

COMPLIANCE WITH HALAL TRADITIONS IN MOSCOW MUSLIM COMMUNITY: MODERN TENDENCIES

Marat Safarov,

Institute of Economics and Management in Industry,
8 Fifteenth Parkovaya Str., Moscow, 105203, Russia,
safarov84@mail.ru.

Halal meat marketing has a long tradition in Moscow, functioning even in pre-revolutionary times. In the Soviet Moscow, halal horsemeat was sold in several stalls in Pyatnitsky Market of Zamoskvorechie district. It was mainly the experience in producing and selling halal products gained by the Tatar community representatives that influenced the formation of the current halal infrastructure in Moscow. The growth in demand for halal products is closely related to the overall development of the Muslim community in Moscow as well as the rapid increase in the Muslim population of the city. In general, the stages of the development of the current halal infrastructure in Moscow are similar to the same processes in the cities of Western Europe, which can be explained by the similarity of features in the social, cultural and demographic formation of the communities. The development of the halal infrastructure is influenced by such factors as strong urbanization of some Tatars from the Moscow community, a significant number of migrant workers, social stratification, and differences in food traditions due to different ethnic groups' preferences, which affect the choice of products (for example, representatives of the Nakh people do not eat horse meat, which is so popular with the Tatars, occupying a significant place in halal sales in Moscow). At the same time, various forms of meat sales for closed social groups of migrants are actively developing.

Key words: halal, Tatars, migrants, food taboos, horse meat, meat products, consumers, infrastructure.

In the last decade, Moscow has witnessed a rapid development of the infrastructure for the production and sale of halal products.

It is commonly known that the Arabic term 'halal' is defined in Islam as something permitted, allowed. In general, the term 'halal' can be applied to virtually any area of human life: food, clothing, jewelry, cosmetics and perfumes, personal hygiene, recreation, entertainment, finance (prohibition of danism), relations between people, the environment, work, disposition of somebody's property, etc. The opposite of *halal* is *haram* ('forbidden'). In the Islamic world, halal is a wide social category. However in Moscow, until very recently, the term 'halal' was applied mainly to preparation and consumption of meat products, and, to a lesser extent, to public catering enterprises using halal products¹.

Selling halal meat in Moscow has a long tradition and was first fixed in the pre-revolutionary period [1: 526]. In fact, the mechanisms of halal meat sale were preserved even in the Soviet era. The guidebook *All Moscow* (1927), reflecting Moscow urban life in the late epoch of New Economic Policy, mentions private horse meat sellers, who lived mainly in the area of Trubnaya Square (Trubnaya Street, Small Sergievsky Alley) or in Zamoskvorechie District (Ozerkovsky Alley close to Big Tatar Street), which are the places with the maximum concentration of the Tatar population in Old Moscow [2: 731, 743]. Halal meat was also sold in one stall in Smolensk Market. Obviously, halal meat sale in Soviet Moscow was identified as a place of horsemeat sale.

¹Apparently, the study of compliance with the halal tradition in a metropolitan city is based on the analysis of both anthropological issues and the work of the relevant infrastructure. The analysis of the entire market of halal infrastructure and its impact on the daily lives of contemporary Moscow Muslims goes beyond the scope of this article, which is aimed at analyzing the practice of halal meat products consumption and, therefore, the study of the basic component of the halal market in Moscow – the sales of meat products. G.F.Gabdrakh-

manova, an ethnic sociologist from Kazan, was the first to undertake a scientific study of the Tatar halal food tradition and the infrastructure in different regions of the Russian Federation (mainly based on Tatarstan) [3: 3747]. The survey of the companies, manufacturing halal meat products, located in Central Russia, was conducted by D.V.Makarov, but it reflects the data of 2009 [7: 328-329]. The most important thing in the study of infrastructural aspects of halal production and sales is to refer to theoretical works in the field of economic sociology [11; 12].

In fact, according to the written sources, (in Tatar *at ite, sogym*) the Moscow Tatars associated horse meat with 'pure', halal meat². In addition, the fact that Mishars prevailed in the Moscow Muslim community for most of the twentieth century also enhanced the vision of horse meat as typical halal meat. Unlike general Tatar cuisine, formed mostly on the basis of the food traditions of the Kazan Tatars³, horsemeat plays a major role in Mishar ethnic food culture.

In the postwar period, the only place selling halal meat in Moscow was a small Pyatnitsky Farm Market, located between Novokuznetskaya Street and Pyatnitskaya Street in Zamoskvorechie, which had a few stalls with horsemeat⁴. Pyatnitsky Market was a typical picturesque Old Moscow place with concentration of the Tatars, including not only those who lived in Zamoskvorechie, but also those who would come for horsemeat from different parts of the city. Below is an extract from the novel *Sincerely Yours, Shurik* by Lyudmila Ulitskaya vividly describing the Tatar life of Pyatnitskiy market [16: 435-437]:

"It was one of the rare September mornings, shining with haze and celestial fame. They turned from Ordynka to Pyatnitskaya, went round the underground station and found themselves at the

market. There, at the market, they could actually see horsemeat, horse sausages and all sorts of Tatar sweets made from sticky dough on sale. The eating joint was already open. Two Tatars wearing tubeteikas were sitting at a clean table, drinking tea and talking in their mother tongue. The place smelled of hot dripping and kitchen herbs. At the counter, they saw a middle aged shaved-head man, whose face expressed royal dignity.

(...) A little three-year-old girl wearing earrings came out from the backdoor, approached Lily and stared at her shoes as if they were a miracle. Lily swung her foot. The girl grabbed hold of the shoe. The shaved-head proprietor of the eating joint shouted something in Tatar and there appeared a girl of about six and grabbed the little girl's hand, which reduced her to tears. Lily opened her bag dangling on a strap, pulled out two hair-slides, decorated with butterflies, and gave them to the girls.

