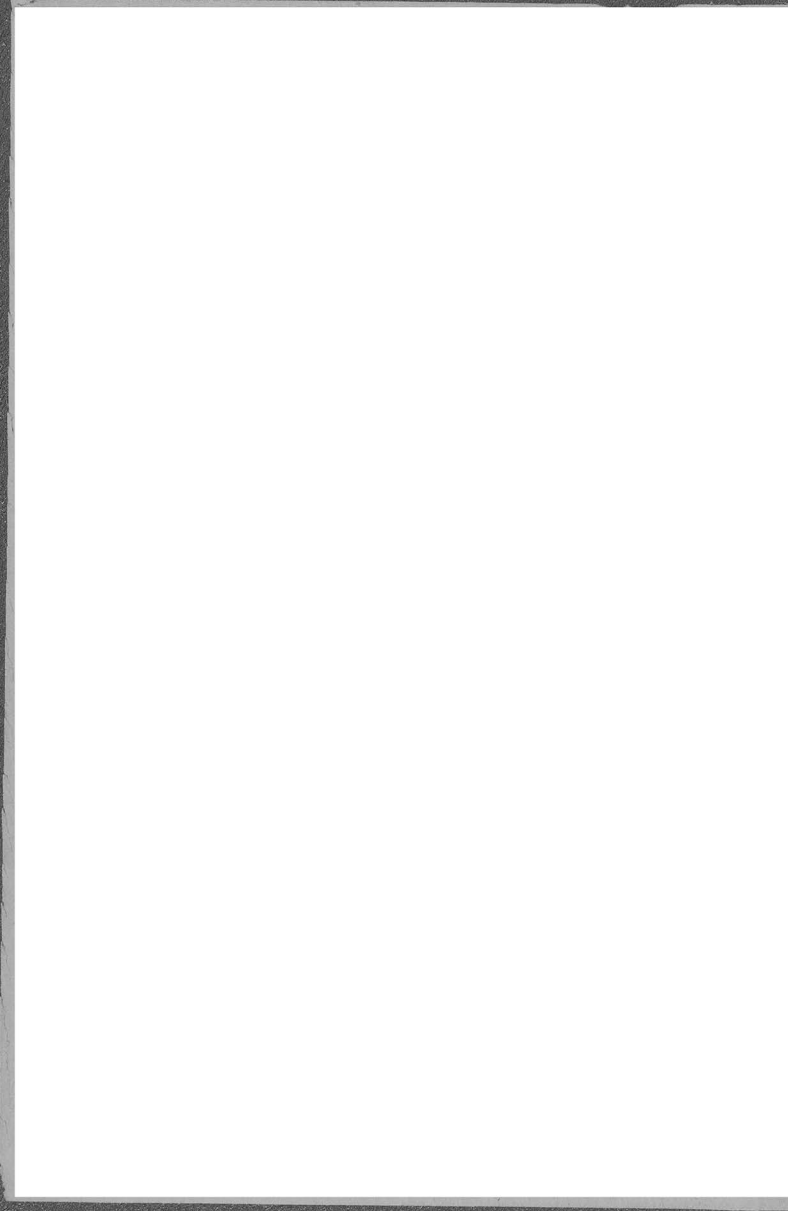


B-24090

1927.



385.
В-24090.

К. ГУБАЙДУЛЛИН, М. ГУБАЙДУЛЛИНА

ПРОВЕРЕНО
2006 г.

ПИЦА КАЗАНСКИХ ТАТАР

(Этнографический очерк)

Отдельный отиск из „Вестника Научного
Общества Татароведения“ № 6
КАЗАНЬ
1927.



РЕЦАТ.

К. ГУБАЙДУЛЛИН, М. ГУБАЙДУЛЛИНА

ПИЦА КАЗАНСКИХ ТАТАР

(Этнографический очерк)



Отдельный оттиск из „Вестника Научного
Общества Татароведения“ № 6
КАЗАНЬ

1927.

Пища казанских татар.

(Этнографический очерк.)

Литературы, специально посвященной пище, как на русском, так и на татарском языке, мы не имеем. Да и вообще литература по этнографии казанских татар слишком недостаточна, но и в ней вопрос о питании упоминается лишь вскользь, между прочим.

Нашей задачей является, хоть отчасти и поверхностно, заполнить этот пробел. Русская литература по этнографии отличается утилитарностью и подчас написана людьми, незнающими народного быта и страдающими религиозными предрассудками! ¹⁾ *).

Основной и древнейшей пищей татарина должно признать молоко и мясо. О кумысе, когда-то так много употребляемом, теперь остались одни воспоминания. Стоит вспомнить, что в некоторых селах Мамадышского кантона кумысом называется уже сыворотка молока или „айран пресный“ (تۆچىن ئايرەن) кисловатый на вкус и отчасти напоминающий настоящий башкирский или киргизский кумыс. Но о настоящем кумысе из кобыльего молока, приготовляемого для употребления в семье, нет и помину. Правда, в местностях близких к башкирам можно еще найти плохой кумыс. Еще есть лица умеющие готовить этот кумыс по башкирскому образцу, но он уже пережил свое время, является искусственным насаждением, влиянием извне. И готовится-то этот кумыс не прежним древним способом посредством „турсык'а, а в „губе“, особом сосуде из дерева, в котором сбивается сливочное масло. Также забыт прежний способ копчения—„ыслау“. Сокращение степей, запахивание их для земледелия вело к сокращению табуна лошадей—к уничтожению когда-то основной пищи татарина. Впоследствии коровье молоко заступило место кобыльего, „айран“—кумыса. В настоящее время мы имеем у татар два вида кислого молока: катык и сузьма. Катык—это кислое молоко, заквашенное тем же кислым катыком. В зависимости от умения готовить и продолжительности закисания бывает или слишком кислым или сладковато-кислым. Для подслащивания его во время еды в него вливают сливки. Сузьма (сузьмә) же есть

*) Редакция не разделяет мнения авторов о таких представителях русской литературы по этнографии татар, как указанные в прим. № 1, а именно Фукс, Риттих, Сухарев и Лаптев. Р е д.

тот же катык, но более густой, без примеси сыворотки, которой дают вытечь через редкое полотно. Оба эти продукта употребляются татарами или как самостоятельная пища, которую едят с черным хлебом, или кладут в суп. Айран же—водный раствор катыка ²⁾, любимый татарами и освежающий напиток во время страды. В летнюю пору во время земледельческих работ около крестьянина можно видеть в „эбэт-чилэгге“—„обеденном ведре“ или катык или айран. Последний напиток вполне заменил татарину кумыс. Как катык, так и сузьма готовится исключительно из коровьего молока, хотя иногда и встречается катык из козьего молока.

Простоквашу татары не делают. Прокисшее просто молоко обыкновенно выбрасывается. Сметана так же не готовится и считается специально русской пищей. Татарский „эремчек“—отчасти напоминающий русский творог—отличается от первого тем, что последний готовится из вареного кислого молока.

Башкирский и татарский сыр или „курт“ резко отличаются друг от друга. Башкирский сыр—тот же европейский сыр, но из овечьего молока, совершенно сухой, неотливающийся эластичностью, как последний; он—кислый на вкус и пахнущий овчиной. Его мелко крошат в суп и едят только в таком виде. Раньше башкирский курт много привозился в Казань и татары его очень любили, но в настоящее время он встречается редко. Татарский курт—эластичная масса желтоватого цвета без характерного запаха обыкновенного сыра. Из татарского курта делается „куртлы-май“, что буквально значит „сырное масло“—смесь сливочного масла, сахара и иногда какого-нибудь ореха. Европейский сыр татары не любят, и его запах кажется им отвратительным.

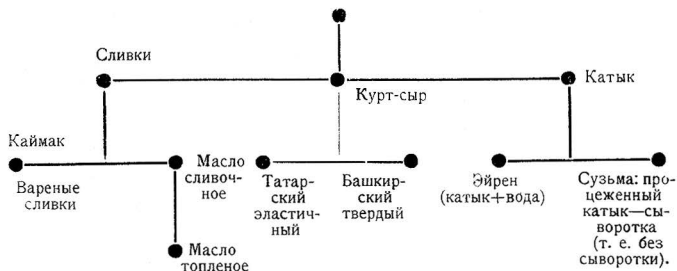
Молоко татары употребляют в разных видах: снятое молоко, которое называется *سۈت سۈيۈك*—„жидкое молоко“ ³⁾, сливки (*سۈت ئۈستۈنى* или *قايماق*)—„верх молока“ в смысле верхней густой части молока, или „каймак“. Относительно упоминания этих двух терминов можем сказать следующее: первый термин употребляют татары главным образом северной части Татарской Республики, а второй—южной и мишари. Закавказские кантоны или *بازان قازان ئارتنى* большею частью под словом каймак понимают вареные сливки. Каймак—это нерусское, густое, отчасти с желтоватым налетом топленого масла молоко, а сливки—всегда совершенно густое с небольшим количеством жидкости вареное молоко. То же самое мы встречаем у крымских татар и у стамбульских турков. У последних оно бывает такой степени густоты, что режут ножом.

Из сливок готовят масло. Сливочное масло называется двойкою: атламмай и ак-май. Первое обозначает сбитое масло, а пос-

леднее— белое масло. Сливочное масло, как и кумыс сбивается в „губе“, в специальной цилиндрической посуде с поршнем.

Из сливочного получается топленое масло, по татарски سارئي ماي „желтое масло“. Таким образом, употребляемые татарами молочные продукты схематически можно представить в таком виде:

Молоко-эремчек (похожее на русский творог)



Творог, сметану, сыр в европейской его форме (русский голландский и др. сорта) и простоквашу татары не умеют делать. Городские жители их покупают у русских и употребляют они относительно мало, а в татарских деревнях и вовсе не едят.

Вот те молочные продукты, которые татары умеют делать и употребляют много.

Теперь, после перечисления продуктов живого животного, уместно будет перейти к употреблению татарами мяса животных.

Породы животных, мясо которых должно употребляться в пищу, разграничено шариадом.

Здесь не место подробно описывать дозволенное и запретное по шариаду мясо животных, но так как вопрос этот до сих пор играет в жизни татарина большую роль, мы приведем вкратце и то и другое. Исламский культ запрещает есть мясо тех животных, которые считаются нечистыми и имеют значение во время войны (лошадь). К недозванным относятся все однокопытные, как осел, лошадь, хищные животные, птицы, и все гады. К недозванным относится, как известно, и мясо свиньи. В этом очерке мы не имеем подробно останавливаться на этом вопросе, интересующиеся им найдут достаточно материала в русских источниках ⁴⁾. У татар кроме запрета мусульманского характера имеются еще запреты первобытного свойства, запреты, вероятно, перешедшие от доисламского периода. Например, мясо зайца и козы, некоторых рыб: щуки, налима, сома вызывает у татар некоторые отвращения.

Про зайца и щуку можно сказать, что имя первого в некоторых кантонах Татареспублики заменяется другим именем, а про щуку говорят, что она кроме того, что будто-бы имеет крест на голове, напоминает змею и питается утопленниками. То же самое говорят и о раке. Таким образом, тогда как заяц считается животным священным, так сказать тотемным, эти рыбы запретны по своей „нечистоте.“

Священными животными считаются следующие: верблюд, лошадь, павлин, голубь, кукушка, соловей, лебедь.

