

21. Мамонтова О. С. Кацапы, или простые хохлы: к вопросу о самоидентификации потомков курских переселенцев в Каменском районе Алтайского края // Томский журнал лингвистических исследований. – 2015. – Вып. 3 (9). – С. 97–112.

О. С. Мамонтова

Барнаул, Алтайский государственный краеведческий музей

ТРАДИЦИОННЫЕ ЧЕРТЫ В КУЛЬТУРЕ ПИТАНИЯ ТАТАР С. БЕЛЕНЬКОЕ УГЛОВСКОГО РАЙОНА АЛТАЙСКОГО КРАЯ

В статье представлен краткий обзор данных о сохранившихся традиционных чертах в культуре питания группы казанских татар, проживающих в Угловском районе Алтайского края. Материалы получены в 2014 г. в ходе экспедиции в Угловской район. В кухне татар фиксируется преобладание мясо-молочных блюд и разнообразной выпечки. Заимствования у русских и казахов, проживающих в соседних населенных пунктах, были незначительными.

Ключевые слова: Алтай, татары, пища, традиции.

Культура питания татар Западной Сибири и Алтайского края освещалась в публикациях омских и алтайских исследователей. В работах омских этнографов данный аспект получил всестороннее освещение. В публикациях алтайских исследователей давались обзоры повседневной и праздничной пищи различных групп татар Алтайского края, результаты анкетирования, характеризующие степень сохранения традиций и появления новаций в культуре питания [1; 2]. Цель данного сообщения – представить полевые материалы, полученные в 2014 г. в ходе историко-этнографической экспедиции сотрудниками Алтайского государственного краеведческого музея в Угловском районе Алтайского края в месте компактного проживания татар (с. Беленькое). Публикуемые материалы были собраны у представителей казанских татар. Эта информация в целом идентична ранее опубликованным данным алтайских исследователей, но позволяет уточнить ряд сведений.

Природно-географическая характеристика села, состав населения, его занятия были представлены в статьях алтайских исследователей [2]. Поэтому укажем лишь, что сложившаяся моноэтническая среда села, ведение подсобного хозяйства позволили татарам в значительной степени сохранить традиционные черты питания. В настоящее время продукты, получаемые от ведения подсобного хозяйства, составляют значительную часть рациона местных жителей, которые с 1980-х гг. стараются содержать не менее 10–12 голов крупного рогатого скота, 40–45 баранов, разводить кур, гусей, уток, выращивать овощные культуры на огородах. При этом размер хозяйства напрямую зависит от количества рабочих рук в семье [3]. Также местные жители покупают бакалейные товары (муку, рис, растительное масло, чай), позволяющие сохранять традиционный состав блюда. Известно, что дефицит риса в сельских продуктовых магазинах в 1970-х гг. привел к тому, что на протяжении длительного времени татары не имели возможности полностью соблюдать рецептуру приготовления некоторых блюд. В настоящий момент система питания татар сохраняет мясо-молочную направленность и характеризуется большим количеством производимой выпечки.

Повседневные первые блюда готовят на молоке или мясном бульоне с добавлением клецок, галушек, лапши. Жидкое тесто для клецок и галушек капается ложкой в кипящее молоко или мясной бульон. При приготовлении молочных супов овощи (картофель, лук) первоначально отвариваются в воде, а потом доливаются молоко.

Мясо занимает очень важное место в культуре питания татар. «Без мяса никуда» [3]. Среди вторых блюд татары особо выделяют бешбармак и кулдаму. При приготовлении *бешбармака*, который делают очень часто, варится бульон из баранины с добавлением целых луковиц. Готовое мясо вынимают из бульона и отваривают тесто. Считается, что при варке в бульоне кусочки теста не будут

прилипать друг к другу, в отличие от отваренных в воде. Крутое тесто для бешбармака заводится как на лапшу: одно яйцо, немного воды или одна столовая ложка бульона, мука, соль. Тесто нарезается ромбиками. В настоящее время рецептура нарушается, и тесто заменяется картофелем, при варке бульона добавляют морковь.

Кулдама готовится из конины и *салмы* – мелких ракушек. Тесто для салмы замешивается из двух яиц, одной поварешки воды, соли, муки. После замеса тесто должно постоять. Затем от него отщипываются кусочки и выкатываются мелкие ракушки. Отдельно варится мясо и режется на мелкие квадратики. В казан укладывают нарезанный лук, наливают бульон, добавляют мясо. Сверху засыпается доведенная до полуготовности за 7–8 минут варки салма. В течение часа блюдо пропаривается на медленном огне. Длительность готовки зависит от объема заложенных продуктов. Кулдама подается на поминках, днях рождений, праздниках. Как правило, перед поминками женская часть села собирается для приготовления большого количества салмы, одного из главных составляющих блюда. На сегодняшний день кулдама из разряда праздничных, обрядовых блюд переходит в повседневные. «Часто готовим зимой. Кодем скот – мяса много, поэтому делаем кулдаму» [4].