The elder girl flapped her eyelashes as a butterfly would flap its wings, quietly said "thank you", and they disappeared clutching their precious gifts. (...) The chebureks were really delicious, and both Shurik and Lily were starving. Each of them ate two chebureks and drank two glasses of tea. Then, the proprietor brought a saucer with two little cubes of backlava.

'Oh, compliments!' Lily laughed. She put the sweet cube into her mouth, waved to the owner when leaving and told him something in a completely unfamiliar language. He gave a start and answered, without a smile, or any other expression.

'What have you told him?' Shurik asked.

'I told him a very beautiful phrase in Arabic which means 'may your good return to you'.

According to the narrative evidence, apart from Moscow Tatars, especially those who had been born in Tatar villages of Nizhny Novgorod region or had moved to Moscow not so long ago, did not go to Piatnitsky Market, because they regularly received meat (not only horse meat, but also beef, lamb and horse sausage 'kazy') from their relatives living in villages. A rather secluded lifestyle of Soviet Moscow Tatars, limited by the circle of compatriots and relatives, informal trade as their main occupation and the fact, that they possessed certain material recourses, contributed to the preservation of and compliance with the Tatar-Muslim everyday traditions. However, the degree of observance of the 'halal' tradition in Soviet Moscow should not be overestimated. As such, it was in the post-war period that the practice of 'simplified ha-

² Narrative evidence relating to the daily life of Muslims in Moscow in Soviet times was provided by the representatives of the older generation of the community and was partially introduced into scientific use [14: 139-148].

³ Food traditions of the Tatars, including Mishars, have already been researched in details [4: 23-39; 10: 316-326]. Today it is very important to study Tatar food traditions, taboos and transformations within the framework of modern food anthropology. The attention should be fixed not only on ethnographic aspects, but also on the manifestations of food culture in the broader social context and as a factor of group (ethnic) identity. N.I.Schankina suggested certain approaches to this issue in her dissertation [18]. In Russia, food anthropology is gradually developing. Modern food anthropology mainly uses methods of Claude Levi-Strauss's structural ethnology and the Annales School, especially Fernand Braudel and his call to turn to the history of material life and biological behavior. The methodological basis also comprises classical European works by the Italian medievalist Massimo Montanari, including his book *Hunger and abundance. Food history in Europe* [9]. To read more about the theory and history of food anthropology, see: [6: 3-7; 17: 67-74].

⁴ There is some fragmented narrative evidence of regular horsemeat sale in Palashevsky Market, which is located in Sytinsky blind alley near Pushkin Square. However, these data need to be confirmed.

halal' began to spread in the Tatar community in Moscow. It banned consumption of pork and ready-made sausages produced by meat industry, but permitted the consumption of beef, lamb and poultry, prepared without observing religious rules. Obviously, it was a consequence of urbanization and assimilation, decrease in Mishar migration to Moscow, difficulties in purchasing and transporting meat from Tatar villages. Another important factor was the destruction of the Old Moscow: the resettlement of the inhabitants living in the old houses of the central part of the city with people moving to new areas on the outskirts which reduced the intensity of social contacts within the community. Nevertheless, the delivery of halal meat from the countryside to Moscow continued well into the 1980s.

It was the experience of production and sales of halal products, which was gained by the representatives of the Tatar community (mainly Mishars), that influenced the formation of the modern halal infrastructure in Moscow. Today, the growing demand for halal products is closely related to the overall development of the Muslim community in Moscow and the rapid increase in the Muslim population of the city.

The transitional stage of the development from the semi-closed forms of meat sale (for "our" people) to a strong infrastructure and an important part of the city's economy was also connected with the Mishar factor.

In 1990s, the Moscow Cathedral Mosque was the main place where meat was sold by Tatar villagers of the Penza region, where the meat was harvested for sale and initially processed. The activities of the enterprises, located in a large and economically active Tatar village Middle Eluzan of the Gorodische district in the Penza region, are still particularly important. This village has stable production of canned meat products, poultry meat, and various meat by-products.

These small family businesses have formed the basis of the current halal infrastructure in Moscow. The first stage was aimed to supply the Muslims with meat, minced meat, a limited amount of sausage products and canned meat food. It was a stall, later a shop, selling halal products, which was located in the courtyard of the Moscow Cathedral Mosque in Vypolzov Lane, that became the prototype of trade enterprises of this kind in Moscow (i.e., existing in close relationship with Muslim religious organizations).

Tatar manufacturers contributed to a kind of institutionalization of halal tradition in Moscow.

They strive to provide and secure the right to assign and mark products of the halal status. The International Center for Standardization and Certification "Halal" of the Russian Council of Muftis actually certifies the products of manufacturers. It is noteworthy that the training of experts in the field of certification of halal products began only in the 2000s, as the Tatar tradition does not imply any specific professional group of meat suppliers⁵.

Obviously, the mass distribution of halal products in Moscow and the increasing demand among consumers determined the need for certification. In the 2000s, the active growth of retail chains in Moscow, combined with an increase in the Muslim population, raised the level of competition among manufacturers of halal products. This market is now characterized by further institutionalization, it is no longer considered to be purely religious, penetrating into the largest retail chains, improving the quality of logistics, expanding the range of goods, actively using marketing techniques (positioning of halal products as environmentally friendly and designating them as the premium segment) and developing international cooperation (holding "Moscow Halal Expo" International Exhibitions). Further growth in demand for halal goods, predicted in the Moscow region, urges the largest Russian manufacturers of meat products to certify their products as halal. Definitely, the range of product has been largely expanded and now includes various types of meat, sausages and canned food.

However, institutional forms of halal infrastructure, initially not inherent in the Moscow Muslim community, form the so called *official side of halal sales*. The development of the halal infrastructure is influenced by such factors as the coexistence of strongly urbanized Tatars and a significant number of migrant workers in the Moscow community, social stratification, and differences in food culture determined by traditions of different ethnic groups. All these affect the range of products. For example, representatives of the Nakh peoples do not eat horse meat, which is so popular among the Mishars and thus occupies a significant place in halal sales in Moscow.

