

*Утверждено к печати Омским
филиалом Института археологии и
этнографии СО РАН*

Рецензенты:

кандидаты исторических наук

М.А. Корусенко, Е.Ю. Смирнова, Р.К. Уразманова

Тихомирова М.Н.

Культура питания татар Среднего Прииртышья: проблемы формирования и этнокультурных связей / М.Н. Тихомирова; Отв. ред. Н.А. Томилов. – Омск: "Издательский дом «Наука»", 2006. – 232 с.; ил.

Книга посвящена этнографическому изучению культуры питания как одного из важнейших элементов жизнеобеспечения и адаптации к окружающей среде татар, расселенных на территории Омской и юга Тюменской областей.

Основной проблемой проведенного исследования являлось изучение генезиса культуры питания и влияние на этот процесс хозяйственной деятельности, межэтнических связей и этнокультурных контактов.

Книга рассчитана на историков, этнографов, археологов, антропологов, культурологов и всех интересующихся данной проблематикой.

Работа выполнена в рамках программы фундаментальных исследований Президиума РАН "Адаптация народов и культур к изменениям природной среды, социальным и техническим трансформациям" при финансовой поддержке грантов: Лаврентьевского конкурса молодежных проектов СО РАН 2006–2007, № 154; РГНФ № 05–01–01516а; РФФИ 05–06–80470а.

© Тихомирова М.Н., 2006

© Омский филиал Института археологии
и этнографии СО РАН, 2006

Пища является важным элементом жизни человека. Она сопряжена с целым комплексом действий: добыванием пищевых ресурсов, их обработкой, хранением. В наших пищевых предпочтениях кроются куда более глубокие причины, нежели наши сиюминутные желания. В конце концов, вкус (не важно, идет ли речь о продуктах питания или других вещах) – это результат воспитания в той или иной культурной среде.

Актуальность исследований, где бы пища выступала главным объектом изучения, обусловлена еще и тем, что изменения в ее сфере протекают несколько медленнее, по сравнению с другими явлениями материальной культуры. Поэтому в ней сохраняется довольно много локальных культурных традиций, этнодифференцирующих черт и пластов архаичных элементов. Все это крайне существенно для того направления в этнографии, где основной проблемой изысканий обозначен генезис элементов культуры.

Изучение пищи народов Сибири было важной темой этнографии последние 50 лет. В той или иной мере она освещалась в трудах Г.И. Афанасьевой и Ю.Б. Симченко [20, с. 56–100; 21, с. 100–125], Ш.К. Ахметовой [22, с. 47–49; 23, с. 196–216; 24, с. 54–56], Е.А. Бельгибаева [35, с. 53–55, 36, с. 99–123, 177–205], В.Я. Бутанаева [41, с. 102–132; 42, с. 150–170], Г.М. Василевич [50, с. 122–130], Г.Р. Галдановой [56, с. 141–150], М.А. Жигуновой [67, с. 47–50; 68, с. 132–150], Д.Г. Коровушкина [102, с. 48–51], В.Г. Ларькина [117, с. 55–57], И.В. Лоткина [122, с. 94–96], Н.В. Лукиной [123, с. 63–78], А.Ю. Майничевой [124, с. 227–229], Н.И. Новиковой [143, с. 148–155], Е.А. Пивневой [149, с. 125–135], Л.П. Потапова [152, с. 168–203; 153, с. 37–72], Т.Б. Смирновой [186, с. 96–101], А.В. Смоляк [187, с. 92–98], И.С. Тугутова [247, с. 146–177; 248, с. 77–88], А.Л. Чередникова [268, с. 120–133; 269, с. 13–14], Л.Т. Шаргородского [271, с. 52–53], М.Б. Шатилова [274, с. 98–103], О.Н. Шелегиной [278, с. 25–49] и др.

Пища тарских и курдакско-саргатских татар, расселенных в Среднем Прииртышье, мало изучена, как, впрочем, и пища других групп та-

тар Западной Сибири. В имеющихся работах пища татар Западной Сибири рассматривалась в общих чертах без учета традиций, бытовавших в рамках территориально-этнических и локальных групп [46, с. 231–244; 45, с. 119–132; 48, с. 93–104, 107–110, 112–113, 115; 235, с. 148–162; 241, с. 181–197; 242, с. 195–198].

Поэтому, определяясь с проблематикой исследования, мы исходили из того, что особенности естественно-географической среды и обширные культурно-исторические связи сформировали на этой территории сложный, мозаичный облик традиционной культуры и пищи как неотъемлемой ее составляющей, следовательно, главная проблема нашего исследования заключается в выявлении этнокультурных традиций на уровне территориально-этнических и локальных групп, а также историко-культурных пластов.

Под этнокультурными традициями мы понимаем наличие одинакового элемента или группы элементов в культуре родственных народов, появившихся в результате общности происхождения, этнокультурных взаимодействий и схожих условий проживания.

Решая задачу по выявлению культурных традиций и проводя при этом этнокультурные параллели, мы будем сравнивать элементы пищевого комплекса с типологически близкими у народов Поволжья и Приуралья, Средней Азии и т. д. по ряду признаков: *внешний вид изделия, технология изготовления, способы употребления и национальные названия.*

Под культурой питания мы понимаем всю совокупность элементов материальной и духовной культуры, которая связана с пищей, ее добытием, приготовлением, потреблением и хранением. В более узком смысле культура питания – это употребление продуктов питания (способы и манеры, предписания, запреты и пр.).

Этническая характеристика татар Среднего Прииртышья.

К татарам Среднего Прииртышья относятся тарская и курдакско-саргатская территориально-этнические группы тоболо-иртышского массива татар Западной Сибири.

Тарские татары издавна проживали в бассейнах рек Оши, Тары, Уя, Шиша (цветная вклейка: 1. Далее вкл.). В составе тарских татар исследователями выделяются две подгруппы: аялынская и туралинская, которые соотносятся с местными одноименными племенными группами, существовавшими в прошлом [240, с. 45–46]. В конце XX в. поселения аялынских татар располагались в Омской области в Муромцевском

* Цветную вклейку см. после с. 90.

районе – деревни Альменево, Гузенево, Инцисс, Черталы, Юрт-Бергамак (разъехалась в 1989 г.); в Большереченском – деревни Берняжка, Чеплярово. Поселения туралинских татар располагались в Омской области в Большереченском районе – деревни Б. Мурлы, Камыслы, Каракуль, Куйгалы, Тус-Казань, Утенкуль, Черналы, Яланкуль; в Колосовском – д. Тоскино; в Тарском – деревни Айткулово, Атачка (Атак), Б. Туралы, М. Туралы, Киргал, Курманово, Речапово, Юрты-Саускановы (в настоящее время разъехалась), Себеляково. Сеитово.

Знаменский район Омской области (Качуково, М. Кова, Усть-Тамак) в конце XX в. был смешанной зоной проживания тарских и курдакско-саргатских татар.

В сложении аялынской подгруппы участвовали разнородные этнические элементы (тюркские [44, с. 107–109; 240, с. 42] и угорские [104, с. 102–103]) на довольно раннем этапе ее формирования, поэтому выявление их по материалам пиши до настоящего времени не принесло результатов, и мы не будем подробно их рассматривать. Со второй половины XIX в. на территории проживания аялынской подгруппы стали расселяться выходцы из татар Поволжья и Урала, в результате чего претерпел некоторые изменения этнический состав ряда населенных пунктов (к примеру, деревень Инцисс, Чеплярово, Юрт-Бергамак) [107, с. 194].

Позднее аялынской подгруппы сформировались туралинские татары преимущественно 1) из служилых татар, в основном из аялынцев, и 2) сибирских бухарцев. Формирование этой подгруппы относится к середине XVII–XVIII вв. [106, с. 145; 240, с. 47]. Как указывает С.Н. Корусенко, для этой подгруппы характерно преобладание бухарского компонента и незначительное число переселенцев из волгоуральских татар [106, с. 145].

Выходцы из Средней Азии в Западной Сибири занимались крупным караванным извозом. Переходя в подданство России, они продолжали заниматься торговлей и ремеслом. Бухарские переселенцы из беднейших слоев населения Средней Азии в Сибири занимались земледелием [77, с. 75–76]. По статистическим данным, в г. Таре в 1834 г. их проживало более 2 тыс. чел., в 1850 – 3 074, в конце XIX в. свыше 4 тыс. чел. [77, с. 79; 106, с. 144].

Для нашего исследования важны выводы, сделанные С.Н. Корусенко по этническому самосознанию туралинских татар, особенно по сибирским бухарцам на современном этапе: нельзя говорить о полной их ассимиляции. Сохраняется не только этногенетическое, но и этническое самосознание бухарцев [106].

В составе *курдакско-саргатских татар* (вкл.: 1) выделяются две подгруппы: саргатско-утузская и курдакская. Особенностью расселения

курдакских татар в настоящее время является территориальный разрыв. Это произошло в результате особенностей административно-территориального деления в XIX в. В первой четверти XIX в. в Тобольском округе существовала Коурдакская волость, образовавшаяся из части одноименной волости Тарского округа, что и привело к территориальному делению курдаков, однако, как отмечает Н.А. Томилов, связи между представителями данной группы остались прочными [240, с. 42].

В конце XX в. их поселения располагались в Омской области в Тевризском районе – деревни Кускуны, Нагорно-Аевск, Ташетканы, Тайчи; в Усть-Ишимском – д. Кайнаул; в Вагайском районе Тюменской области – деревни Абаул, Еланка, Б. Карагай [108, с. 133]. Татары саргатско-утузской подгруппы проживают компактнее: в Омской области в Тевризском районе – деревни Кыпо-Кулары, М. Кулары, Утузы; в Усть-Ишимском – деревни Ашеваны, Б. Тебендя, Ильчебага, Саургачи, Тюрметяки, Уба (Хутор), Эбаргуль [108, с. 158].

Ранняя этническая история обеих подгрупп связывается Н.А. Томиловым с выходцами из Средней Азии, тюркскими, угорскими, монгольскими группами [240, с. 43–44]. Но для нашего исследования наиболее важны более поздние межэтнические взаимодействия, поскольку их влияние на формирование кухни курдакско-саргатских татар еще возможно установить по имеющимся этнографическим и лингвистическим материалам. С 60–70-х гг. XIX в. территорию проживания курдакско-саргатских татар активно заселяют волго-уральские татары, особенно в южной части, где, по данным С.Н. Корусенко, количество местных и пришлых к общему числу населения составляло 54 и 45 % соответственно. По данным Первой Всероссийской переписи населения 1897 г., в деревнях Байбы, Нагорно-Аевск, Тайчи, Ташетканы (находятся на территории нынешнего Тевризского района Омской области) оказался высоким процент пришлого населения [108, с. 107, 115]. В 1920–1930 гг. миграционный поток переселенцев из Волго-Уральского региона на эту территорию спадает, а в 1940–1960-х гг. переселения носят единичный характер [108, с. 116].

В населенных пунктах Усть-Ишимского района Омской области и Вагайского района Тюменской области в 1897 г. не наблюдалось такого потока мигрантов из европейской части России, только в начале XX в. появилось небольшое количество переселенцев из волго-уральских татар. В основном это были однопациональные населенные пункты, где проживало коренное тюркоязычное население. Как отмечает С.Н. Корусенко, это и было отличительной особенностью данной территории. В населенных пунктах карагайского узла Вагайского района в 1897 г. не проживали волго-уральские татары, зато зафиксировано боль-

ше всего бухарцев по сравнению с другими населенными пунктами курдакско-саргатских татар [108, с. 108–110]. На протяжении XX в. этнический состав татар карагайского узла Вагайского района фактически остался однородным [108, с. 111–112].

Таким образом, в выявлении культурных традиций и историко-культурных пластов в культуре питания мы опирались на концепцию этнической истории татар Западной Сибири в целом и групп, проживающих в Среднем Прииртышье, обоснованную Н.А. Томиловым [239; 240]. Вкратце отметим ее ключевые моменты, важные для нашего исследования:

- татары Западной Сибири являются самостоятельным этническим образованием, с дифференциацией на территориально-этнические группы;

- группы, проживающие в Среднем Прииртышье, – курдакско-саргатские и тарские татары как территориально-этнические группы сложились из ряда этнических компонентов. Перечислим основные из них: местное население (его основу составляют тюркские группы), выходцы из Средней Азии, именуемые сибирскими бухарцами, и выходцы из татар Поволжья и Приуралья, массовые миграции в Сибирь которых приходится на вторую половину XIX в.

История изучения культуры питания татар Западной Сибири в XVIII–XX вв. Как объект этнографического исследования пища татар Западной Сибири стала изучаться сравнительно недавно – с середины XX в. Ранее в литературе встречались отрывочные сведения о пище татар Западной Сибири или территориально-этнических подразделений.

Одно из ранних упоминаний об изготовлении водки барабинскими татарами имеется у Д.Г. Мессершмидта [288, с. 59, 61, 78]. В 1839 г. П. Кирилов в нескольких строках описал способ приготовления "кумьса" татарами Западной Сибири [93, с. 443].

Ценные материалы по истории и этнографии татар Тобольской губернии были опубликованы местными исследователями в газете "Тобольские губернские ведомости" с 1858 по 1865 гг. Краевед и сотрудник этой газеты Н.А. Абрамов в одной из своих статей описал некоторые особенности пищи ялutorовских татар (по принятой в этнографии классификации татар Западной Сибири относятся к тюменско-туринской группе) [4]. Он отметил употребление ими мяса, некоторых мучных блюд и напитков.

Ценнейшие сведения о кухне татар Тобольской губернии были изложены в статье "Сибирские татары" И. Юшковым [284, с. 351–356].

В публикации приведены материалы по рыбным, мясо-молочным продуктам, растительной пище, напиткам, также описаны некоторые блюда (каша *алюва*, *баурсақи* и пр.). Пожалуй, эти несколько страниц текста – самое полное описание интересующего нас предмета вплоть до середины XX в.

Упоминания о пище татар Западной Сибири содержатся в трудах членов Императорского Русского географического общества (далее ИРГО) М.И. Венюкова [52, с. 28], Н.А. Кострова [113], И.С. Полякова [151, с. 9, 11]. Правда нужно отметить, что сотрудников ИРГО не слишком интересовали вопросы, связанные с питанием татар, поэтому сведения, приведенные в их трудах, краткие.

Некоторая информация по пище барабинских татар конца XIX в. приведена в работах Е.С. Филимонова [257, с. 44] и К. Ельницкого [80, с. 91–92]. Так, к примеру Филимонов писал о кисломолочном напитке вроде *айрана* и о чае; до него, как замечает автор, татары большие любители [257, с. 44].

Накопление источниковой базы по этой теме было продолжено в XX в. историками М.П. Алексеевым [11, с. 35, 148–149, 210–211, 383, 513], А.И. Андреевым [13, с. 62, 162], Э.Н. Зиннером [76, с. 18–19], опубликовавшими такие ценные источники, как записки иностранных путешественников XVI–XVIII в., а также некоторые архивные материалы.

В послевоенные годы вышла работа В.В. Храмовой, где была дана общая характеристика пищи и питания татар Западной Сибири с привлечением полевых материалов по заболотным и тобольским татарам [266, с. 482–483]. В монографии Ф.Т. Валева 1965 г. по сибирским бухарцам один из разделов тоже был посвящен пище и утвари этой интереснейшей группы [46, с. 231–244].

В период с середины 1960-х по 1980-е гг., когда этнографическое изучение татар Западной Сибири стало систематическим, появились работы Ф.Т. Валева [45, с. 119–132; 48, с. 93–104, 107–110, 112–113, 115, 235], Н.А. Томилова [235, с. 148–162; 241, с. 181–197], содержащие более детальные описания пищи томских, барабинских, тарских татар по материалам этнографических экспедиций и письменных источников XVIII–XIX вв. В их работах были рассмотрены основные продукты питания, блюда, их национальные названия и пр. Одна из статей Н.А. Томилова по пище барабинских татар была написана в соавторстве с В.Б. Богомоловым и Ю.И. Курочкой [242, с. 195–198].

В последние годы автор настоящей работы опубликовала ряд статей и сообщений [207, с. 254–257; 208, с. 210–214; 209, с. 69–73; 210, с. 58–59; 211, с. 484–487; 212, с. 286–290; 213, с. 502–504; 214, с. 204–

206; 215, с. 155–158; 216, с. 60–62; 217, с. 21–23; 218, с. 137–140; 219, с. 139; 220, с. 100–105; 221, с. 269–271; 222, с. 76–81; 223, с. 529–532; 224, с. 194–200; 225, с. 51–54; 226, с. 63–69], где рассматривались различные аспекты питания тарских и курдакско-саргатских татар.

Отметим также недавно выпущенный казанскими этнографами коллективный труд "Татары", где в разделе по пище и утвари опубликованы также сведения и по татарам Западной Сибири [201, с. 316–325], монографию А.Г. Селезнева, И.А. Селезневой, Е.А. Бельгибаева, посвященную хозяйственным комплексам, где приведены также некоторые материалы о пище тарских татар [177, с. 37–42, 70–76, 123–126, 141–159, 166–175, 194–199].

Нельзя оставить без внимания работы филологов А.Х. Насибуллиной [140, с. 27–29; 141, с. 307–310; 142, с. 304–307], Т.Х. Хайрутдиновой [259, с. 161–162; 261, с. 396–397], где опубликованы лингвистические материалы по пище и утвари преимущественно тоболо-иртышских татар.

Таким образом, за прошедшее время вышло немало работ, в той или иной мере затрагивающих вопросы питания татар Западной Сибири. Немногие из них посвящены пище тарских татар, а по курдакско-саргатским татарам до недавнего времени публикаций вообще не было. В работах по пище тарской группы, к сожалению, отсутствовало должное внимание к локальным традициям и выделение отличительных черт между питанием аялыньских и туралиньских татар. Надеемся, что настоящая работа в какой-то степени снимет недостатки в изучении.

Объектом нашего исследования является культура питания татар Среднего Прииртышья. Ее изучение важно для понимания этнокультурной истории татар рассматриваемого региона, а также татар Западной Сибири в целом.

В этой книге мы попытаемся рассмотреть навыки, знания в приготовлении пищи, локальные варианты традиций, этнокультурные связи татар по материалам пищи, особенности формирования и развития традиционной кухни татар Среднего Прииртышья.

Хронологические рамки нашего исследования – конец XIX–XX вв.

Территориально работа ограничена Средним Прииртышьем, куда входит среднее течение Иртыша и прилегающие к нему территории. Согласно современному административному делению, это территории Колосовского, Муромцевского, Большереченского, Тарского, Знаменского, Тевризского и Усть-Ишимского районов Омской области и так называемого карагайского узла деревень Вагайского района Тюменской области [239, с. 114] (прил.: 1). Вне нашего внимания остается

южная часть Среднего Прииртышья, где татарское население представлено минимально и дисперсно.

