

ТРАДИЦИИ ЗАСТОЛЬНОГО ЭТИКЕТА ТАТАРСКОГО НАРОДА

*Р. М. Рамазанов, 2 курс, инженерный факультет
Научный руководитель – О. Р. Хасянов, ассистент
Ульяновская государственная сельскохозяйственная академия*

Интересна и разнообразна татарская национальная кухня, которая развивалась не только на основе своих этнических традиций. Большое воздействие на нее оказали кухни соседних народов. В наследство от болгар в татарской кухне остались катык, бал-май, кабаргма, дополнившиеся татарским чак-чаком, эпочмаком; китайская кухня подарила пельмени и чай; узбекская – плов; таджикская – пахлава. Многочисленные путешественники, посещавшие Казань, называли национальную кухню сытной и вкусной, простой и изысканной, их удивляло разнообразие и редкое сочетание продуктов, а также гостеприимство, запомнившееся надолго. По древнему татарскому обычаю в честь гостя расстилалась праздничная скатерть и на стол выставлялись лучшие угощения - сладкий чак-чак, щирбет, липовый мед, и, конечно, душистый чай. Гостеприимство на Востоке всегда ценилось высоко. «Негостеприимный человек – неполноценный», - считалось у мусульман. Гостей было принято не только угощать, но и одаривать подарками. По обычаю и гость отвечал тем же. В народе говорили: «Кунак ашы - кара каршы», что значит «Гостевое угощение взаимное».

Гостеприимство считалось одной из главных добродетелей еще у болгар. В полной мере это проявилось во время приема посольства багдадского халифа, прибывшего по просьбе болгарского царя Альмуша летом 922 года, чтобы способствовать принятию ислама в Волжской Булгарии. Еще в пути сыновья и братья царя встретили гостей хлебом, мясом и просом. Особенно поразил посла Сусана радушный официальный прием в царской юрте. После обильного стола гостям было предложено унести оставшиеся яства в свое жилище. В мае 1722 года широту казанского гостеприимства испытал на себе русский царь Петр I, направляющийся в поход на Пруссию. В доме богатого казанского купца Ивана Михляева Петр отпраздновал свое пятидесятилетие. Множество слуг, с поклоном царю в пояс, вносили: «сперва холодные блюда из мяса и рыбы, затем - горячее, потом жаркое, за которыми шли пирожные, потом сласти, в промежутках между жидкими блюдами подавались пироги.»

Особые нормы и правила принятия пищи налагал ислам. По шариату запрещалось употреблять мясо свиньи, а также некоторых птиц, например, сокола, лебедя - последние считались священными. В девятый месяц мусульманского лунного календаря, рамазан, когда был ниспослан на землю Коран, все мусульмане старше 12 лет обязывались держать 29-30 дней пост-уразу - полное воздержание от еды и питья в светлое время суток. Шариат призывал соблюдать умеренность в еде не только во время уразы, но и в повседневной жизни. Один из главных пищевых запретов касался вина и других алкогольных напитков. В Коране отмечается, что в вине, как в азартной игре, есть плохое и хорошее, но первого больше. «Вино является явным корнем и источником грехов, и кто выпил его теряет рассудок. Он не знает Бога, никого не уважает...» - говорил пророк Мухаммед.

Согласно адату - исламской этике - любая еда начиналась с мытья рук. Перед началом трапезы мусульманин произносил: «Бисмиллах арахман арах-
116

хим» («Во имя Аллаха милосердного и милостивого»), заканчивалась еда также молитвой. Ели мужчины и женщины отдельно. Известный татарский просветитель и энциклопедист Каюм Насыри в своей книге о воспитании описал ряд правил, обязательных во время еды : «За стол садись сразу же, как только подадут еду, не заставляй себя ждать. Ешь правой рукой, если за столом собрались почтенные люди, не тяни к еде руку раньше них - это невоспитанность. В умеренной еде большая польза - будешь здоров телом, ясен умом, силен памятью. «Основу питания составляла мясо-молочная и растительная пища. Любимым мясом татар считалась баранина, ценилась домашняя птица. Популярными мясными блюдами были - плов и пельмени, которыми угощали по обычаю молодого зятя и его дружков. Молоко использовалось в основном в переработанном виде. После отстоя получали сливки, затем масло. Из квашеного молока готовился излюбленный татарский напиток - катык, который шел на приготовление сюзьмы - татарского творога. Другая разновидность творога - еремчек, курт. Из всего многообразия блюд наиболее характерны: во первых, супы и бульоны (шулла, токмач) мясные, молочные и постные. Во-вторых, распространенными у татар являются мучные печеные изделия - бэлеши, перемячи, бэккэны, эч-почмаки, сумса и другие с начинкой из мяса, картофеля или каши. В третьих, наличие «Чайного стола - души семи», как говорят татары, подчеркивая его значимость в застольном ритуале. Чай с печеными изделиями заменяет порой завтрак или ужин, чай - неперменный атрибут встречи гостя. Историк Н.Воробьев пишет: «Наиболее широко распространенным напитком у татар всех классов являлся чай, который пили часто и много, гораздо больше, чем соседние народности.» Восхвалялся чай и в народных татарских байтах-сказаниях: В этом мире у Аллаха много разных вкусных яств, не сравниться им, однако, с чаем, главным из лекарств. Столько ценных и целебных свойств не сыщешь у других сытых превратит голодных, в юных - старых и больных. К чаю подавалось угощение из сладкого теста катлама, кош-теле, чак-чак - обязательное угощение на свадьбе, которое приносила невеста, а также ее родители. С чаем охотно пили мед. Из него готовилось обязательное угощение в честь рождения ребенка - пюре-альба, свадебное лакомство - бал-май. Шербет - сладкий фруктово-медовый напиток - употреблялся также во время совершения свадебного обряда, невеста посылала его гостям, которые выпив шербет клали на поднос ей деньги в подарок.

