BC%D0%B5%D1%80%D0%B5%D0%BD%D0%BD%D0%BE%D0%B5-%D1%83%D0%BF%D0%BE%D1%82%D1%80%D0%B5%D0%B1>/свободный (дата обращения: 17.06.2019).
119. Кириленко С. Особенности символизации пищи в современном обществе [Электронный ресурс]. – URL: [https://studbooks.net/2001777/tovarovedenie/osobennosti\\_simvolizatsii\\_pischi\\_sovremennom\\_obschestve](https://studbooks.net/2001777/tovarovedenie/osobennosti_simvolizatsii_pischi_sovremennom_obschestve), свободный (дата обращения: 18.06.2019).
120. Бартукова Н. Как определить характер по гастрономическим предпочтениям? : статья / Н. Бартукова. – URL: <https://www.diets.ru/article/939268/>, свободный ( дата обращения: 29.05.2019)
121. Курбатова Л. В. Метафизика еды / Л. В. Курбатова // Вестник Пермского национального исследовательского политехнического университета. Культура. История. Философия. Право. – 2013. – № 7 (44). – URL: <https://cyberleninka.ru/article/n/metafizika-edy>, свободный (дата обращения: 29.05.2019).
122. Кучумов И. «Казанские татары честолюбивы и даже надменны...» [Электронный ресурс] / И. Кучумов // Интернет-газета «Реальное время». – Опубликовано 04.09.2017. – URL: <https://m.realnoevremya.ru/articles/73117-francuzskiy-istorik-xviii-veka-otatarah>, свободный (дата обращения: 18.06.2019).
123. Станция № 3. Третье чувство – вкус: Кушать подано! Или меню литературных героев [Электронный ресурс] // Сайт Брянской областной научной универсальной библиотеки им. Ф. И. Тютчева. – URL: <http://libryansk.ru/kushat-podano-ili-menyu-literaturnyhgeroev-/> (дата обращения: 18.06.2019).
124. Кэрролл Л. Безумное чаепитие (из Алиса в Стране чудес) [Электронный ресурс] / Л. Кэрролл. – URL: <http://www.znakisudbi.ru/chay/liuis-kerroll-bezumnoe-chaepitie-iz-alisi-v-strane-chudes.html>, свободный (дата обращения: 18.06.2019).
125. Лукос В. Национальная идея сквозь призму праздничного стола [Электронный ресурс] / В. Лукос // Отечественные записки. – 2003. – № 1. – URL: [http://magazines.russ.ru/oz/2003/1/2003\\_01\\_23-pr.html](http://magazines.russ.ru/oz/2003/1/2003_01_23-pr.html), свободный (дата обращения: 19.06.2019).
126. Маркова Е. М. Кулинарный код культуры во вторичных номинациях русского и чешского языков: лингвистический и методический аспекты [Электронный ресурс] / Е. М. Маркова // Вестник РУДН. Серия: Русский и иностранные языки и методика их

преподавания. – 2017. – Том 15. – № 2. – URL: <https://cyberleninka.ru/article/n/kulinarnyy-kod-kultury-vo-vtorichnyh-nominatsiyah-russkogo-i-cheshskogo-yazykov-lingvisticheskiy-i-metodicheskiy-aspekty>, свободный (дата обращения: 18.06.2019).

127. Мухамедова Р. Г. Татары-мишари: Историко-этнографическое исследование / Р. Г. Мухамедова. – М.: Наука, 1972. – URL: <https://old-cookery.livejournal.com/389446.html>, свободный (дата обращения 19.06.2019).

128. Насыри К. Книга о воспитании [отрывок] [Электронный ресурс] / К. Насыри // Татарская электронная библиотека. – URL: <http://kitap.net.ru/nasyri.php>, свободный (дата обращения: 29.05.2019).

129. Насыри К. Научные исследования. Материалы по татарской этнографии. Жилище – дом / К. Насыри // Татарская электронная библиотека. – URL: <http://kitap.net.ru/etno.php>, свободный (дата обращения: 29.05.2019).

130. Насыри К. Поверья и приметы казанских татар [Электронный ресурс] / К. Насыри // Татарская электронная библиотека. – URL: <http://kitap.net.ru/nasyri4.php>, свободный (дата обращения: 18.06.2019).

131. Османова Ф. Истории простой еды [Электронный ресурс] / Османова Ф., Стахов Д. // Информационный портал о книгах LifeInBooks.net. – URL: <http://lifeinbooks.net/read-online/istorii-prostoy-edyi-faina-osmanova-dmitriy-stahov/>, свободный (дата обращения: 17.06.2019).

132. Павловская А. Кухня первобытного человека [Электронный ресурс] / А. Павловская // ЛитМир – электронная библиотека. – URL: <https://www.litmir.me/br/?b=543786&p=1>, свободный (дата обращения: 18.06.2019).

133. Пигулевский В. О. Вкушение и трапеза / В. О. Пигулевский // Гуманитарий юга России. – 2012. – № 3. – С. 100–113. – URL: <https://cyberleninka.ru/article/n/vkushenie-i-trapeza>, свободный (дата обращения: 29.05.2019).