Перечислим населенные пункты, где в разные годы производились обследования. В Омской области в *Большереченском районе* – деревни Берняжка, Б. Мурлы, Каракуль, Тус-Казань, Чеплярово, Черналы и с. Уленкуль; в *Знаменском* – деревни Качуково, М. Кова; в *Колосовском* – д. Тоскино; в *Муромцевском* – деревни Гузенево, Инцисс, Черталы; в *Тарском* – деревни Айткулово, Атачка/Атак (в настоящее время часть Междуречья), Б. Туралы, М. Туралы, Киргап, Речапovo (в настоящее время часть Междуречья), Сеитово, Юрты-Саусканово (в настоящее время не существует); в *Тевризском* – деревни Байбы, Кускуны, Утузы; в *Усть-Ишимском* – деревни Ашеваны, Б. Тебендя, Ильчебага, Кайнауи, Саургачи, Тюрметяки, Уба (Хутор)*, Эбаргуль; д. Б. Карагай в *Вагайском районе* Тюменской области (вкл.: 2).

Источниковую базу исследования составили несколько видов источников. Основным источником для данной работы являются *полевые материалы*, собранные в ходе *этнографических экспедиций* ОмГУ с 1975-го по 1992 г., в 1993, 1998 г. и в 2000–2005 гг. сборы проводились совместно с Омским филиалом ОИИФФ СО РАН (в настоящее время Омский филиал ИАЭТ СО РАН). Все материалы хранятся в Музее археологии и этнографии ОмГУ. Экспедиционные работы проходили на территории проживания тарских и курдакско-саргатских татар в Большереченском в 1975, 2000 гг., Знаменском – 2002 г., Колосовском – 2003 г., Муромцевском – 1982, 1993, 2001 гг., Тарском – 1980, 1998 гг., Тевризском – 1976, 1984 гг., Усть-Ишимском – 1978, 2001 гг. районах Омской области; и в 1985 г. в Вагайском районе Тюменской области (прил.: 1).

Для сравнения нами привлекались материалы этнографических экспедиций к барабинским (2003 г.), заболотным (2004–2005 гг.), тобольским (1992 г.), тюменским (1990 г.) татарам.

Сбор полевых материалов проводился студентами во время этнографических практик либо специализирующимися по этнографии аспирантами, научными сотрудниками Омского филиала ОИИФФ СО РАН. С 2000-го по 2005 г. материалы по традиционной пицци тарских, курдакско-саргатских, заболотных и барабинских татар собирала автор данной работы.

Фиксация информации по традиционной пище татар Среднего Прииртышья производилась согласно учебно-методическим рекомен-

* В скобках указано официальное название населенного пункта. Вне скобок название, зафиксированное в полевых материалах

дациям сбора этнографических материалов для практик исторического факультета [157; 38, с. 138–157]. При сборе материалов использовалась тематическая программа "Пища народов Южной Сибири", разработанная Н.А. Томиловым, им же дополненная и переизданная в 2002 г. [234, с. 82–88]. Полученная информация фиксировалась сначала в полевой описи участника экспедиции, а затем переносилась на тематические карточки. В каждой карточке зафиксирована следующая необходимая информация об информаторе: фамилия, имя, отчество информатора (если информатор женщина – записана ее девичья фамилия), год и место рождения с указанием района, области, места постоянного проживания, образование, профессия и национальная, этническая принадлежность. Затем карточки группировались по тематическому принципу, например "пища", "хозяйство", "утварь" и т. д., нумеровались и в папках сдавались на хранение в архив Музея археологии и этнографии (МАЭ) ОмГУ. В архиве музея каждой папке присваивался порядковый номер.

Наибольшее количество карточек по пище было собрано в первые годы этнографических экспедиций ОмГУ. Например, экспедицией 1975 г. из Большереченского района было привезено 158 листов, в основном, из с. Уленкуль, а также деревень Каракуль, Тус-Казань, Черналы. В 1978 г. в Усть-Ишимском районе (Ашеваны, Б. Тебендя, Кайнаул, Саургачи, Уба/Хутор) студенты собрали и оформили 167 листов. Из деревень Речапovo, Атачка (Атак), Б. Туралы, М. Туралы Тарского района экспедицией 1980 г. привезено 139 листов. Немало материалов (55 листов) собрали студенты этнографической практики 1976 г. в Тевризском районе (преимущественно в д. Утузы, а также в Кускунах, Байбах, Нагорной). В дальнейшем количество собранных материалов по пище стало уменьшаться. Причина такой динамики нам видится в многочисленности отрядов первых экспедиций и лучшей сохранности информации по сельской культуре первой половины XX в.

В процессе сбора этнографической информации автором была адаптирована и дополнена вышеназванная программа. В ряде случаев нам удалось сравнить наши материалы с более ранними. Так, сведения, полученные в с. Уленкуль в 2000 г., сопоставлялись с материалами 1975 г., в д. Гузенево в 2001 г. – с собранным в 1982 г. Это позволило получить более полную и достоверную информацию о пище татарского населения перечисленных населенных пунктов.

В ходе экспедиции 2003 г. к барабинским татарам, проживающим в аулах Кошкуль, Тебисс Чановского района Новосибирской области, и в 2004–2005 гг. во время поездки к заболотным татарам в с. Лайтамак и д. Топкинскую Тобольского района Тюменской области автору представленной работы также удалось получить сравнительные материалы.

В процессе сбора этнографической информации нами производилась фотофиксация приемов работы при разделке теста, приготовлении блюд, видов трапезы и утвари, что способствовало более точному отражению реальности. Большое внимание мы уделили сбору рецептуры блюд и лингвистических материалов с целью выделения локальных традиций в культуре питания татар Среднего Прииртышья.

В заключение обзора данного вида источника мы можем сделать положительный вывод о его репрезентативности. Чтобы не перегружать текст ссылками, все материалы перечислены в списке источников*.

После полевых этнографических вторыми по значимости являются *лингвистические материалы* – лексика, относящаяся к пице, трапезе и утвари. Основной фонд данной терминологии был собран автором в ходе полевых изысканий. Также важнейшим дополнительным источником послужили словари диалектной лексики татар Западной Сибири, в первую очередь "Словарь диалектов сибирских татар" Д.Г. Тумашевой [249], а также "Словарь диалектной лексики татарских говоров Тюменской области" Д.Г. Тумашевой, А.Х. Насибуллиной [250]. Обширный материал по семейно-бытовой и обрядовой диалектной лексике татар Западной Сибири содержится в монографиях казанских филологов Ф.С. Баязитовой [30] и Д.Б. Рамазановой [159].

Помимо этого нами были использованы русско-алтайский [163], русско-киргизский [164], русско-татарский [165], узбекско-русский [251], персидско-русский [148] и арабско-русский словари [16]; словари по тюркской этимологии Э.В. Севортыяна [171; 172] и Э.П. Наджиба [137]. Кроме того, привлекались этимологические словари русского языка А.Е. Аникина [15] и М. Фасмера [255].

Также мы обращались к работам Х.Ч. Алишиной [12], Р.Р. Ахметьянова [25], А.Х. Насибуллиной [140, с. 27–29; 141, с. 307–310; 142, с. 304–307], Т.Х. Хайрутдиновой [259, с. 161–162; 261, с. 396–397], содержащим анализ лингвистических материалов.

Неоценимую помощь нам оказало монографическое исследование Т.Х. Хайрутдиновой "Название пицы в татарском языке", выполненное в основном на материалах диалектной лексики татар Поволжья и Урала [260].

В ходе исследования привлекались *дополнительные источники*:

1) музейные коллекции утвари, хранящиеся в МАЭ ОмГУ. В работе с предметами из Среднего Прииртышья мы использовали опубликованные каталоги [116; 263]. В каталогах описаны: ручные жернова – 2 экз.; маслобойки (с пестом) – 3 экз., маслобойка без песта – 1 экз.,

* См с. 153–155

часть металлической маслобойки – 1 экз., туеса – 6 из 22* экз.; короба – 3 из 13 экз.; лукошко из бересты – 1 из 4 экз.; корзины – 3 из 4 экз.; заплечные сумки – 8 экз.; ведра – 3 экз.; кадка – 1 из 3 экз.; банки для хранения продуктов питания – 6 экз.; солонки – 2 из 3 экз.; сахарницы – 2 из 3 экз.; котлы (с ручкой и без нее) – 5 из 6 экз., подставка под котел для приготовления пищи (треножник) – 2 экз., кринка – 1 экз.; горшки – 5 из 7 экз.; ухваты – 2 из 5 эк.; сковородник; чугунная ступка с пестом – 1 экз.; ступа деревянная – 3 из 4 экз., песты – 2 из 4 экз., сита – 3 экз. и обод сита – 1 экз., квашни – 1 из 4 экз., лопаты для хлебопечениям – 2 из 3 экз., корыта – 9 из 11 экз., металлический ковш – 1 экз., ножи – 2 экз., чайники – 9 экз., самовары – 3 экз., блюдо из дерева – 1 из 5 экз., миска из дерева – 1 из 2 экз., поднос (металлический) – 1 экз., ложка – 1 экз., кувшины – 8 из 12 экз., кружка – 1 экз.; вешала для разделки мяса – 1 экз. и др. [116, с. 13–91; 263, с. 189–201].

2) Нами привлекались коллекции утвари (инв. № 18, 27, 28, 37, 38, 58) школьного музея с. Уленкуль Большереченского района Омской области. Эти материалы были собраны автором в ходе этнографической экспедиции ОмГУ в с. Уленкуль в 2000 г.;

3) Записки путешественников и краеведов XVIII–XIX вв., опубликованные материалы статистики конца XIX в., работы антропологов, археологов, историков, этнографов, содержащие сведения об этническом составе, этнической истории и культуре татар Западной Сибири, народов Сибири, Поволжья и Урала, Средней Азии и т. д.

На первом этапе исследования были использованы *методы*, направленные на сбор этнографических материалов: непосредственного наблюдения, опроса, интервьюирования, вызываемого наблюдения или эксперимента, научного описания.

Этнографический материал фиксировался согласно методическим рекомендациям: делались описание, если была необходимость графическая- и фотофиксации [60, с. 11–25, 82–86]. Подробно записывалась рецептура блюд и все, что касается лексики интересующей нас тематической группы. Население опрашивалось по следующему принципу: сначала основные, или ключевые, информаторы, которые могли дать ценные сведения. Для этого применялось глубинное интервью. Остальные жители опрашивались для проверки полученных данных.

На втором этапе работы использовались *общественно-исторические методы*, направленные на анализ эмпирического материала: научное описание, анализ, синтез, сравнительно-исторический метод.

* Вторая цифра – это количество предметов, привезенных от татар Западной Сибири в период с 1974 по 1994 гг и хранящихся в МАЭ ОмГУ.

Научная новизна работы заключается в том, что в научный оборот вводятся новые данные из области материальной и духовной культуры татар Среднего Прииртышья, обобщаются историко-этнографические, лингвистические, фольклорные и другие материалы, касающиеся культуры питания татар этого региона.

Предварительные замечания. Монография состоит из трех глав. В первой главе мы рассмотрели хозяйственные занятия татар Среднего Прииртышья в конце XIX–XX вв., поскольку основные продукты питания, необходимые для жизнедеятельности, производились сельским хозяйством.

Во второй главе описана культура питания татар Среднего Прииртышья в XX в. В третьей главе мы сравнивали блюда, технологию их приготовления, способы употребления у татар и других народов Евразии. Таким образом мы пытались выявить общие закономерности, особенности формирования и развития культуры питания татар Среднего Прииртышья. Кроме того, в этой главе проанализированы этические и этикетные предписания по отношению к пище, символика некоторых продуктов питания. В ходе исследования мы рассмотрели наиболее яркие и показательные материалы, которые хорошо иллюстрируют сложные процессы формирования культуры питания татар Среднего Прииртышья.

В первой и второй главе в скобках рядом с национальным названием или с этнографическими материалами указывается населенный пункт, где была собрана информация. В ряде случаев в скобках, рядом со словом, согласно словарю Д.Г. Тумашевой, пишется говор или племенная (например *коурдаки*) или этносоциальная группа (например *туралы*).

Благодарности. Выражаю признательность людям, без которых эта книга бы не состоялась, – Н.А. Томилову, Е.Ю. Смирновой, С.Н. и М.А. Корусенко и К.Н. Тихомирову. Благодарю жителей населенных пунктов Ашеваны, Берняжка, Гузенево, Каракуль, Качуково, М. Кова, Ильчебага, Тоскино, Тюрметяки, Черналы, Эбаргуль, которые поделились воспоминаниями и частичкой своих знаний.

ГЛАВА I

ХОЗЯЙСТВЕННАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ ТАТАР СРЕДНЕГО ПРИИРТЫШЬЯ В КОНЦЕ XIX—XX ВЕКЕ

До первой трети XX в. обеспечение татар Среднего Прииртышья продуктами питания в основном происходило за счет производящих и присваивающих отраслей хозяйства. Постепенно в рационе питания рассматриваемого населения возрастала доля покупных продуктов питания. Поскольку больше всего внимания будет уделено пище первой половины XX в., то мы считаем необходимым охарактеризовать хозяйственные занятия татар Среднего Прииртышья преимущественно в этот хронологический отрезок.

Хозяйство татар Западной Сибири первой половины XX в. рассматривалось в работах ряда исследователей, например Ф.Т. Валеева [45, с. 70–104], Г.М. Козинной, П.В. Кузнецовой, С.Ю. Первых [95, с. 186–189], Р.К. Сатлыковой [170, с. 102–114], Н.А. Томилова [237, с. 54–91; 241, с. 11–51 и др.], П.А. Халикова [262, с. 59–85] и др.

В конце 1990-х гг. традиционное хозяйство тарских татар изучалось И.А. Селезневой [181]. Основные результаты были опубликованы ею в ряде статей, некоторые из них в соавторстве с А.Г. Селезевым [178, с. 238–241; 179, с. 189–193; 182, с. 197–226 и др.]. Совсем недавно вышла монография, в которой ими опубликованы материалы по традиционному хозяйству тарских татар [177].

Некоторые аспекты традиционного хозяйства этой же группы проанализированы в работах М.А. Корусенко и С.Ф. Татаурова [105, с. 118–159; 203, с. 54–56]. В частности они писали о земле- и природопользовании, рыболовстве

Тарские татары. Их поселения преимущественно располагались вблизи пойменных водоемов и небольших рек, поэтому в XX в. *рыболовство* играло заметную роль в рационе питания жителей. Как пишут А.Г. Селезнев, И.А. Селезнева, Е.А. Бельгибаев, для населения деревень Чеплярово, Чергалы, Б. Мурлы, Сеитово, Атачка (Атак) про-

мысловое значение имели белый карась (*оқ табан* или *елбрак табан*), желтый карась (*соро табан*), щука (*цурагай/чурогай*), чебак (*чабак/чобак* или *мауртка*), окунь (*ала буга*), лещ (*лещ*), язь (*куер/куир*), ерш (*чачи-чэлэ*), линь (*кара балық*), угорь (*ялан балық*)*, пескарь (*монгыш*), осетр (*корыш*), нельма (*оқ балық*), налим (*курта/курты*), стерлядь (*суйрюк*), судак (*судак*), таймень (*тогу*) [177, с. 42].

Из полевых этнографических материалов, относимых к первой трети – концу XX в., известно, что в д. Инцисс употребляли в пищу карася (*табан*), окуня (*ала бога*), язя (*куир*), чебака, стерлядь, налима, щуку (*чурагай*), ерша, судака (*тавак*). В д. Чеплярово – карася (*тобан*), язя, чебака, окуня (*ала буга*). В д. Речапovo – стерлядь (*сюрик балық*), чебака (*цабак балық*), окуня (*кара балық*), язя (*опты балық*), налима (*курты балық*), карася (*тобан балық*), щуку (*цурагай*), мелкого осетра (*коришь балық*). В д. Б. Туралы: стерлядь (*сылк*), налима (*курта*), язя (*опто*), щуку, карася. Жители д. Гузенево ловили карася (*тобан*), язя (*куян*), щуку, окуня (*ала буган/ола буга*), чебака, ерша (*монка*).

Из архивных материалов, выявленных И.А. Селезневой, следует, что в конце XIX в. рыболовство входило в основные хозяйственные занятия юрт Ататских. Рыбу ловили на Иртыше и оз. Кривом. Жители юрт Речапových рыбачили для собственных нужд и на продажу на Иртыше, озерах Черное и Долгое. Одним из главных занятий юрт Кыргызских считалось рыболовство. Рыболовные угодья жителей этого населенного пункта находились на Иртыше, озерах Утемыш, Долгое, Безымянное. Главный промысел юрт Сеитовых (Сеитовских) был рыбная ловля на Уе и многочисленных озерах-старицах. Для собственных нужд жители юрт Тусказанских ловили рыбу на озерах Большом и Малом Яготове [177, с. 37].

В 1897 г. в юртах Инцисских главы трех домохозяйств называли рыболовство основным способом получения дохода и в трех – дополнительным. В д. Айткулово таких дворов было 5 из 67, в д. Б. Мурлы – в одном домохозяйстве рыболовство указано основным источником до-

* Источник сведений о ловле угря тарскими татарами – полевые материалы А.Г. и И.А. Селезневых. Но угорь не является обитателем водоемов Западной Сибири (см. Берг Л.С. Рыбы пресноводных вод России и сопредельных территорий – М., 1948; Сабанеев Л.П. Рыбы России Жизнь и ловля (ужение) наших пресноводных рыб Ч. I. – М., 1993). Доктор биологических наук Г.Н. Сидоров (ОмГПУ) высказал предположение о том, что в народе угрем могли называть миногу речную.

хода, в д. Усть-Тарская – в двух. В д. Сеитово в 16 домохозяйствах рыболовство являлось основным источником дохода, еще в пяти давало дополнительный доход [177, с. 38].

Вторая отрасль присваивающего хозяйства – *охота* – служила дополнительным источникам получения мяса, особенно в весенне-летний период, когда его запасы были ограничены. Роль охоты также возрастала во время падежа скота [177, с. 76].

Жители д. Б. Мурлы охотились на водоплавающую дичь по берегам оз. Большого, по полям – на боровую дичь, в урмане – на промысловую дичь. В д. Сеитово охотились на куропаток, а за зверем ходили в тайгу [177, с. 73]. По нашим материалам, в д. Тоскино в пищу употребляли мясо лося – *аң сыер*, барсука – *барсук*, зайца – *куян*, косули – *ицкэ*, рыси – *рысь*. Из водоплавающей птицы ели мясо утки (кряк-ва – *кугель*, шилохвост – *кыл куйрок*, чирок – *чырок*), из боровой дичи – тетеревов, рябчиков – *озон*. Жители д. Чеплярово употребляли в пищу мясо зайца, водоплавающую дичь. Они охотились по обоим берегам р. Тары [177, с. 73].

В рассматриваемое время важнейшей отраслью хозяйства у тарских татар было *скотоводство*. Архивные материалы, касающиеся первых десятилетий XX в., позволили И.А. Селезневой выявить следующую закономерность в составе стада – практически повсеместно первое место принадлежало крупному рогатому скоту, затем лошади и мелкому рогатому скоту [178, с. 238–241].