Любимыми органами животных считаются костный мозг, мясо вокруг костей, в особенности, так называемый „бильдэмэ“—мясо вокруг спинного хребта, язык, почки, печень, „карта“ — прямая кишка, жирное мясо на хребте животного и внутреннее сало. Легкие, головной мозг, кончик крыла птиц, ноги и голова курицы, нос, рот, ухо животных и селезенку татары употребляют только в крайнем случае.

Многие из них имеют легкий оттенок запретности, а селезенку совершенно не едят.

О двенадцатиперстной кишке, или по-татарски قرى قران, существует следующая легенда: будто-бы в старину трем народам: татарам, русским и мари были даны богом три книги: коран—татарам, евангелие—русским и еще особая книга—мари, похожая на коран. У мари, который имел эту книгу, в его отсутствие вошел в его комнату теленок и съел эту книгу; с тех пор она застряла в кишках теленка и следовательно коровы. Будто-бы по этой причине двенадцатиперстная кишка имеет перегородки, похожие на страницы священной книги мари.

В отношении запрета на свинью татары напоминают якутов, которые, по словам В. Серошевского, „гнушаются... свиньями...“ („Якуты“ стр. 324).

Любимым мясом татар считается баранина. Второе место после баранины занимает говядина. Мнение, что козлятина является любимейшим мясом татар,—неверно. Оно, как упомянуто было выше, у татарина вызывает некоторое отвращение, но мясо молодой козы татары едят охотно. Что татары не едят мясо взрослой козы доказывается тем, что когда мясники иногда дают вместо баранины козлятину, ее возвращают обратно мяснику.

Голова животного у башкир считается кушаньем, подаваемым почетным гостям, в старину же и у татар она подавалась первым почетным гостям, но в настоящее время этот обычай татары утратили. В настоящее время богатые люди обыкновенно голову сами не едят, а вместе с внутренностями животных дают голову бедным соседям.

В общем можно сказать, что татары любят мясо и обходиться им без него трудно.

„Мясо—мясу, а суп—лицу“ (ئىت ئىنگە - شولپا بىنگە) говорят татары. Любимыми птицами татар должно считать кур, гусей, уток и индеек.

Начиненная подкожно и внутри сырыми яйцами, а потом сваренная в воде курица, так называемый „тутырган-таук“ (توتورغان تاوق) или „начиненная курица“, считается татарами лакомым кушаньем.

Домашнюю птицу они колют осенью, когда дни становятся холоднее и она разжиреет. Кроме того в некоторых селах Лаишевского кантона первого гуся режут в честь Адама и Евы. Способ резания, в противоположность русскому обычаю колоть животных, происходит следующим образом: если животное четвероногое, то две передних ноги и одна задняя связываются накрепко веревкой, а четвертая, задняя, оставляется свободной. Это, по воззрению татарина, для того, чтобы животное свободно могло двигать ногою во время испускания духа, в противном случае оно может пожаловаться на убившего человека на том свете, говоря, что он даже не мог предоставить ему умереть свободно. Затем перед горлом животного выкапывается ямка, чтобы вытекающая кровь собиралась там. Животное на земле должно лежать лицом к югу. Резак двумя пальцами, большим и указательным, отыскивает адамово яблоко, называемое „юткулук“, и проводит острым ножом по горлу, произнося установленную молитву. Он ждет, пока вытечет из горла „черная запретная кровь“, или иначе „горловая кровь“, потому что оставление этой крови в мясе считается недозволенным делом.

Если это жертва, то около животного стоит человек и читает молитву, упоминает имя того, за чью душу приносится жертва. Процедура резания птиц та же, но при этом связываются обе ноги птицы и резак одной ногой удерживает крылья, чтобы птица не хлопала ими.

В таком положении он держит птицу до тех пор, пока она совершенно не успокоится. Камни, которые находятся в желудке птицы, считаются средством от сглаза и носят культовый характер; особенно красивые камешки зашивают на шапки детям от сглаза.

Убитая на охоте дичь может быть и резаной, а если после выстрела она останется живой, ее не добивают другим способом, как только режут. По этому легко узнать настроенную дичь: она бывает резана после того, как в нее попала уже дробь, хотя она и умерла после выстрела из ружья.

Оставляя к концу способы приготовления мясных кушаний, скажем несколько слов о приготовлении и варке татарами мяса.

Татарские термины по варке пищи не совсем совпадают с русскими. Для этого употребляются следующие слова: пещерю—پىشئرو, кайнату—قايئاتو, кыздыру—قۇددۇرو, первое слово соответствует русскому

варить, второе—кипятить, третье—жарить. Но варить варенье из ягод выражается вторым термином, а варить суп—первым. Не вдаваясь в подробный филологический разбор этих терминов, можно сказать, что татары, главным образом, знают два способа приготовления мяса: варить и жарить. Обыкновенно они любят употреблять в пищу мясо, сваренное до совершенной мягкости.

Из способов сохранения мяса татарами мы знаем следующие: первый способ это—соление. Оно ничем не отличается от соления мяса у других народов. Татары солят мясо всяких дозволенных животных, а из птиц обыкновенно гуся, утку и индеек. Соленого гуся, например, татары обыкновенным хранят в клетях, подвешивая его к потолку или оставляя лежать в кадке с мукой. Вяление мяса мало известно, но иногда встречается; по-татарски оно называется „как-ла“. „Каклаглан ит“, т. е. вяленое мясо бывает нарезано большими ломтиками и высушено на солнце.

Одновременно с указанием на способы сохранения мяса впрок следует указать и на способы вообще консервирования всякой пищи. Сюда относятся и замораживание пищи, засахаривание, смешение с мёдом.

Третий из этих способов употребляется в отношении плодов, а последний для сохранения в свежем виде масла, когда отправляются в долгое путешествие.

Кроме мяса солят и некоторые плоды и овощи. Солёные огурцы, дыни, арбузы, мочёные яблоки (которые мишари также называют солёными) и квашеная капуста мало отличаются от русского приготовления, с той лишь разницей, что русские капусту перед квашением рубят, а татары оставляют обыкновенно цельной.

В противоположность некоторым турецким племенам, казанские татары соль любят и употребляют её много. Соль считается не только приправой к кушаньям, но и самостоятельной пищей. Укажем на некоторые пословицы, изображающие воззрение татар на соль. Сыпать соль на стол считается дурным предзнаменованием—к ссоре. Наступить на соль ногами считается грехом наравне с мукой, крошками хлеба, углями и лошадиным пометом.

Все это—пища духов. В случае оскорбления этих предметов может возмутиться дух и человека—„ударит джин“, т. е. может случиться паралич. Хлеб-соль—та же почетная пища, как и у русских. С другой стороны, если кто не ест много соли, тот увидит днем звезды. У убившей лягушку и жабу женщины пища будет всегда пресной.

Сырое мясо, даже мясо не совсем уварившееся татары не едят. Несмотря на такое отрицательное отношение к сырому мясу, у татар осталось три пережитка-обычая, которые, повидимому, ука-

зывают, что когда-то татары употребляли сырое мясо: глотание живых рыбок, молодых лягушек и личинок майского жука. Первых для того, чтобы лучше плавать, вторых глотают люди тучные, чтобы в летнюю жару освежиться (Мамадышский кантон, село Тулязи) а третьих—люди слабые здоровьем, чтобы пополнить.

После мясной пищи главное место занимает пища, приготовляемая из различной муки. В голодные же годы место муки занимают различные суррогаты. Второстепенной растительной пищей следует считать овощи, различные травы, дикие и культурные ягоды и плоды. Лучшей мукой считается пшеничная и ржаная, а другие являются как-бы подсобными. Кроме этих двух родов муки излюбленной является мука ячменная, полбенная и гречневая. О тех кушаньях, которые пекутся из этих разновидностей муки, подробнее скажем в конце этого очерка. Для крестьянина же ржаной хлеб является необходимейшим продуктом питания, тогда как пшеничный хлеб даже у тех, которые сеют пшеницу в относительно большом количестве, он не является основной пищей.⁵⁾

Первобытный способ измельчения зерна посредством ручных жерновов в Татарской Республике уже исчезает. Он повсюду уже заменен механическим способом. В той части Татарской Республики, которая изобилует подземными ключами, следовательно речками (в северных кантонах), в настоящее время много можно встретить мельниц паровых, механических. В южных же, относительно сухих кантонах мы всюду встречаем ветряные мельницы. В Мамадышском кантоне, например, можно проехать большие расстояния, не встречая ветряных мельниц, тогда как повсюду у притоков Мёши или на самой Мёше расположены водяные мельницы.

Древнейшей формой орудия измельчения зерна у татар следует считать т. н. „киле“ и „кисаб“; это сосуд из выдолбленного камня с тяжелой каменной или металлической палкой (ступой), употребляемой для измельчения зерна, положенного в этот сосуд. Это орудие также мало сохранилось у татар.

Мучная пища татарина очень разнообразна. Подобно мясу и тесту является любимой пищей. Также разнообразны сочетания муки с растительными и мясными продуктами. Сочетанием муки с мясом являются разнообразные „бэлеш“ и „перемечи“. Так как они пекутся в печах, татары называют их „печной пищей“ (ميج ئاشلارنى) (мич ашлары). Бэлешы бывают: „шулпалы бэлеш“—бэлеш с супом, в состав которого входит тесто, мясо, картофель, соль, перец, лук; „дуге бэлеше“—бэлеш с рисом и мясом (при чем этот род кушанья готовится как в большом, так и в малом размере); „алма бэлеше“—бэлеш с начинкой из яблок с сахаром. Все они представляют род круглого пирога с крышкой и разнообразными начинками. Бэлешы

с сочетаниями начинок, кроме только что указанных, мало употребительны. Существует также „балан бэлеш“—бэлеш из калины. Покрышка этого бэлеша бывает из солодовой муки и она почти не с'едается. Раньше торговцы привозили их с мензелинской ярмарки и целыми возами для продажи и для раздачи в подарок знакомым и родственникам.

Представляет некоторый интерес и способ с'едания этого кушанья. Сначала с'едается начинка, потом разрезаются бока, по татарски „бэлеш бармагы“ (палец бэлеша), наконец, с'едается „дно“ (тöб). Если покрышка бэлеша слишком изжарена, то она становится жесткой и почти нес'едаемой. По поводу такого именно бэлеша существует у татар поговорка, что мишари будто-бы приготавливают бэлеш настолько твердым, что нельзя грызть зубами. Поэтому они такую покрышку хранят в общественной избе и когда надо печь бэлеш, то берут готовую покрышку и кладут начинки. По миновании надобности, после с'едания начинки, покрышка опять возвращается в общественную избу, и будто, лежит там в продолжении долгих лет, пока надобность опять не проявит его на свет. Это только признак мнения про мишарей у татар, ясно указывающий, что мишари не достигли еще мастерства в приготавливании такого рода кушанья, что, повидимому, оно заимствовано у татар. Форма имеет некоторое сходство с круглой войлочной юртой, а на самой верхушке имеется отверстие, называемое „тюлюк“—дымовое отверстие. Вспомним, что то же название мы встречаем для отверстия киргизской юрты и для окошечка в сенях татарской избы. В некоторых татарских сказках рассказывается, что жилище татарина напоминает круглый бэлеш. Это же мнение отчасти подтверждается и названием „пирог“ с дымовым отверстием или „тюлюкле бэлеш“. Этот пирог имеет форму правильного четырехугольника, боковые края которого представляют собою четыре сферических трапеции и с „дымовым отверстием“ в середине верхней крышки. Формы перечисленных кушаний традиционны, никогда не изменяются, что указывает на древность их происхождения *).

