

**КУЛИНАРНОЕ НАСЛЕДИЕ ТАТАРСКОГО НАРОДА ПО
ЭТНОГРАФИЧЕСКИМ И ЛЕКСИКОГРАФИЧЕСКИМ ДАННЫМ**

**TATAR'S CULINARY HERITAGE ON ETHNOGRAPHIC AND
LEXICOGRAPHICAL SOURCES**

Р. С. Нурмухаметова

R. S. Nurmukhametova

*ФГАОУ ВПО «Казанский (Приволжский) федеральный
университет», г. Казань*

Аннотация. Статья посвящается описанию блюд традиционной кухни татарского народа по трудам видных этнографов и словарей XIX-XXI веков.

Abstract. The article is devoted to the description of traditional cuisine of the Tatar people on works of prominent anthropologists as well as dictionaries of the XIX-XXI centuries.

Ключевые слова: татарский язык, названия пищи, словари, материальная культура.

Keywords: the Tatar language, the names of the dishes, dictionaries, material culture.

Как источник жизнедеятельности, пропитания человека пища издревле является основным компонентом материальной культуры народа. Каждый народ в течение своей истории создал неповторимые и оригинальные национальные блюда. Несмотря на то, что традиционные кухни у разных народов различаются, каждая из них формировалась в течение многих веков таким образом, чтобы максимально полно обеспечить организм человека питательными веществами, способствовать эффективному приспособлению к конкретным природным, климатическим условиям жизни. По своей природе пища является достаточно изменчивой сферой человеческого быта: улучшение материального благосостояния народа, контакты между различными этносами, изменение климата, социально-экономических условий и т.п. приводят постепенному изменению системы питания. Однако в жизни, обычаях каждого

этноса сохраняются те элементы, которыми народ бесконечно дорожит и видит в них проявление своей идентичности, уникальности среди других.

Названия пищи относятся к этнокультуроведческой лексике, так как они отражают культурно-национальную специфику этноса. Эти лексические элементы объединяют в себе исторический и человеческий факторы, следствием которых является обретение данными словами стереотипов национальной культуры. Каждая лексема лексико-семантической группы «пища» – отражение и факт истории народа.

В последнее время пристальное внимание исследователей направлено на изучение тех лексико-семантических групп слов, которые номинируют основные формы этнической культуры [5: 87]. В данной статье рассматриваются некоторые названия традиционной пищи татарского языка XIX-XX веков. Ставится цель проследить часть кулинарной лексики по материалам известных этнографов К.Фукса и К.Насыри, диалектологов современности, также привлекая лексикографические источники выбранного периода.

На характер традиционной кухни влияют несколько основных факторов: климат, природные ресурсы и география страны, традиционный вид занятий и образ жизни народа, религия, влияние соседних этносов.

Влияние климата на питание татар можно иллюстрировать тем фактом, что в кухне очень много горячих блюд: это и супы, и мучные блюда, подаваемые в виде второго блюда и обязательно горячим. Суровый и холодный климат способствовал такому пищевому поведению татар: нужно было греться после продолжительной и изнурительной работы в холоде.

По разъяснению К.Насыри, в татарском языке «слово «аш» – пища – употребляется во многих смыслах. В самом общем применении оно обозначает любой предмет, сколько-нибудь пригодный для еды. Применяется «аш» еще в понятии супа, то есть еды, сваренной в котле или другой посуде, с бульоном или без него. «Аш» – в значении нищи, которую едят в обеденное время, подобно русскому слову «обед». «Аш» – в смысле праздничной еды, угощения

или застолья. Как бы то ни было, но сама по себе пища бывает очень разнообразной» [8]. Аш в значении «еда, пища» встречается в словарях XIX-XXI веков [7: 156; 2: 52], данное слово остается в активном употреблении в указанных К.Насыри значениях и в современном литературном языке.

Аш (суп) татары варили по-разному: на мясном бульоне (итле аш), на молоке (сөтле аш), на воде (кысыр аш) и т.п. Для мясного бульона использовали говядину, баранину или мясо птиц и использовали разные заправки: **токмач** – лапша, **салма** – мучное изделие в виде ракушек, **чумар** – клецки. **Чумар** «обычно готовили из пшеничной, гороховой и чечевичной муки. В связи с этим различались виды клецок: *бодай чумары*, *борчак чумары* и т.п. Чумар готовится и из ржаной муки. При этом обычно используется дрожжевое тесто, предназначенное для выпечки хлеба. Такой чумар известен под названием *икмәк чумары* или *ипи чумары* и *әче чумар*. Для супа с клецками тесто замешивали достаточно жидким, некрутым, чтобы можно было из посуды набирать и отпускать в кипящий бульон чайной ложкой. Этот вид клецок имеет название *кашык чумары*. Иногда от приготовленного теста отрывали пальцами небольшие шарики – кусочки величиной с лесной орех и клали в суп» [6: 77]. По данным исследований Т.Хайрутдиновой, чумар встречается и в соседних поволжских языках: сумар (баш.), чумар (удм.), чомар (мар.), цемара (морд.), чумар (узб.) и т.п. [6: 78].

Өйрә – где в виде заправки используются разные крупы. Однако в татарско-русских словарях XX-XXI вв. слово зафиксировано в разных значениях: *اوره* – супь (1913 г.); *دوگی اویرهسی* – рисовый супь, супь съ рисомь (1913 г.) суп из крупы (1927, 1931, 1950, 1966 гг.); похлебка (напр., из крупы) (1988, 2007 гг.). Данное слово сохранилось и в других тюркских языках: «башк. *өйрә*, караим. *ивре*, ног. *йуре*, хак. *угре*, узб. *угра*, уйг. *угрә*, турецком *ugra*. Данное слово восходит древнетюркскому *ıgra* – суп из крупы» [1: 102].