Однако ситуация с обеспечением скота каждого хозяина была различна. Как отмечают И.А. Селезнева, А.Г. Селезнев, Е.А. Бельгибаев, большая часть скота концентрировалась у нескольких зажиточных домохозяев, остальные же владели незначительным количеством животных либо вообще их не имели. По архивным данным, в середине XIX в. в юртах Тусказанских половина семей не имела скота, а на зимке Уленкуль из 25 домохозяйств только 10 чел. имело достаточно скота, в юртах Мурлинских было 41 домохозяйство, но большая часть скота принадлежала четверем из них, в юртах Туралинских половина жителей не имела скота, в юртах Сеитовских скотом владело всего несколько лиц [177, с. 168].

В районе расселения тарских татар господствовала подсеčno-огневая система *земледелия* с элементами переложно-подсеčnoй формы. А впоследствии – смешанная, залежно-паровая система, которая долго сосуществовала с переложной.

Из статистических описаний конца XIX в., приведенных в монографии А.Г. Селезнева, И.А. Селезневой и Е.А. Бельгибаевым, известно, что жители юрт Речаповских не имели пригодных для хлебо-

пашества земель, поэтому занимались уборкой сена и заготовкой дров. Земли, которыми владели жители юрт Ататских, были пригодны к земледелию, но сами жители не привычны к такому занятию. А вот земли юрт Киргапских не подходили для хлебопашества, поэтому жители немного занимались им на заимках Кошкульской, Карасукской и Казатовой. Лишь земли инородцев юрт Индисских и Чипляровских были и без удобрений пригодны для хлебопашества [177, с. 143–145].

На 1897 г. в д. Айткулово Аялынской волости в 7 домохозяйствах из 67 земледелие являлось главным источником доходов, а в одном дополнительным. В д. Ново-Мурлинской в 12 домохозяйствах из 26 земледелие давало средства к существованию. В юртах Сеитовских земледелие как способ получения средств к существованию указано в 11 домохозяйствах. В д. Больше-Мурлинской, юртах Бергамакских, Индисских, Гузеневских, Черталиных, Тусказанских, Туралиных практически для всех домохозяйств земледелие записано как основное средство к существованию. В 1913, 1916 гг. в юртах Бергамакских, Сеитовских и Киргапских высевали такие злаковые растения, как рожь, пшеницу, овес, а в Черталиных еще упоминается и ячмень [177, с. 149].

В начале XX в. самой возделываемой культурой был овес (в т. ч. он шел на фураж) – *салы/чулу*, затем пшеница – *бодай* (Индисс), озимая и яровая рожь – *арыш* [249, с. 28]/*горош* (Индисс), ячмень – *ашлык*. В небольших количествах высевали просо – *торык*, полбу, гречку – *кара бодай/карачуха*, горох; на огороде татары высаживали картофель [177, с. 152–153]. А.Г. Селезнев, И.А. Селезнева и Е.А. Бельгибаев приводят архивные документы, датированные 1878 г., где указано, что жители юрт Индисских и Чипляровских в самом минимальном количестве сажают картофель (*картон*), только для собственных нужд [177, с. 153].

Подводя итог, отметим, что исследователи традиционного хозяйства татар Западной Сибири – И.А. Селезнева на примере тарской группы, а Н.А. Халиков по материалам тобольских и тюменских татар склонны считать земледелие "полноценным компонентом" их хозяйства [181, с. 16; 262, с. 72].

В заключение приведем полевые материалы о хозяйственных занятиях в д. Речапово, деревнях Айткулово, Киргап в дореволюционный период, где дана оценка развитости земледелия самими информаторами. Все респонденты отмечают, что жители этих населенных пунктов занимались рыболовством, скотоводством и охотой. Согласно информации, полученной в д. Речапово от бухарской татарки Т.Х. Хасановой, татары этого населенного пункта другие огородные культуры, кроме картофеля, не выращивали, Облавливали близлежащие озера. Хлебопашеством почти не занимались.

По нашим полевым материалам, возделыванием огородных культур тарские татары начали заниматься в 1920–1930-х гг., хотя еще в это время их выменивали или покупали в русских деревнях. Добавим, что схожая ситуация была в Тобольском и Тюменских уездах Тобольской губернии в конце XIX – начале XX вв., на что указывал Н.А. Халиков: "местные татары покупали или выменивали овощи у русских" [262, с. 72–73].

В послевоенное время тарские татары стали активнее заниматься огородничеством и выращивать такие огородные культуры, как огурцы – *кьяр/ковын* (Сеитово)/*қауын* [249, с. 124], капусту – *қабыста* (термин встречается повсеместно у тарских татар), морковь – *кишер* (Сеитово)/*ләхәнә* [249, с. 145]/*сәртәк* [249, с. 145], лук – *тыяз* (Сеитово)/*тыяс* [249, с. 180], свеклу – *ләпләк* [249, с. 180], а из кустарниковых растений – красную смородину.

Курдакско-саргатские татары. Хозяйство курдакско-саргатской группы изучено значительно хуже, чем тарских татар, поэтому имеющиеся в нашем распоряжении сведения очень фрагментарны и не дают полного представления об их хозяйственных занятиях.

В XX в. важнейшей отраслью хозяйства в тех деревнях, которые располагались рядом с рекой или озером, было *рыболовство*. К примеру, жители д. Эбаргуль все лето ловили и употребляли в пищу карасей, щук, чебаков, стерлядь [287, с. 80–82]. В д. Б. Тебендя – стерлядь – *сайрук*, окуня – *алабога*, чебака, нельму – *ақ палық*, карася – *табан*, щуку – *черогай*, В д. Саургачи щуку – *чобак*, налима, осетра – *кереп*, стерлядь – *керш*, а также раков.

Архивные документы по Коурдакской волости за 1833 г. повествуют о том, что для ряда деревень был характерен охотничий уклад жизни. Так, в д. Тайчи, юртах Летних и Зимних все население участвовало в добыче белок, зайцев, рябчиков и сборе ягод, орехов. По данным, полученным в ходе Первой Всероссийской переписи 1897 г., в Саргатской и Тав-Отузской волостях встречаются хозяйства охотничье-рыболовецкого характера, но большинство населения занималось земледелием [237, с. 35].

Не решен однозначно вопрос о роли земледелия в традиционном хозяйстве курдакско-саргатских татар. Ф.Г. Валеев, приведя статистические данные начала XX в., отметил, что из общего количества удобной земли татары распахивали в Коурдакской волости – 7,1 %, Саргатской – 6,3 %, Тав-Утузской – 3,9 %. В этих трех волостях земледелие было основным занятием, хотя процент распаханной земли всегда был незначителен [45, с. 77–78]. Из полевых материалов известно, что в д. Саургачи высевали пшеницу (*пуйтой*), рожь (*орж*), овес (*солы*), просо (*тарлерыз*).

Подсобным занятием и у *тарских*, и у *курдико-саргатских татар* в конце XIX–XX вв. было собирательство дикорастущих плодов и трав. Из дикорастущих растений, пригодных для употребления в пищу, собирали дягиль и борщевик, дикий лук, крапиву, луковичы лилии кудреватой (*Lilium martagon L.*) и др.

В лесу (или тайге – *урмане*) татары Среднего Прииртышья собирали ягоды – *ияк* или *еймеш* (Б. Туралы) [45, с. 78]: клубнику – *тоқмақ жыягә/туқмақ ияк* (Инцисс), землянику – *еляк* (Б. Тебендя)/*ерь яляк/кoi яляк/сюру иялеге* [177, с. 126], малину – *астыган* (Сеитово, Тебендя)/*курай ялеге* [177, с. 126], черную смородину – *карагат* (Сеитов), красную смородину – *кызыл карагат* (Б. Тебендя), бруснику – *цейә/цийә* [249, с. 238], или *косылчи*, или *қарага чийә* (Б. Тебендя), черемуху – *шомор* (Б. Тебендя, Инцисс)/*шомырт* (Б. Тебендя, Инцисс) или *муел* (Б. Тебендя), костянику – *кызыл бөрлеган* (Инцисс) или *козылкат/қысылкат* (Б. Тебендя) [177, с. 126], ежевику – *бөрлеган* (Инцисс), калину – *болан* (Сеитово), боярышник – *ярбышкан* (Инцисс)/*ябышкан* (Сеитово) или *тулана*; чернику – *куга* (Инцисс)/*кугел* (Тарский, Тевризский район) [249, с. 106] или *қарачен* (Б. Тебендя)/*кара чия* (Б. Тебендя), клюкву – *ториа күс* (Б. Тебендя)/*тырнагыс* (Инцисс), голубику – *күк йеләк* (Сеитово) [249, с. 106]/*күк чийә* (Б. Тебендя), рябину – *милеш/мяцар* [177, с. 126], шиповник – *эт бурун* [177, с. 126].

Для приготовления чайного напитка татарки собирали листья смородины, малины, душицу и пр. Во второй половине XX в. татары Среднего Прииртышья практически перестают заниматься собирательством дикорастущих трав, в особенности тех, что можно употреблять в пищу, но еще собирают травы для чая. Увеличиваются сборы ягод. В послевоенное время у татар Среднего Прииртышья получило распространение нехарактерное для них собирательство грибов.

Итак, суммируя все вышесказанное, можно сделать вывод о том, что географическая среда способствовала складыванию многоотраслевого хозяйства. Поскольку хозяйственная деятельность не носила специализированной направленности [181, с. 16], источниками добывания пищевых ресурсов у татар Среднего Прииртышья были все известные виды присваивающего и производящего хозяйства.

ГЛАВА II

КУЛЬТУРА ПИТАНИЯ ТАТАР СРЕДНЕГО ПРИИРТЫШЬЯ В XX ВЕКЕ

§ 1. Меры веса, объема и длины

Необходимые объемы продуктов для приготовления блюд татарки обычно определяли на глаз, подобно и любой другой народной кухне, где рецептура не ограничена точными мерами, как в профессиональной кулинарии. Но несмотря на это, нам удалось собрать распространенные у татар Большеереченского, Знаменского, Усть-Ишимского районов Омской области меры веса, объема и длины. Кроме того, мы использовали все имеющиеся в нашем распоряжении сведения по другим этнографическим группам татар Западной Сибири.

По этнографическим и лингвистическим данным, относящимся ко второй половине XX в., предназначенную для кулинарных целей муку хозяйки нередко набирали ладонью и измеряли горстями – *аймау* (Качуково, Тавинская) [249, с. 19]/*тотамлау* [249, с. 213]/*уч* (Качуково). Более крупные объемы муки они замеряли деревянными, металлическими мисками, фаянсовыми чашками разной величины (*аяк, табак/табақца*) [45, с. 190]. Соль насыпали щепотью – *пер цемцем* (аялыньские татары) [45, с. 189]/*цемцем*. В количественном отношении щепоть характеризовалась нашими информаторами как "немного" – *бербеч* (Качуково, М. Кова)/*чемтын* (Качуково) *цымтыл олла* (М. Кова).

Молоко и кисломолочные продукты, воду, жиры, мед татары Среднего Прииртышья измеряли ложкой (*пер шабала*), а более крупные объемы жидкости (для замеса теста) во второй половине XX в. стали измерять стаканами, бокалами, кружками, стеклянными поллитровыми или литровыми банками.

В качестве меры длины татары Западной Сибири использовали толщину пальца. Нам доводилось наблюдать, как татарские женщины, используя один или два сложенных вместе пальца, демонстрировали необходимую толщину теста для различных изделий.

По сведениям Ф.Т. Валеева, толщиной одного, двух, трех пальцев татары Западной Сибири измеряли толщину сала у лошадей, предназначенных для убоя. Ширина двух сложенных вместе пальцев (указательного и среднего) носила название *ике илле* (дословный перевод: "два пальца"), трех пальцев (указательного, среднего, безымянного) – *өч илле* ("три пальца"), ширина ладони – *кул яссы* [45, с. 189].

Как пишет Ф.Т. Валеев, в быту татар Западной Сибири во второй половине XIX – начале XX вв. были распространены русские меры веса (фунты, пуды). Фунт* (*катак*) соответствовал бытовавшей среди тюменско-туринских татар мере *корэнкэ*, название которой, как он считает, произошло от русского *крынка* – керамический горшок [45, с. 189].

Вес различных тел (до 20 кг) определялся при помощи весов-безмена (*тэсмэн/бисмен*), сейчас татары называют их *кайтар*. В МАЭ ОмГУ хранятся несколько весов-безменов – кол. 1 № 31, 60, 61, 89; кол. 22 № 38, 108. Они состоят из коромысла, рамки и двух чаш. Мы не будем давать их подробное описание, т. к. оно уже приведено в каталоге этнографических коллекций МАЭ ОмГУ [263, с. 195–198, 248, таб. XXVI, рис. 1–5]. В качестве мер для сыпучих тел использовали мешки (*кан*), пудовки (*пот*), ведра (*лэтрэ*) [45, с. 190].

§ 2. Утварь и посуда

Термин "утварь" – объемное и многогранное понятие. В.В. Даль к утвари относил все имущество в доме, особенно мебель, посуду, украшения [61, с. 519]. Л.В. Хомич под утварью понимала все предметы домашнего обихода, из числа которых исключается одежда, украшения и предметы, непосредственно относящиеся к жилищу (доски пола и т. п.) [264, с. 137]. Р.Ф. Итс определял утварь еще более узко – специальная посуда, предназначенная для приготовления и приема пищи [87, с. 77]. Мы будем рассматривать только ту утварь и посуду, которые применялись при хранении, обработке и употреблении продуктов питания. Набор таких предметов, использовавшихся татарами Среднего Прииртышья в XX в., был широк.

В общих чертах утварь и посуда татар Среднего Прииртышья, а также сибирских бухарцев, проживающих в этом регионе, были описаны в работах Ф.Т. Валеева [45, с. 135–138; 46, с. 192–200]. Утварь томских татар в свое время была охарактеризована Н.А. Томиловым

* Фунт равняется более 409, 512 г

[241, с. 189–192]. Берестяная утварь барабинских татар рассматривалась В.Б. Богомоловым [39, с. 113–136].

Большое значение для обзора данной темы имели опубликованные недавно каталоги этнографических коллекций по татарам Западной Сибири, хранящиеся в МАЭ ОмГУ, где представлена и утварь тюркоязычного населения Среднего Прииртышья. Эти каталоги существенно заполнили информационные пробелы в ее изучении [116, с. 13–16, 20, 22, 27–60, 62–92; 263, с. 189–201].

* * *

Во внутренней планировке татарской избы выделялась кухонная часть, она находилась напротив устья печи, зачастую отделялась от чистой половины перегородкой [136, с. 105]. По нашим данным, в первой половине XX в. на кухне был специальный угол для хранения посуды (*савытлар*). Там были установлены настенные деревянные полки (*кишита*). По сведениям Ю.Г. Мухаметшина, относящимся к этому же хронологическому периоду, на чистой половине помещали напольный шкаф, в котором расставляли ценную посуду: сверху – мелкую, такую как чайные приборы, внизу – столовую [136, с. 106].

В некоторых домах с пристроенными сенями устраивали кладовые, где хранили различную утварь, используемую для первичной обработки продуктов питания и для их хранения.

В обработке продуктов питания, приготовлении пищи, ее хранении в первой половине XX в. татары Среднего Прииртышья использовали **разнообразную утварь**: это котлы для жидкой пищи (*касан* и *чугун*), чугунные жаровни на трех ножках (*өч аяк*), металлические кувшины и чайники (*кумганы*, *күсә* и *таңқаны*), листы для выпечки хлеба (*калай*), ручные жернова (*тигерман/кул тирмен*), ступы (*авансук/ауан/ауанца/туйгец/туйгот/туйготы/тыгюч*), деревянные маслобойки (*кобе/кюбю/гөбе*), ведра (*жур цыляк/чиляк*), лотки для муки (*ашлау*), корыта для мяса и муки (*ашлау*), скалки (*уклал*), шумовки (*кәпкер*), сита (*иләк*), лопаты для хлеба (*көрәк*), керамическую посуду (кринки (*чүльмек*), горшки (*чүльмек*), кувшины) и пр.

Для тепловой обработки продуктов питания татары Среднего Прииртышья использовали покупные металлические котлы, жаровни, сосуды. В каждой семье было несколько металлических котлов различного объема. В любом доме, как пишет Ю.Г. Мухаметшин, имелась печь со встроенным котлом на два-три и более ведер, иногда рядом помещался еще один котел специально для кипячения простокваши на творог [136, с. 103].

Для варки, обжаривания продуктов питания обычно использовали толстостенные чугунные котлы с округлым дном, повсеместно называемые *қасанами* (прил.: 2), либо котлы с округлым дном, приваренными тремя ножками и одной прямой длинной ручкой, они использовались как жаровни (прил.: 3). В Среднем Прииртышье котлы с тремя ножками татары называли *өч аяқ* (Уленкуль)/*таган* (Ашеваны, Б. Тебендя, Каракуль). В МАЭ ОмГУ хранится 4 экземпляра разных размеров (кол. № 1–54; кол. № 2–57, кол. № 22–52, 66, кол. № 73–1) [116, с. 46–48]. Самый большой из них привезен в 1978 г. Н.А. Томиловым из д. Ашеваны. Его размеры: высота – 15 см, диаметр полушария – 25 см [116, с. 46–47]. Остальные – диаметром от 15,5 до 20 см, а высота варьировалась от 7 см до 9,6 см [116, с. 46–48].

На кухне обязательно имелись различные металлические сосуды для воды: кувшины (медные, бронзовые, чугунные, железные) с носиком либо со сливом. Их называли *күсә* [249, с. 111] или *таңқан* [249, с. 202]. В них татары кипятили воду на чай (прил.: 4).

Гордостью любой хозяйки был самовар, в зажиточных семьях их было несколько. Чай заваривали в фаянсовых чайниках либо, если семья была недостаточно состоятельной, – в металлических сосудах (*күсә* или *таңқан*).

Для омовения рук перед трапезой использовали кувшины с носиком (*кумган*). Они были изготовлены из латуни, меди или чугуна (прил.: 5).

Описанные металлические сосуды были кустарного либо фабричного производства.

Из металлической кухонной посуды татары Среднего Прииртышья применяли ножи. Они были нескольких видов: одни использовались на кухне для обработки продуктов питания, другие были узко специализированные – для разделки туш животных. В коллекции МАЭ ОмГУ представлены обе разновидности ножей (кол. № 73–12, 13) [116, с. 69–70, 191, рис. 27–1, 2]. Они привезены из д. Берняжка в 1994 г. А.Г. Селезневом и С.Н. Корусенко.

Во второй половине XX в. татары Среднего Прииртышья все чаще стали использовать для разливания супов, для отделения пищи от жидкой основы деревянные или металлические половники (*чумец/чумец*), дуршлаг и шумовку, называемые одним словом *кәңкер*. Последние делали вручную из тонкой металлической проволоки.