Традиционные мучные блюда представлены изделиями из пресного и дрожжевого теста. Технология приготовления осуществляется двумя способами: выпекание и жарка. Как правило, выпекание в русской печи проходит зимой, в теплое время года – в электродуховках. Наиболее популярным блюдом из пресного теста является *бялиш* – круглый пирог с мясной начинкой. В настоящее время форма пирога может быть не только круглой, но и прямоугольной, под форму листа для выпечки (рис. 1). Тесто средней консистенции замешивается из муки, одной меры масла и воды, с добавлением соли. Подготовленное тесто делится на две части: большая – для нижнего пласта, так как на него раскладывается начинка, меньшая – для верхнего пласта. Начинка готовится из кусочков утиного, гусяного мяса доведенного до полуготовности, картофеля, присыпанного рисом, луком. Рис выдерживают в горячей воде 10–15 минут и кладут на картофель, для того чтобы он впитывал влагу, образующуюся в процессе готовки картофеля в пироге. Лист смазывается гусиным жиром, и пирог выпекается около часа. В настоящее время в качестве начинки используются различные виды мяса, которое могут заменять грибами, что, по-видимому, связано с наличием бора в окрестностях села. По словам информантов, их матери выпекали *бялиш* с высокими краями, которые потом защипывались. Начинку укладывали большой горкой, нарезая мясо крупными кусками. При подаче верхушку срезали и ложкой из пирога накладывали начинку, отламывая куски теста. Ранее такой *бялиш* готовился на праздник гусей – Ёмю, который праздновали в первой половине XX в. Празднование сопровождалось проведением обряда. Гусей кололи, теребили, вычищали потроха и несли к родникам для промывания тушек, причем парни подходили с одной стороны родника, девушки – с другой. Впоследствии в связи с загрязнением водоемов этот обряд прекратил свое существование.

Сладким вариантом данного пирога является *кабак-бялиш* – тыквенный пирог. Рецептура теста аналогична, добавляется лишь один компонент – полмеры сахара, так как начинка, состоящая из тыквы, кураги и изюма, имеет природную сладость. Также в состав начинки добавляют припущенный рис и, по желанию, сахар.

Традиционным праздничным блюдом является *зубадия*, которую готовят «для самых дорогих гостей». В основе блюда – красный творог. Творог кладут в молоко и кипятят. Половину образовавшейся сыворотки сливают, а в остатках продолжают отваривать творог до красного цвета, после чего его пропускают через мясорубку. Заводится пресное тесто из яйца, сметаны, муки, на которое слоями выкладывается начинка из красного творога, риса, вареного яйца, изюма, кураги. Запекается в духовке.

Из пресного теста, заведенного на сметане, в русской печи или духовке выпекают *пэрэмш* – открытые пирожки с творогом в виде ватрушек. Более поздним вариантом начинки является картофель. Еще одним видом открытых пирожков из пресного теста является *уш тушмак* (три угла). Они лепятся в виде треугольника с открытой серединкой. Начиняют их мелко порубленным мясом, луком и картофелем. Из теста, которое заводи́ли на *кабак-бялиш*, но с меньшим содержанием масла и сахара, выпекают пресные калачи – *туше қалаш*.

Наиболее популярной сладкой выпечкой, приготовленной в технике жарки, считается *чак-чак*. Тесто средней консистенции, заведенное из муки и одного яйца, раскатывается, как на лапшу, только чуть толще. При приготовлении блюда для большой семьи хозяйки используют пропорцию пять яиц на две пиалки (пиалы) муки. Тесто обжаривается в масле, выкладывается горкой и поливается так на-

зывается «медом». «Мед» представляет собой сахарный сироп (три «кашечки», т. е. пиалки, сахара, одна «кашечка» воды), в который после закипания добавляют лимонную кислоту и столовую ложку меда. «Если капнешь в воду и застыло, то сироп готов» [4].



Рис. 1. Бялиш – пирог с мясной начинкой. На снимке Г. Н. Жолдина, жительница с. Беленькое Угловского района Алтайского края, 2014 г.

Следующей распространенной выпечкой из пресного теста, приготовленной в технике жарки, являются *баурсаки*. Мягкое тесто, не прилипающее к рукам, замешивают из трех яиц, одной столовой ложки сливочного масла, соли, муки. Нарезают на палочки и жарят на жиру (животный жир с растительным маслом). В советское время в качестве растительного масла использовали хлопковое.