Казанская кухня, впитавшая в себя кулинарные традиции болгар, татар, русских, влияние Востока и Европы, богата самыми разнообразными блюдами повседневного и праздничного стола. И по сей день сохранились не только замечательные рецепты национальной кулинарии, но и существовавшее в веках радушное гостеприимство народа.

Литература:

1. Хатами М. Ислам, диалог гражданское общество. М., 2001.
2. Малашенко А. Мусульмане в начале века: надежды и угрозы. М., 2002
3. Ланда Р.Г. Ислам и образование у татар Саратовского Поволжья. Самара, 1998
4. Мирсайт А.В. Султан Галиев и идеология национально-освободительного движения: Научно-аналитический обзор. М., 1990
5. Аш-шайх Мухаммед ибн Саках ибн Усаймин. Разъяснение основ веры.

Королевство Саудовская Аравия, 2002.

6. Песиков Ю. Мечеть на татарской улице. Самара, 1997.

7. Ислам и Поволжье // Аргументы и факты. №5. 1992.

БЫТОВАЯ КУЛЬТУРА НАРОДОВ ПОВОЛЖЬЯ

*А.Н. Рахимов, 1 курс, инженерный факультет
Научный руководитель – Н.Е. Гердт, к.и.н., доцент
Ульяновская государственная сельскохозяйственная академия*

Семьи на Руси были большие, патриархальные, под одной крышей собирались и отцы, и деды, и внуки. Если приходила необходимость раздела, отделили младшего сына с женой, старший продолжал род и принимал после отца семью. Младший создавал основы своего рода. Новая жизнь - новый дом.

При строительстве дома большое значение придавалось времени начала работ, выбору места строительства, подготовке строительных материалов. Обычно сруб хозяин возводил сам. На дальнейшие работы собирал «помочи» или «толоку». «Толокой» «вздымали» готовый сруб на фундамент и конопатили его. Под углы первого венца клали с магической целью клочок шерсти, горсть зерна, ладан, воск. В старые времена при закладке дома приносили в жертву коня или быка; конскую голову клали под красный угол дома, из души убитого животного появлялся защитник дома – домовый.

Древнейшей символической формой отдельной постройки была кровля. Основа этого символа - общий для многих культур образ предельности мира, ограниченного небом, спроецированного на жилище. И подчас крыша могла обозначать весь дом, «отчий кров»; «жить под одной крышей - ходить под одним небом». Характерная для русской избы двускатная кровля скрепляется и завершается тяжелой верхней слегой, называемой - «охлупень», или «конек». Интересно приоткрыть тайну закликательной символики, скрытой в декоративном украшении кровли. Перед нами очень важная система расположения символов: левый от зрителя край кровли (кисть причелины, причелина - резная доска, закрывающая выход слег на фасад) - восходящее утреннее солнце; верхний конек на шипце кровли, полотенце (резная доска, крепящаяся на пересечении двух причелин) – полуденное солнце в зените; правый край кровли - вечернее заходящее солнце.

Без печи нет избы. Само слово «изба» произошло от древнего «истоба», «кистопка». Изначально избой называлась отапливаемая часть дома. Русская печь - удивительное изобретение. Каких только профессий она не знает. Главная из них - давать людям тепло. Печь, занимавшая почти четверть площади жилища, несколько часов протапливалась, но, нагревшись, держала тепло и обогревала помещение в течение целых суток. В печи готовили пищу: пекли хлеб и пироги, варили кашу, щи, пиво, тушили мясо, рыбу, овощи. Кроме того, в печи сушили грибы, ягоды, рыбу. На печи, самом теплом местечке, обычно спали старики, а на пристроенных сбоку полатах - дети. И наконец, самое