На протяжении всего рассматриваемого времени, особенно в первой половине XX в., много утвари у татар Среднего Прииртышья

было сделано из дерева, в основном из березы. Для переработки молочных продуктов использовали маслобойки – *гёбә/гөбә/көбә/кюбә*. Они были двух разновидностей:

1) Цилиндрической формы, изготовленные мастерами долблено-резной технологией. Экземпляр такой маслобойки курдакско-саргатских татар, привезенной из д. Б. Тебендя в 1978 г. хранится в МАЭ ОмГУ, кол. № 22–24 [263, с. 190–191, 247, таб. XXV, рис. 3].

2) Круглые в сечении, сверху сужающиеся кадки с прямыми стенками, сделанные по бондарной технологии – из дощечек-клёпанок, скрепленных несколькими металлическими обручами. Кроме корпуса, имелась крышка – *капак* и мутовка – *пешек/тышкан* (прил.: 6). Такие маслобойки покупали у мастеров. Они были наиболее распространены по сравнению с маслобойками первого вида.

Еще в 1970-х гг. деревянная утварь использовалась татарами Среднего Прииртышья в процессе переработки злаковых растений. Так, если была необходимость, то зерно (овес, просо и др.) обдирали или дробили (пшеницу, ячмень) в ступе – *ауан* (Тюменская обл.) [249, с. 31], *ауанца* (Б. Туралы) или *тыйгот/тыйготы/тыгоч/туйгец*, используя пестик – *ауанца база* (Б. Туралы) [249, с. 31]. Такие ступы были выточены мастерами на токарном станке в форме рюмки.

Помол зерна производился при помощи ручных жерновов (*тигерман/кул тирмен*), изготовленных в домашних условиях. Они представляли собой два отпиленных и ошкуренных куска бревна, на рабочие части каждого из них набивались железные пластины, поставленные ребром [263, с. 189–190, 247, таб. XXV, рис. 1]. Два таких жернова хранятся в МАЭ ОмГУ – кол. № 1–74; кол. № 80–1. В середине каждого из брусков имеется отверстие, куда засыпали зерно. Способ применения таких жерновов был у всех групп татар Западной Сибири одинаков, поэтому его использование проиллюстрируем на примере барабинских татар из аула Кошкуль (вкл.: 3).

Провеивали и просивали дробленое зерно или муку с помощью сита (*илак*) [249, с. 54]. Обод сита изготавливали из луба или бересты, а рабочую часть в первой половине XX в. из ниток из растительного волокна, а в послевоенное время из капроновой или металлической сетки.

Татары Среднего Прииртышья использовали покупную деревянную посуду, выполненную долблено-резной технологией (корыта и чашки).

Использовавшиеся татарами Среднего Прииртышья долбленые корыта овальной (прил.: 10) или прямоугольной формы различных размеров были многофункциональны по применению, поэтому в каждом

доме их было несколько штук для разных целей. В них хранили и просеивали муку, рубили, измельчали мясо и капусту. Назывались эти корыта по-разному, чаще всего – *ашлау* или *сельница*, реже – *начупка* (Юрты-Саусканово)/*чульпуеч* (Б. Туралы)/*ялгуч* (Качуково). В словаре Д.Г. Тумашевой диалектное разнообразие сведено к двум значениям: "лоток для муки" – *ашлау* (Яланкуль) [249, с. 35]/*начупка* (Тарский район) [249, с. 158]/*сельница* (Тарский район) [249, с. 190]; "корыто" [249, с. 35, 100, 209]. Впрочем, эти названия, по нашим данным, не отражали специфику их использования, а были связаны с бытованием той или иной диалектной формы языка татар Западной Сибири.

Помимо вышеописанных корыт, татары Среднего Прииртышья использовали посуду, внешне напоминающую птицу. Один из экземпляров такой посуды хранится в музее пгт. Большеречье (инв. № 789) и называется "лебедь". Ручка блюда сделана в виде головы птицы, а сама чашка овальной формы похожа на тело. Известно, что оно было изготовлено жителем д. Киргап. Судя по характеру повреждений, оно использовалось для измельчения мяса или капусты. Так что по способу использования этой посуды можно назвать его корытцем. Похожая посуда, но только больших размеров хранится в МАЭ ОмГУ – кол. № 14–57 [116, с. 77, рис. 29]. Она бытовала в среде тобольских татар и, возможно, использовалась аналогичным способом, на что указывают характеры повреждения придонной части.

Подобная посуда встречается и у других народов, например у башкир, – круглые чаши с ручками в виде головы птицы, реже змеи назывались *ашлау/аштау*. Во второй половине XIX в. в них подавали праздничное угощение [281, с. 172–173].

При замесе теста использовали квашню – *икмак цыляк* (Гузенево)/*квашка* (Гузенево). Такие ведерки выполнялись по бондарной технологии из дощечек-клёпанок, их скрепляли несколькими металлическими или деревянными обручами. Дно у таких ведерок было деревянным, круглым, вставным (прил.: 7).

Разделку теста производили на деревянной доске (*оң тақта*) В процессе работы с тестом использовали деревянные веселки для замешивания, лопаты (*көрә/крек/крок*), скалки (*уклау*). Они изготовлялись в домашних условиях вручную.

Очень похожими на вышеописанные квашни были ведра (*цыляк/чыляк*), используемые данным населением для переноса, хранения жидкостей (воды, молока и пр.).

В МАЭ ОмГУ хранятся две солонки из Среднего Прииртышья: одна – *чуляк* (кол. № 15–84) – из дерева, выточенная на токарном

станке в форме цилиндра с плоским дном [116, с. 41, 184, рис. 14–3], другая – *тос саут* (кол № 30–2) – из дерева, по форме напоминает сосуд цилиндрической формы, сделанный из клёпанок [116, с. 41, 184, рис. 14–1].

Похожие банки из дерева, выточенные на токарном станке, либо выдолбленные вручную, либо изготовленные по бондарной технологии, широко использовались татарами Среднего Прииртышья для хранения разных сыпучих продуктов, например сахара (по материалам Ф.Т. Валеева сахарница называлась *шикр савыт* [45, с. 137]), либо жидкостей (молока и др.) [116, с. 38–40, 42–44, 184–185, рис. 13–1,2,3, 15–1].

Для разливания жидкостей или для отделения твердых продуктов от бульона татары Среднего Прииртышья использовали берестяные ковши (*аш сускав*) и деревянные половники (*цумец/чүмец*).

Молоко, сметану, масло, а также сыпучие продукты татары хранили в берестяных цилиндрических сосудах – *тэйөс* (Кирган) [249, 214]/*туес/тускэ* (Кумыслы) [249, с. 219]/*туязок*. Берестяная посуда хорошо сохраняла эти продукты питания.

Изготовлением берестяной посуды занимались как мужчины, так и женщины. Все детали сосудов делали из бересты либо дно и крышку вырезали из дерева. В таких вариантах их изготавливали из березовой древесины, а стенки – из двух слоев бересты. Часто концы листа, образующего внешнюю стенку, скрепляли "замком". Нередко в таком варианте для укрепления стенок и дна сосуда накладывали одну-две берестяные каркасные ленты (прил.: 9).

Продукты питания также хранили в берестяных коробках – *тувал*. Из бересты делали солонки – *тускэ* (Кумыслы) [249, с. 219].

Для сбора и переноски грибов, ягод, рыбы использовали заплечные сумки из бересты (*қаяс/саут*) [116, с. 29–33, 181–182, рис. 6–1, 2], а также лукошки из бересты [116, с. 28], корзины из прутьев тальника [116, с. 34–36, 183, рис. 11–2, 3]. В общих чертах сумки (*қаяс/саут*) можно охарактеризовать таким образом: внешне они были подпрямоугольной формы, сделаны из одного куска бересты, перегнутого пополам таким образом, что он образовывал продольные стенки и подпрямоугольное дно. На боковые швы снаружи накладывались широкие полоски бересты, укрепленные сверху палочками. Снаружи на верхний край изделия накладывалась и пришивалась довольно широкая каркасная лента.

Еще в 1970-х гг. жидкости хранили в покупных керамических сосудах. У татар Среднего Прииртышья наибольшее распространение получили кринки (*чульмек*), реже жбаны (вкл.: 4). Для приготовления жидкой пищи, хранения молочных, сыпучих продуктов использовали горшки

(чульмек) [116, с. 49–51, 187, рис. 19–2, 3]. Большие объемы жидкости или пищи хранили в корчагах. В д. Утузы, по сведениям Д.Г. Тумашевой, их еще называли *силничә* [249, с. 190]. А в д. Б. Мурлы "кувшины" для айрана (тип сосуда не известен. – М. Т.) назывались *сускак*.

У татар Среднего Прииртышья, по данным этнографии и лингвистики, фиксируются некоторые виды кожаной утвари: сосуды для приготовления и хранения кисломолочных напитков (*кумыса*, *айрана*) – *саба* [45, с. 138], мешки – *калаус* (Кускуны) [249, с. 116], выделанные скотские шкуры для работы с тестом – *сыбра* (Яланкуль) [249, с. 196], используемые вместо деревянной доски.

Количество и состав *посуды, используемой для подачи пищи на стол* на протяжении первой половины XX в. различались в зависимости от материального благополучия семьи. По сведениям Ф.Т. Валеева, у татар Западной Сибири в начале XX в. получили распространения фаянсовые чайники для заваривания чая, чашки, чайные ложки (*бал кашык*), сахарницы, молочники (*муласник*), подносы (*пунас*), но качество и количество этих предметов зависело от социального положения. В домах зажиточных слоев населения встречалась даже китайская фарфоровая и фаянсовая посуда [45, с. 137].

Этнографические сборы и музейные коллекции дают крайне скудное представление о столовой посуде, т. к. она недолговечна. Поэтому мы располагаем только общими характеристиками посуды, использовавшейся татарами в первой половине XX в. Так, нам известно, что для подачи пищи на стол использовали миски для жидкой пищи – *табак/цара* (прил.: 8), блюда – *табак*, тарелки, фаянсовые пиалы – *кәсә/шәкәсә*, чайные чашки – *цене/цине* [45, с. 137], для еды ложки – *кашык/шабала*. Миски для жидкой пищи были деревянные, кустарного производства, металлические или фаянсовые – фабричного. Ложки вырезали из дерева. Для употребления напитков, по нашим сведениям, татары использовали фаянсовые пиалы и чайные чашки.

§ 3. Очаги и печи для приготовления пищи

Из полевых материалов, этнографической литературы известно, что в первой половине XX в. тепловая обработка пищи производилась в котлах. Они вмазывались в очаг (*казант/қасанлык*), сложенный из кирпичей, поставленных ребром. В послевоенное время котлы стали устанавливать на сменивших кирпичные металлические печи, используя треножник. Для выпечки изделий из теста, запекания рыбы, приготовления каш и т. п. использовались печи с пекарной камерой (*икмәк миц/икмәк миц/икмәк пич*) [45, с. 103; 136, с. 103].

В летнее время нередко пищу не готовили в доме, в планировке двора визуально выделялась кухонная часть. Там устраивалась печь для выпечки хлеба, рядом сооружался очаг с одним или двумя котлами [136, с. 102], здесь же помещалась различная кухонная утварь (прил.: 11–12)*. Дворовая печь была такой же, как и в доме, сферической формы, из необожженного кирпича; в основании – сруб, сложенный из трех венцов; основным в ней была пекарная камера. Высота и размеры такой печи были незначительные (по сравнению с "русской" глинобитной или кирпичной печью). Над печкой сооружали навес, чтобы она не рассыпалась от погодных условий [45, с. 115].

Дрова поменяли в пекарную камеру; когда они прогорали, угли стребали в кучу ближе к устью, затем на под, используя специальную деревянную лопату (*икмак крек*), садили булки хлеба или ставили листы с мелкими изделиями из теста.

Описанные выше хлебные печи (дворовые и возводимые в жилище), в обиходе называемые "татарскими", у данного населения существовали довольно долго: еще во второй половине XX в. они встречались в Среднем Прииртышье, особенно это относится к дворовым печам. В настоящее время они встречаются в Тюменской области у заболотных татар (прил.: 13).

В жилище уже в первой половине XX в. стали строить иные, так называемые "русские" печи (*олла миц/олла мич/оллы миц*), возводившиеся глинобитным способом при использовании опалубка.

В настоящее время печи в доме делают из кирпичей фабричного производства, нередко без пекарной камеры, только с плитой.

Сохраняется до настоящего времени традиция устраивать уличные печи в теплое время года. Их варят из листового железа или складывают из кирпичей. В июне 2001 г. в д. Гузенево мы наблюдали за строительством такой печи (*миц*) В.И. Беляловой. Печь она сложила из обычного красного кирпича, для связки применяла навоз, смешанный с песком (*ком*), также использовала металлическую кухонную плиту и дверку фабричного производства, а для трубы – старое ведро (прил.: 14).

Завершая обзор очагов и печей для приготовления пищи, необходимо сказать о таковых вне стационарного жилища – в поле, на промысле, где использовали простейшие очаги открытого типа, т. е. костер, над которым устанавливалось надочажное устройство в виде треноги из жердей.

* Поскольку изображения таких печей по Среднему Прииртышью нам не известны, для наглядности использованы материалы по заболотным, тобольским и тюменско-туринским татарам

В заключение нельзя не упомянуть о диалектных формах, передающих понятие "очаг (для приготовления пищи)", помимо *казант/қасанлық*, в Среднем Прииртышье он назывался еще *кумгэч асты* (Байбы) [249, с. 108]. *Кумгэч* означал часть печи, в которую вдевались котел [249, с. 108]. Варианты *кэмэгэч* также встречаются в барабинском и в томском диалектах *кимэгэ* [249, с. 94, 98]. В тевризском говоре "очаг" – это *учак*, а в тобольском – *ут* [249, с. 227]. В тарском говоре для обозначения очага еще использовался термин *тантыр* [249, с. 202] /*тандыр* (Тоскино).

Из всего многообразия лексики, используемой для обозначения "очага", наше внимание привлек термин *тандыр*, который был зафиксирован в ряде населенных пунктов. Хлебопечение в *тандыре* получило широкое распространение в Передней и Средней Азии. *Таннур/тандыр/тонир* представляет собой глиняную печь, где хлебопечение осуществляется на вертикальных стенках [283, с. 234].

Как отмечала С.М. Исхакова, в Западной Сибири термин изменил свое первоначальное значение и стал означать "основание очага, или *казанлык*". В качестве примера она приводила фразу информатора, где используется данное слово: "*Кәэтцелек йьлнъ нес касанлыкнънъ тантырвнта пәтър пешерәтегәннс*" – "В голодный год мы пекли лепешки в очаге" [86, с. 144].

Таким образом, можно предположить, что данный термин попал на территорию Среднего Прииртышья в результате контактов населения Западной Сибири и Средней Азией, тем более что территория, где он был зафиксирован, входит в ареал расселения потомков сибирских бухарцев, вошедших этническим компонентом в туралинскую подгруппу тарских татар [106, с. 141–142, 154–156].

§ 4. Молоко и продукты его переработки

На протяжении всего рассматриваемого периода молочные продукты занимали важное место в рационе питания татар Среднего Прииртышья, их роль значительно возрастала в летнее время.

Коровье молоко (*сум/сом/сум/сют*) было самым употребляемым из всех видов этого продукта. В Б. Тебенде, Речапово, Уленкуле некоторые из жителей пили козье молоко. По материалам этнографической экспедиции ОмГУ 1975 г. в с. Уленкуль известны единичные случаи употребления татарами овечьего молока.

4.1. Молоко, молозиво, сливки

До последней трети XX в. включительно свежее молоко, молочные продукты хранили в подполе или погребе (*бѳрпн* [249, с. 45]) в керамических сосудах (*чульмек/чульпек*), либо в *кадушках*, либо в туесах. Берестяные туеса брали с собой в поле, на сенокос, потому что они легкие, не портились от продуктов, и молоко в них хорошо сохранялось, не впитывая посторонних запахов. Продукты переработки молока, такие как масло, творог, хранили в керамических сосудах вроде кринки.

Зимой, когда надои уменьшались, молоко старались заготовить впрок, поэтому его замораживали. Замороженное молоко татары называли *туңган сют/тумган сют* (Уленкуль) Слово произошло от *туң* – "замерзший", "завядший" [249, с. 218]. Его морозили в керамических блюдах – *кечкәнә табаклары*, деревянных корытах или другой утвари. Зимой замороженное молоко татары брали на различные промыслы.

Из цельного молока (*кайнама сит/майлы сѳт* [249, с. 147]) получали *каймак*, что переводится информаторами как "сливки" или "пенки".

В разное время татарам Среднего Прииртышья было известно два способа их получения. В первой половине XX в. и в послевоенное время сливки снимали ложкой. Посуду с молоком (например керамический сосуд) ставили в подпол (*урьлдэк астә/урындек астә*) для того, чтобы молочный жир, находящийся в виде мельчайших шариков, равномерно распределенных в воде, через некоторое время "поднялся" кверху. Этот жир и есть сливки. Его снимали ложкой.

Другой способ получения сливок – механический – получил широкое распространения во второй половине XX в., когда татары стали использовать в личном хозяйстве ручной, а потом механический сепаратор.

В пище татар Среднего Прииртышья повсеместно использовалось молозиво – *овыс* (Ильчебага, М. Кова, Эбаргуль)/*огос/бус* (тарский говор) [249, с. 163]/*увыс* (Б. Тебендя)/*уыз* (Речапово)/*ууос* (Гузенево, М. Туралы, Уленкуль)/*эвез* (М. Кова) – это молоко в течение месяца после отела. В отличие от молока, молозиво желтого цвета, в нем содержится больше альбумина, оно имеет солоноватый вкус и моментально сворачивается при попытках кипячения [154, с. 258]. Необходимо сказать, что молозиво играло важную роль в ритуальной практике татар Среднего Прииртышья. Блюда из молозива готовили в честь покровителя скота *Занге – Баба/Занге Ата* [180, с. 469–472].

Из молозива татары Среднего Прииртышья умели готовить несколько блюд. По словам жительницы д. Эбаргуль Р.Г. Мингалеевой, она готовила блюдо, похожее на яичницу. В 1,5 л молозива она добавляла 0,5 л молока, для того чтобы оно не пригорало, и варила содер-

жимое некоторое время. Так же молозиво готовили в с. Уленкуль и в д. Ильчебага.

Другое блюдо готовили из молозива, муки, соли; его выпекали в печи. Оно называлось *путтерма* (М. Туралы, Уленкуль)/*ус петертам* (Уленкуль) или *ячница* (Эбаргуль).

В населенных пунктах М. Кова, Речапово, Эбаргуль стряпали лепешки из муки, молозива и соли. Их готовили в сковороде, предварительно смазав ее растительным или сливочным маслом. Консистенция теста в различных населенных пунктах отличалась: так, к примеру, в д. М. Кова нам сообщили, что тесто должно быть довольно жидким, как на оладьи, а в д. Речапово – наоборот, гуще. Наливали тонким слоем, т. к. получались очень пышные лепешки, которые в д. М. Кова называли *овызык*. В деревнях Эбаргуль, Ильчебага их называли *коймак* – "блины", а в д. Гузенево – *бэлэн*. Все эти блюда подавали к чаю.