Такие виды выпечки, как *пэрэмэш* и *баурсаки*, готовят и из дрожжевого теста, при этом в тесто для *пэрэмэш* добавляют масло, а в тесто для *баурсаков* – яйца, но необходимо учитывать, что чем больше добавляется яиц в тесто, тем жестче оно становится.

В русской печи на праздник Гаит в сковороде пекут дрожжевые оладьи – *кыймақ*. Если русской печи нет, то тесто заводят на ряженке – *қаатық* – и при жарке оладьи переворачивают.

Традиционным напитком является черный чай, который заваривают в заварных чайниках и пьют с добавлением молока. Важное место в пищевом рационе татар занимают и традиционные молочные напитки *кужа*, *шалап*, *қаатық*. *Кужа(я)*, *кюжа(я)* совмещал в себе не только функции напитка, но и первого блюда. «И вместо воды, и вместо еды. Пшенная каша заливается кислым молоком. Стоит ночь и можно пить» [5]. Также как основу для приготовления напитка используют отварную перловку, которую заливают ряженкой, разведенной водой с добавлением соли. По словам информантов, ранее для приготовления *кужа* злаки обрушивали в деревянной ступе, в ней же толкли комковую соль. Все компоненты смешивали в больших деревянных долбленных чашках «аяк», «табак» (рис. 2). В них же сбивали масло или просеивали муку на пироги. Традиционно татары готовят ряженку – *қаатық*.

Молоко подвергается длительному кипячению, после чего в него добавляется закваска в виде ряженки или куска черного хлеба со сметаной. Напиток ставят в теплое место. На основе каатыка готовится *шалап* – кумыс из кислой ряженки в пропорции 1:1 (часть воды, часть ряженки). Жидкость взбивается до однородной массы и добавляется соль. Молочные напитки употребляют холодными. Ранее, до массового использования холодильников, емкости с напитками опускали в колодцы или помещали в погреб на ледник. Для этого зимой воду замораживали блоками, которые помещали в погреб, или утрамбовывали снег, но, по словам информантов, он хуже хранился и быстро таял. Среди других любимых напитков татары упоминают компоты, которые варят из сухофруктов, или консервируют отвары ягод и фруктов.



Рис. 2. Чашка «аяк», «табак» для приготовления кисломолочных продуктов, взбивания масла, просеивания муки. С. Беленькое Угловского района Алтайского края, 2014 г.

Анализируя сведения алтайских исследователей и полученные нами данные, можно сделать вывод о том, что традиционные черты культуры питания татар в моноэтническом селе Беленькое сохраняются лучше, чем у городских татар. Блюда национальной кухни для городского населения выступают в роли праздничных, обрядовых, тогда как у жителей села они входят в повседневный рацион питания.

1. Тихомирова М. Н. Культура питания татар Среднего Прииртышья: проблемы формирования и этнокультурных связей. – Омск, 2006; Тихомирова М. Н. О выделении бухарского этнокультурного компонента в системе питания татар Западной Сибири (по результатам полевых работ 2000 и 2014 гг.) // Полевые исследования в Прииртышье, Верхнем Приобье и на Алтае в 2014 г.: археология, этнография, устная история : материалы X междунар. науч.-практ. конф. – Барнаул, 2015. – Вып. 10. – С. 178–181; Тихомирова М. Н. Питание татар населенных пунктов Бегитино, Индери во второй половине XX – начале XXI вв.: тенденции эволюции и традиции // Полевые исследования в Прииртышье, Верхнем Приобье и на Алтае в 2011–2012 гг.: археология, этнография, устная история : материалы VIII междунар. науч.-практ. конф. – Барнаул, 2013. – Вып. 8. – С. 240–245.

2. Юсупова А. В. Предварительные результаты этнографических исследований в моноэтническом татарском селе Беленькое Угловского района Алтайского края // Полевые исследования в Верхнем Приобье и на Алтае в 2007 г.: археология, этнография, устная история : материалы IV регион. науч.-практ. конф. – Барнаул, 2009. – Вып. 4. – С. 186–188; Юсупова А. В. Татары Алтайского края в XX в. // Этнография Алтая и сопредельных территорий : материалы междунар. науч. конф. – Барнаул, 2008. – Вып. 7. – С. 124–127; Юсупова А. В. Татары Алтайского края в XX – начале XXI вв. // Краеведческие записки. – Барнаул, 2009. – Вып. 8. – С. 135–146.

3. Полевые материалы автора (далее – ПМА). Угловский район, с. Беленькое. Информант – Гатаулин Нуриахмет Валиахметович, 1958 г. р.

4. ПМА. Угловский район, с. Беленькое. Информант – Жолдина Гайша Нурмухамедовна, 1957 г. р.

5. ПМА: Угловский район, с. Беленькое. Информант – Боговиева Фатима Нургатовна, 1941 г. р.