Подобная же легенда имеется и относительно пирога с рисом и уткой. Это, повидимому, древняя поминальная пища татарина. Говорят, что положенная в целом виде в пирог утка символизирует покойника, покрышка могилу, а рис почву. Что же касается того, что этот же пирог подается во время свадебных пиров и утка в этом же случае кладется не разрезанной—это символ честной жизни девушки до замужества.

*) Интересующиеся формами этих кушаний найдут их слепки в Этнографическом Отделе Центрального Музея ТССР в Казани.

Мы знаем три вида „перемечей“—ватрушек: „московский“—также с дымовым отверстием, „казанский“—с открытым верхом, „перемечь из хорчевни“ или „кэрчуннек перемече“; последний представляет собою пышку с воткнутым в верхней части мясом.

Пока ограничимся кратким описанием мучной пищи татар. Этот вопрос требует особого очерка, так как нет той области духовной культуры, где бы пища не играла такой огромной роли (рождение, брак, поминки и др.)

Что же касается пищи растительной, то она не играет такой роли, как мясная и молочная. Растительную пищу мы будем рассматривать после описания этих последних родов пищи. Как введенных в область преобладающей пищи татарина, скажем несколько слов о сырых продуктах, из которых готовится разнообразная национальная пища татарина, при чем будем иметь в виду ту разницу в пище, которая наблюдается у бедняков и зажиточных слоев населения.

Из мясных продуктов: баранина, говядина, конина являются общепотребительными для всех слоев населения, тогда как зажиточные слои употребляют еще жеребятину и телятину. Беднота рыбу употребляет в пищу главным образом в случае, когда она живет по берегам больших водных бассейнов, как Волга, Кама и др. Жазиточные предпочитают леща⁶⁾ перед всеми другими породами рыб. Необходимо упомянуть, что рыбную пищу татарин считает слишком легкой и предпочитает ей мясную; это заметно во всех слоях городского населения; белорыбица, стерлядь, осетр и голавль нередко также фигурируют во время празднеств и на обеденном столе зажиточного татарина. Птицы: гусь, утка и курица являются пищей зажиточных, у городского зажиточного слоя к ним прибавляется индейка и цыпленок.

Из разнообразной муки более употребительными у бедняков следует считать: ржаную, русскую пшеничную, гречневую, овсяную и гороховую. При чем овсяная и гороховая—не менее употребительны. Более зажиточные люди в первую очередь потребляют пшеничную муку, а гречневая и мука из русской пшеницы в их быту занимает последнее место.

Разные жиры как растительного, так и животного происхождения занимают в пище татарина видное место. Баранье или курдючное, конское сало, а из растительных жиров—конопляное и отчасти подсолнечное входили в состав пищи бедного татарского населения. Из них сало животных более употребительно. Жазиточное население также предпочитает баранье или курдючное сало, чем растительные жиры. Что же касается других растительных жиров кроме указанных выше, то они употребляются случайно и носят местный характер.

Из различной крупы: пшена, полбы, гороха и чечевицы бедное население готовит себе кашу, тогда как рис и те же крупы составляют также обычную пищу и зажиточных слоев населения.

Из напитков распространен кирпичный чай, как наиболее дешевый, употребляемый бедняками, а у богатых и зажиточных он заменяется фамильным чаем. Шербет, смесь воды с медом, как напиток культовый, употребляется лишь в небольшом количестве, как и айран (эйрэн), о чем была речь выше.

Из растительной пищи общими для всех слоев населения являются овощи: картофель, репа, морковь, тыква, огурцы, редька и капуста. Картофель варится, жарится и печется в золе. Как говорят татары—это разнообразнейшая пища бедняка; иногда про картофель говорят в насмешку—это „баурсак в кафтане“—, чикмэнлэ баурсак“ (баурсак—шарики из пшеничной муки, жареные в масле, которые в деревнях некоторые кладут в чай). Другие овощи употребительны не в такой степени. Всякие овощи татары, если сравнить их в этом отношении с русским населением, мало употребляют. Как самостоятельная пища овощи вошли в употребление только со времени большого голода, когда татарами была осознана необходимость занятия разведением овощей, хотя местами занимались разведением их. В селах татары до сих пор еще в деревнях покупают как соленые, так и свежие—отчасти у окрестных русских крестьян. Лук же более других овощей разводится ими в небольших огородах около избы. Они до сих пор не имеют еще обширных огородов для их разведения, довольствуясь небольшими клочками земли около усадеб. Как презрительно относились татары прежде к овощам подтверждается некоторыми поговорками в форме сказок. „Встретила однажды в огороде репа капусту и сказала: здравствуй, мохнатая голова!, на что та отвечала: здравствуй пища, от которой живот расстраиивается!“ «ئەسەلە دى. ئۇچراشقانلاردى. شالغان بىلەن كەبستە تۇزعاق باش!» «دېگەن دى شالغان. «وہ عەلە يېگەن ئەسەلەم، ئۇستراق ئاش» دېگەن دى كەبستە).

Татары любят хрен⁷⁾, редьку, мяту и другие корни и растения. Но они имеют в его глазах скорее лекарственное значение; по словам татарина, они изгоняют червей и дают вкус основной пище.

Считается обязательным хоть раз в течение года, особенно весной, есть какую-нибудь зелень „для очищения желудка“ и „изгнания червей“, а также для предотвращения ревматизма. Казанские же татары, долго жившие среди киргиз, называют живущих в Казани татар „козами“ за то, что они питаются и растительной пищей.

Из диких растений, употребляемых татарами с лечебной целью или как вкусовые вещества, известны в настоящее время следую-

щие: „балтырган“, „кюшэ“ дикие съедобные зонтичные, „дикий картофель“—клубни хохлатки, „какы“, „кузгалак“—щавель и дикий лук или „джуа“. Они обыкновенно пучками продаются на базарах.

Наиболее употребительными плодами, фруктами и ягодами должно считать следующие: яблоки, лимоны, дыню и арбуз. Дыня, финики, гранат, инжир (по татарски инджир или „салма джимеше“—т. е. фрукт, похожий на салму) считаются священной и целебной пищей. К ним относится и тыква. В противоположность им некоторые ягоды, например, „эт джилэгэ“—„собачья ягода“ считаются погаными (по русски она, кажется, называется волчья ягода).

Сухая пастила из разных ягод специально татарского приготовления, так называемый „как“, очень любима татарами. Кладется она в чай во время лихорадки, в разные пироги, печенья и „паштеты“. „Как“ из кислых плодов „алю“ употребляется вместо лимона особенно бедными. Сушеная вишня, урюк и изюм входит в состав кушанья во время разных семейных празднований. Они подаются в виде компота и служат десертом. Тем же служит и „как“, размягченный в горячей воде с сахаром и с разными разведенными в воде сухими фруктами. Эта сухая пастила делается из калины, смородины, малины, диких яблок, вишен, урюка, „зельпе“ и др. Излюбленной ягодой считается малина, в противоположность якутам, которые, по словам Серошевского—, ее не едят, считая ее ягодой поганой и „собачьей“. Рябина, кроме того, что употребляется от болезни желудка, является культовой ягодой. От рябинового куста, как и от можжевельника, бегут джины и пари. Поэтому и в настоящее время нередко можно видеть в головном уборе, тюбетейке, маленьких детей кусочки этого куста вместе с кусочками можжевельника. Это считается верной охраной против разных злых духов. Рябина собирается осенью после заморозков, и связанная в пучки, хранится в чердаках домов. Она же употребляется и при угаре.

Из калины также делается пастила, которая служит обыкновенно начинкой „калинового бэлеша“—„балан бэлеше“. Едят ягоды калины также сваренными в виде каши.

Собирание и изготовление пастилы из этих ягод отразилось в песне, которую поют дети во время игры. Там говорится: „я собираю ягоды, изготовляю из них пастилу в подарок падишаху. Если должен выйти ко мне навстречу медведь, пусть выйдет скорее, если должен выйти волк, пусть скорее он выйдет“. Как видно, в песенке этой отразилась жизнь народа, жившего по близости дремучих лесов, полных всякого рода диких зверей. Кроме того она служит доказательством существования обычая изготовлять пасти-

ду и часть добытой пастилы давать в казну в виде „подарка“—налога.

چيلهك جيام - قان قۇيام پاديشاعا بوله ككه، ئابو چقسا تيز چقسن، بورى چقسا تيز چقسن!

Но татары, живя среди этих лесов, не научились употреблять в пищу грибы. Крестьяне обыкновенно с отвращением смотрели, когда ктонибудь ест грибы, каковы бы они не были; они считают грибы „погаными“. Такой же обычай существует и у якутов.

Лесной же орех татары любят и считают лакомой пищей. Если по близости находится лес и водятся орехи, то татары в голодные годы питаются ими исключительно; из них даже печется хлеб. Для этого предварительно выжимают масло, а оставшуюся массу толкут или мелют в мельнице.

Суррогатом растительной пищи, которая, по выражению татар, употребляется „для обмана голода“ и отчасти имеет питательный состав, являются: мука лебеды, кора клена, заболонь сосны и березы. К суррогатам же пищи в голодные годы должно отнести и зеленоватую глину, которая потреблялась в последний голодный год. Лебеда служит, по мнению татарина, суррогатом муки и отличается некоторой питательностью. Интересно название этого растения на татарском языке. Оно называется „алп-уты“ т. е. растение великана. В настоящее время алпом или алапом называют человека высокого роста, тяжеловесного и неуклюжего. Может быть название дано потому, что зрелое растение бывает очень высоко. Оно будто-бы лучше растет в голодные годы, когда хлебные растения погибают. Татары говорят, что заранее можно определить по росту лебеды—будет голодный год или урожайный. По легендам, рассказанным нам в Мамадышском кантоне в селе Олуязах, алпы населяли этот край в древности, еще до прибытия теперешнего населения. По словам легенды, этот народ отличался большим ростом. Алпы-великаны могли вырывать с корнями столетние дубы, в охалке могли носить водяные мельницы; где останавливался алп и отряхивал пыль из своих огромных лаптей, образовались большие холмы. Нам указывали на несколько таких холмов, расположенных вдоль большой дороги.

Служила-ли лебеда, по воззрениям татарина, пищей алпов, или названа она по ее большому росту,—мы не знаем, но с названием лебеды „алп уты“ связана легенда об алпах—великанах.