134. Похлебкин В. В. Кухня века [Электронный ресурс] / В. В. Похлебкин // Библиотека электронной литературы в формате fb2. – URL: <http://litresp.ru/chitat/ru/П/пohlebkin-viljyam-vasiljevich/kuhnya-veka>, свободный (дата обращения: 29.05.2019).

135. Праздники и обряды [Электронный ресурс] // Отечественные записки. – 2003. – № 1 (10). – URL: <http://www.strana-oz.ru/2003/1/prazdniki-i-obryady>, свободный (дата обращения: 19.06.2019).

136. Сохань И. В. Женщина и гастрономический код культуры / И. В. Сохань // Женщина в российском обществе. – 2010. – № 4 (Т. 57). – С. 50–60. – URL: <https://cyberleninka.ru/article/n/zhenschina-i-gastronomicheskiy-kod-kultury>, свободный (дата обращения: 29.05.2019).

137. Сохань И. В. К вопросу о возможности философии пищи: Э. Левинас / И. В. Сохань // Вестник Челябинского государственного университета. Вып. 21: Философия. Социология. Культурология. – 2011. – № 18 (233). – С. 146–151. – URL: <https://cyberleninka.ru/article/n/k-voprosu-o-vozmozhnosti-filosofii-pischi-e-levinas>, свободный (дата обращения: 29.05.2019).

138. Сохань И. В. Как исследовать гастрономическое? К вопросу о дефинициях и подходах / И. В. Сохань // Вестник Томского государственного университета. Культурология и искусствоведение. – 2013. – № 1(9). – С. 99–109. – URL: <https://cyberleninka.ru/article/n/kak-issledovat-gastronomicheskoe-k-voprosu-o-definitsiyah-i-podhodah>, свободный (дата обращения: 29.05.2019).

139. Тукай Г. Сутки [Электронный ресурс] / перевод Р. Бухараева // Сайт «Габдулла Тукай». – URL: <http://gabdullatukaiy.ru/rus/works/poems/1908-god/sutki-per-r-buharaeva/>, свободный (дата обращения: 18.06.2019).
140. Этнотерриториальные группы татар Поволжья и Урала и вопросы их формирования. Историко-этнографический атлас татарского народа [Электронный ресурс] / ред. колл. М. З. Закиев [и др.]. – Казань: Изд-во ПИК «Дом печати», 2002. – 248 с. – URL: <https://bookree.org/reader?file=1332991&pg=18>, свободный (дата обращения: 18.06.2019).
141. Яковлева Е. Л. Гастрономическая импровизация о кашах в татарской кухне / Е. Л. Яковлева // Человек и культура. – 2019. – № 1. – С. 57–67. – DOI: 10.25136/2409-8744.0.0.26550. – URL: [http://e-notabene.ru/ca/article\\_26550.html](http://e-notabene.ru/ca/article_26550.html), свободный (дата обращения: 18.06.2019).
142. Яковлева Е. Л. Выявляя специфику татарской национальной кухни / Е. Л. Яковлева // Бюллетень науки и практики: электрон. журн. – 2018. – Т. 4. – № 3. – С. 362–370. – URL: <https://elibrary.ru/item.asp?id=32626159>, свободный (дата обращения 18.06.2019).
143. Яковлева Е. Л. Миф как воплощении идеи калокагатии / Е. Л. Яковлева // Вестник Вятского государственного университета. Философия и социология; культурология. – 2011. – № 1(4). – С. 114–118. – URL: <https://cyberleninka.ru/article/n/mif-kak-voploschenie-idei-kalokagatii>, свободный (дата обращения 18.06.019).
144. Яковлева Е. Л. Реконструкция гастрономического кода татарской национальной кухни / Е. Л. Яковлева // Человек и культура. – 2019. – № 1. – С. 68–79. – DOI: 10.25136/2409-8744.0.0.26945. – URL: [http://e-notabene.ru/ca/article\\_26945.html](http://e-notabene.ru/ca/article_26945.html), свободный (дата обращения 18.06.2019).
145. Яковлева Е. Л. Фронтирность гастрономических повседневных практик / Е.Л.Яковлева // Журнал фронтирных исследований. – 2018. – № 1 (9). – С. 7–16. – URL: <https://elibrary.ru/item.asp?id=32879823>, ограниченный (дата обращения: 18.06.2019).

*Учебное издание*

**ЯКОВЛЕВА** Елена Людвиговна

**ТАТАРСКАЯ КУХНЯ  
В КОНТЕКСТЕ ПОВСЕДНЕВНОСТИ**

*Учебное пособие с элементами хрестоматии*

Главный редактор *Г. Я. Дарчинова*  
Редактор *Л. Ш. Андурская*  
Технический редактор *О. А. Аймурзаева*  
Дизайнер *П. В. Шаятович*

ISBN 978-5-8399-0720-1



Подписано в печать 19.08.19. Формат 60x84 1/16  
Гарнитура Times NR, 10. Усл. печ. л. 21,62. Уч.-изд. л. 16,1.  
Тираж 300 экз. Заказ № 89.



**ПОЗНАНИЕ**

Издательство Казанского инновационного  
университета им. В. Г. Тимирязова  
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