Urban Muslims, especially Tatars, who now make up the minority of the community, often engage in the above-mentioned simple practices which imply only the total exclusion of pork from

⁵ Unlike Jewish communities, which historically have special groups of *shochets* ('slaughtermen'); with the advent of mass food production, rabbis have appeared, who control the observance of kashrut rules in retail chains or catering companies.

their diet, while eating meat (beef, poultry) of the animals which were not slaughtered according to the ritual rules of Islam. They can occasionally purchase products in special ‘halal’ shops or purchase labeled products in retail chains, but they do not, as a rule, strictly observe canonical (and everyday) halal traditions.

An ambiguous situation has developed regarding Muslim migrants’ compliance with ‘halal’ traditions. On the one hand, various forms of meat sales are actively practiced for closed social groups of migrants and inside them. These outlets of halal meat sales are known to migrants and are usually located in the markets or grocery stores. Of course, all these parallel points of sale are not certified by halal institutions and are not integrated into the official infrastructure of Moscow halal industry. An example of this is a halal meat sale in the wholesale market, which is situated in Amur Street in the east of Moscow. In the market, this small-scale wholesale of meat is carried out for foodservice facilities; the signs on the pavilions indicate that their meat products are halal. The meat is also retailed here, the majority of buyers being Muslim migrants from Central Asia.

At the same time, it is wrong to think that the migrants purchase exclusively halal products in special “Muslim” shops in mosques or in their own sales outlets in wholesale markets. The study “Migrant Moscow: the life of Central Asian migrants in Moscow”⁶, carried out by Catherine Demintseva (High School of Economics, Moscow), shows that migrant workers buy products in retail chains of economy class, where halal products are either not available, or their range is limited).

It is obvious that the issue of coexistence of the two (“official” and “unofficial, migrant”) models of halal infrastructure in the city requires additional field research and verification, although these models have actually acquired their structural shape. Preliminary observations indicate that “migrant” points of halal products sale are frequented by representatives of various Muslim peoples. There are no special ethnic shops for the Uzbeks, Kyrgyz, Tajiks, Pamir Tajiks, etc. The Mishar-Tatars still maintain control over “official” butcher shops at mosques.

When analyzing the compliance of Moscow Muslims with halal dietary restrictions, we should

take into account different interpretations of the notion ‘halal’, which reflect distinctive features of the Moscow Muslim community, for example, the fact, that the community consists of the followers of different madhhabs (schools of thought). We have already mentioned the rejection of horse meat by the Nakh. However, in addition to differences in national eating habits, discussions emerge (often on different religious forums on the Internet) about certain products, depending on halal practices of different madhhabs. These discussions have not reached the same scale and level of theological analysis as those on the sites of Orthodox Jews, but the very fact that Muslims treat the theme of ‘halal’ in a purely religious context is very significant. For example, the following dialogue is taken from one of the famous Russian-speaking Muslim sites on the topic of permissibility of consuming horse meat⁷.

‘As-salamualaykum, brothers!!! I can’t find the exact answer anywhere: – Please tell me whether we may eat horse meat.

Alaykum Assalam Wa! Horse meat is halal, it is permitted to eat. This is indicated in an authentic hadith written in each of the collections of al-Bukhari and Muslim:

It is reported by Jabir Ibn Abdullah al-Ansari, may Allah be pleased with him, that the Messenger of Allah, may Allah bless him and grant peace upon him, forbade eating meat of domestic donkeys on the day of Khaybar and allowed eating horse-meat’.

Also, the authentic hadith by Asma, Abu Bakr’s daughter, may Allah be pleased with them, reports:

“In the time of the Messenger of Allah, may Allah bless him and grant peace upon him, we slaughtered a horse, a then ate the meat” (the hadith is cited by al-Bukhari, Muslim and others).

Another forum question is also very illustrative:

‘As-salamualaykum!

A Muslim works as a driver on his own car for a non-Muslim employer. The employer orders food (e.g., pork shashlik and other meat dishes) in non-halal restaurants, and the Muslim has to take this food and bring it to the boss, is it permitted? Could you answer the question as soon as possible! I really need an answer, dzhazakum Allahu Khair!!!

Wa Alaikum Assalam, brother, you mustn’t do that, of course, may Allah protect you from this. Allah says:

⁶ The results of this field study were presented at the conference “The City of different cultures” (9-10 September, 2014, at Strelka Institute for Media, Architecture and Design) and published in the conference proceedings [5].

⁷ The original spelling and punctuation are preserved in the Russian text.

Help one another in righteousness and piety, but do not help one another in sin and hostility. Be afraid of Allah, since Allah is severe in punishment.

(Quran 5: 2) Thus, you are helping him in sin and hostility, may Allah save you from this, ask Allah and hope for his help, and Allah will show you a way out'.

Summing up the preliminary results of the analysis of the topic, it is worth noting that the development of the halal tradition in Moscow reflects the contemporary sociocultural characteristics of ethnic communities in metropolitan areas, the complexity of interactions between various ethnic groups within one religious community, and the coexistence of urban Muslims and migrants. Moreover, it demonstrates the adaptation of ethnic and religious traditions to the modern market requirements. It is obvious that in the future, it is necessary to conduct special field research into observance of halal traditions by migrants. In terms of comparative studies, it is also important to examine the features characteristic of the spread of kashrut traditions in the same structurally complex Moscow Jewish community (which includes Ashkenazi, Mountain and Georgian Jews).