Остается сказать несколько слов о потреблении татарами сладостей, пряностей. Из считаемых татарами лечебными средствами и вкусовыми веществами укажем на следующие: имбир, гвоздика, анис („бадыян“). Из них два последних постоянно упоминаются в татарских песнях: «قهنه فر بلن باديان»

Мёд и сахар считаются татарами почти одинаковыми по достоинствам. Мёд в сочетании с топленным или сливочным маслом является почетной, священной пищей. Про человека, живущего особенно богато и счастливо говорят: „он питается только мёдом и маслом“.

„Мёд—масло“ или „бал—май“ (بال-مای) подается к столу во время семейных празднеств, при свадьбе, наречении имени и т. п. Первой пищей новорожденного является мёд и масло. Следовательно эти два продукта в соединении являются культовой пищей.

Что же касается до приправы к кушаньям, то она состоит из разнообразнейших вкусовых веществ. Сюда относятся: высушенный, измельченный в порошок или пропущенный через скребок хрен мята высушенная и тоже измельченная, перец глав. обр. черный, соль, столовая и белая у богатых, и „черная“ неочищенная,—у бедняков, башкирский сыр в порошке для супа, уксус домашнего приготовления. Последний кладется в суп или смешивается с хреном, служащим приправой к вареному мясу-ломтиками. Сюда же следует отнести и упомянутый выше катык, который, также как и уксус, кладут в суп.

Любовь татарина к чаю несколько преувеличена. Но этот напиток он пьет сравнительно много. Причиной такого несколько преувеличенного мнения является, по нашему мнению, существование обычая у татар угощать всякого проходящего к нему человека чаем, иначе—„куначество“. Дело в том, что всякий приходивший в дом татарина считается „кунаком“, иначе—гостем: он по древнему обычному праву должен угощать его едой и питьем. „Гость в продолжении трех дней кунак“ говорит татарин: „а после этого дня муйнак!“. Всякий раз, как приходит в его дом кто-нибудь, хотя бы он был совершенно чужой ему человек, он первым долгом считает ставить самовар и напоить его чаем. Поэтому русские, увидя, что стол у татарина накрыт большую часть дня, думают, что татарин большую часть дня пьет чай. А на самом деле он пьет чай только три раза, самое большое, четыре раза: утром, до обеда около одиннадцати часов, после обеда и вечером.

Из этого исключаются, конечно, праздничные дни, когда самовар стоит у него на столе целый день и пьют, действительно, много чаю. Как мы упомянули выше, бедное население пьет в обыкновенное время кирпичный чай и только в праздничные дни позволяют себе роскошь пить фамильный. Чай зеленый и желтый употребляется как лекарство от простуды, а обыкновенно же они пьют черный чай. Некоторые семьи в городе Казани, которые раньше жили среди киргиз и ногайцев, употребляют, кроме обыкновенного чая, еще так называемый „татарский чай“. Он бывает зеленоватого от-

тенка и спрессован в большие плитки. Этот чай варится как суп: с молоком, маслом и солью и подается в больших китайских чашках без ручек. Это тот же монгольский чай, который распространен в больших размерах в Азии. Но этот обычай должно считать для татар нехарактерным, так как большинство населения пьет черный китайский чай. Этот чай пьют густым, постоянно во время чаепития держа чайник на самоваре, чтобы он не остывал. Считается обязательным, чтобы самовар во время чаепития кипел с шумом. По понятиям татарина, русские не умеют пить чай, он у них бывает жидок и пьют его, когда он совершенно остынет. Класть в чай, кроме сахара и молока, наприм. мёд или варенье татарин никогда не позволит. От этого, по его мнению пропадает всякий аромат и вкус чая. Относительно чаепития, как и каким образом, какими способами пить чай—в старину составлялись даже песни-оды в честь чая. Татары для чая покупают маленькие чашки, которые в торговле даже носят особое названия татарских, тогда как русские употребляют чашки, напоминающие своей формой стаканы, или пьют из стеклянных стаканов. Татары называют чашки, похожие на стаканы, русскими чашками. После того, как татарин напился чаю и не желает продолжать чаепитие, опрокидывает чашку в тарелочку, ставит наверх ложку и кусочек сахара, оставшийся после чая. Это означает, что он вполне напился и больше пить не намерен. Если при этом чашка издает булькающие звуки—говорят, что в скором времени получать деньги. Эту чашку вновь ставят по-прежнему и кладут внутрь крошки хлеба.

В деревнях печется особая лепешка, величиною в конец большого пальца на топленом масле, называемая „баурсак“. Он тогда кладется в чай. В других турецких наречиях слово это означает печень. Вероятно, существовал обычай есть вместе с кумысом варенье в сале кусочки печени, этого наиболее уважаемого татарами органа животных. Возможно, что эти печенки впоследствии были заменены тестом, изжаренным в масле. Черешки чайного дерева, попавшие в чашку, вынимаются оттуда и кладутся на грудь. Они приносят человеку счастье.

Если в запасе не имеется чая, особенно в голодные годы, употребляют различные суррогаты чая: листья малины, смородины и вообще всякие неядовитые листья и травы. Чай, как из самой малины, так из ее листьев употребляется от простуды. Обыкновенный китайский чай также пьют от простуды с имбирем или с луком.

Воду, главным образом пьют сырую, но интеллигентное население—кипяченую. В деревнях всегда пьют сырую воду, но не теплую и отстоявшуюся, боясь заразы и болезни желудка, а так же из тех рек и озер, которые зацвели и на поверхности которых плавают водоросли и водяные животные. Самой здоровой татарин

5-24990

считает холодной воду из ключей и колодцев. Если ему во время жары в отсутствие хорошей воды приходится пить плохую, болотную— он произносит молитвы нашептывания и воззвания. В северных кантонах Татреспублики произносится иногда следующая молитва, состоящая наполовину из татарских и испорченных арабских слов: (ئىئى ئىھى راببھم شھرابھن تاهورا (ئىئى ئىھى راببھم شھرابا طھورا) (Мамадышский кантон).

Кроме чая и воды татары делают домашнее пиво, квас и айран (эйрэн). Первые два ничем не отличаются от тех же напитков у русских. В торжественных случаях во время званых обедов делают кроме того различные фруктовые воды. Об айране же речь будет впереди.

После описания пищи, употребляемой татарами, остановимся несколько подробнее на описании обрядовой и праздничной пищи как у бедняков, так и у зажиточных слоев населения, при чем коснемся способов приготовления пищи и обычаев во время еды.

В обычной пище, употребляемой ежедневно и притом бедными, первое место занимают различные супы. В мясной суп кладут тесто разных названий. Из самых общеупотребительных мы называли „тукмач“. Для его приготовления берется 1 фунт ржаной муки $\frac{1}{2}$ стакана воды, месят твердое тесто, раскатывают его на скалке в большой круг и режут на мелкие или более крупные квадратики. „Лакша“ готовится из того же самого теста, которое нарезается как русская лапша. „Умач“ состоит из теста, которое делается из одного стакана муки и одного яйца и вся эта смесь растирается руками. В суп кладут еще „салму“, тесто которой делается таким же образом как тукмач или лакша. Она бывает крупная и мелкая⁸⁾. Чтобы пальцы не прилипали к тесту, они смазываются маслом, почему и салма бывает маслянистая. Для приготовления „чумар“ на 1 фунт ржаной муки берется $\frac{1}{2}$ стакана воды. Чумар всегда бывает неправильной формы и мягок. Этот вид теста может быть приготовлен и из пшеничной муки. Разновидностью этого теста является „икмэк-чумары“ или „ипи-чумары“ т. е. ржаной чумар. Он состоит из смеси ржаной муки и воды. Когда тесто готово, оно нарезается на мелкие шарики и запускается в суп, сваренный с чечевицей и горохом. Обыкновенно этот суп подается с катыком. Также суп с полбенной крупой является обыкновенным в быту татарина. Вторым блюдом в обеде татарина-бедняка является картофель с кожурой. Картофель варится в соленой воде; соль кладут во время варки. Овсяный кисель варят из овсяной муки в воде и когда остынет, процеживают и воду выделяют из киселя.

Мясо, как дорогой продукт, татары-бедняки не всегда могут потреблять в пищу. Вынутое мясо из супа нарезается на мелкие кусочки и подается с вареной картошкой.

Яйца готовятся разными способами: свариваются в смятку, пекутся в горячей золе вкрутую, но обыкновенно их варят в воде и едят крутыми. Они не всегда являются вторым блюдом, а скорее самостоятельной пищей.

Каша варится из пшенной, гречневой, полбенной и гороховой крупы. Гречневую кашу обыкновенно варят не из жареной, т. е. красной крупы, а из сырой беловатого цвета. Полбенная крупа иногда смешивается с горохом; ее обычно варят осенью вместе с гусем и в гусином же сале. Сюда же следует причислить и „быламык“ или картофельные пюре, куда кладут различные жиры животного и растительного происхождения.

К чаю у бедных обычно подается ржаной хлеб. Печенье ржаного хлеба не представляет у татар особенностей: делается так же, как у других народов Татарской Республики. Из ржаной муки пекут лепешку—таба икмэк. Способ ее приготовления таков: два фунта ржаной муки смешивается с небольшим количеством воды и масла; вся эта масса хорошо смешивается и ставится в печь на сковороде; таким образом мы получаем ржаную лепешку, которую нужно отличать от ржаной пышки; последняя печется из кислого теста. Эта пышка по-татарски носит название „кабартма“.

Из трех родов перемечей бедные слои татарского населения потребляют „урлук перемече“ и „бэрэнге перемече“. А „ит перемече“, как более дорогое кушанье, малоупотребительно. Первый из них делается из пресного теста. Длинное тесто обматывают, обсыпают сверху конопляным семенем и ставят в печь. Второй „перемече“ делается так: вареная каша из картофеля протирается, смешивается с молоком и маслом, а затем, приготовив тесто из 2 фунтов ржаной муки, дают форму ватрушки.

К чаю подается иногда кымак — обыкновенные русские оладьи. Кымак татары никогда не делают кисловатым на вкус; в противном случае говорят, что он не удался. О разновидностях татарских блинов вообще мы поговорим в отделе пищи зажиточных слоев населения.

Для приготовления „талкана“ берут немного муки ржаной или пшеничной, жарят на масле или сале, и затем наливают воды. Таким же образом жарят на сковороде и род ржаной пышки—кабартма, тесто которой бывает кислое, о чем мы упоминали выше. Для приготовления „кыстыбы“ или кузь-икмэк делается пресное тесто из ржаной муки, которое скатывают в большой круг, жарят на сковороде, мажут кашей, сварив ее из картошки, а другой половиной этого теста закрывают кашу. „Пантэрмэ“ так же делается из ржаной муки, для чего кипятят воду в количестве 2 стаканов, в 1½ фунта муки кладут чашку масла или сала и жарят на сильном огне.