В некоторых населенных пунктах Среднего Прииртышья татарки подмешивали молозиво в хлебное тесто, например, так поступали жительницы д. Гузенево.

Цельное молоко употребляли с хлебом или с *талканом*, его наливали в чай. Традиционно молоко использовали как жидкую основу для каш и супов, поэтому опишем несколько вариантов приготовления последних. Летом в д. Сеитово готовили молочный суп, называемый *яуган аш/йолган аш*. Первоначально его, видимо, готовили только с домашней лапшой, потом технология усложнилась: сначала в воде отваривали почищенный и порезанный картофель, затем вливали молоко, клали лапшу. Одновременно в сковороде около 5 мин обжаривали репчатый лук и морковь, затем их перекладывали в суп, по желанию добавляли зелень (лук, а в настоящее время кладут укроп).

Татары Среднего Прииртышья молочный суп обычно называли *сютле аш* (дословный перевод: *сютле* – "молоко" + аф. –*ле*, *аш* – "еда") или реже – *сютлю токмач* (Б. Тебендя), вторую часть сложного названия – *токмач* можно перевести как "лапша". В д. Б. Тебендя зафиксирована еще одна разновидность молочного супа с домашними ракушками – *солматлы ситле аш*. К сожалению, мы не располагаем информацией о рецептуре и технологии приготовления данного блюда.

Жидкая основа таких супов обычно была из одной части воды и двух частей молока. Набор компонентов, добавляемых в суп, был сменный – картофель или лапша/ракушки либо оба этих ингредиента одновременно. Еще для улучшения вкуса вливали сырое яйцо, когда блюда было почти готово; иногда клали порезанный чеснок.

Жительница д. Утузы М.А. Марьянова, видимо желая подчеркнуть традиционность данного блюда для кухни татар, отметила, что это называется *татарский суп*. Его готовили довольно часто как повседневное блюдо.

Добавим, что молоко было обязательным в рационе маленьких детей как напиток, основа жидких блюд (молочного супа, каш). Из материалов этнографической экспедиции ОмГУ 1985 г. известно, что в д. Б. Карагай молоко с сахаром давали детям как лакомство.

4.2. Кисломолочные продукты

К этой группе относятся молочные продукты, вырабатываемые на основе молочнокислого брожения [227, с. 250].

Татары Среднего Прииртышья из кисломолочных продуктов готовили сметану, простоквашу, творог, *кадых/катык/котек/котык* или *созме/сузма*, кислые сыры, напитки *айран/эйрэн* и *кумыс*.

Сметана (*каймак*) получалась путем скисания. Технология процесса изготовления, если описывать категориями современной пищевой промышленности заключается в следующем: приблизительно через сутки происходит созревание сметаны при температуре 3–5 °С, кислотность при этом повышается с 17–21 °Т* (для сливок) до 65 °Т. При этом жировые шарики затвердевают, белки набухают [227, с. 245].

Готовый продукт татары добавляли в супы, в изделия из теста, употребляли с чаем. Летом, когда созревала ягода (малина, черника и др.), ее смешивали со сметаной (Ильчебага, Тоскино) и ели. Это блюдо из ягод, заправленных сметаной, называлось *джилек каймак*.

Татарам Среднего Прииртышья была хорошо знакома простокваша – *ергет* (Яланкуль) [249, с. 50]/*ерегэн сөт* [249, с. 50]/*оёгонсит* (Уленкуль)/*оёган сют* (Гузенево, Сеитово, Эбаргуль)/*ойёксыт* (Уленкуль)/*оцесыт* (Уленкуль)/*оцэсют/эргют* (Тюрметяжи).

Простокваша в основном получалась как побочный продукт производства сливок (*каймак*) – в результате отделения молочного жира от жидкой основы и скисания последней. Когда молоко для получения сливок стали подвергать сепарированию, такая обезжиренная часть именовалась *сөт өйөрү* [249, с. 164] либо *убрат* (искаженное русское слово "обрат". – М. Т.). Скисшая, обезжиренная часть молока называлась уже иначе – *ацы сөт* [249, с. 33].

* °Т – в пищевой промышленности означает кислотность молочных и кисломолочных продуктов

Скваживание цельного молока практиковалось татарами Среднего Прииртышья, но в больших татарских семьях вряд ли это делали специально, поскольку вкусовые качества простокваши не ценились, а как готовый продукт ее употребляли редко – с сахаром или с хлебом. Чаще всего она служила промежуточным продуктом – полуфабрикатом для приготовления творога.

К кисломолочным продуктам относился катык – *катык* (Уленкуль)/*котек/котык* (Сеитово)/*кадых* (Речаново) или *сузма/созме* (Ильчебага, Киргап). Его основное отличие от простокваши состояло в том, что он заквашивался не из сырого молока, а из кипяченого. Этот процесс происходил не путем самоквашения, как в случае с простоквашей, а при определенных условиях. 1) Обрат или цельное молоко вытапливалось на медленном огне в чугуне (*чульмек*). 2) Затем его остужали до такой температуры, "чтобы палец, опущенный в молоко, не обжигался". Из этнографии тюркоязычных и монгольских народов Сибири известно, что оптимальная температура молока при этом должна быть от +24 °С, но не выше +40 ° [256, с. 276–277]*. Если температура будет выше +40 °, то будет образовываться большое количество сыворотки и *катык* получится невкусным. 3) Затем в молоко клали закваску – *оетки/оёткы* (Уленкуль) из старого *катыка*, или простокваши, или сметаны, или хлеба (Уленкуль, Эбаргуль), или алюминиевую ложку (Эбаргуль). В настоящее время татары кладут полстакана – стакан старого *катыка* на эмалированное ведро или кастрюлю молока. Все содержимое хорошо перемешивали, плотно закрывали и оставляли в теплом месте. 4) Через 10–12 ч сгусток можно было отделять от сыворотки, отцеживая через тканевый мешок – *капчегач* или через марлю – так делают в настоящее время. Либо сыворотку удаляли ложкой после того, как сгусток оседал на дне посуды, превращаясь в довольно плотную массу (Ильчебага, Эбаргуль).

В результате получалась кисловатая на вкус, густая белая масса. По словам информаторов, употребляли полученный продукт "кто как любит": обычно подавали к чаю вместе со сливками, сметаной, со свежей ягодой или добавляли в жидкие блюда.

Творог – это еще один продукт, довольно часто изготовлявшийся татарками Среднего Прииртышья. Он назывался – *зремчик* (Уленкуль)/*иримчик* (Сеитово)/*рамчик* (Уленкуль)/*ремчик* (Киргап). Его де-

* О температуре молока при заквашивании см у Ф.А. Фиельструпа у якутов оно происходило при 25–28 °С, у бурят при 23 °, у туркмен при 16 °. У казахов молоко в момент закваски должно быть такое, чтобы можно было бы опустить палец и не обжечься [256, с. 276–277]

дали из скисшего обрата, доведившегося до кипения на медленном огне, остужаемого и процеживаемого. Причем простоквашу должны были обязательно нагревать на медленном огне, иначе творог получался жестким. Такой творог употребляли как самостоятельное блюдо со сметаной, молоком, чаем. Его использовали в качестве начинки для пирожков, *ватрушек/шанег* и др.

Татары Среднего Прииртышья изготавливали кислые сыры, которые хранились более длительное время, чем другие кисломолочные продукты. Наиболее известные из таких сыров назывались *ацегей/эцегэй* и *қорт/курут* или *кызыл эремчик*. Изготовление татарами кислого сыра под названием *ацегей/эцегэй* нам известно только в двух населенных пунктах Среднего Прииртышья – Гузенево и Уленкуль. Ф.Т. Валеев также отмечал, что *ацегей* у тарских татар был менее распространен, чем катык или творог [45, с. 122]. За пределами Среднего Прииртышья его так же готовили, к примеру, тюменско-туринские (Каскара) [30, с. 127–128] или барабинские татары.

Начальная стадия изготовления этого продукта совпадает с приготовлением творога. Однако далее творожистый стусток не отделяли от сыворотки, а кипятили до полного выпаривания последней. В процессе приготовления продукт часто мешали, чтобы он не пригорал. В результате получалась масса желто-красного цвета, более плотная по консистенции, чем творог.

Добавим, что информатор М.М. Хайрулина из д. Гузенево рассказывала, что ее мать, готовя *ацегей*, клала в творожистую массу сливочное масло, но другие наши собеседники не подтвердили эту информацию.

Полученный продукт обычно ели со сметаной либо с топленым или сливочным маслом, запивая чаем. Наши информаторы отмечали, что *ацегей* был вкуснее более кислого *қорта/курута*.

В июле 2003 г. в ауле Кошкуль автор пробовала сушеный *ацегей*, приготовленный барабинской татаркой У.С. Аминовой (вкл.: 21). Приведенное ею же описание технологии приготовления не отличается от уже известной. Однако среди тарских татар исследователями не зафиксированы случаи, когда бы *ацегей* сушили, как это делали жители аула Кошкуль. Добавим, что в настоящее время барабинские татары подают его к чаю, предварительно перемешав с сахаром.

Более распространенным, чем *ацегей*, видом кислого сыра, у татар Среднего Прииртышья был *қорт/курут*. Технологический процесс приготовления в различных местах региона мог отличаться на втором этапе. Можно выделить варианты способа его изготовления без четкой

территориальной привязки. Разумеется, вкусовые качества готового продукта, приготовленного разными вариантами, отличались.

В первом случае в начале технологическая цепочка совпадала с изготовлением *ацегея* – творожистый сгусток не отделяли от сыворотки, а в процессе варки она выкипала. В результате получалась плотная густая масса красного цвета. Затем на солнце ее высушивали, иногда в колобках. Перед употреблением в пищу *корт* размачивали водой, чаем. В д. Б. Тебендя продукт назывался иначе – *кызыл эремчик*; когда он был почти готов, добавляли специи.

В других случаях сыворотку отделяли от творожистой массы, но тогда к полуфабрикату добавляли молочные продукты. Так в с. Уленкуль скисшее молоко кипятили некоторое время, затем добавляли *камык*. Затем смесь варили до тех пор, пока не порозовеет, добавляли сахар и еще кипятили. А вот еще один рецепт из д. Тус-Казани, записанный у Б.Б. Агмулиной: кислое молоко кипятили на медленном огне; когда сыворотки оставалась немного, добавляли сахара из расчета 1 кг на 10 л молока. Когда *корт* уже готов и остыл, можно было добавить 2 яйца и перемешать массу.

В деревнях Гузенево, Ильчебага скисшее молоко кипятили, затем творог отделяли от сыворотки. К творогу добавляли молоко и варили до красного цвета. Видимо, поэтому в д. Ильчебага для обозначения данного блюда использовалось несколько названий, более точно характеризующих продукт. Это общепотребительный термин *корт*, его можно перевести как "сушеный", и *кызыл эремчик*, обозначающий "красный творог". З.Х. Саитова из д. Ильчебага нам рассказывала, что *кызыл эремчик*, если была необходимость, сушили на солнце на металлических листах (*тимер*), прикрывая бумагой. Перед употреблением его кипятили, чтобы он был мягче. Эту разновидность сыров использовали как начинку для пирожков, добавляя сахар.

В деревнях Качуково, М. Кова способ изготовления продукта был практически таким же, только сыворотку не удаляли, добавляя свежего молока. В данных населенных пунктах продукт называли *красный творог/айрэмчик* (? М. Т.). Его хранили в банках, залитых маслом.

Подводя предварительный итог, приходится констатировать, что во второй половине XX в. традиция изготовления кислых сыров у тарских и курдакско-саргатских татар практически утратилась. Поэтому информация о кислых сырах обрывочная, неполная. Наши выводы в какой-то степени подтверждаются материалами экспедиций ОмГУ второй половины 1970-х гг. По крайней мере, так можно судить исходя из объема информации и не слишком высокого качества собранных полевых материалов в Муромцевском, Большереченском, Тарском районах

Омской области. В настоящее время, собирая полевые материалы, мы заметили, что информаторы, рожденные в 1920–1930-х гг., практически не помнят деталей изготовления кислых сыров (например в д. Тоскино). Для сравнения: у барабинских татар (Кошкуль, Тебисс) традиция изготавливать кислые сыры сохраняется до настоящего времени.

4.3. Коровье масло – кубек май (Кипо-Кулары) [249, с. 105]/*май/пешем май* (Яланкуль) [249, с. 173]/*пойка-кюбе/сыер май* (Речапово).

Оно широко использовалось в кухне татар Среднего Прииртышья. Масло делали из сметаны или из сливок, которые заливали в маслобойку – *кюбю/кэбэ* (Уленкуль)/*гэбэ* (Гузенево, Черталы)/*кабё* (Утузы)/*көбе* [249, с. 100] и сбивали – *көбе беш* [249, с. 100]/*май сықыру* (Тоскино) [249, с. 146] от 30–45 мин до часа. Готовый продукт перекладывали в тuesa и хранили в подполе.

При сбивании масла получался побочный продукт – пахта. Татары Среднего Прииртышья ее использовали как напиток. В некоторых населенных пунктах, например в деревнях Черталы, Гузенево, пахту использовали для замеса теста на мелкие изделия.

Реже из пахты делали творог. Способ изготовления такого творога был такой же, как мы описывали выше: исходный продукт сквашивали некоторое время, затем его кипятили, сгусток отщипывали.

Топленое масло. Сырьем для приготовления топленого масла (*пешкэн сөт* [249, с. 173]/*эрэткан май/сары май*) служило коровье сливочное масло, из которого вытапливался молочный жир [227, с. 266]. Коровье масло помещали в какую-либо кухонную утварь, например котел (*қасан*), позже для этих целей стали использовать кастрюли, ставили на плиту (*тимер*) и перетапливали.

Побочным продуктом при перетапливании сливочного масла была пена (*турта*). Чтобы она лучше осела на дно посуды, в масло всыпали немного муки. В с. Уленкуль пену называли еще одним словом – *кубек*, ее употребляли в пищу. В деревнях Гузенево, Инчисс пену добавляли в тесто.

В д. Уба (Хутор) от Р.З. Курмановой была получена информация, что пену (с мукой) – *туртта* употребляли в пищу – ее намазывали на хлеб и в таком виде ели, так же поступали в д. Утузы. Таким же образом поступали и тобольские татары, проживающие в д. Чебурга, – пену (с мукой) – *турта* добавляли в кашу (*эльва*) или макали в нее *шанежки*.

Побочным продуктом при переработке молока была сыворотка – *сары су/эгесют* (Уленкуль), которую татары добавляли как закваску при изготовлении изделий из теста.

§ 5. Мясные продукты и блюда

С наступлением холодов у рассматриваемого населения начинался массовый забой крупного и мелкого рогатого скота, лошадей.

О количестве потребляемого мяса известно со слов информаторов: жительница д. Черналы Н.Х. Камугина в 2000 г. нам сообщила, что одна семья из трех человек съедает за сезон одну лошадь, корову (частично мясо продавалось) и десять гусей. Жительница д. Утузы З.В. Нязова рассказывала, что семья из четырех человек за сезон съедает две три овцы, одного теленка, шесть уток.

Летом в основном резали домашних птиц или дичь. Когда наступал период тяжелых сельскохозяйственных работ (сенокос и др.), старались резать мелкий рогатый скот. По материалам И.А. Селезневой, мяса одного барана хватало на 10–15 дней. Таким образом, за лето забивалось 7–8 животных [179, с. 190].

Татары предпочитали конину – *ат ит*, баранину – *куй ит/куцкар ит*, говядину – *сыер ит/мал ит* (Черналы). Во второй половине XIX в. И. Юшков писал, что татары Тобольской губернии отдают предпочтение конине, нежели другому мясу [284, с. 351]. К этому же периоду времени относится заметка Н. Абрамова, где он также отмечал, что ялуторовские татары (по существующей классификации татар Западной Сибири относятся к тюменско-туринским татарам. – М. Т.) употребляли преимущественно конину, иногда говядину и баранину [4].

Из этнографических материалов известно, что татары Среднего Прииртышья в пищу использовали мясо домашней птицы: кур – *таук* (Чеплярово)/*товык*, гусей – *кас*, уток – *уртэк* (Черналы).

Дополнительным источником получения мяса была охота. Татары употребляли в пищу мясо зайца – *куян*, водоплавающей (например утки – *кыр уртэк*), боровой и полевой дичи – глухаря, куропатки и пр. Житель д. Утузы В.Ш. Мустафин сообщал, что татары данного населенного пункта также употребляли мясо медведя, лося, оленя.

Способы разделки туши домашних животных были рассмотрены И.А. Селезневой на примере тарской группы, поэтому мы лишь остановимся на тех моментах, которые не были затронуты в ее работе [179, с. 189–193].

Мужчины били скотину и птицу. При забое скотины использовали ножи (*почак/поцак*) и топор. Этот топор был предназначен только для разрубания костей, он так и называли *ит чобатан* – "топор для мяса". Использовали два ножа. Один с длинным лезвием, чтобы перерезать горло, а у другого лезвие было короче, чтобы снимать шкуру с

туши животного. В качестве тары под мясо и субпродукты использовали ведра – *цилак*, деревянные корыта, кадки, тазы – *таз*.

Скотину резал хозяин дома или посторонний для семьи человек. Но желательно, чтобы он был обрезанный согласно нормам шариата. И еще одно условие – выбирался мужчина с "легкой" рукой, т. к. считалось, что тогда мясо будет вкусным, а скотина будет лучше плодиться (Ашеваны, М. Кова, Чеплярово).

Тому, кто резал, отдавали *бозлау* (Эбаргуль)/*бугазлау* (Качуково)/*буен/буесмак* (М. Кова)/*повыслау* (Ильчебага)/*пуаслау* (Ашеваны) – шею животного и кусок мяса в благодарность за проделанную работу. Эта традиция известна во многих населенных пунктах Среднего Прииртышья. Все объяснения информаторов (например Ф.М. Хабибуллиной из Ашеваны и М.А. Курмушевой из М. Кова) сводились к апеллированию к традиции, ими говорилось, что "это мясо принадлежит забойщику". В д. Утузы, если забойщику сразу после разделки туши не отдавали шею, тогда вечером на коллективном угощении при распределении сваренных кусков мяса ему ее выделяли.

Значение слова не проясняет эту особенность. Зафиксированный В.В. Радловым у туралинских татар (по существующей классификации татар Западной Сибири это подгруппа тарских татар) глагол *бауслау* переводится как "колоть, резать (скот)" [249, с. 42].

Ближе к вечеру забойщиков, наряду с родственниками и соседями, приглашали на трапезу, где подавали блюда из свежего мяса. В таких случаях варили самые вкусные части.

