

М.Н. Тихомирова

Институт археологии и этнографии СО РАН
Email: marinat24@mail.ru

Отражение традиционных пищевых предпочтений татар Тарского Прииртышья в мясных блюдах

В статье на основе новых полевых материалов рассматривается значение мясной пищи в питании татар Большереченского и Седельниковского р-нов Омской обл. на современном этапе. В работе описываются блюда из субпродуктов и мяса, которые являются этнокультурными признаками для системы питания татар данной территории. В ходе экспедиции 2018 г. нам также удалось выявить локальные элементы в мясной пище, связанные с потомками волго-уральских татар. Сделаны выводы об устойчивости традиции готовки изделий из субпродуктов, из мяса – колбасы и сложносоставных блюд. Консервация субпродуктов и мяса осуществляется традиционными способами – солением и вялением, а для их сохранности применяются новые технические средства.

Ключевые слова: *пища, мясо, локальные традиции, современность, устойчивость, Омская обл.*

M.N. Tikhomirova

Institute of Archaeology and Ethnography SB RAS
Email: marinat24@mail.ru

Traditional Food Preferences in Meat Dishes among the Tatars in the Irtysh-Tara Interfluve

Based on the recent field materials, the author describes meat food significance in the diet of the Tatar population of the Bolsherechensky and Sedelnikovsky Districts of the Omsk Region. The work describes the dishes of meat by-products and meat that can be regarded as ethnocultural characteristics of the Tatar diet in this region. During the expedition of 2018, we also managed to identify local traits in meat food associated with the descendants of the Volga-Ural Tatars. The author concludes on the sustainability of the tradition of cooking meals from meat by-product and meat sausages and complex dishes. Preservation of by-products and meat is carried out by traditional methods – salting and dry-curing, and new technical means are also used.

Keywords: *food, meat, local traditions, modernity, sustainability, Omsk region.*

Летом 2018 года автор данной статьи проводила полевые сборы по системе питания среди татар, проживающих в Большереченском р-не в поселениях Уленкулевского куста (с. Уленкуль, деревни Каракуль, Тус-Казань, Черналы) и д. Юрто-Уйск Седельниковского р-на Омской обл.

Одной из целей изучения были сборы фактов об этноидентификационных возможностях системы питания на современном этапе, и, как следствие, о сохранении этнокультурных признаков, сформировавшихся ранее.

Отметим, что ранее, в 2000 г., автор собирала полевые материалы в поселениях Уленкулевского куста [Тихомирова, 2006, 2014]. Новые материалы

позволили нам выделить специфические блюда, характерные для данных поселений, рассмотреть материалы в динамике.

Обследованные населенные пункты находятся на территории историко-культурного района Тарское Прииртышье, где определяющим для культуры современных татар является этническое смешение потомков коренных сибирских татар (тарской группы) и выходцев из Средней Азии, – т.н. сибирских бухарцев. В конце XIX – начале XX в. данное население было известно развитым животноводством (конеvodством, скотоводством мясо-молочных пород) [Андронников, 1911, с. 384–385]. По нашим наблюдениям в Уленкулевском кусте до настоящего

времени сохраняется традиция содержания довольно большого количества крупного и мелкого скота. В то же время в обследованных населенных пунктах наблюдается общая тенденция для всех татар Западной Сибири – сокращение занятия животноводством в личном подсобном хозяйстве. В особенности, это заметно в д. Юрто-Уйск Седельниковского р-на Омской обл. Не вдаваясь в подробности причин происходящих процессов, отметим, что они связаны с различными фактами, например, с одной стороны, с повышением уровня жизни по сравнению с 1990-ми – началом 2000-х гг., с другой, с невыгодностью производства излишков продуктов питания для продажи.

В целом, для системы питания татар Западной Сибири важнейшим последствием процессов, происходящих с личным подсобным хозяйством, стало снижение производства молочных продуктов вследствие сокращения поголовья коров, возрастание доли покупных молочных продуктов и уменьшения изготовления традиционной молочной продукции. К счастью, эта тенденция в меньшей степени наблюдается в мясной пище. Даже если мясо покупается, оно приобретает не в магазинах, а у частных лиц, по возможности, у единоверцев, чтобы скотина была забита по правилам шариата.