Как общее правило можно сказать, что все слои населения,

как и зажиточные, придерживаются следующего распределения в еде. Рано утром, около 6—7 часов, что может колебаться смотря по времени года и периодами страды и отдыха, пьют утренний чай; около 11 часов утра „табигэт чае“, т. е. чай, поднимающий настроение, соответствующий русскому завтраку; затем в 1-2-3 час. обедают и вечером пьют чай и иногда ужинают.

Зажиточные слои употребляют более сложную и разнообразную пищу. Ржаная мука отступает на задний план, мясные блюда, жиры, сахар и мед занимают его место. Мы и здесь встречаем название тех же супов, о которых мы говорили раньше: лакша, тукмач, салма и умач. Но в них уже тесто из пшеничной муки, лучше выварено и нарезано более мелкими кусочками. Не лишне будет сказать здесь о способах их приготовления. Для приготовления лакши берется 1 фунт пшеничной муки, одно яйцо и две ложки воды, нарезается на мелкие узкие ленты и кладется в суп. Тукмач делается так же, как лакша, но нарезается уже на мелкие квадратики. Салму делают из того же теста, что тукмач и лакша, но она бывает круглой формы и мелкая; для того, чтобы тесто не приставало к рукам, пальцы мажут маслом или салом, о чем подробнее говорилось в начале очерка. Перед тем, как делать какое-нибудь тесто для супа, если имеются желающие помочь хозяйке, рекомендуют этим лицам вымыть руки и только потом приступать к работе, а мужчин почти совершенно не допускают к женской работе, говоря, что у мужчин руки бывают нечистыми, что работа эта вовсе не мужская. Для умач, как и для тукмач, кладут 1 фунт пшеничной муки, 1 яйцо и 2 ложки воды. Вся эта масса растирается руками, а для чистоты иногда потирают чем-нибудь до тех пор, пока не получатся мелкие шарики величиною в чечевицу. Рисовый суп обыкновенно едят летом. Он готовится из баранины и с молоком; для этого варят мясо кусками, кладут картофель. Молоко же кладут по вкусу. Оно вливается в суп через некоторое время. Туда же кладется чашка рису и подается с зеленым луком или высушенной мятой (بوتناك).

В то время как бедные люди обыкновенно довольствуются одним супом, зажиточные готовят и второе блюдо с десертом. О последнем мы поговорим в своем месте. Ко вторым блюдам относится вареное мясо мелкими кусочками, подаваемыми с картофелем и хреном. Как второе блюдо, фигурируют так же три вида бэлеш. Бэлеш с рисом делается следующим образом: тесто состоит из пяти стаканов пшеничной муки, одного яйца, немного соли и 1½ стакана воды. Для мягкости кладется немного дрожжей и 5 ложек сала или масла. В начинку кладут отварного рису, смешивая его с сырыми, нарезанными величиною с лесной орех мясом и луком.

Сверху весь этот состав обливают салом. Сделав круглую форму из теста, пирог этот ставят в русскую печь. Бэлеш с мясом и картофелем по своей форме похож на первый, отличаясь только начинкой. Вместо рису и мяса кладут в начинку картофель, лук и мясо. Во все бэлеша считается обязательным класть перец. Для бэлеша с полбяной крупой тесто делается также, как для всех бэлешей, но рис заменяется полбяной крупой.

Разнообразные жареные мяса почти ни чем не отличаются от такого рода пищи у других народов. Птицы же: гусь, утка, индейка обычно подаются вареными и в холодном виде. Мясо вареной птицы нарезается на куски; поверх кусков мяса кладут кружками соленые огурцы и подают с тертым хреном в уксусе. Из рыб самой употребительной следует считать леща. Он татарами называется жертвенной рыбой—„курбан балык.“ Его жарят и подают с жареным картофелем и с хреном в уксусе.

Различные закуски и приправы татары подают не только ко второму, но и к супу. Сюда относятся различные соленые, молочные и консервированные в уксусе фрукты, плоды и овощи. Из них особенно известны соленые огурцы, арбузы, дыни и кислая капуста, а из молочных—катык и сюзьмэ.

Дессертом служит компот из сухих вишен, урюка, аю, алучи и моченая пастила, „как.“ Для этого сухие фрукты очищают кипяченой водой, кипятят в воде и подают, посыпав сахарным песком или сахаром. Пастила обыкновенно бывает малиновая или яблочная.

Кушанья, подаваемые к чаю, называются чай - ашлары, т. е. чайные печения. Они также разнообразны. Из них приведем наиболее известные. „Кабак-буккэне“—пирог из тыквы. Он делается следующим образом: из 4—5 стаканов пшеничной муки делается пресное тесто, прибавляется 1½ стакана молока или воды, 1—2 яйца и 4—5 ложек сала бараньего (курдючного) или топленого масла. В начинку кладут нарезанные квадратики тыквы с орех величиною и смешивается с разваренным рисом (но бывает и без риса). Для того, чтобы тыква была не слишком влажная, после того, как ее посолят, кладут на опрокинутое решето, чтобы вытек весь сок, и только после такой обработки тыкву кладут в начинку. Но тыквенный пирог называется и пирог с морковью—„кишерь-буккэне“. В этот пирог в начинку вместо тыквы кладут морковь с разварным рисом.

Ватрушки: эремчек-перемече и кэрчунек-перемече считаются наиболее употребительными кушаньями. Постараемся описать способ их приготовления. Для первого из них делается ка-бартма—пышки из пшеничной муки; верх мажут эремчком—татарским творогом. Попутно постараемся дать некоторое представление о приготовлении этого молочного продукта. Делается он из

парного молока; наливают в кипяченое молоко кислого молока—катык, опять кипятят и тогда оно свертывается. Но вернемся к изложению интересующего нас вопроса. Перемеч, о котором мы начали говорить, жарят на бараньем сале. Для приготовления второго перемеч делают каbartма из пшеничной муки и поверх кладут рубленое с луком сырое мясо и жарят последнее на сале и масле. Тесто это бывает кислое. Каbartма—пышки бывают круглые и кисловатые на вкус, жарятся на сале или масле. „Тюче каbartма“—пресные пышки, или по-другому, „спекулянт-каbartмасы“—спекулянтские пышки, делаются из пресного теста и, чтобы она скорее поспела, кладут сахар или соду. Несмотря на последнее название, это кушанье не есть пища нового времени, а название дано только потому, что эти пышки быстро поднимаются, подобно тому, как быстро богатеют спекулянты. Подобным же образом печется и „тюче кымак“—пресные блины. Тюнлюкле-буккэн, о названии которого мы коснулись раньше, т. е. пирог с „дымовым отверстием“ делается из пресного теста: из одного яйца, 4—5 стаканов пшеничной муки, одного стакана молока или воды, немного соли, 5 ложек сала или топленого масла в жидком виде. Когда тесто готово, мясо нарезается на мелкие квадратики, кладут картофель, лук, посолят и, положив перцу, кладут в начинку. О форме этого пирога нами уже было сказано ранее.

К чаю подается иногда „казлык“—колбаса, непохожая по своему приготовлению на европейскую. Отличительной чертой этой колбасы является то, что она делается из конины и из кусочков мяса не измельченною, как у европейской колбасы. Кишки бараньи начиняются кусками неизмельченного мяса, в который кладется соль и перец. Ее варят, а после того иногда и коптят. Копченая киргизского приготовления получается татарами из Оренбургской губернии и считается наилучшей. Сравнительно с этой, колбаса приготовляемая татарами, бывает малокопченая. В настоящее время приблизительно с начала революции из конины делается татарами колбаса по европейскому образцу.

Приведем серию излюбленной пищи бедняков и зажиточных. Первое место в этом отношении занимает у бедняков черный хлеб с катыком, который особенно в летнюю страду считается весьма питательной пищей, к тому же он в летнюю пору прекрасно утоляет жажду. К такой пище можно причислить и пироги с внутренностями животных: они с начинкой из кишек и печенки в смеси обыкновенно подаются к чаю. Из супов же наиболее распространен лакша в молоке, обычно без мяса с картошкой и луком, называемый „сухим супом“ (قۇرى ئاشى) т. е. немясным. И если к ней подается еще каша, это считается сытным обедом.

Из излюбленной пищи зажиточного татарина прежде всего следует сказать про описанные вначале тукмач и лакшу. Как второе блюдо подается большею частью вареное баранье мясо с хреном. Он старается доставать всегда жирное мясо, которое, по общепринятому у татар мнению, считается наиболее питательным. В суп же он не очень любит класть крупу, заменяя ее, по возможности, каким-нибудь тестом. Он, хоть изредка, несколько раз в году старается поесть бэлеш, в особенности бэлеш с мясом и картофелем. Третьим блюдом часто является у зажиточного татарина компот из тушеных фруктов.

В описании обрядовой и праздничной пищи коснемся вкратце того, что представляет из себя „умэ“, играющую видную роль в деревенской жизни. Если в какой-нибудь семье предстоит какая-нибудь работа, которую она своими силами не может выполнить, для этой цели приглашаются посторонние. За труд не платят деньгами, но обыкновенно работавших или помогавших семье удовлетворяют, покормив их обедом, где присутствуют и сама семья или хозяйева. Такая работа совместными усилиями производилась и в старых дореформенных медресе (старо-методных). Такими способами, например, писались в старину большие тома книг. Каждому лицу распределялось определенное количество листов и они дома выполняли эту работу. И в деревнях таким же способом выполняются иногда трудные и сложные работы по сельскому хозяйству. Работавших кормят по выполнении работы. В осеннюю пору, когда поспевают домашняя птица, ее также колот, шиплют и очищают соседки какой-нибудь хозяйки, по ее приглашению. Этот умэ называется „каз умэсе“ т. е. „умэ гусей.“ Затем, по выполнении работ, устраивается общий для них обед, где обычно едят тех же гусей. В этом обеде главным образом подают разные бэлешы и, если убита домашняя птица, то часть ее варится для этих работников. Работавшие считаются почетными гостями. Эти пиры во время умэ бывают очень веселы, шумны и в них участвуют и сами хозяева и их дети.

Хотя обрядовая пища татарина, сопровождавшая важнейшие моменты его жизни (рождение, наречение имени, обрезание, брак, смерть) более или менее однообразна, но всмотревшись ближе, мы можем подметить и некоторые характерные черты различия. Оставляя подробное описание самих этих обрядов для специального очерка, коснемся в кратких чертах пищи, потребляемой во время исполнения этих обрядов, в особенности во время пиров, сопровождающих эти обряды.

Как только рождается ребенок в семье, будь он мальчик или девочка, приносят знакомые и родные „бэби ашы“ т. е. пищу ребенка. Конечно, предназначается она не самому ребенку, а семье, в которой

он родился. Семья сама заботится о варке обрядовой пищи. Дома варят „эльбэ“, приготовляемую из сладкой муки с медом или сахаром и с топленом маслом. Получается нечто в роде сладкой каши или пюре. Это кушанье считается священным. Оно варится также в мусульманский праздник „Кадр-киче“. Никому не позволят сказать, что он любит эту пищу, в противном случае человека называют неверным и сердятся на него. Новорожденный ребенок так же должен отведать эльбу, которую ему дают завернутой в „тастаре“, т. е. чистой редкой тряпке. С этой же целью употребляется быламык, кисель и „мед-масло“. Все эти кушанья считаются священными и, ребенок должен их отведать в „тастаре“⁹⁾. Эта же пища, вместе с принесенной из других семей, съедается всей семьей и этим ребенок считается благословенным.