При забое скотины существовало разделение труда между мужчинами и женщинами. Первые – резали, а женщины – обрабатывали мясо и мясопродукты. Для обработки мясопродуктов необходимо много воды, поэтому если была возможность, то их промывали в проточной воде. Например, по словам жительниц д. Гузенево, они промывали внутренности на р. Таре независимо от времени года, в д. Эбаргуль – на Иртыше, в д. Ашеваны – на р. Ишиме. Хотя скорее всего такие случаи можно считать исключениями из правила. Воду приносили с вышеперечисленных рек и уже в домашних условиях обрабатывали внутренности.

Поздней осенью и зимой куски мяса, прежде чем сложить в тару (например деревянный ящик), клали на землю и пересыпали снегом. Это делалось для того, чтобы удалить излишки крови и заморозить мясо. Тару с мясом хранили в погребе – *бугараб/боз* (Тус-Казань) или в другом холодном помещении. В теплое время года, чтобы сохранить мясо, его солили. Соленое мясо хранили в бочках – *бочка/кисмак* (Гу-

зенево) в погребе. Чтобы создать оптимальную температуру в погребе в теплое время года приносили снег, лед (*мос*).

В различных населенных пунктах татар Среднего Прииртышья жителями назывался неодинаковый перечень самых вкусных и лакомых частей туши. Так, в деревнях Б. Тебендя, Саургачи таковыми называли грудинку (*түш*), сердце (*йөрәк/ерек*), почки. В д. Сеитово – язык (*тел*), грудинку (*түш*), ребра (*қабырга*). В д. М. Кова – сердце (*йөрәк*). В д. Инцисс – лодыжку (*орт бутларә*). Жительница д. Б. Туралы Ш.Т. Ураева сообщила, что самым вкусным куском мяса у местных жителей считалось сало с брюшины лошади (*коса*). В д. Утузы – почки, легкое, сердце, копчик барана, ребра с мясом. В д. Ашеваны – язык (*тел*), грудинка (*түш паш*). Для сравнения: барабинские татары (Кошкуль) также отдавали предпочтение грудинке (*түш*).

Любопытные сведения о вкусовых предпочтениях содержатся в фольклоре. К примеру, в д. Утузы рассказывали следующую историю:

Один богач нанял батрака и сказал ему в первый день: "Сходи на базар купи лучшего мяса". Батрак купил ему лучшую жирную грудинку. Богач прогнал бедняка. Затем он нанял второго батрака. Ему он приказал выполнить то же поручение. Батрак принес ему язык. Богач позвал батрака и наградил его. Он сказал: "Язык – самое лучшее мясо: языком можно обласкать и убить".

У другого респондента это звучало так:

К богатому нанимались на работу батраки. Богач послал их купить самого хорошего мяса. Один пришел с жирной ногой барана, другой принес большого гуся, а третий принес язык. Первых двух батраков не взял на работу, а третьего взял. Он принес язык – самое хорошее и жирное мясо, т. к. язык может хвалить, ругать, петь, кричать. Поэтому это самое вкусное мясо на свете.

Загадки, собранные в данном населенном пункте, также свидетельствуют о предпочтении языка как одного из лучшего видов мяса:

Какое мясо самое лучшее на земле? Ответ: "язык".

При разделении кусков мяса между участниками трапезы татары учитывали социальный статус человека. В д. Утузы местные жители сообщали, что куски мяса распределяются в следующей последовательности: сначала – старшим, потом – младшим. Если дом посещал гость, то в первую очередь куски мяса подавали ему, в знак уважения. Когда же жители этой деревни отправлялись в гости к родственникам в другие населенные пункты, то везли с собой баранину и конину, как самые вкусные виды мяса.

Традиционными способами обработки мяса были тепловые, в первую очередь, варка в воде, затем жарение.

Вареное мясо называлось *печеру ит* (Речапово)/*пешерган ит* (Утузы), жареное мясо – *кыздырыган ит* (Утузы)/*табата ит*.

Для повседневной или праздничной трапезы косточки с мякотью (баранины, либо конины, либо говядины) обычно отваривали в *казане*, добавляя соль и репчатый или зеленый лук. Затем отваренное мясо вынимали, а шурпу заправляли крупой и овощами. Перед подачей мяса на стол его отделяли от костей, резали на небольшие куски, выкладывая на блюдо или несколько блюд, если была праздничная трапеза с большим количеством участников, и подавали на стол. Куски мяса запивали бульоном или ели вместе с супом.

Для приготовления *бешбармака* татары Среднего Прииртышья предпочитали использовать отваренные конину или баранину.

В случаях, когда мясо жарили, выбирали мягкие части туши молодого животного. И. Юшков писал, что татары Тобольской губернии дичь (уток и гусей) жарили на железных вилках, поставленных на огонь, а вытапливавшийся жир собирали в "чашку" [284, с. 351].

Для длительного хранения мясо зимой замораживали, замороженное мясо называлось *туңган ит/туңдералган ит* (Утузы); а в весенне-летний период – солили и сушили или коптили. Такими способами сохраняли излишки мяса, оставшиеся с зимы. Соленое мясо называлось *тозлаган ит* (Ашеваны)/*тозлу ит* (Речапово)/*тозлы ит* (Каракуль). Сушеное мясо – *караган ит* (Ашеваны, Утузы)/*куртан ит* (Речапово).

Как правило, солили и сушили куски говядины, конины, а также тушки потрошенных гусей (Ашеваны). Чаще всего мясо солили сухим способом*, т. е. пересыпали солью, и реже мокрым – в рассоле.

Жительница д. Черналы Н.Х. Камугина сообщила нам, что для 20 кг мяса необходимо 1 кг соли. В качестве тары использовали бочки, кадки. Отметим, что во второй половине XX в. для этих целей стали широко применять стеклянную тару. Отсюда появляются новые расчеты необходимого количества соли: на трехлитровую банку – 5 столовых ложек (Ашеваны).

Если была необходимость, то соленое мясо сушили и коптили. В Речапово, Сеитово куски мяса выдерживали до пяти-семи дней в рассоле, затем доставали, разрезали на более мелкие куски и сушили под навесом в среднем 4–5 дней.

В д. Утузы задние и передние ноги, ребра скотины коптили над дымом; а мякоть солили и вялили. Известны редкие случаи изготовления татарами Среднего Прииртышья порошка из сушеного мяса, на-

* Терминологический аппарат для обозначения способов посола был взят нами из терминов пищевой промышленности [193, с. 295–296]

пример такая информация встречалась в материалах этнографической экспедиции 1985 г. в д. Б. Тебендя.

Соленое и сушеное мясо часто использовалось летом во время сенокоса. Перед употреблением мясо вымачивали, а затем отваривали либо обжаривали. Это нашло отражение в диалектной лексике татар Тарского района Омской области, где был зафиксирован термин *ит шешлэу*, означающий "жарить на огне вяленое мясо" [249, с. 61] и *кэйгенэ* – "жаркое из вяленого мяса" [249, с. 93].

5.1. Субпродукты

У татар Среднего Прииртышья большое распространение получило блюдо из печени, почек и сердца, поджаренных на сковороде (*таба*). Жители населенных пунктов Ашеваны, Б. Тебендя, Ильчебага, Эбаргуль называли пожаренные субпродукты *ковырма/коурма/коуртма*. Их употребляли как блюдо или использовали как начинку для изделия из теста – *самсы*.

Из печени, легкого татары готовили суп, называемый в Тоскино *сосық* [249, с. 191], а у тобольских татар, проживающих в д. Чебурга, – *курма* [249, с. 135].

Из других субпродуктов татары ели вымя, обжаренное вместе с луком в масле, отваренный или обжаренный язык. Еще употребляли в пищу кишки крупного и мелкого рогатого скота. Их очищали, разрезали, мыли (холодной и горячей водой), очищали солью, удаляли продольный мышечный слой и лишние оболочки (слизистую, серозную). Почищенные кишки отваривали и обжаривали.

Из голени, хвостов лошади или крупного и мелкого рогатого скота готовили студень. Ноги обрабатывали следующим способом: обжигали, чтобы удалить шерсть, отрубали копыта, затем замачивали сроком до суток. Разрубали на более мелкие куски, затем варили несколько часов в соленой воде, пока мясо не отделится от костей. Потом мясо мелко резали, добавляли чеснок, лук, заливали бульоном и выносили на холод.

5.2. Колбасы

На протяжении всего рассматриваемого периода домашние колбасы высоко ценились татарами Среднего Прииртышья за вкусовые качества. Колбасы делали двух видов: из мяса, изготовленные сыровя-

лением, реже сырокопчением; колбасы второго вида – варились. Они готовились из субпродуктов, мяса и зерна. Колбасы первого вида – *ат казылык/казы/казлык/кайса* (вкл.: 22) в Среднем Прииртышье готовили повсеместно.

В качестве оболочек для колбас использовалось кишечное сырье (лошади, крупного рогатого скота). Брели как толстые, так и тонкие кишки – *кычкана эчак* (М. Кова)/*нечка эчак* (Гузенево).

Чтобы легче было их обрабатывать, резали на куски. Сначала кишки освобождали от содержимого. Если обрабатывали толстые кишки, то сначала их выворачивали, а затем очищали. Следующий этап – удаление жира. При этом удаляли продольный мышечный слой и лишние оболочки (слизистую, серозную).

Их солили (в рассоле) отдельно от мяса. Однако могли сразу и не солить, а замораживать до того момента, когда их нужно было использовать как оболочку.

Технология изготовления колбас включает несколько обязательных этапов: измельчение мяса, его посол, формовку колбас, их осадку, хранение*.

По составу фарша в Среднем Прииртышье условно выделяются два локальных варианта: 1. Территория Муромцевского (Гузенево, Черталы), Тарского (Сеитово), Усть-Ишимского районов, где использовали мясо одного вида – конину. 2. Территория Большереченского (Каракуль, Чеплярово, Черналы, Уленкуль) и Тарского (Речалово) районов, – помимо конины, использовали говядину с гусятиной или баранину с гусятиной.

Различия в составе фарша для колбас, как нам кажется, могут быть связаны с видовыми особенностями состава стада, а также местными традициями изготовления, которые бытовали в том или ином населенном пункте.

В деревнях Гуzeneво, Сеитово для приготовления колбасы брали жирное мясо со стороны пашины, с заднетазовой части. В д. Чеплярово – срезали мышечный слой в виде нешироких лент вдоль позвоночника, а также мякоть с заднетазовой части. В д. М. Кова – мясо с задних – *ортэ алта*, передних ног – *сан алта* и со стороны пашины. Для сравнения: казахи также использовали для *казы* реберные кости с салом со стороны брюшины [89, с. 167]. Казахи, проживающие на территории Омской области, называют эту часть туши лошади *казы* [23, с. 201].

* Мы использовали терминологический аппарат, общепринятый в производстве колбас и колбасных изделий [193, с. 104–143]

Тару – бочку, в которой хранили сырье зимой, заносили в марте – апреле. После того как мясо оттаивало, его резали, а затем солили.

Измельчение мяса играло не последнюю роль в приготовлении колбас. От размеров сырья и температуры зависела длительность выдержки сырья. Мясо резали на мелкие или средние куски и выдерживали от трех до пяти суток.

Посол сырья – этап очень важный. Заметим, что под посолом понимается не только смешивание мяса с солью, но и выдержка сырья. Куски мяса пересыпались солью. Помимо соли, добавляли лавровый лист (*лавровый лист*), чеснок (*чеснок*), перец (*перец*).

Количество вносимой в сырье соли зависело от того, проходил ли продукт термическую обработку, что было вызвано необходимостью регулировать активность микроорганизмов. Если колбасу термически не обрабатывали, то соли нужно было больше. Если брать современную шкалу, используемую при производстве колбас, то количество соли в вареных колбасах колеблется от 2 до 2,5 % к общей массе. В полукопченых и копченых колбасах количество соли – от 3 до 3,5 % к общей массе, а в сыровяленых колбасах содержание соли выше 3,5 % к общей массе [193, с. 108].

После того как фарш был готов, им наполняли оболочку, т. е. кишки. Наполнение производилось вручную. Для вязки батонов колбасы использовались хлопчатобумажные нитки фабричного производства.

На следующем этапе в процессе осадки фарш уплотнялся и становился монолитным, при этом колбасы выдерживались в подвешенном состоянии. Длительность осадки зависела от того, проводилась ли термическая обработка. Первоначально колбасу выносили в холодное помещение (сени, чердак) и там хранили. Это делалось для того, чтобы не возросло количество опасных микроорганизмов (например гнилостных бактерий, кишечной палочки). В мае на некоторое время колбасы вялили, вывешивая на солнце, или сушили в печи, если была ненастная погода. После чего *казы* была готова к употреблению. При желании колбасу можно было еще колтить.

Колбасу употребляли с хлебом, варили на ее основе суп, брали с собой во время полевых работ. В Сеитово готовили блюдо на основе *казы*, называемое *кайгене*. В кастрюле кипятили воду, затем клали мелко порезанную конскую колбасу, около 10 штук яиц и лук. Все это кипятили около 5 мин.

Татары, проживающие в таких населенных пунктах, как Ашеваны, Б. Тебендя, Саургачи, Уленкуль, Эбаргуль, помимо *казы*, делали колбасу из субпродуктов (печень, легкое, сердце), мяса и крупы (пер-

ловой или рисовой). Субпродукты и мясо мелко резали, а не перемалывали на мясорубке, как это стали делать позже – во второй половине XX в., смешивали с крупой, солили. Начиняли фаршем оболочку из кишок крупного рогатого скота, затем некоторое время выдерживали в подвешенном состоянии, чтобы произошла осадка сырья, и варили. Татары, проживающие в Усть-Ишимском районе, такую колбасу называли *асеп* (Б. Тебендя)/*эзеп* (Ашеваны, Ильчебага, Эбаргуль).

§ 6. Рыбные продукты и блюда

Рыба была важным источником питания для жителей населенных пунктов, расположенных рядом с пойменными водоемами и большими реками.

По нашим полевым этнографическим материалам, рыба (*балык/палык*) [249, с. 168] играла значительную роль в питании жителей таких деревень, как Инцисс, Сеитово, Чеплярово, Эбаргуль и др.

Традиционно татары Среднего Прииртышья употребляли рыбу в вареном – *пешери балык*, обжаренном – *кыздыру балык*, сушеном виде – *куру балык*. В сыром виде употребляли только стерлядь. Перед употреблением ее на непродолжительное время солили (Б. Тебендя, Саургачи, Сеитово).

Части тушки рыбы назывались по-татарски: голова – *баш/паша* (Эбаргуль), хвост повсеместно в Среднем Прииртышье – *койрык*, плавники – *канат* (Сеитово)/ *канат*, икра – *ультык* (Эбаргуль), чешуя – *кабык* (Б. Туралы) [249, с. 113]/*касмак* (Тарский район, Эбаргуль) [249, с. 122], жаберная крышка – *шагай* (Б. Тебендя)/*шыгай* (племя *коурдаков* по В.В. Радлову) [249, с. 252].

Разделка рыбы проводилась в несколько этапов: снимали чешую (при желании ее не удаляли у мелкочешуйчатой рыбы), если была необходимость, удаляли плавники, затем – внутренности – *эчеге* (Эбаргуль) через разрез в брюшке. Выпотрошенную рыбу промывали. Как пишут А.Г. Селезнев, И.А. Селезнева и Е.А. Бельгибаев, согласно правилам, установленным шариатом, у рыбы обязательно делали поперечный надрез около головы, для того чтобы выпустить душу (*чон*). Одновременно нужно было прочитать молитву [177, с. 202].

Крупных щук, стерлядь, осетров, налимов, чебаков заготавливали впрок на зиму с помощью соления и сушения. Рыбу солили чаще сухим способом. Выпотрошенной рыбе делали на тушке надрезы, пересыпали солью, ставили под гнет на 2–3 дня. Чтобы соленую рыбу

(тозлы балык/тос балык) посушить, ее нанизывали через глазные отверстия или жабры на нитку или бечеву, затем вывешивали в тени или помещали в печь, когда была сырая погода.

Сушеную рыбу употребляли с гарниром – картофелем (*беренге/картон*) или без него. В д. Б. Туралы сушеную рыбу размельчали в ступе. В результате получалась рыбная мука, называемая *овонца* (видимо, название произошло от термина *ауанца*, обозначающего в этих местах чугунную ступу. – М. Т.).

Еще один известный татарам Среднего Прииртышья способ сохранения рыбы – это копчение, его применяли не настолько часто, как сушение. Сначала рыбу также потрошили, солили, коптили, используя березовые гнилые дрова, т. к., по сообщению информаторов, они почти не дают дыма.

Одним из самых распространенных жидких блюд из рыбы была уха – *балык шурпа* (Гузенево, Инцисс)/*шурпа* (Уленкуль). Блюдо готовили из свежей рыбы, реже – сушеной. По мнению некоторых информаторов, чтобы уха получилась вкусной, рыбу нужно варить как можно дольше, чтобы она разварилась. В бульон добавляли дикий полевой лук, у кого была возможность – картофель, репчатый лук.

В уху из налимов клали печень (*наур*) рыбы. Сваренную печень вынимали из бульона, толкли ложкой и массу клали в жидкую основу ухи. Так, например, готовили жительницы д. Эбаргуль, по их мнению, вкусовые качества блюда от этого только улучшались. Еще один способ улучшения вкусовых качеств ухи или других рыбных блюд, известный татаркам д. Эбаргуль, – это влить немного молока или добавить сметаны. Такой же прием использовали и в других населенных пунктах Среднего Прииртышья, например в деревнях М. Кова, Чеплярово.

Одно из вкуснейших блюд из рыбы, приготавливаемое татарскими женщинами, – рыба в сметане. В Каракуле, М. Кове, Уленкуле ее готовили следующим способом: рыбу отваривали в небольшом количестве жидкости, затем бульон сливали, добавляли сметану и тушили некоторое время.

Распространенным блюдом была обжаренная рыба. Потрошенную промытую рыбу, обваляв в подсоленной муке целиком или порезав на куски, жарили в сковороде на сливочном или растительном масле. Иногда, чтобы рыба была вкуснее, добавляли сметану.

Повсеместно делали рыбный пирог – *ратник/эратник* (на территории Большереченского, Тарского (Сеитово), Усть-Ишимского (Ашеваны, Эбаргуль районов) или *балык* (Б. Тебендя)/*балык балеш* (Инцисс)/*балык буряк* (Гузенево)/*балык пирог* (М. Кова). Его способ приготовления в различных населенных пунктах Среднего Прииртышья прак-

тически не отличался. Для пирога в д. Гузенево использовали жирную рыбу (язь, карась). В деревнях М. Кова, Эбаргуль нам довелось пробовать пироги с чебаком, щукой, карасем. Потрошеную рыбу солили, перчили, добавляли мелко порезанные лук и укроп. Выпекали такие пироги в печи в сковороде или на металлических листах, поэтому форма изделия могла быть разной – круглой или четырехугольной.

Обычно рыбные пироги употребляли с чаем. Начинку пирога из рыбы и его основу из хлеба ели отдельно. Сначала съедали самое вкусное – рыбу, потом корочку – *балық таи*. Попутно приведем для сравнения слово, обозначающее в тобольском говоре "корочку", – *қойық* [249, с. 127].