References

1. Vsyā Moskva. Adresnaya i spravoch'naya kniga na 1914 god. M.: Tovarishchestvo A.S. Suvorina "Novoe Vremya"; 1914. 845 s. (in Russian)
2. Vsyā Moskva: adresnaya i spravoch'naya kniga: s prilozheniem novogo plana g. Moskvy. ... na 1927 god. M.: Izdatel'stvo Moskovskogo kommunal'nogo khozyaystva. 1927. 1676 s. (in Russian)
3. *Gabdrakhmanova G.F.* Sovremennyy rynek myasnykh khalyal'-produktov u tatar // Etnograficheskoe obozrenie. 2011. № 1. S. 37-47. (in Russian)
4. *Gabitova N.N.* Pitaniye tatar-misharey v sisteme ikh zhizneobespecheniya // Informatsionnyy byulleten' Assotsiatsii etnografov i antropologov Rossii. Saransk, 2005. № 1 (3). S. 23-39. (in Russian)
5. *Demintseva E.B., Peshkova V.M.* Migranty iz Sredney Azii v Moskve // Demoskop Weekly. 2014. № 597-598. (in Russian)
6. *Kabitskiy M.E.* Vvedenie v temu: Antropologiya pishchi i pitaniya segodnya // Etnograficheskoe obozrenie. 2011. № 1. S.3-7. (in Russian)
7. *Makarov D.V.* Khalyal'noe myaso, infrastruktura proizvodstva i prodazhi v Tsentral'noy Rossii // Islam v tsentral'no-evropeyskoy chasti Rossii: Entsiklopedicheskiy slovar' / Kol. avt.; sost. i otv. redaktor D.Z. Khayretdinov. M.: Izdatel'skiy dom "Medina", 2009. S. 328-329. (in Russian)
8. *Mardanov R.T., Kitaeva N.B.* Srednyaya Elyuzan': Stranitsy istorii samogo krupnogo tatarskogo sela Rossii. Kazan': Tatarskoe knizhnoe izdatel'stvo, 2006. 296 s. (in Russian)
9. *Montanari M.* Golod i izobilie: istoriya pitaniya v Evrope. Per. s ital'yanskogo. SPb, Alexandria, 2009. 279 s. (in Russian)
10. *Mukhamedova R.G.* Pishcha i utvar'//Tatary/ otv. red.: R.K. Urazmanova, S.V. Cheshko. M., 2001. S. 316-326. (in Russian)
11. *Radaev V.V.* Sotsiologiya rynkov: k formirovaniyu novogo napravleniya. M.: GU VShE, 2003. 328 s. (in Russian)
12. *Radaev V.V.* Ekonomicheskaya sotsiologiya: uchebnoe posobie dlya studentov vysshikh uchebnykh zavedeniy, obuchayushchikhsya po napravleniyu podgotovki "Sotsiologiya". M.: Izd. dom GU VShE, 2008. 608s. (in Russian)
13. *Sagitova L.V.* Traditsionnoe i novoe v islame: keys Srednyaya Elyuzan' / SOTsIS, 2012, № 2. S.104–114. (in Russian)
14. *Safarov M.A.* Povsednevnyaya zhizn' moskovskikh musul'man v 1960-1980-kh godakh // Neprikosnovennyy zapas. 2012. № 4. S. 139-148. (in Russian)
15. *Safarov M.A.* Poseshchenie mecheti v sovremennoy religioznoy praktike moskovskikh tatar// Antropologicheskii forum. 2014. № 23. S. 108-122. (in Russian)
16. *Ulitskaya L.* Iskrenne Vash Shurik. M.: Eksmo, 2004. 447s. (in Russian)
17. *Ursegova M.V.* Istoriya etnologicheskogo i sotsioantropologicheskogo izucheniya pitaniya: kratkiy obzor // Etnograficheskoe obozrenie. 2011. № 1. S.67-74. (in Russian)
18. *Shehankina N.N.* Kul'tura pitaniya tatar-misharey Mordovii: Dis. ... kand. ist. nauk. Saransk, 2005. 216 s. (in Russian)

СОВРЕМЕННЫЕ ТЕНДЕНЦИИ СОБЛЮДЕНИЯ ТРАДИЦИИ «ХАЛЯЛЬ» В МОСКОВСКОЙ МУСУЛЬМАНСКОЙ ОБЩИНЕ

Марат Абясович Сафаров,

Институт экономики и управления в промышленности,
Россия, 105203, г. Москва, ул. 15-я Парковая, д. 8,
safarov84@mail.ru.

Продажа халяльного мяса имеет в Москве давние традиции и фиксируется еще в дореволюционный период. В советской Москве местом продажи халяльной конины были несколько палаток на Пятницком рынке в Замоскворечье. Именно опыт производства и реализации халяльной продукции, накопленной представителями татарской общины, повлиял на становление современной халяльной инфраструктуры в Москве. Рост потребности в халяльной продукции тесно связан с общим развитием мусульманской общины Москвы, со стремительным увеличением мусульманского населения в городе. В общих чертах этапы развития современной инфраструктуры халяль в Москве напоминают аналогичные процессы в городах Западной Европы, обусловленные сходством социокультурных и демографических особенностей формирования общин. На развитие халяльной инфраструктуры влияют такие факторы, как наличие в московской общине прочно урбанизированных татар и значительного количества трудовых мигрантов, социальное расслоение, пищевые традиции, обусловленные принадлежностью к различным этносам, что влияет на ассортимент продукции (например, представители вайнахских народов не употребляют в пищу конину, столь популярную среди татар и занимающую существенное место в продажах халяля в Москве). В то же время активно развиваются различные формы продажи мяса внутри и для замкнутых социальных групп мигрантов.

Ключевые слова: халяль, татары, мигранты, пищевые запреты, конина, мясная продукция, потребители, инфраструктура.

В последнее десятилетие в Москве наблюдается стремительное развитие инфраструктуры по производству и реализации халяльной продукции.

Как известно, арабское понятие «халяль» трактуется в исламе в качестве дозволенного, разрешенного. В целом понятие «халяль» может применяться практически к любой сфере человеческой жизни: к продуктам питания, одежде, украшениям, косметике и парфюмерии, личной гигиене, отдыху, развлечениям, сфере финансов (запрет ростовщичества), отношениям между людьми, окружающей среде, к выполняемой работе, распоряжению своим имуществом и т.д. Противоположным «халяль» является «харам» (запретное). В исламском мире халяль – широкая социальная категория. Однако до самого последнего времени в Москве понятие «халяль» использовалось преимущественно по отношению к заготовке и потреблению мясной продукции, и в меньшей степени – к функционированию предприятий общественного питания, использующих халяльные продукты¹.