Спустя некоторое время, смотря по обстоятельствам и зажиточности родителей, происходит наречение имени ребенку. Дать имя считается в семье праздником, приглашается мулла, близкие родственники со стороны родителей, общие знакомые и близкие лица. У зажиточных людей обед в этот день устраивается в большом масштабе и торжественно, тогда как бедняки довольствуются тем, что приглашают к утреннему чаю муллу и некоторых ближайших своих родственников.

У зажиточных же первым блюдом обеда бывает мёд и масло, затем плов, тукмач с яичницей, пирог с рыбой, вареное масло, а к десерту подается компот из сушеного урюка. Затем происходит чаепитие, во время которого на чайный стол ставится „эльбэ“. Люди бедные обходятся без приготовлений к обеду и приглашают гостей пить чай, кормят „эльбэ“, медом и маслом и пекут что-нибудь к чаю, обычно перемеч или кымак.

Когда ребенок немного подрастает, совершается обряд обрезания. Обрезание совершается или в раннем детстве, или когда ребенок начинает уже понемногу разговаривать. Обряд обрезания не совершается, когда, по мнению татар, ребенок обрезан самой природой. Для обряда приглашают специалиста—народного хирурга, который называется „суннэт-бабае“ т. е. стариком, совершающим сунну. Этих народных хирургов с древних времен доставляет деревня Масра Арского кантона. Привилегия совершения обряда обрезания целиком принадлежит крестьянам этой деревни, которые признают себя потомками древних болгар и думают, что призваны на совершение обряда последователями пророка, приезжавшими в Булгары с целью проповеди ислама; говорят, что и сами происходят от потомков пророка. Обряд обрезания до сих пор неисследован и исследование его должно дать много интересного материала, не только по истории возникновения этого обычая у татар с древнейших времен, но много ценного и в области народной хирургии.

Но вернемся к описанию пищи во время этого обряда. После этой операции—обряда, „бабая“ угощают обедом или чаем и на стол ставится „джуача“—кушанье, приготовленное из кислого теста величиною в грецкий орех, жареных в масле или сале. После угощения дают ему немного денег, смотря по состоятельности родителей ребенка, и отпускают. Должно сказать, что обрезание совершается весной, а рану обсыпают порошком из гнилого дерева, а в настоящее время иодоформом.

Далее укажем на особенности при сервировании стола, обычаев во время чаепития, вообще еды, и в особенности во время званых обедов и обрядовых пиров. Как известно, в старину татары ели и пили на полу, что отчасти исполняется в деревнях, когда они едят на нарах или на скамейках, поставленных около нар. В городе же в настоящее время мало найдется таких, которые обедают на полу. Они любят сидеть во время чаепития или обеда на мягком месте. Для этого, если место обеда устраивается по старинному на полу или на широких нарах, называемых „сэке“ или „сике“, смотря по местности, то вокруг скатерти с четырех сторон постилается для сидения мягкие курпэ или ковры, а позади для спины более почетных гостей ставятся подушки, чтобы во время обильного угощения облокотиться на них и отдохнуть. Употребление скатерти во время еды татарка считает обязательным. На скатерть ставятся тарелки и деревянные ложки на них. Во время их чаепития ставить поднос также считается обязательным; по старому обычаю татарин ест руками; а вилок ножей и мало употребляет. Посредине скатерти ставится миска супу или что-нибудь другое из пищи на большой тарелке, а в промежутке между тарелками и миской разные соленья, перец, катык, уксус, соль, сушеная мята и другие. Для нескольких лиц или для каждого человека в отдельности кладется салфетка, обыкновенно с красными вышитыми концами. У богатых обеденный курпэ-подстилка бывает из бухарской шелковой материи „бикасаб“. В некоторых местностях, кроме обыкновенных салфеток кладется еще „майлык“ т. е. салфетка для предварительного утирания руки, испачканной в сале. Перед едой всякий должен начисто вымыть свои руки. Перед началом еды каждый про себя или шопотом произносит молитву, обычно „бисмилля“ („Во имя бога милостивого и т. д.). Если сидят на полу, то садятся на обе ноги или калачиком. Дозволяется есть и на одну ногу, а другую немного приподнять. Некоторые небогатые люди до еды берут щепотку соли и едят. Обедают обыкновенно молча и только соседи, сидящие близко друг к другу, перешептываются. Но во время обыкновенных домашних обедов вся семья громко разговаривает и вволю смеется. Сильно чавкать или, как говорят татары, звать овец (سارق چاقنرو) и сморкаться во время еды и

во время чаепития считается неприличным. Рыгнуть же за обедом указывает на сытость, и после этого обыкновенно произносят „слава богу (сыт)!“. Это, конечно, в интеллигентном обществе считается неприличным. Пищу всякий должен брать правой рукой, большим и указательным пальцами. Если пальцы испачканы в масле или сале, их облизывают. Первыми начинают есть старшие или более учёные люди; лучшие куски ставятся гостям по степени их знатности, богатства, почетности и учёности. Существует также обычай потчевать гостя—„кыстау“. Киргизы и башкиры-хозяева сами кладут в рот гостям лучшие куски пищи, а гость не имеет права отказываться от предложенного угощения и не проглотить этот кусок, какой-бы величины он не был. Последний обычай у татар уже утрачен. Гость у татар постоянно должен отказываться от пищи; это называется „кыстату“—заставить потчевать себя. В настоящее время и этот обычай выходит из моды, и уважают того гостя, который не заставляет угощать себя (قىستانى نۇرعان كىشى). Считается обязательным, чтобы во время еды голова была покрыта головным убором. После еды совершается общая молитва, благодарят хозяина и моют руки. Многие из упомянутых обычаев постепенно вытесняются европейскими обычаями.

Появились столы, стулья, вилки, ножи, двойные тарелки и прочее. Но в общем описанные нами порядки и обычаи во время еды во многих местах еще сохраняются. Необходимо здесь сказать, что во время званых обедов распределением пищи обычно распоряжается муэzzин (азанчи), а в женских обедах или пирах уста-бикэ т. е. жена муллы или муэzzина. Хозяин угощает гостей и постоянно суетится около стола и распоряжается. Хозяину помогают приближенные, близкие знакомые и родные, обыкновенно молодые люди. Они едят, когда уходят гости совсем, или в другой комнате, между делом.

У всех народов брак сопровождается веселыми пирами, песнями (свадебными), обильем в еде и питье и плясками. Чуваши, например, в старину уничтожали целые бочки меду и большое количество пирогов. Тоже самое мы видим и у казанских татар. В старину, особенно у богатых людей, праздничный свадебный период продолжается очень долго, иногда в продолжении года и даже 2—3 лет, со дня помолвки до прихода молодой в дом молодого. Для такого продолжительного празднования приходилось, конечно, употреблять невероятное количество пищи. В особенности в богатых семьях угощали продолжительное время молодого. Поэтому и свадебная пища очень разнообразна. Мы укажем здесь на главнейшие из них. Смотря по состоянию брачующихся и их родителей и по периодам свадьбы пища видоизменяется, но основные кушанья не так сильно изменяются.

Пищу, подаваемую во время свадебных пиров, является возможным подразделять по периодам, т. е. во время свадьбы до встречи невесты и жениха, по переезде молодой в дом молодого и наконец,—в доме невесты и в доме жениха. Получив согласие со стороны невесты, жених через сваху, или своего родственника, или близкого знакомого посылает рис и золотую монету. Хотя этот обычай уже упразднен в дореволюционную эпоху, но на этот обычай мы должны указать с целью установить вообще ход свадьбы. В некоторых местностях Татарской Республики рис этот кладут в плов для угощения невесты и жениха.

Свадьба бедной семьи не отличается большой роскошью. У них вся провизия рассчитывается строже и запасается ими до свадьбы с большим трудом. Главные расходы падают на семью невесты, а последняя должна с малых лет запастись необходимым бельем для себя на время своей жизни в доме своего мужа. Вся работа по добыванию пищи для свадьбы всецело лежит на обязанности семьи невесты. Но в действительности бывает, что иногда эти расходы целиком уплачиваются невесте женихом в виде приданного и подарков. Свадебные же расходы в старину уплачивались тем, что в шербет, после свадебного обеда, все присутствующие на свадьбе клали деньги, кто сколько мог.

Так как старые свадебные обычаи, в том числе и обрядовая свадебная пища, по мере проникновения европейских обычаев, постепенно исчезают, то мы будем описывать главным образом эти обычаи и эту пищу. Обычаи же, совершенно новые, так наз. „кзыл-туй“—красная свадьба, пока на стадии развития и еще не окончательно укрепились.

Вернемся к нашему вопросу. Итак, получив рис, начинают приготовляться к свадьбе. Со стороны жениха пекут „губадие“ и пирог с уткой, пирог из рыбы. Запасаются несколько караваев белого хлеба. В этом случае предпочитается хлеб с изюмом. Количество этих пирогов назначается и определяется со стороны семьи невесты. Она же назначает и количество гостей, которые должны будут участвовать на свадебном обеде, а также количество „табунов“ (تابن) т. е. мест, где гости будут пировать. У бедных семей „табун“ накрывается один, а у богатых даже по 3—4 табуна, считая по 12 человек на каждый табун.

Мы здесь не будем описывать тех обычаев, которые предшествуют свадебному пиру или обеде. Укажем лишь по порядку на те кушанья, которые подаются во время свадебных обедов.

Первым кушаньем, как и в других торжественных пирах, во время „туй“ (توی, свадьба) является хлеб с маслом и медом. Это общее блюдо на свадьбах у всех слоев населения. У бедняков обычно после этой обязательной пищи подается суп—тукмач, затем бәлеш

(توتراغان تاوق) — мясо (кусками) с картофелем, „тутырган—таук“ (توتراغان تاوق) — курица, начиненная яйцами и сваренная. Обед заканчивается чаепитием, к чему подается еще какая-нибудь „сумса“ (سومسا) — мелкие пирожки с какой-нибудь начинкой. У зажиточных свадебная пища усложняется, появляется много новых блюд, и общее количество их иногда доходит до 10—12. Появляется на табуне традиционные мед с маслом и с хлебом, плов¹⁰) (по татарскому произношению „плов“ (پلاو)). Последний главным образом состоит из сваренного в пару риса. Сюда же подается мясо, обыкновенно баранье, которое иногда заменяется говядиной, или какой-нибудь домашней птицей: утки, курицы или цыпленка, индейки, но иногда гуся, изжаренной мелкими кусками на курдючном сале или топленом масле.

К этому же обеду подается, смотря по тому, какого происхождения плов, бухарского, персидского и казанского, разные сушеные фрукты и изюм. Это кушанье средне-азиатского или персидского происхождения, но оно так отатарилось, что татары в настоящее время имеют свой специфический плов, называемый казанским пловом — قازان پلاوى.

Персидский же очень похож на так наз. русскими „плов с рисом“ т. е. жареное с отдельно положенным вареным рисом и с фруктами.