В заключение добавим, что, помимо рыбы, в пищу употребляли также и ее икру, добавляя в уху, что улучшало вкус блюда, или поджаривали вместе с рыбой. Во время нереста, когда недостатка в икре не было, ее солили и употребляли с картофелем, хлебом.

§ 7. Растительная пища и блюда

В рассматриваемое время татары Среднего Прииртышья употребляли в пищу зерна злаковых, дикорастущие растения и их плоды, грибы, овощи, а также ягоды садовых растений.

7.1. Злаковые растения

Сырое зерно татары перерабатывали на водяных мельницах или ручных жерновах – *құл тирмен* в крупу (*ёрма*) и муку (*оң*) на протяжении всей первой половины XX в.

Жидкие блюда с крупой в кухне татар Среднего Прииртышья представлены похлебками и супами на мясо-костном бульоне или на молоке и воде.

"Суп" в языке тарских татар обозначается сложносоставным словом *қасан аш* (Яланкуль) [249, с. 122]. Употребление жидкой пищи на татарском языке звучит как *аш еңу/аш иңу* (курдакско-саргатские татары) – "есть суп, обедать" [249, с. 34].

Для супа *уря* использовались крупы из зерен ячменя, пшеницы или риса. Правда отметим, что употребление риса получило распространение среди татар Среднего Прииртышья только в послевоенное время. На протяжении всей первой половины XX в. эту крупу чаще использовали для приготовления блюд только семьи зажиточные и среднего достатка.

Мясо для *уря* варилось около или более двух часов, затем всыпали крупу, через некоторое время добавляли картофель и доваривали суп до полной готовности.

Суп *уря* на молочной основе готовился реже, чем на мясокостном бульоне. Технология приготовления этого супа была похожей на молочные супы *яуган аш* и *сютле аш*, описанные в § 4.

В заключение нельзя не отметить, что в кухне сибирских бухарцев (вошли этническим компонентом в туралинскую подгруппу тарских татар. – М. Т.) было известно несколько разновидностей супа с крупами: пшеничный (*тарык урэ*), перловый (*куцэ урэ*), рисовый (*корей урэ*) супы. Их описание, приводимое Ф.Т. Валеевым [46, с. 237], принципиально не отличается от вышеизложенного.

Употребление каленого зерна. Татары Среднего Прииртышья употребляли в пищу целые зерна пшеницы – *кусла ботай* (Нагорная) [249, с. 111]/*куслэтэ* (Тайчи) [249, с. 111]/*потой* каленые или обжаренные в масле. Называлась эта пища *қаурмач*. Зерна обжаривали на сковороде или в котле, по словам информаторов, "до красного цвета", затем провеивали на ветру, таким способом удаляли оболочку, и *қаурмач* был готов к употреблению. За счет высоких вкусовых качеств татары считали его лакомством. Второе, пожалуй, более важное назначение каленых зерен – это их переработка на *талкан*.

Талкан. В основном *талкан* готовили из пшеницы, ячменя, реже из овса (*соло*). По информации 1975 г., полученной в с. Уленкуль, для его изготовления также использовали просо. *Талкан* готовили несколькими способами:

1) *Қаурмач* (из пшеницы, ячменя) засыпали в ручную мельницу и перемалывали несколько раз. Муку пересыпали на металлический лист или в другую посуду и провеивали, освобождая от кожуры, – *кибэк/курба* (Тюрметяки)/*қабық* (М. Кова, Тоскино). Таким образом получался *талкан* – мука из размолотых жареных зерен. К приведенному описанию добавим, что таким же способом делали *талкан* барабинские татары (Кошкуль).

2) *Талкан* из овса татары Среднего Прииртышья готовили иначе (Ашеваны, Киргап, Уленкуль, Черталы). Зерно засыпали в большой котел, заливали водой, варили около часа. Сваренное зерно сушили на солнце или в печи (*миц/мич*) на железных листах (*калай*). Чтобы лучше очистить зерна от оболочки, их дробили в ступе (*килэ*), потом просеивали через сито и перемалывали на ручной мельнице несколько раз, чтобы получилось как можно больше *талкана*.

Татары Среднего Прииртышья употребляли *талкан*, смешивая с сырым молоком. Перед употреблением смесь некоторое время (до 30 мин) настаивалась.

Таким образом, в рассматриваемое время в Среднем Прииртышье изготовление *қаурмача* и *талкана* было распространено среди татар повсеместно. Во второй половине XX в. употребление в пищу целых или размолотых каленых зерен уменьшилось.

Для сравнения добавим, что в аулах барабинских татар Кошкунле и Тебиссе традиция употребления в пищу целых и перемолотых в муку каленых зерен сохраняется в настоящее время (вкл.: 23).

Каша из зерна и муки

Понятие о каше в сибирско-татарской диалектной лексике передается словом *потқа* [249, с. 176] и его фонетическими вариантами *ботқа/бутқа*.

В первой половине XX в. для приготовления каш татары Среднего Прииртышья использовали крупы из пшеницы (*бодай ёрма*), овса (*соло ёрма/сопы ёрма*), ячменя (*ёрма*). Такие каши варили на воде, или жидкая основа состояла из нескольких частей воды и молока либо только из одного молока.

Еще в последней трети XX в. татары Среднего Прииртышья из овсяной крупы готовили кашу *сук/сюк* (Киргап). Как пишет Ф.Т. Валева, тарские татары варили крупу в подсоленной воде, ее остатки сливали и добавляли молоко. Потом каша прела несколько часов и была готова к употреблению с маслом, молоком [45, с. 129]. Практически такой же способ приготовления этой каши был зафиксирован нами в д. Тюрметяки, с. Уленкуль.

Еще одна разновидность каши, о которой нужно обязательно сказать, называлась *пацау* и отдаленно напоминала плов "неоткидного" типа. Эта похожесть прослеживается только в способе приготовления – в последовательной закладке и тепловой обработке масла, мяса, овощей, риса в одном котле.

Вначале в котле варили мясо, затем добавляли крупу, морковь и лук, но овощи могли и не использовать для ее приготовления. Эта каша готовилась из крупы пшеницы, либо овса, либо ячменя (Ашеваны, Б. Тебендя, М. Кова, Тюрметяки, Чеплярово). Более зажиточные семьи использовали для каши рис (*доге/көрөц/куруц*). Более широкое распространение каша с рисом получила только во второй половине XX в.

Способ приготовления мучной каши у татар Среднего Прииртышья в XX в. был прост: в кипящее молоко засыпали пшеничную муку и солили. Такую кашу называли *оң тутқа*. Однако татаркам были известны другие мучные каши с другими, нежели *ботқа/бутқа/потқа*, названиями.

В значении "мучная каша" татары Среднего Прииртышья также употребляли слово *саламат*. По словам жительницы д. Речалово А.А. Му-

хаметовой, пшеничную муку (*потой оң*) поджаривали на масле, а затем добавляли в кипящую воду или молоко. В д. Тоскино в конце XX в. *саламат* готовили иначе: пшеничную муку засыпали в кипящее молоко, варили некоторое время.

Этой кашей кормили маленьких детей, а по другим сведениям, *саламат* употребляли беднейшие слои населения в первой половине XX в. (Речапово).

И. Юшков в 1861 г. описывал "заварную кашу из муки, поджариваемой на масле"; она называлась *боламык/буламук* [284, с. 351]. По данным, полученным в ходе этнографических сборов, в деревнях Альменево, Гузенево в 1982 г. и 2001 г. *буламык* готовили иначе: в кипящее молоко засыпали муку, часто ржаную (*арыш оң*), и варили некоторое время. Жительница д. Гузенево В.И. Белялова рассказывала, что *буламык* готовили во время войны, когда не хватало продуктов для приготовления вкусной и питательной еды. В послевоенное время, когда питание жителей д. Гузенево улучшилось, необходимость варить кашу *боламык/буламык* отпала.

Юшков отмечал, что татары Tobольской губернии готовили *алюва* из "пшеничной муки, перемешанной со сметаной и обжаренной в большой сковороде (*таба*) или кастрюле" [284, с. 351–352].

Во второй половине XX в. благодаря доступности сахара стало возможным изменение способа изготовления данного блюда, а именно смешивание жареной муки не со сметаной, а с сиропом. Поэтому *алюва* трансформировалась в сладкое блюдо *халва*, которое полностью вытеснило эту кашу во второй половине XX в.

Опишем изготовление *халвы*. По словам информаторов, необходимо 1 кг растительного или сливочного масла, 2 кг пшеничной муки (*потой оң/бодай оң*), а для сиропа – 0,5 л воды, 300 г сахара. Если использовали растительное масло, то сначала его прокаливали, затем в сковороду или котел насыпали пшеничную муку и обжаривали до золотистого оттенка. Потом делали сироп (*щербет*), его смешивали с обжаренной мукой и выносили на холод, чтобы *халва* застыла.

В заключение подчеркнем применение в кашах обжаренной муки, что, видимо, было характерной чертой кулинарных навыков татар данного региона. Этот прием в основном использовался в первой половине XX в. Особенностью татарских каш как из зерна, так и муки было то, что их только солили и не добавляли сахара. Причем эта вкусовая специфика сохраняется и в настоящее время.

Блюда из теста. В рассматриваемый период татары Среднего Прииртышья умели готовить разнообразные изделия из теста (*камыр/*

кур). Для их изготовления чаще использовали пресное (*цөцө камыр*), чем кислое, тесто (*ачетку камыр/эце камыр/эче камыр*). Обратим внимание, что и в настоящее время большинство информаторов также отдают предпочтение пресному, а не кислому тесту.

Татары Среднего Прииртышья применяли несколько способов тепловой обработки теста: варка в жидкости, жарение в большом количестве жира и масла, выпекание в пекарной камере.

В кухне татар Среднего Прииртышья в жидкости варили такие изделия из теста без начинки, как кусочки теста (*чумара* и *умач*), лапшу (*онаш*), как правило, их готовили в мясо-костном бульоне или в молоке. Кроме вышеперечисленных изделий, в воде варили пельмени – *цөцбэрэ* [249, с. 241] (Тарский район)/*цөцбүрэ* (Речапово)/*цүцбара/чүцбара* или *пелмән*, относимые к группе изделий из теста с начинкой (мясной или рыбной) закрытого вида. Рассмотрим подробнее технологию изготовления блюд.

Тарские татары (Уленкуль, Черналы) готовили суп *чумара/чумара*. Жидкая основа – молоко или мясокостный бульон. В нее вливали жидкое, тщательно размешанное без комков тесто. *Катык* и мята (*елувыт* [46, с. 238]) использовались татарами как приправа для этого супа, если он готовился на мясокостном бульоне.

Особенностью в приготовлении данного блюда было тщательное микширование продуктов. Это отмечали сами информаторы, в разговоре с нами они называли суп "болтушкой". Кроме того, использование в заправке жидкого теста отличало *чумара/чумара* от описанного ниже супа *умац/умач*.

Основной компонент супа *умац/умач* – это небольшие комочки теста, вроде клецок. В самом названии данного блюда заложена специфика их приготовления. Оно восходит к глаголу *уу* – "затереть" + *аф.* = *мач*, – *малы* [260, с. 76–77]. Для приготовления теста требовалось в среднем 2–3 яйца, мука и несколько столовых ложек молока. При смешивании получалась довольно жидкая масса, ее затирали ладонями, в результате получались бесформенные кусочки теста. Их опускали в жидкую основу супа (молоко или мясо-костный бульон). Для бульона (*шурпа*) брали мясо любого вида – баранину, говядину или гусятину. В независимости от того, какая жидкая основа использовалась, добавляли порезанный картофель.

Суп с лапшой был одним из традиционных блюд не только в Среднем Прииртышье, но и в других местах проживания татар Западной Сибири. Поэтому умение приготовить домашнюю лапшу было важным для татарской женщины. В некоторых населенных пунктах

Среднего Прииртышья одним из испытаний невесты было умение искусно готовить лапшу.

В д. Инчисс одна порция теста для лапши замешивалась на двух-четырех яйцах. В д. Чергалы – на трех яйцах и молоке. В д. Эбаргуль мы наблюдали изготовление лапши для поминального супа с лапшой (*оң аш*). Ее готовила жительница этой деревни – Роза Гариповна Миргалиева, родственница умершей женщины. Опишем этот процесс, потому что изготовление лапши для повседневной или обрядовой трапезы практически не отличалось.

Тесто замешивалось из яиц, жидкости (воды, в редких случаях использовали молоко) и муки. Разбив при помощи ножа 4 яйца (*юмуртка*), не размешивая их, женщина переложила в большую металлическую миску (*табак*). Она добавила около стакан воды (примерно 200 г), насыпала почти 3 полных блюда пшеничной муки (*оң*) и содержимое миску перемешала кистью руки (*кул*).

Следующий этап заключался в том, чтобы выкатать и размять тесто, не используя скалку. В русском языке данные действия называются словом *сучить* [154, с. 387]. В сибирско-татарской диалектной лексике (в тарском говоре) "месить, мять, раскатывать" передается словом *уау*, которое восходит к глагольной основе *уа-* [249, с. 224]. На этом этапе Р.Г. Миргалиева добавила муки. Затем разделила тесто на три части, закатав в шары.

Следующий этап, если оперировать кулинарными терминами, называется предварительная расстойка, которая длилась приблизительно 15 мин. В кулинарии предварительная расстойка производится для улучшения структуры кусков теста после их разделки [147, с. 5].

После предварительной расстойки – раскатывали куски теста. Чтобы хорошо раскатать кусок пресного теста, женщине нужно было обладать определенными навыками, потому что в процессе этой операции тесто то наворачивалось на скалку, то раскручивалось (вкл.: 7). При раскатке сочень посыпался мукой, чтобы тесто не прилипало к скалке. В результате получался очень большой сочень круглой формы толщиной приблизительно 0,1–0,2 см.

Чтобы сочни подсохли, их раскладывали на подушках (вкл.: 8). Раньше такие сочни клали на лист или на другой, подходящий для этих целей предмет, затем помещали на плиту печи на короткое время.

На заключительном этапе сочни накручивались на скалку, вдоль нее тесто разрезалось на две равные половины, они, в свою очередь, также еще один раз были разрезаны на более узкие части (вкл.: 9). Окончательно их измельчали до узких недлинных полосок теста, разре-

зая длинные узкие полосы поперек (вкл.: 10). Полученный полуфабрикат перекладывали на посыпанный мукой металлический лист (*тимер*).

У татар Среднего Прииртышья повсеместно был распространен суп на мясо-костном бульоне с лапшой – *оң аш* (Черталы)/*шурба/шурпа* (Инцисс), в некоторых населенных пунктах его также называли *токмач* (Б. Тебендя, Инцисс, Речапово).

Для супа использовали различные виды мяса – говядину, баранину, курятину и др. Если суп готовился для праздничных и обрядовых трапез, тогда предпочитали баранину.

Обычно мясо отваривалось в котле, а во второй половине XX в. – в кастрюле (*кастрюль*). Вареное мясо срезали с костей, резали на мелкие кусочки, складывали в большую миску или блюдо и выставляли на середину стола, а бульон или суп подавали каждому участнику трапезы в столовой посуде.

Замес теста для *бешбармака* производился так же, как и на лапшу (*оң аш*). Только тесто раскатывалось толще, сочень разрезался на кусочки произвольной формы и размеров. Они зависели от желания хозяйки, а также традиций изготовления блюда в том или ином населенном пункте. Так, к примеру, в д. Инцисс их резали в виде ромбов и прямоугольников, в с. Уленкуль – прямоугольников. Тесто варили в бульоне. Подавая *бешбармак* на стол, сначала на блюдо выкладывали мясо, поверх куски теста, на них репчатый лук. В конце XX в. в это блюдо стали добавлять картофель; заливали бульоном либо наливали его в пиалы.

Для изделий из теста с начинкой, таких как пельмени – *цецбэра* [249, с. 241] (Тарский район)/*цецбүрэ* (Речапово)/*цуцбара/чучбара* или *нелман*, готовили пресное тесто, как на лапшу. Состав продуктов, из которых замешивали тесто, способ его изготовления были такими же, как и для лапши.

Для пельменей сочень разрезался на квадраты, размер которых был приблизительно 30 × 30 мм, на середину каждого из них клали начинку. Сочень сгибали пополам и защипывали края изделия по периметру. Затем два ближайших конца поперечных сторон изделия соединяли.

В качестве начинки для пельменей использовали мелко порубленные кусочки мяса. В д. Инцисс, по словам информатора Ф.Б. Низамудиновой, только баранину. В тех населенных пунктах, где рыбные продукты занимали важное место в рационе, начинку для пельменей могли готовить из рыбы.

Пельмени варили в подсоленной воде, на стол подавали с маслом и сметаной.

В заключение отметим, что в первой половине XX в. и в послевоенное время пельмени – это больше праздничное кушанье, нежели повседневное.

В кухне татар Среднего Прииртышья значительная группа изделий из теста без начинки и с начинкой жарилась в масле или жире. Таким способом готовились оладьи и блины (*коймок*), лепешки (*кабыртма* и *патыр/пәтер*), *баурсақи, чак-чак*. Татарки жарили изделия из теста с начинкой закрытого вида, вроде пирожков (*бурек/буряк/пирог* и *сумса*), и полузакрытого вида, называемые *өч почмак, пәрәмиц/пәрәмич*.

Из жидкого теста стряпали блины и оладьи. Назывались они одним общим словом *коймок/куймок* (Сеитово)/*кыймок*. Название данных изделий произошло от глагольной основы *көю-* в значении "лить" [165, с. 245]. Наливание полуфабриката – одна из необходимых операций при изготовлении этого изделия, кроме того, название точно характеризует консистенцию теста.

Тесто замешивали из муки, молока, яиц, соли, топленого или растительного масла, позже для его улучшения татарки добавляли соду. Нам известно использование пшеничной муки для оладьев и блинов, хотя это не исключает применение другого вида сырья. В среднем клали в тесто 3–4 яйца на 1 л молока. На оладьи тесто замешивали гуще, чем на блины. Блины и оладьи жарили на минимальном количестве масла.

Из крутого теста татары, проживающие в северной части Среднего Прииртышья (в настоящее время – это Тарский, Тевризский, Усть-Ишимский районы Омской области, Вагайский район Тюменской области), делали пресные лепешки *патыр/пәтер* [249, с. 171] или *пәтәр-чипә/тене* (Б. Тебендя) (вкл.: 24). Обычно эти лепешки заводились на простокваше, муке, яйцах, масле, соли. Во второй половине XX в. в тесто стали добавлять еще и соду. В д. Саургачи рецепт был несколько иной: 1 л молока, 1 стакана масла, 2,5 кг муки, половина чайной ложки соды. Лепешки обжаривали в небольшом количестве растительного масла или в жире на сковороде или их выпекали в печи.