¹ Очевидно, что изучение соблюдения халяльной традиции в мегаполисе – это анализ как антропологических сюжетов, так и функционирования соот-

ветствующей инфраструктуры. Продажа халяльного мяса имеет в Москве давние традиции и фиксируется еще в дореволюционный период [1: 526]. Фактически механизмы продажи халяльного мяса сохранялись и в советские годы. Так, в справочнике «Вся Москва» за 1927 год, отражающем картину городской жизни Москвы эпохи позднего нэпа, упо-

ветствующей инфраструктуры. Рассмотрение всего рынка халяльной инфраструктуры и воздействие его на повседневную жизнь современных московских мусульман выходит за рамки нашей статьи. Мы ограничиваемся лишь анализом практики потребления халяльных мясных продуктов и, соответственно, изучением базовой составляющей халяльного рынка Москвы – продажами мясной продукции. Научное изучение татарской халяльной пищевой традиции и инфраструктуры в различных регионах РФ (преимущественно на материале Татарстана) впервые предпринималось казанским этносоциологом Г.Ф.Габдрахмановой [3: 37-47]. Обзор предприятий, специализирующихся на производстве халяльной мясной продукции, расположенных в Центральной России, проведен Д.В.Макаровым, однако отражает данные 2009 года [7: 328-329]. При изучении инфраструктурных аспектов халяльного производства и продаж важным представляется обращение к теоретическим трудам в области экономической социологии [11; 12].

минаются частные продавцы конского мяса, проживавшие в основном в районе Трубной площади (Трубная улица, Малый Сергиевский переулки) или в Замоскворечье (Озерковский переулок, рядом с Большой Татарской улицей) – местах максимальной концентрации татарского населения старой Москвы [2: 731, 743]. Палатка с продажей халяльного мяса находилась и на Смоленском рынке. Разумеется, реализация халяльного мяса в советской Москве не определялась как таковая, а обозначалась в качестве места продажи конины. Фактически конина (тат. *ат ите, согым*), согласно нарративным свидетельствам, ассоциировалась у московских татар с «чистым», халяльным мясом². Кроме того, преобладание татар-мишарей в составе мусульманской общины Москвы на протяжении почти всего XX века также повлияло на восприятие конины в качестве типичного халяльного мяса. В традиционной культуре питания мишарей конина занимает ведущее место, в отличие от общетатарской кухни, сформированной в целом на основе мясных пищевых традиций казанских татар³.

В послевоенный период единственным местом продажи халяльного мяса в Москве стал небольшой Пятницкий колхозный рынок, рас-

² Нарративные свидетельства, касающиеся повседневной жизни московских мусульман в советское время, были собраны нами у представителей старшего поколения общины и частично введены в научный оборот [14: 139-148].

³ Детальное научное изучение пищевых традиций татар, в том числе мишарей уже осуществлялось [4: 23-39; 10: 316-326]. Представляется весьма актуальным изучение татарских пищевых традиций, запретов и трансформаций в рамках современной антропологии питания. Здесь требуется уже не только этнографическая фиксация, но и рассмотрение культуры питания в широком социальном контексте, в том числе в качестве фактора групповой (этнической) идентичности. Определенные подходы в этом направлении предприняты в диссертации Н.И.Щанкиной [18]. В России антропология питания уже начинает постепенно развиваться. Во многом современная антропология питания методологически восходит как к структурной этнологии Клода Леви-Стросса, так и к школе Анналов, особенно к трудам Фернана Броделя и его призыву обратиться к истории материальной жизни и биологического поведения. Из классических европейских работ можно назвать прежде всего труды итальянского медиевиста Массимо Монтанари (Massimo Montanari), в том числе его книгу «Голод и изобилие: История питания в Европе» [9]. Подробнее о теории и истории антропологии питания см.: [6: 3-7; 17: 67-74].

полагавшийся между Новокузнецкой и Пятницкой улицами в Замоскворечье, где в нескольких палатках реализовывалась конина⁴. Пятницкий рынок в целом был колоритным, типично старомосковским местом концентрации татар, причем не только живших в Замоскворечье, но и приезжавших за кониной из разных частей города. Вот как красочно характеризует татарскую жизнь Пятницкого рынка Людмила Улицкая в своем романе «Искренне Ваш Шурик» [16: 435-437]:

«Было одно из редких сентябрьских утр, сияющих дымкой и небесной славой. С Ордынки они вышли на Пятницкую, обогнули метро и оказались возле рынка. Там, на рынке, действительно продавали конину, конскую колбасу и всякие татарские сладости из липкого теста. Забегаловка была уже открыта. Двое татар в тюбетейках пили чай за чистым столиком и говорили на своем языке. Пахло горячим жиром и пряностями. За стойкой стоял пожилой бритый наголо человек с выражением королевского достоинства:

(...) Из задней двери вышла девочка лет трех в сережках, подошла к Лиле и уставилась на ее тапочки, как на чудо. Лиля покачала ногой. Девочка схватилась за тапочек. Бритый хозяин крикнул что-то по-татарски, и прибежала девочка лет шести, схватила маленькую за руку, та заплакала. Лиля открыла сумочку, болтающуюся на ремешке, вынула из нее две заколки с розовыми бабочками и дала девочкам.

Старшая взмахнула ресницами, как бабочка крыльями, тихо сказала «спасибо», и они исчезли, сжимая драгоценные подарки. (...) Чебуреки были вкуснейшими, а Шурик с Лилей – страшно голодными. Они съели по два чебурека и выпили по два стакана чаю. А потом хозяин принес им блюдечко с двумя маленькими кубиками пахлав.

– О, complements! – засмеялась Лиля, положила в рот сладкий кубик и, уходя, помахала рукой хозяину и сказала что-то на совершенно незнакомом языке. Он встrepенулcя и ответил без улыбки, и вообще без всякого выражения.