Пилмән (пельмени) также подают с бульоном как первое блюдо. Лексемы *шулна*, *салма*, *токмач*, *чумар*, *пилмән* встречаются и в словарях XIX века [7: 156-159]. К.Фукс также упоминает эти блюда: Ужинъ состоитъ изъ

пельменей и *лапиш* [3: 26]. За обѣдомъ ѣдятъ *лапишу* съ говядиной или *пельмени* [3: 26-27]. Пища Татарскихъ крестьянъ: ... за обѣдомъ салма, состоящая изъ крошеннаго тѣста съ бараньимъ жиромъ [3: 27]. Татарское обыкновенное кушанье въ деревняхъ *салма*, *пельмени*, горохъ, забѣленный сметаной [3: 41]. У К.Насыри: Для своей семьи готовится обычно *суп-лапиша* с мясом или *салма* (клецки из густого теста) с мясом, иногда *пельмени* [8]. «*Пельмени* делают чаще, как для себя, так и для гостей. *Лапишу* также готовят в обоих случаях, а как готовят, мы думаем, все знают. Есть еще *суп-салма* (с клецками). Его чаще всего едят шакирды в медресе. Они делают его так: вначале мелко нарезанное мясо варят в котле. Тем временем круто замешивают тесто, режут его на небольшие куски и разминают на ладонях – делают салму – и варят вместе с мясом. Для приправы берут перец, лук и, если есть, – морковь, в зависимости от времени года. Если салму делает хозяйка, то она вместе с рубленным мясом варит и куски покрупнее, а тесто раскатывает на доске. Ее салма получается намного мельче и вкуснее шакирдовской. Есть еще *уйра* – суп из крупы. Крупа может быть самая разная. Так, например, если варят курицу, то заправляют бульон салмой или рисом. Получается рисовая уйра, особенно вкусная, если, как часто это делается, разбавить ее молоком» [8].

Современные татары не готовят *салма*, *чумар*, *умач*, тем самым и данные лексемы в современном татарском языке перешли в пласт устаревшей лексики. *Өйрә* нынче именуется просто как *ярмалы аш* (суп с крупой). А *токмачлы аш* и *пилмән* до сих пор актуальны, в отдельных случаях они подаются как обрядовые блюда. Например, *килен токмачы* – лапша, приготовленная невестой; *кияу пилмәне* – пельмени для жениха и т.п.

Татары часто и много пьют горячий **чай**. Чаепитие иногда и нередко превращается в отдельный прием пищи. Это есть еще одна особенность культуры питания татар. «Ачык чырай – такта чэй» (букв. радушное лицо – кирпичный (плиточный) чай) гласит татарская мудрость. Гостеприимность у татар всегда означала «напоить чаем, т.е. кормить гостя, путешественника». «Главное угощеніе Татарь, чай, котораго надобно выпить не менѣе четырехъ

чашекъ» [3: 34] справедливо оценивает К.Фукс. Хотя он это называет «чайной пыткой» [3: 35], не отрицает что «самая лучшая черта есть гостеприимство» [3: 34], «гостеприимство Татаръ очень замѣчательно» [3: 36] и татары до сих пор остались верны своей привычке.

Итак, сделанный краткий обзор материалов по традиционной пище татар подтверждает мысль о том, что условия суровой природы и характер ведения хозяйства способствовал формированию рационального типа питания: это многообразие горячей пищи, супов, обилие мучных изделий, употребление овощей, в основном картошки, преобладание в пище не скоропортящихся продуктов и т.п. Данное исследование показало то, что пищевые традиции татар сложились в течение многих веков, и многие из них сохранили свою самобытность до наших дней. Несмотря на то, что нынче татарская кухня, как и все другие традиционные кухни, ощущает на себе влияние Востока и Европы, народов России, она продолжает сохранить свою уникальность и отражать культуру питания народа.

Список литературы

1. Баязитова Ф.С. Лексика пищи и народных традиций / Ф.С.Баязитова. – Казань: Дом печати, 2007. – 480 с. (на тат. яз.)
2. Замалетдинов Р.Р., Нурмухаметова Р.С. Материальная культура в словарях татарского языка XX-XXI веков (на примере лексики пищи) / Р.Р.Замалетдинов, Р.С.Нурмухаметова // Филология и культура. – 2012. – №3 (29). – С.51-55.
3. Карл Фукс. Казанские татары в статистическом и этнографическом отношении. Казань, 1844; Краткая история города Казани. Казань, 1905 / Репринтное воспроизведение с приложением Предисловия Н.Ф.Катанова к изданию 1914 г. – Казань, 1991. – 210 с.
4. Насыри К. Избранное. В четырех томах. Т.3 / К.Насыри. – Казань: Татар. книж.изд-во, 2005. – 384 с. (на тат. яз.)
5. Нурмухаметова Р.С. Развитие кулинарной лексики татарского языка XX – начала XXI века / Р.С.Нурмухаметова // Филология и культура = Philology and Culture. – 2013. – № 4 (34). - С. 86-91.
6. Хайрутдинова Т. Названия пищи в татарском языке / Т.Хайрутдинова. – Казань, 1993. – 142 с.
7. Юсупова А.Ш. Двухязычная лексикография татарского языка XIX века / А.Ш.Юсупова. – Казань: Изд-во Казанск.гос. ун-та, 2008. – 410 с.
8. <http://kitap.net.ru/etno.php>