В обследованных населенных пунктах мы зафиксировали весьма неплохую сохранность традиций приготовления старинных мясных блюд способом консервации. Правда, в данных поселениях произошла утрата обычаев по одариванию забойщика скотины определенными кусками туши (частями шеи – *послау/пуаслау* и хвоста, одним ребром – *етым кобырга*). Зато сохраняется традиция вечерних угощений – *ит ошлау* мясной пищей после забоя.

У татар практически всех перечисленных поселений, за исключением потомков волго-уральских татар из д. Тус-Казань, мы видим сохранение использования в пищу кишок и приготовление из них специального блюда *шәшләу*. Отметим, что в большинстве мест проживания татар Западной Сибири, где ранее кишки использовались вместе с другими субпродуктами для начинок, но при этом специального изделия из них не готовилось, в настоящее время их уже не используют в пищу из-за сложной обработки.

Татары обследованных населенных пунктов среднюю кишку – *кыйма* крупного рогатого скота хорошо вычищали. Весной она, вместе с излишками мяса, солилась, затем сушилась. Правда, в настоящее время кишки чаще не высушиваются, а солеными могут храниться в холодильнике. Подготовленные кишки брались с собой летом в поля,

на летние пастбища. Там их готовили, нанизывая на палочку, поджаривая на костре. Как видно из описания, оно похоже на шашлык. Готовое блюдо называлось соответственно – *шәшләу*. Его название происходит от заостренной палочки – *шеш/шши*, на которую нанизывали кишку [Валеев, 1980, с. 124].

Настоящее время внесло свои новшества. *Шәшләу* могут готовить не только в поле на сельскохозяйственных работах, но и во время весенне-летних праздничных выездов на природу или отдыха во дворе в качестве закуски под пиво.

Еще одним традиционным изделием, которое в обследованных поселениях готовится с использованием кишки – это сыровяленая колбаса *казы*. Конская колбаса употреблялась в летний период; нередко ее брали с собой на сенокос, она была гостевым и повседневным блюдом.

Важно отметить, что эти поселения относятся к зоне, где была распространена колбаса, приготовляемая из смешанного мяса (говядина или баранина с гусятиной), о чем мы писали ранее [Тихомирова, 2006, с. 43]. Но в 2018 г. автор наблюдала колбасу только из конины, что, по словам информаторов, связано с улучшением экономического положения. Еще один любопытный момент: в д. Юрто-Уйск в фарш добавлялась измельченная душица (орегано), которая придавала определенный вкус колбасе. Использование душицы в различных блюдах является характерной чертой для поселений Тарского Прииртышья, где проживают потомки бухарцев.

У жителей перечисленных поселений, за исключением потомков волго-уральских татар из Тус-Казани, сохраняется еще одно традиционное блюдо на основе колбасы или сушеного мяса – это *кәйгенә*. Мясо или колбаса варятся, потом в бульон добавляется взбитое яйцо. Блюдо похоже на яичницу, но с бульоном. В некоторых семьях сейчас в это блюдо добавляют картофель и зелень (лук, укроп).

У потомков волго-уральских татар из д. Тус-Казань вместо *шәшләу* и *кәйгенә* было свое мясное блюдо, которое получаюь путем консервации мяса. Это сушеный гусь. Его употребляли вне дома – на полях с хлебом или готовя на его основе жидкое блюдо.

Основным способом термической обработки мяса у рассматриваемого населения в настоящее время остается (как и у всех западносибирских татар в прошлом и настоящем), варка в жидкости. В прошлом из мяса делали простейшее блюдо. Его отваривали, разделявали на куски и выкладывали на тарелку или блюдо.

Во второй половине XX в. на основе вареного мяса готовилось какое-то более сложное блюдо. Для обследованных населенных пунктов наиболее

характерным является изготовление на основе конины *бишбармака* или мяса с картофелем. Обычно эти блюда делают зимой; также они относятся к гостевым блюдам.