– Что ты ему сказала? – спросил Шурик.

⁴ Существуют обрывочные нарративные свидетельства о регулярной продаже татарами конины и на другом небольшом старомосковском рынке – Палашевском, располагавшемся в Сытинском тупике близ Пушкинской площади. Однако эти сведения требуют уточнения.

– Я сказала ему по-арабски очень красивую фразу типа «пусть ваше добро к вам возвращается».

Согласно нарративным свидетельствам, московские татары (особенно уроженцы татарских деревень Нижегородской области, недавно переселившиеся в Москву) не посещали Пятницкий рынок, а регулярно получали мясо (не только конину, но и говядину, баранину, а также конскую колбасу – «казы») от своих родственников из деревни. Достаточно закрытый характер татарской жизни в советской Москве, ограниченный кругом земляков и родственников, занятость многих татар в теневой торговле (и наличие определенных материальных возможностей) способствовали сохранению и соблюдению татаро-мусульманских бытовых традиций. Однако степень соблюдения традиции «халяль» в советской Москве не стоит преувеличивать. По существу, именно в послевоенный период в московской татарской общине стала распространяться практика «упрощенного халяля», подразумевавшая запрет на свинину и готовые колбасные изделия, произведенные на мясокомбинатах, но употребление говядины, баранины, мяса птицы, заготовленных без соблюдения религиозных правил. Очевидно, что все это было следствием урбанизации и ассимиляции, снижения интенсивности мишарской миграции в Москву, трудностей с закупкой и транспортировкой мяса из татарских деревень. Важным фактором было и разрушение мира старой Москвы: расселение старых домов в центральной части города и переезд людей в новые районы на окраине снизили интенсивность социальных контактов в общине. Тем не менее и в 1980-е гг. доставка халяльного мяса из сельской местности в Москву еще продолжалась.

Именно опыт производства и реализации халяльной продукции, накопленной представителями татарской общины (преимущественно татарами-мишарями), повлиял на становление современной халяльной инфраструктуры в Москве. Современный рост потребности в халяльной продукции тесно связан с общим развитием мусульманской общины Москвы, со стремительным увеличением мусульманского населения в городе.

Переходный этап в развитии – от полузакрытых форм продажи мяса «для своих» до мощной инфраструктуры, важной части городской экономики, – связан также с мишарским фактором.

В 1990-е гг. продажа мяса осуществлялась преимущественно на территории Московской Соборной мечети выходцами из татарских сел Пензенской области, где происходила заготовка и первичная переработка продукции. Особое значение здесь имеет до настоящего времени деятельность предприятий, расположенных в большом и экономически активном татарском селе Средняя Елюзань Городищенского района Пензенской области⁵. В этом селе налажено также производство консервированных продуктов из мяса, мяса птицы, различных мясных субпродуктов.

Именно на основе этих небольших семейных предприятий и произошло становление современной халяльной инфраструктуры в Москве. Первый этап был связан с обеспечением потребностей мусульман мясом, мясным фаршем и ограниченным количеством колбасной продукции и консерв. Именно палатка, а позднее магазин халяльной продукции, расположенный во дворе Московской Соборной мечети в Выпозовом переулке, стал прообразом возникавших впоследствии торговых предприятий подобного рода в Москве (то есть существующих в тесной взаимосвязи с мусульманскими религиозными организациями).

Татарские производители способствовали своеобразной институционализации халяльной традиции в Москве. Они стремятся обеспечить и закрепить право на присвоение и маркировку продукции статуса халяльной. При Совете муфтиев России образован Международный Центр стандартизации и сертификации «Халяль», который сертифицирует продукцию производителей. Примечательно, что подготовка экспертов в области сертификации халяльной продукции велась в 2000-е гг. фактически с нуля, поскольку татарская традиция не предполагает наличия специальной профессиональной группы заготовителей мяса⁶.

⁵ Уже в советское время жители Средней Елюзани отличались зажиточностью. В 1966 году здесь был создан крупный совхоз «Елюзанский», где выращивался и заготавливался сушеный репчатый лук для экспорта в Западную Европу. Хозяйство с 1969 по 1992 гг. возглавлял Хамзя Исляев, при котором совхоз приобрел статус «миллионера». Уровень жизни в селе был высоким. После развала предприятия в начале 1990-х гг. значительная часть жителей села перешла к выращиванию скота, заготовке и переработке мяса для продажи в Москву [8; 13: 104-114].

⁶ В отличие от еврейских общин, где исторически существуют особые группы резников-шойхетов; а с появлением массового пищевого производства появ-

Безусловно, потребность в сертификации связана с массовым распространением халяльной продукции в Москве, повышением спроса на нее среди потребителей. Активный рост торговых сетей в Москве в 2000-е гг., сочетавшийся с увеличением мусульманского населения, повлиял на повышение конкуренции среди производителей халяльной продукции. Происходит дальнейшая институционализация рынка, выход его за пределы культовых объектов и проникновение в крупнейшие торговые сети, повышение качества логистики, расширение ассортимента, активное использование маркетинговых технологий (позиционирование данной продукции в качестве экологичной, отнесение халяля к премиум-сегменту); международное сотрудничество (проведение в Москве международных выставок Moscow Halal Expo). Крупнейшие российские производители мясной продукции стремятся получить сертификат «халяль», что вызвано дальнейшим прогнозируемым спросом на подобную продукцию в московском регионе. Разумеется, ассортимент продукции многократно расширен и включает различные виды мяса, колбасной и консервной продукции.

Однако институциональные формы халяльной инфраструктуры, прежде не присущие мусульманской общине Москвы, образуют как бы *официальную сторону распространения халяльной продукции*. На развитие халяльной инфраструктуры влияют такие факторы, как наличие в московской общине прочно урбанизированных татар и значительного количества трудовых мигрантов⁷, социальное расслоение, пищевые традиции, обусловленные принадлежностью к различным этносам, что отражается на ассортименте продукции. Например, представители вайнахских народов не употребляют в пищу конину, столь популярную среди татар-мишарей и занимающую существенное место в халяльных продажах в Москве.