Затем подается губэдие, которое бывает двух родов: высокий и низкий (تېيىك، تېيىك).

При свадебном обеде ставится высокий губэдие. Это — круглый большой пирог, как и бэлеш, но ниже последнего. Начинка его состоит из нескольких слоев: самый нижний — рис, затем мясо¹¹), крутое тертое яйцо, рис и на самом верху слой изюма. По преданию, эти слои служат символом богатства: чем больше и разнообразнее слои, тем человек богаче. За губэдие следует пирог с рыбой, обыкновенно с белорыбцей, холодный гусь или утка, жареная телятина или жареный лещ или вареное мясо с картофелем, компот из сушеных фруктов, кисель фруктовый или ягодный или же „бланманже“, „шербет“ — мед разведенный в воде, сладкий пирог с чаем. Этот порядок и перечень, конечно, необязателен, но весьма типичен. Обязательным блюдом является мед и масло и шербет, о роли которых сказано было нами в нескольких местах. Суп же, зимою — пельмени, а летом „джумурка калджалы тукмач“, т. е. тукмач с яичницей, следуют за пловом. Бэлеш может заменяться „урдэк-буккэне“ — пирогом с уткой, но это чисто поминальная пища и она вовсе не обязательна во время свадеб.

Нам кажется, что многие из этих кушаний татарского происхождения, но названия некоторых вызывают сомнение. Так как этот вопрос требует специально филологического анализа, то пока нам приходится довольствоваться чистым описанием. Иноземное

влияние, в особенности влияние Средней Азии и Персии, можно видеть в плове и, может быть, в губэдие. Пельмени также вызывают некоторое сомнение относительно их татарского происхождения.

Смеси теста с медом, маслом и различными фруктами, например, разные халвы, пахлавы и употребления сластей свое начало берут из мусульманских стран Азии. Вероятно, к нам они занесены в очень древние времена, так как они все вошли уже в состав национальных кушаний.

Вообще же татары любят роскошь при отправлении разных обрядовых и праздничных пиршеств.

С двумя упомянутыми пирогами и хлебами отправляют в дом невесты мед (у богатых—в кадках) и топленое масло (у богатых—в большом количестве). С этими пищевыми продуктами отправляют также и другие подарки. Эти подарки принимают женщины, близкие родственницы и знакомые невесты. В это время собираются в доме жениха родственники и близкие знакомые его, так наз. قۇدالار—кудалар. Через некоторое время они отправляются в дом невесты на большой пир.

В доме же жениха, пока они ожидают лошадей или особого приглашения, их приглашают есть плов и компот из урюка. Когда же они придут в дом невесты устраивается большой пир, в котором состав кушаний приблизительно такой же, что описанный нами в начале. И в этом случае подается на стол бэлеш, покрывку которого невеста никогда не должна есть, в противном случае, как говорит народная поговорка, свекровь не будет любить невесту (بەلش قاپقاجن تاشاساڭ، قاين ئاناڭ سۇيمەس).

В старинных свадебных пирах мужчины и женщины никогда не сидят вместе. Женские пиры устраиваются отдельно. Женский пир в отношении блюд отличается от мужского тем, что никогда на табуне не подается шербет.

Специфической обрядовой пищей, когда уже молодая переходит в дом своего мужа, (قز باش ئالا تۇشكەج) является „как-туш“. Как-туш подробно описан Фуксом в его работе о казанских татарах, потому мы считаем лишним повторять. Добавим лишь, что когда молодая привезет эту пищу, она должна сохранить ее до „пира кумушек“ (قۇداچالار مەجانسى). При накрытии табуна—стола всякая вещь на столе, по воззрению народа, должна быть в четном числе, во избежание разных несчастий в жизни супругов.

Теперь перейдем к описанию поминальной пищи. Поминки устраиваются на третий, седьмой, сороковой день и через год после похорон. В первый день после похорон не дозволяется готовить пищу в доме, где был покойник. В эти дни близкие родственники и знакомые приносят „в дом, откуда вышел покойник“ (ئۆلك چققان، يۇرتقا)

кушанье, которое называется „пищей покойника“ بُولُكْ تَائِيْن. У зажиточных людей есть обычай в этот дом приносить пирог с уткой, о значении которой нами было сказано ранее. Вообще поминальный стол более или менее зажиточных людей напоминает свадебный стол. Так же ставится на стол „эльбэ“, который сопровождает рождение ребенка. Когда кто—нибудь хочет оскорбить человека, татары говорят: „я еще покушаю твое эльбе!“ (ئەلبەگنى ئاشارمەن ئەلەن) т. е. я переживу тебя, ты же умрешь до меня! ¹²⁾. У бедных поминальный обед приблизительно таков: в качестве первого блюда обыкновенно подается лакша, потом вареное мясо, бэлеш. За обедом следует чаепитие и к нему подается какой-нибудь пирог или кобартма. У зажиточных—какой-нибудь суп, плов, бэлеш с рисом и мясом, жаренная рыба (обыкновенно лещ), компот из сушеного урюка и, наконец, чай с каким-нибудь сладким пирогом.

Хотя у татар культовых праздников несколько, но из них справляются только два главных: ураза и курбан. Во время первого праздника преобладающей пищей являются всякого рода сласти, а второго—жертвенное мясо и также сласти. Кроме этих двух праздников в праздник „Кадр-киче“ (в „ночь предопределения“) вечером едят традиционное эльбэ. В народные же, не культовые праздники, например, в сабан-туй в деревнях красят яйца, варят пиво и готовят мед. В праздничные дни татары оставляют стол покрытым на целый день, обыкновенно 2—3 дня подряд и всякий входящий, кто бы он не был, имеет право угощаться сколько ему угодно. Обычай „куначества“ (قوناق ئېتىو) во время этих праздников развертывается во всей своей широте. В это время даже обеденный стол для самой семьи гораздо разнообразнее и богаче даже у бедняков, не говоря уже о зажиточных. Из супов в это время принято кушать „джумурка калджалы тукмач“. Тукмач делается из пшеничной муки, а в суп еще кладут, когда тукмач готов, яичницу (омлет) мелкими кусками. Иногда употребляется и простой тукмач или лакша. На второе блюдо подают бэлеш с рисом или мясом, так же—с мясом и картофелем, с полбенной крупой и мясом, варенное мясо. Затем подают гостям начиненную яйцами курицу (توتراعان تاونق). Перед тем как начинать курицу яйцами, щиплют ее так, чтобы ее кожа нигде не была порвана, чистят от внутренностей, моют, отделяют осторожно кожу от мяса, наливают между кожей и мясом и внутрь сырых яиц. Для отделения кожи от мяса наливают под кожу воды или вдвуют ртом в кожу. Первый способ отделения кожи считается более гигиеничным. Берут 10 яиц, сливочного масла, немного соли, сливки и, смешав всю массу, вливают внутрь курицы и между кожей и мясом, зашив предварительно живот, варят в котле с водой. Этот род кушанья, как требующий много хлопот и работ, употре-

бляется редко; подается она почетным гостям и иногда подносится гостям в виде подарка.

Так как татары гостей в праздники угощают чаем, то чайное печенье (چەي ئاشلارنى) готовится в это время наиболее разнообразно. Здесь перечислим те из них, которые более употребительны. Из них джука или кузькимэк делается следующим образом: берется 3 фунта пшеничной или какой-нибудь другой муки, немного молока и сала, месят тесто, катают на скалке и жарят на сковородке, мажут гусиным пером с салом или маслом. Баурсак—тесто на яйцах (5—6 шт.). Тесто для этого нарезается на мелкие шарики и варится в сале. Затем идут разные пироги: из тыквы, моркови, из внутренностей барана или коровы, нарезанных на мелкие куски. Эти пироги из обыкновенного теста. Кроме того подается еще кабартма (пышки). Из татарского сыра делается два кушанья: одно из них—куртлы май, т. е. курт, смешанный с маслом. Для этого варят мед, масло и на него кладут курт. Всю эту смесь кипятят и, когда готово, мешают и кладут в него орехи. После того, как масса остынет, наливают сверху немного топленого масла. Другое кушанье из курта—так называемый „курт со сливочном маслом“. Способ его приготовления таков: сильно кипятят парное молоко, кладут закваску, снова кипятят до тех пор, пока молоко не свернется. После этого кипятят снова, чтобы курт принял желтобурую окраску. Он подается со сливочным маслом.

Праздничная пища зажиточных в общих чертах состоит из тех же кушаний, что мы описывали в отделе свадебной пищи. Придется добавлять только те из них, которые не были упомянуты там. Из супов в это время обычно варится „салмалы таук ашы“ (سالمالى تاوق ئاشى)—куриный суп с салмой. Для этого варят суп из целой курицы, затем ее нарезают на куски, кладут салму из 1 яйца и 1½ фунта пшеничной муки и немного воды. Чем меньше и тоньше, тем она считается лучше.

Любят татары готовить в праздники „кулламу“ из жирной жеребятины, около 2 фунтов, нарезанной на мелкие куски, которые варятся с луком и перцем. Сделав салму покрупнее, варят ее вместе с мясом, затем обливают салом или маслом. Когда зарежут в праздники барана, свежее мясо начинают подкожно и изнутри яйцами, подобно тому, как это делается с курицей, о чем речь была раньше. Такое мясо носит название тутырган тәкә توتۇرغان تەكە—начиненная баранина.

Всякое жареное мясо и птицы также украшают праздничный стол татарина. В праздники тогда на стол со всякими сладкими блюдами ставят и соленых птиц: гуся, утку и индейку. Их солят в котле, а потом кладут в муку, чтобы мясо не испортилось. Едят

их в холодном виде с солеными или свежими огурцами, с хреном в уксусе, или кислой капустой. Кушаньем, служащим самостоятельной пищей и десертом, является „будэна“; вероятно, это измененное слово—пуддинг. Он делается из трех чашек рису и около 5 штук сырых яиц, к этому прибавляется еще изюм. На все это наливают молоко с сахаром и маслом, все это, смешав, ставят в глиняной посуде в печь. Десерт и закуски к блюдам—те же, что в обеденной пище зажиточных. Остановимся более подробно на тех печениях, которые носят у татар название чайной пищи (چەي ئاشلارنى). В общем татары большое внимание обращают на украшение праздничного стола. Ароматический хорошего сорта чай и вкусные чайные печения считаются необходимыми, тогда как все сытное отступает на задний план. По количеству, разнообразию и нагроможденности разными печениями, татары, в особенности городские, судят о зажиточности человека. Поэтому татары прилагают все усилия к тому, чтобы казаться богаче других, чтобы не распространялись сплетни о разорении и бедности. Этим объясняется, что они стараются сделать чайный стол декоративным и красивым с внешней стороны. В настоящее время старинные кушанья постепенно вытесняются покупными и кондитерскими.