Тесто для бишбармака отваривалось в бульоне, а картофель – в воде. Если готовилось говядина или баранина с картофелем, то овощи также отваривались в бульоне. В обоих случаях сверху блюдо поливалось *тузлуком* из бульона с пассерованным луком.

Популярность казахского блюда *бишбармак* среди татар мы можем объяснить тем, что во-первых, Большеереченский р-н является пограничным между казахами и татарами; правда, первых было не так много. Они общались с Уленкулевским кустом и еще более тесно с соседним кустом поселений тарских бухарцев с центром в Яланкуле. Во-вторых, у бухарцев в досоветский и советский периоды сохранялись довольно тесные отношения с населением Средней Азии по причине, как мы считаем, их склонности к мобильности, обусловленной в прошлом занятием торговлей и извозом, поэтому они довольно легко отстраивались на поиски лучшей жизни.

В д. Тус-Казань для потомков казанских татар характерно другое блюдо – отварной картофель вместе с крупными кусками конской колбасы (*казы*).

Таким образом, мы рассмотрели традиционные мясные блюда татар Уленкулевского куста поселений Большеереченского и д. Юрто-Уйск Седелниковского р-на. Примечательно, что часть этих блюд являются вариантами консервации мяса для летнего периода и фактически технологическими «отголосками» прошлой эпохи. С распространением новых технических способов хранения (в морозильных камерах) они должны были быть утраченными. Живучесть прежней традиции мы объясняем сильными традициями животноводства и культурных форм, с ней связанных.

В ходе экспедиции 2018 г. нам также удалось выявить локальные элементы в мясной пище, связанные с потомками волго-уральских татар, про-

живающих в д. Тус-Казань Большеереченского р-на Омской обл.: отсутствие блюд *шашлау* и *кайгенә*, приготовление сушеного гуся, картофеля с конской колбасой. Из новаций можно отметить: изменения способов хранения консервированных субпродуктов и мясных изделий (кишки (*кыйма*) и конской колбасы) в холодильной камере, использование *шашлау* в сочетании с новыми покупными напитками (пивом).

Благодарности

Исследование выполнено за счет гранта Российского научного фонда (проект № 14-50-00036).

Список литературы

Андроников И.А. Материалы по землевладению и экономическому быту оседлых инородцев Тобольской губернии. – Тобольск: [Губ. тип.], 1911. – 395 с.

Валеев Ф.Т. Западносибирские татары во второй половине XIX – начале XX в.: историко-этнографические очерки. – Казань: Татарское кн. изд-во, 1980. – 232 с.

Тихомирова М.Н. Культура питания татар Среднего Прииртышья: проблемы формирования и этнокультурных связей. – Омск: Издат. дом «Наука», 2006. – 232 с.

Тихомирова М.Н. Пища тарских бухарцев (Уленкулевский куст) в середине XX – начале XXI веков // *Fundamentalnye issledovaniya*. – 2014. – № 11, ч. 8. – С. 1835–1839.

References

Andronikov I.A. Materialy po zemlevladieniyu i ekonomicheskomu bytu osedlykh inorodtsev Tobol'skoi gubernii. Tobol'sk: [Gub. tip.], 1911, 395 p. (in Russ.).

Tikhomirova M.N. Kul'tura pitaniya tatar Srednego Priirtysh'ya: Problemy formirovaniya i etnokul'turnykh svyazei. Omsk: Izdat. dom "Nauka", 2006, 232 p. (in Russ.).

Tikhomirova M.N. Pishcha tarskikh bukhartsev (Ulenkulevskii kust) v seredine XX – nachale XXI vekov. *Fundamental'nye issledovaniya*, 2014, No. 11, pt. 8, pp. 1835–1839 (in Russ.).

Valeev F.T. Zapadnosibirskie tatory vo vtoroi polovine XIX – nachale XX v.: istoriko-etnograficheskie ocherki. Kazan': Tatarskoe kn. izd-vo, 1980, 232 p. (in Russ.).