Для урбанизированных мусульман, прежде всего татар, составляющих ныне уже меньшинство общины, зачастую характерна отмеченная выше упрощенная практика, предполагающая лишь полное исключение из рациона свинины при использовании в пищу мяса (говядины,

птицы), не прошедшего забой согласно ритуальным правилам ислама. Они могут периодически закупать продукцию в специальных «халяльных» магазинах или приобретать маркированные товары в сетях, однако строгой канонической (и бытовой) практики соблюдения халяля у них зачастую нет.

Неоднозначна ситуация относительно соблюдения практики «халяль» у мусульман-мигрантов. С одной стороны, активно развиваются различные формы продажи мяса внутри и для замкнутых социальных групп мигрантов. Подобные места продажи халяльного мяса известны мигрантам и обычно расположены на рынках, продуктовых базах. Разумеется, все функционирование подобных параллельных мест реализации мяса не сертифицировано халяль-структурами и не встроено в официальную инфраструктуру халяль-индустрии Москвы. В качестве примера можно назвать изученную нами продажу халяльного мяса на оптовом рынке, расположенном на Амурской улице на востоке Москвы. Мелкооптовая продажа мяса на данном рынке осуществляется для предприятий общественного питания; на вывесках павильонов специально обозначено, что мясная продукция здесь халяльная. Проводится и розничная продажа мяса, среди покупателей преобладают мусульмане-мигранты из Средней Азии.

В то же время ошибочным является мнение, что мигранты приобретают исключительно халяльную продукцию в специальных «мусульманских» магазинах при мечетях или в собственных торговых точках на оптовых рынках. Как показывает исследование Екатерины Деминцевой (ВШЭ) «Москва мигрантская: жизнь выходцев из Средней Азии в Москве»⁸, трудовые мигранты приобретают продукты в сетях эконом-класса (в большей части из них ассортимент халяльной продукции либо не представлен, либо ограничен).

Очевидно, что вопрос о сосуществовании двух («официальной» и «неофициальной, мигрантской») моделей халяльной инфраструктуры в городе требует дополнительного полевого изучения и уточнения, однако фактически данные модели приняли свои структурные очертания. Предварительные наблюдения показыва-

вились также раввины, контролирующие правила соблюдения кашрута в торговых сетях или на предприятиях общественного питания.

⁷ Анализ сложных этноконфессиональных процессов в современной мусульманской общине Москвы см.: [15: 108-122].

⁸ Результаты данного полевого исследования были представлены на конференции «Город разных культур» (9-10 сентября 2014 года. Институт медиа, архитектуры и дизайна «Стрелка») и опубликованы [5].

ют, что «мигрантские места» продажи халяльной продукции посещают представители различных мусульманских народов, то есть не сложились специальные этномагазины для узбеков, киргизов, таджиков, памирских таджиков и т.д. Контроль за «официальными» мясными магазинами при мечетях сохраняют татары-мишари.

При анализе соблюдения пищевых запретов московскими мусульманами стоит учитывать и различные понимания сущности «халяль», отражающие особенности мусульманской общины Москвы, например проживание в городе последователей различных мазхабов. Выше уже отмечалось неприятие вайнахами употребления в пищу конины; однако, помимо различий в национальных традициях питания, складываются (часто на различных религиозных форумах в Интернете) дискуссии относительно халяльности тех или иных продуктов, отражающие практики мазхабов. Подобные дискуссии не имеют пока такого масштаба и уровня теологического анализа, как на сайтах ортодоксальных евреев, однако сам факт обращения мусульман к теме «халяль» сугубо в религиозном контексте весьма показателен. В качестве примера приведем диалог, взятый нами с одного из известных русскоязычных мусульманских сайтов, относительно темы допустимости приема в пищу конины⁹.

Асалам алейкум братья!!! Нигде не могу найти точный ответ: – Подскажите пожалуйста, можно ли употреблять в пищу (конину)?

Ва алейкум ассалам! Мясо конины является Халяль, его употребление в пищу дозволено. Этому свидетельствует достоверный хадис, приведенный в каждом из сборников аль-Бухари и Муслима:

Сообщается от Джабира ибн Абдуллы аль-Ансари, доволен им Аллах, что Посланник Аллаха, да благословит его Аллах и ниспошлет ему мир, запретил в день Хайбара мясо домашних ослов, и разрешил мясо конины.

Также, в достоверном хадисе от Асмы – дочери Абу Бакра, да будет доволен ими Аллах, сообщается:

«Во времена Посланника Аллаха, да благословит его Аллах и ниспошлёт ему мир, мы закололи лошадь, а затем кушали это мясо» (хадис приводят аль-Бухари, Муслим и другие).

Показателен и другой, заданный на форуме вопрос.

Ас-Салям алейкум! Мусульманин работает на своей водителем на начальника – немусульманина, Этот начальник заказывает еду (например, шашлык из свинины и другие мясные блюда) в не халяльных кафе и мусульманин должен забрать эту еду и привезти начальнику, можно ли так делать? Не могли бы вы дать ответ на вопрос как можно быстрее! Очень нужен ответ, джазакум Аллаху хаир!!!

Уа алейкум ассалам, брат этого делать, конечно, нельзя, да убережет тебя Аллах от этого. Всевышний Аллах Сказал:

Помогайте друг другу в благочестии и богобоязненности, но не помогайте друг другу в грехе и вражде. Бойтесь Аллаха, ведь Аллах суров в наказании

(Коран 5: 2) Тем самым ты помогаешь ему в грехе и вражде, пусть Аллах избавит тебя от этого, проси Аллаха и надейся на его помощь и Аллах даст выход из положения.