Из чисто татарских кушаний здесь мы укажем на те из них, которые были в употреблении как в старину, так и в настоящее время. Конечно, из этой массы кушаний ставить на праздничный стол все необязательно, но для полноты описания приведем все те из них, способы приготовления которых не указаны были ранее. Описываемые в дальнейшем мясные кушанья не ставятся на специальный праздничный стол для гостей, но подаются в семейном кругу во время больших праздников. Главнейшие из них следующие. Перемечь—тесто пресное, на 2 фунта муки пшеничной 5 ложек масла, 1 яйцо, 1 стакан молока или теплой воды и немного соли. В начинку кладется рубленое сырое мясо с луком и с перцем. Этот перемеч едят обычно с катыком или уксусом. Перемеч же по-московски (مەسكەو پەرەمەچەن) состоит из круглых пирожков на дрожжах, начиненных сырым рубленным мясом с луком, перцем и солью. Выше нами было описано высокое губэдие (بىياك گۆبەدىيە) разновидностью которого является низкое губэдие (تەبەنەك گۆبەدىيە).

В этом пироге начинку делают из 5 слоев. Эти слои состоят из тех же продуктов, что и в высоком губэдие. Только иногда вместо мяса кладут курт с сахаром или малиновый „как“—пастилу. Из так называемых „паштитов“ (پاشتيت) в праздники принято подавать „катлы паштит“, т. е. слоеный паштет, который делается из слоеного теста. Это крупный пирог, который делается следующим образом: берется пшеничная мука, одно яйцо, один стакан молока и 1/4 фунта масла. Начинка состоит из размоченной малиновой сухой

пастилы. С эпитетом „кабарткан“, т. е. напыщенный или „пышный“, известно несколько кушаний; из них укажем на „кабарткан паштит“ и „кабарткан сумса“. Первое из них делается из кислого теста, 2—2½ фунта муки, 2 яйца, 1½ стакана молока и ⅛—¼ фунта масла. Верх паштета мажут пастилой и украшают крест-на-крест палочками из теста. А „кабарткан сумса“ делается из кислого теста, начинка—из пастилы, нарезанной в виде лент. Потом она обсыпается сахарной пудрой. Иногда же вместо пастилы кладут рубленые яйца с рисом, или рубленое мясо, или сушеные белые грибы. Из числа пирожков (сумса) мы имеем еще пресные пирожки *تۆچى سومسا* из пресного теста с пастилой, или яйцами, или рубленным мясом. В нём имеется следующее количество продуктов: ½ фунта муки, 1 яйцо, ⅓ фунта масла, 1 стакан молока или воды. Губэдие и куш-теле дополняют перечень праздничных кушаний. Скажем несколько слов о приготовлении губэдие. Он состоит из следующих продуктов: 2 яйца, ¼ фунта масла, ½ стакана молока, ½ стакана сахарного песка, 2½ фунта пшеничной муки. Из такого же теста делаются пряники в формочках. „Куш-теле“ делается из 1½ фунта муки, 1 яйца, ⅛ фунта масла, ½ стакана молока. Нарезав тесто на квадратики, жарят их в сале. К подобному же роду кушаний, приготовляемому из слоеного теста на дрожжах, относится и катлама, состоящая из ⅛ фунта масла, 2 яиц, ⅛ фунта сахарного песка, 1½ фунта пшеничной муки. Катлама делается различной формы. Вот перечень тех кушаний, которые могут украшать праздничный стол татарина.

Кроме перечисленных имеются еще следующие, ставить на стол которые считается обязательным в самые большие праздники: курбан-байрам и ураза-байрам. Так, например, в эти два праздника считается обязательным ставить на праздничный стол чэльнэк, джаул—икмэк и лэуш. Укажем на способы приготовления каждого из них. Для первого тесто делается из семи яиц, 2 фунтов муки, ½ фунта сахару и ½ стакана молока. Скатывается в большой круг и жарится на масле. Второе—пресное тесто из 2 ф. муки, 2 яиц, ½ ф. масла. Он также скатывается в большой круг. Тесто третьего похоже на тесто второго, но делается из двух половин, по середине которых кладется начинка из пастилы и винных ягод.

На Востоке ураза-байрам считается праздником лакомств и сластей. В Турции он носит название „шэкэр байраме“ т. е. сахарный байрам (праздник). В это время везде в мусульманском Востоке после продолжительного месячного поста уничтожается большое количество сахаристых веществ. В Казани в это время около мечетей можно видеть толпящихся мальчиков, продающих различные сласти: пахлава (баклава), кэлэвэ (халва) и другие. Эти лакомства по своей форме, вкусу и названиям весьма разнообразны, но в каждые

из них обязательно входит большое количество сахара или мёду. Возьмем нахлаву. Она состоит из следующих веществ: 2 яйца, $\frac{1}{2}$ фунта масла, $2\frac{1}{2}$ фун. муки. Тесто—из 12-13 слоев. Промежутки между слоями мажут маслом и обсыпают толченым сахаром, сахарным песком и миндалем. Форма ромбическая. Тесто для этого ставится в печь. Вынув оттуда через 20 минут, обливают мёдом и снова на 10 минут ставят в печь. Кроме нахлавы нам известны четыре вида лакомств под названием кэлэвэ; это—персидское слово, произносимое по-татарски. Русские на базарах называют их каль-вушками. Бухар кэлэвэсе (بۇخار كەلەۋەسى)—бухарская халва делается из пресного теста, которое нарезается в виде ленты на короткие куски и жарится на сале. Варят мёд и куски эти примешивают этим мёдом. Форма—четыреугольная. Мэскэу-кэлэвэсе—московская халва состоит из сахара, мёда и яичных белков. Форма—бесконечная спираль (витая). Затем налепливают их на лист бумаги по 10 штук. Талқыш-кэлэвэ—из мёду, сахарного песку и топленого масла. Тюшле-кэлэвэ—халва с орехом (ореховая халва). Она делается из 10 яиц, 1 фун. мёду и сахарного песку. Весь этот состав мешают до белизны и кладут туда орехи. Как видно из названий, большинство из них средне-азиатского, бухарского, персидского происхождения. Только некоторые из них могут быть татарскими в подражание халве этих стран. Надо сказать, что татары „московским“ называют то, что отличается от чисто татарского. Так, например, „московской шапкой“ (مەسكەۋسكى بورك)—каракулевая шапка эллипсоидной формы названа в отличие от татарской тэвэккэль бурк, меховой деревенской шапки с суконным верхом и краями.

Несмотря на запрещение религии, татары в праздничные дни не отказываются от спиртных напитков. Любимыми спиртными напитками татар являются простая русская водка и заводское пиво, Последнее татары пьют по несколько бутылок зараз. Различные вина, мёд и брага употребляются относительно меньше. Из легких опьяняющих напитков татары имеют и свои национальные: овсяное пиво (سۆلىنى سۈۋى) и кэрчемэ. Первое из них делается из вареного овса, куда для брожения кладут изюм, а для придания вкуса еще гвоздику. Кэрчемэ же делается исключительно из бродившего сахара, который для дальнейшего брожения ставится на печь. Он вкусом напоминает ром. Эти напитки теперь почти вытеснены русской водкой и заводским пивом.

Из наркотических веществ в большом употреблении табак: курительный и нюхательный. Махорку курят в трубке и заворачивая в бумагу. Разведение табаку для собственного употребления началось недавно. Трубку татары называют „челем“, она отличается небольшим размером от чувашской. Табак жевали или скорее подкладывали под язык только духовенство и шакирды в медресах. Этот

табак называется „уак“. Приготавливается он следующим образом: в нюхательный табак кладут золу и какое-нибудь пахучее вещество, обычно мяту. Вероятно, обычай этот привезён из Бухары, так как масса населения почти не жуёт табак.

Из сильных наркотических средств татары знают опиум, гашиш и терьяк. Они употреблялись некоторыми духовными лицами, долго жившими в Азии. Терьяк состоит из различных веществ, главной составной частью которого является опиум. Он—сладкая на вкус, тягучая, черная масса с характерным запахом. Его привозят с востока и употребляют как лекарство от различных болезней. Татары к наркотикам относятся отрицательно, только на курение табаку смотрят более или менее снисходительно. Табак называют „помётом сатаны“ (شەيتان بوعى) но курение, по мнению татарина,—удальство.

В песнях о табаке поётся так:

ئىچ ئارقى، تارت تەمەكنى - شوندا بولرسك جگت!

т. е. пей вино, кури табак, тогда будешь молодцом. Есть о табаке и поговорка: кто курит табак, у того прибавится земля и хозяйства.

تەمەكنى تارتقان — بۇرتنى - جېرى ئارتقان.

Но несмотря на снисходительное отношение к курению табаку, многие не позволяют себе показывать свое курение старикам и более почётным лицам: такие курят где-нибудь подальше от них. Крошеную махорку татары называют „крашунка“, „мазурка“ или по названию той народности, которая его вырабатывает; например, крошеную махорку называют то чувашским табаком, то вотским табаком (چوواش تەمەكنى، ئار تەمەكنى). В деревнях некурящие обыкновенно брезгают рук курящих махорку из-за желтизны на пальцах и не позволяют им распределять пищу во время званых обедов.

Примечания: 1. Спасский—Родиноведение. Казанская губерния. 1913 г. Сухарев—Казанские татары (Опыт этнографического и медикоантропологического исследования). СПб. 1904. Фукс—Казанские татары в статистическом и этнографическом отношении. Риттих—Материалы для этнографии России. Лаптев и др.

2. Катък растворяют по желанию или густо, или жидко.

3. Парное молоко татары называют سۇت ساوعان—только что доёное молоко, или просто سۇت ساوعان.

4. Коблов, Е. Малов, Спасский и др.

5. В южных кантонах Татареспублики: в Чистопольском и др.

6. Лещ, по мнению татар, наиболее вкусная рыба, и называют ее курбан-балык, т. е. жертвенная рыба. Татары думают,

что всякая рыба богом зарезана, потому её никогда не колют, как других животных.

7. Хрен делают еще сухой—порошком в виде горчицы. Для этого, очистив хрен, сушат его долго, толкут в ступе и после этого образуется сыпучий, похожий на муку, состав. Перед едой его мочат водой с маленьким куском сахара и подают к еде, смешав с уксусом. Этот порошок в разведенном виде напоминает вкусом крепкую горчицу.

8. Салма плоской и круглой формы.

9. Рот новорожденного ребенка мажут священной водой „зэмзэм“ или эльбэ. Этот обычай называется بالانزالاتو—открытием рта ребенка.

10. Полау (плов или пилав) готовят из рису, мяса, моркови, луку, перцу и др. Жарят на сале баранину мелкими кусками слуком, солью и перцем. Затем кладут продолговатыми кусками морковь и тоже жарят. После этого кладут 3—4 чашки и 6—8 чашек воды, закрывают котёл или кастрюлю крышкой, и когда рис совершенно разварится, ставят в чашки изюм, а при подаче плова на стол изюм кладут сверху посредине.

11. Иногда вместо мяса у „низкого губэдие“ (تەبەنەك گۆبەدییە) кладут между блинами из теста пастилы или курт с сахаром.

12. Эльбэ в настоящее время, как поминальная пища, вышла из употребления. Она осталась, как поминальная пища, в народных поговорках.

*К. Губайдуллин.
М. Губайдуллина.*