Подводя предварительные итоги анализа данной темы, стоит отметить, что развитие халяльной традиции в Москве отражает современные социокультурные особенности развития этнических общностей в мегаполисах, сложности во взаимодействии различных этносов внутри религиозной общины, сосуществование урбанизированных мусульман и мигрантов, демонстрирует адаптацию этноконфессиональных традиций к современному рынку. Очевидно, что в дальнейшем необходимо провести специальные полевые исследования соблюдения халяль в мигрантской среде; возможно, в компаративистских целях, изучить характер распространенности кашрута в так же сложной по своему составу иудейской общине Москвы (где присутствуют как еврейско-ашкеназы, так и горские и грузинские евреи).

Литература

1. Вся Москва. Адресная и справочная книга на 1914 год. М: Товарищество А.С.Суворина «Новое Время»; 1914. 845 с.
2. Вся Москва: адресная и справочная книга: с приложением нового плана г. Москвы. ... на 1927 год. М.: Издательство Московского коммунального хозяйства. 1927. 1676 с.
3. *Габдрахманова Г.Ф.* Современный рынок мясных халяль-продуктов у татар // Этнографическое обозрение. 2011. № 1. С. 37-47.
4. *Габитова Н.Н.* Питание татар-мишарей в системе их жизнеобеспечения // Информационный бюллетень Ассоциации этнографов и антропологов России. Саранск, 2005. № 1 (3). С. 23-39.

⁹ Орфография сохранена.

5. *Деминцева Е.Б., Пешкова В.М.* Мигранты из Средней Азии в Москве // Демоскоп Weekly. 2014. № 597-598.
6. *Кабичкий М.Е.* Введение в тему: Антропология пищи и питания сегодня // Этнографическое обозрение. 2011. № 1. С. 3-7.
7. *Макаров Д.В.* Халяльное мясо, инфраструктура производства и продажи в Центральной России // Ислам в центрально-европейской части России: Энциклопедический словарь / Кол. авт.; сост. и отв. редактор Д.З.Хайретдинов. М.: Издательский дом «Медина», 2009. С. 328-329.
8. *Марданов Р.Т., Китаева Н.Б.* Средняя Елюзаны: Страницы истории самого крупного татарского села России. Казань: Татарское книжное издательство, 2006. 296 с.
9. *Монтанари М.* Голод и изобилие: История питания в Европе. Пер. с итальянского. СПб, Alexandria, 2009. 279 с.
10. *Мухамедова Р.Г.* Пища и утварь // Татары / отв. ред.: Р.К.Уразманова, С.В.Чешко. М., 2001. С. 316-326.
11. *Радаев В.В.* Социология рынков: к формированию нового направления. М.: ГУ ВШЭ, 2003. 328 с.
12. *Радаев В.В.* Экономическая социология: учебное пособие для студентов высших учебных заведений, обучающихся по направлению подготовки «Социология». М.: Изд. дом ГУ ВШЭ, 2008. 608 с.
13. *Сагитова Л.В.* Традиционное и новое в исламе: кейс Средняя Елюзань / СОЦИС, 2012, № 2. С.104–114.
14. *Сафаров М.А.* Повседневная жизнь московских мусульман в 1960-1980-х годах // Неприкосновенный запас. 2012. № 4. С. 139-148.
15. *Сафаров М.А.* Посещение мечети в современной религиозной практике московских татар // Антропологический форум. 2014. № 23. С. 108-122.
16. *Улицкая Л.* Искренне Ваш Шурик. М.: Эксмо, 2004. 447 с.
17. *Урсегова М.В.* История этнологического и социоантропологического изучения питания: краткий обзор // Этнографическое обозрение. 2011. № 1. С.67-74.
18. *Щанкина Н.Н.* Культура питания татар-мишарей Мордовии: Дис. ... канд. ист. наук. Саранск, 2005. 216 с.

МӘСКӘҮ МӨСЕЛМАН МӘХӘЛЛӘСЕНДӘ «ХӘЛӘЛ» ТРАДИЦИЯЛӘРНЕ САКЛАУНЫҢ ЗАМАНЧА ТЕНДЕНЦИЯЛӘРЕ

Марат Абас улы Сафаров,

Сәнәгатътә икътисад һәм идарә итү институты,
Россия, 105203, Мәскәү ш., 15 нче Парк ур., 8 нче йорт,
safarov84@mail.ru.

Мәскәүдә хәләл ит сатуның традицияләре бик бай һәм ул инкыйлаб чорына кадәр үк теркәлеп калган. Совет чорында Мәскәүдә хәләл ит сату Замоскворечье районындагы Жомга базарының берничә чатырында оештырыла. Татар мәхәлләсе вәкилләре тарафыннан тупланган хәләл ризык житештерү һәм сату тәжрибәсе Мәскәүнең хәзерге хәләл инфраструктурасының формалашуына йогынты ясаган. Хәләл ризыкка ихтыяж арту Мәскәү мөселман мәхәлләсенә гомумүсеш, шәһәрдә мөселман халкының саны бик тиз арту белән тыгыз бәйләнгән. Мәскәүдә хәзерге хәләл инфраструктурасының үсеш этаплары гомуми планда Көнбатыш Европа шәһәрләрендәге мәхәлләләр оешуның охшаш социомәдәни һәм демографик үзенчәлекләре белән билгеләнгән процессларны хәтерләтә. Хәләл инфраструктурасының үсешенә түбәндәге факторлар тәэсир итә: Мәскәү мәхәлләсендә төпләнеп яшәгән татарлар, күпсанлы эшче мигрантлар, социаль катлаулану, азык төрлеләгән тәэмин иткән төрле кавемнәрнең туклану традицияләре (мәсәлән, вайнах халыклары татарлар арасында аеруча популяр булган һәм Мәскәүдә хәләл ризык сатуда зур урын алып торган ит ашамыйлар). Шулай ук вакытта эчке һәм мигрантларның тар ижтимагый төркемнәренә ит сатуның төрле формалары активлаша.

Төп төшенчәләр: хәләл, татарлар, мигрантлар, ризык составында тыелган матдәләр, ит сату, ит ризыгы, кулланучылар, инфраструктура.