Перед тем как жарить лепешки, чтобы они лучше пропекались, их протыкали заостренным предметом. В д. Б. Тебендя для этих целей женщины использовали птичью кость, название ее не зафиксировано. Но известно, что в тобольском говоре такая косточка называлась *цикен* (Чебурга) [249, с. 238]. Добавим, что помимо птичьих костей для этих же целей использовались штампы.

В коллекциях МАЭ ОмГУ хранится один штамп для теста, правда привезенный В.Б. Богомоловым от заболотных татар из д. Топкинской в 1983 г. Приведем его описание, т. к. это единственный эк-

земляр в коллекции музея: "Штамп для теста – *пикич*. Вырезан целиком вручную из тонкой дощечки. Хорошо заполирован. Состоит из ручки и рабочего конца, прямоугольных в поперечном сечении. Ручка на наружном конце имеет подквадратное отверстие для подвешивания. Ручка ровная, к рабочему концу плавно расширяется, на торце вырезано по четыре зубца в два ряда. Длина – 19,3 см, ширина рабочего конца – 2,8 см, толщина – 1,2 см. Сохранность хорошая. Использовался такой штамп для нанесения узоров на праздничном хлебе – *патыр* в XX в. Изготовлен отцом дарителя" [116, с. 61, 188].

Добавим, что в 2004 г. нам удалось зафиксировать у заболотных татар другой вид штампа (*цикен*). Он сделан из бараньей косточки. Насколько нам известно, в настоящее время татары Среднего Прииртышья не применяют косточки животных и птиц в качестве штампов, они протыкают лепешки вилкой.

Лепешки *патыр/патыр* готовили тогда, когда нужно было быстро приготовить изделие вместо хлеба. Их ели вместе с другой пищей, подавали к чаю.

Лепешки из кислого хлебного теста назывались *кабыртма* или *куттерма*. Хозяйки стряпали их немного раньше, чем хлеб. Когда печь еще только топилась, на плите печи в сковороде хозяйка готовила лепешки. Они могли быть различной формы, чаще четырехугольной или круглой. Это зависело от фантазии хозяйки, от традиций, существовавших в семье. Перед тем как обжарить лепешки, чтобы они лучше пропеклись, их прокалывали заостренными предметами. В настоящее время для этих целей применяют вилку.

В традиционной кухне татар Среднего Прииртышья довольно большая группа разнообразных изделий из теста, жаренных в масле, называлась *бавырсақи/баурсақи/навырсақи/паурсақи*. Они готовились по случаю празднования каких-либо событий. В д. Б. Карагай в 1985 г. информаторы рассказывали, что *будто бы впервые название баурсақ прозвучало в рассказе о праздновании Айт намаза – одного из важнейших мусульманских праздников, когда это блюдо готовят в каждом доме. Те же жители деревни, которые не умеют его готовить, просят сделать пожилых людей за плату, [по цене] 2 рубля, а там уже кто сколько даст*

Летом 2001 г. в д. Эбаргуль автор участвовала в изготовлении *бавырсақов/баурсақов/навырсақов/паурсақов*. В работе с пресным тестом в процессе изготовления *бавырсақов/баурсақов/навырсақов/паурсақов* татарки Среднего Прииртышья применяли все известные навыки и знания, поэтому подробно опишем технологию данного изделия на примере наших наблюдений. Тем более, что во второй полови-

не XX в. сам процесс изготовления, видимо, подвергся не слишком большим изменениям.

Весь процесс можно разбить на несколько этапов: замес теста, его разделка на полуфабрикат и завершающая стадия – обжаривание полуфабриката в большом количестве масла.

На первом этапе Роза Гариповна Миргалиева сделала замес теста. Она использовала 8 яиц (*юмыртқа*), каждое из которых разбила о край блюда (*табакча*). Разбитые яйца поместила в большую металлическую миску (*табак*), при этом она их не разболтала. Добавила 8 ложек молока и содержимое перемешала кистью руки (*кул*). Насыпала в миску по 2 щепотки сахара (*қанит*), соли (*тос*), соды (*сода*) и все смешала рукой. Насыпала 4 полных блюда муки и перемешала (вкл.: 11).

Затем она выкатала и размяла тесто, что является важной операцией при подготовке пресного теста (вкл.: 12). Во время данной операции периодически подсыпала муки. Роза Гариповна определила готовность теста таким образом: "месить нужно до тех пор, пока тесто при разрезании его ножом не станет пористым". Это состояние полуфабриката в разговорном языке называется *кус* [249, с. 110]*. Тесто получилось очень крутым. Она разделила его на четыре части, закатав в шары, оставила их для предварительной расстойки еще на четверть часа (вкл.: 13). Затем три из четырех шаров раскатала скалкой в сочень круглой формы толщиной 0,3–0,4 см. В процессе раскатки тесто то наворачивалось на скалку, то раскручивалось. Каждый получившейся сочень складывался вчетверо. Последний, четвертый шар женщина разделила на 14 частей и скатала в колобки (вкл.: 14).

Следующий этап – окончательная расстойка полуфабриката – применяется для того, чтобы выдерживать полуфабрикат при определенной температуре и относительной влажности воздуха с целью улучшения структуры и свойств (разрыхления и обеспечения необходимого объема) [147, с. 5]. Раскатанные пласты теста Р.Г. Миргалиева разрежала на полоски шириной 5 см, их концы соединяла, получившиеся в результате кольца сворачивала пополам (вкл.: 15). Этот вид *баурсақа* в д. Эбаргуль и других населенных пунктах Среднего Прииртышья называют *урама*. Готовый к обжариванию полуфабрикат клала на железный лист, поверх покрытый полотенцем. Помощницы Розы Гариповны выносили листы на улицу, где уже была подготовлена печь и сковорода с нагретым маслом.

* Сравните в диалектной лексике татар Западной Сибири имеется слово *кус*, которое на русский язык переводится как "крошка, крупинка" [249, с. 110]

При обжаривании *урамы*, чтобы кольца получались большими и пышными, после того как полуфабрикаты опускали в кипящее масло, их нужно было вращать, используя вилку, которую ставили в центр кольца (вкл.: 16).

Кроме *урамы* (вкл.: 17), женщина сделала еще другую разновидность *баурсақов* – *чалбак* (вкл.: 25). Сочень разрежала на широкие полосы, которые делила еще на несколько прямоугольных кусков теста. Потом в середине каждого делала разрез ножом в виде прямой линии, затем через него протягивала одну из половинок полуфабриката.

Каждый из 14 колобков последнего, четвертого шара она разрежала еще на несколько частей, потом их скатала в жгуты, концы каждого закрутила в противоположные стороны и соединила, таким образом получился *қалач баурсақ* (вкл.: 18–20). Помимо *қалач баурсақа*, из колобков сделала еще *қабач баурсақ*, раскатав тесто в сочень круглой формы (вкл.: 26).

Все полуфабрикаты помощницы Розы Гариповны жарили в покупном растительном масле. А в первой половине XX в. данные изделия обжаривали в топленом коровьем масле или животном жире. Хранят *баурсақи* во вместительной таре, в нашем случае была использована обычная картонная коробка прямоугольной формы.

Кроме д. Эбаргуль, в других населенных пунктах татар Среднего Прииртышья также было зафиксировано значительное разнообразие форм и способов изготовления обжаренного теста, известного под общим названием *бавырсақи/баурсақи/навырсақи/паурсақи*.

Урама была довольно широко распространена в Среднем Прииртышье. В д. Инцисс тесто замешивалось из чегырех стаканов муки, пяти яиц, четверти стакана свежего молока. В литературном татарском языке *урамма* означает "виток" [165, с. 87], так что название этого изделия вполне соответствует его внешнему виду. Повсеместно *урама* представляла собой витиеватое кольцо. Чтобы оно получилось, противоположные концы полосок теста шириной 3–4 см скреплялись между собой. Как мы уже писали, получившееся кольцо сворачивали пополам, надев на вытянутые пальцы руки. Полуфабрикат опускался в кипящее масло и вращался при помощи скалки или, как мы уже писали, вилки столько времени, пока кольцо не увеличится в объеме и не приобретет золотистый оттенок.

В д. Гузенево изделия такой формы назывались *қауцряк*. У Ф.Т. Валеева упоминается *санса баурсақ*, который по описанию похож на *ураму*: "...полоски теста, концы которых соединяются и затем опускаются в масло или баранье сало" [45, с. 130]. В зависимости от ширины полос у тарских татар тонкая *санса* называлась *еүкә*, а широкая – *явак* [45,

с. 131]. В словаре Д.Г. Тумашевой содержится упоминание еще об одном виде изделия из теста, очень похожем на вышеописанную *ураму*, – это "*майца* – тонкие полоски теста, изогнутые во время кипячения в масле" [249, с. 147].

Еще одна разновидность рассматриваемых изделий – *қосоқ паурсақ* [249, с. 169]/*қосық баурсақ/қосық паурсақ* представляла собой шарики или мелкие кусочки теста. Видимо, свое название изделие получило за размеры и форму, т. к. "*қосық*" в переводе "кедровые орехи" [249, с. 129]. В Среднем Прииртышье в населенных пунктах тарских татар эту разновидность *паурсақов* называли *вак баурсақ*, переводится как "мелкий баурсақ" [45, с. 130].

В деревнях Муромцевского района (Инцисс, Черталы) была зафиксирована еще одна разновидность *паурсақов* под названием *яйма* в виде круглых, довольно больших лепешек. В материалах этнографической экспедиции 1982 г. приводится рецепт изделия: минимальная порция пресного теста замешивалась из трех яиц, одной-двух столовых ложек молока, муки, соды. Обжаривалась *яйма* в топленом коровьем или растительном масле. Подавали на стол вместе со сливочным маслом и сметаной.

Хворост круглой формы довольно больших размеров в д. Тюрметьяки называли *кусле паурсақ*. Возможно, что этимология данного слово восходит к слову *кус* – "глаз" [249, с. 110].

Довольно широко среди татар Среднего Прииртышья был распространен *паурсақ* в виде тонкой лепешки полусферической формы, размеры которой варьировались в разных населенных пунктах. В д. Б. Тебендя, по словам информатора М.К. Ниясовой, их диаметр был приблизительно 7–9 см. Данное изделие и у тарских и курдакско-саргатских татар называлось *кэбэц баурсақ/кэбэц паурсақ*, что в переводе означает "тюбетейка" [249, с. 92].

Чтобы придать форму тюбетейки, женщина растягивала лепешку на коленке, тянув ее за края (Б. Карагай, Б. Тебендя, Саургачи, Тоскино). Во второй половине XX в. изготовление данного вида *паурсақов* усовершенствовалось – сочень стали раскатывать скалкой (*уклау*). Потом его "надевали" на перевернутую вверх дном трехлитровую банку и края тянули вниз. Таким образом получалось изделие полусферической формы, напоминающее тюбетейку; его опускали в кипящее растительное или хлопковое масло (Б. Карагай).

Кэбэц паурсақ, помимо Среднего Прииртышья, известен у других групп тоболо-иртышских татар – тобольских и тюменско-туринских. Описание приготовления данного изделия приведено у И. Юшко-

ва в описании пищи татар Тобольской губернии в 1861 г.: "Это род сдобного хвороста, как называют в Сибири, варенного в кипящем коровьем масле. пока середина его вздуется и баурсак примет вид шапки с красноватыми от пригоревшего масла ободками внизу и бело-желтою выпуклостью сверху. Сочни из сдобного теста для баурсаков скуются (? – М Т) на деревянном болване, похожем на парикмахерский, за неимением же его татарки употребляют без церемоний собственные колени. Баурсаки, намазанные медом или патокою и посыпанные толченым сахаром, как лакомство подаются вместо десерта, летом с ягодами (*мива*), а зимою с кедровыми орехами (*кусук*), изюмом и другими сухими фруктами – на свадьбах и других праздниках" [284, с. 352].

В Усть-Ишимском районе курдакско-саргатские татары готовили *чалбак* круглой, реже прямоугольной формы. У *чалбаков* прямоугольной формы в середине могли делать разрез и через него протаскивали одну из половинок сочня. Курдакско-саргатские татары, проживающие в Усть-Ишимском районе, готовили этот вид *наурсақа* для поминального стола.

В первой половине XX в. татары Среднего Прииртышья нечасто изготавливали *наурсақи* из кислого теста. Чаще их стали готовить только во второй половине XX в., когда дрожжи стали доступнее.

Нередко эти изделия делали в виде небольших калачиков, назывались они соответственно *қалач/қалач наурсақ* (Б. Тебенца, М. Кова, Эбаргуль) и *бурмача* (Гузенево, Уленкуль) (вкл.: 27). Изготавливали две разновидности – простую, в виде жгута теста, концы которого соединялись, и немного усложненной формы. В этом случае, прежде чем соединить концы заготовки, их закручивали в разные стороны.

В некоторых населенных пунктах *қалач наурсақ/қалач баурсақ* из кислого теста называли *қур наурсақ/қурлы наурсақ*. Возможно, слово *қурлы* образовано от основы *қур* – "тесто" [249, с. 134] + афф. –*лы*.

В д. Гуzeneво тесто для *қур баурсақ* замешивали следующим образом: сначала заквашивали в посуде закваску из оставленного кислого теста, наливали около 1 л воды и насыпали муки столько, чтобы тесто было чуть гуще, чем на блины. Закваска скисала около четырех часов, потом в нее вбивали от пяти до десяти яиц (в зависимости от того, сколько необходимо было сделать *баурсақов*), добавляли сметаны, сахара, все компоненты хорошо смешивали. Потом всыпали муки, ровно столько, чтобы тесто не прилипало к рукам. Закончив замес теста, его ставили расстаиваться на один час; после этого небольшие куски раскатывали в сочень круглой формы толщиной в полпальца. Сочень резали на прямоугольные полоски, которые разрезали на несколько небольших прямоугольных кусков.

В д. Тоскино *паурсақи* из кислого теста катали в виде длинных жгутов. Потом их сворачивали таким образом, что внешне они напоминали тонкие кишки в свернутом виде (вкл.: 29).

Добавим, что сейчас, например, в д. Тюрметяки из кислого теста готовят *кисма паурсак* прямоугольной формы с разрезом в середине, через который протягивают одну из половин сочня. Чтобы его приготовить, сначала заводят опару из дрожжей, теплой воды, небольшого количества муки и сахара. Когда опара подойдет, заводят тесто из полтора литра молока, муки, шести-семи яиц.

В заключение обзора необходимо сказать, что в каждом из населенных пунктов Среднего Прииртышья татарские женщины владели навыками изготовления как минимум двух разновидностей этого изделия. В качестве примера, помимо д. Эбаргуль, еще приведем сведения по д. Б. Тебендя, где местные жительницы умели готовить *уралма баурсак*, *кисма баурсак*, *большой баурсак* (судя по описанию это *қабәц баурсак* – М. Т.), *кыякча* – треугольник, толщиной около одного сантиметра, *қосуқ* – эту разновидность изделия делали на мусульманский обряд бракосочетания.

И последнее, необходимо отметить особенности технологического процесса изготовления *паурсақов/баурсақов/бавырсақов/навырсақов*. В основном их стряпали из пресного теста (*щөщө камыр*), реже из кислого (*ачетку камыр/эце камыр/эче камыр*). Как мы уже не раз отмечали, в первой трети XX в. татары не использовали соду и дрожжи фабричного производства, применяемые в кулинарии для увеличения объема, улучшения химических, физических свойств пресного и кислого теста, поэтому была необходимость в натуральных веществах, заменяющих искусственные. Лучше всего для этой цели подходит яйцо. Яичный альбумин является хорошим пенообразователем, придает изделию пористость и способность фиксировать структуру [205, с. 213]. Тесто, где добавляется яйцо, делается плотным, крепким, непроницаемым, все эти свойства необходимы пресному тесту, совершенно ему противопоказана водянистость [156, с. 52].

Еще одно блюдо, по технологии близкое к рассмотренным *паурсақам*, – сладкое блюдо *чак-чак*. Его стряпали для свадебных трапез в основном начиная со второй половины XX в. Тесто готовили так же, как и для пресных *баурсақов*. *Чак-чак* замешивался на муке, 16 яйцах, молоке или воде. Соотношение яиц и жидкости было 1: 1, в результате получалось довольно большое количество теста – как раз ровно столько, сколько было необходимым для праздничного блюда.

Первоначальные этапы изготовления *чак-чака* (замес, расстойка теста) в различных населенных пунктах Среднего Прииртышья не от-

личались и совпадали с приготовлением *паурсақов*. От теста, скатанного в небольшие шары, отрезали или отрывали маленькие кусочки, из которых катали жгуты, диаметр которых равнялся в среднем 0,5 см, затем их резали на кубики, либо из этих кусочков теста катались мелкие круглые шарики. Поэтому за форму и размер эти кусочки теста иногда называли *қосық* ("кедровый орех" [249, с. 129]). Затем кусочки теста обжаривали в говяжьем жире, или топленом масле, или масле растительного происхождения. Из меда и сахара делали сироп, в него их опускали и перемешивали. Готовый *чак-чак* выкладывался в виде горки обычно на столовую тарелку. Украшали изюмом, или ягодами, или кедровыми орехами, а во второй половине XX в. – цветными круглыми конфетами.

В заключение хотелось бы сделать несколько замечаний. Главное свадебное блюдо было дорогостоящим, т. к. мед всегда стоил недешево, а для приготовления настоящего *чак-чака* он необходим. Кроме того, изготовление *чак-чака* было достаточно трудозатратным. Поэтому сообщения информаторов о том, что его делала сама невеста, нам кажется не совсем точным, ей явно должна была помогать опытная женщина, которая уже готовила данное блюдо. Наверное, существовали мастерицы, которые искусно могли приготовить *чак-чак*.

В населенных пунктах татар Среднего Прииртышья повсеместно готовили полузакрытое изделие с начинкой из мяса – *пәрәмиц/пәрәмич* или *барамыч* (Б. Тебендя). Основные характеристики *пәрәмиц/пәрәмич* или *барамыч* – это круглая форма, практически полностью закрытое изделие с небольшим круглым отверстием сверху.

Начинку делали из мяса любого вида, исключая свинину. Мясо мелко резалось, во второй половине XX в. его стали перемалывать на мясорубке. В конце XX в. в ряде мест, как например в д. Сеитово, к мясу добавляли яйца, тертый картофель или немного манной крупы.

В деревнях Ашеваны, Сеитово тесто замешивалось не менее чем на четырех яйцах, соленой воде (либо молоке), муке, позже для улучшения теста стали добавлять соду. В д. Б. Тебендя тесто замешивали на меньшем количестве яиц. После замеса, расстойки тесто раскатывали в тонкие лепешки.

На середину сочня клали начинку, края заворачивали наверх, их защипывали слева направо таким образом, чтобы с боков изделия было закрытым, а в середине оставалось небольшое отверстие круглой формы. Сначала полуфабрикат обжаривали на той стороне, где дырочка, а потом переворачивали. Изделия жарили на сковороде или в котле в любом из жиров или масле. Зажиточные татары, когда ели *пәрәмиц/пәрәмич*, макали его в топленое масло.

Изделие *өч почмак/ычпочмак* было менее распространено в кухне татар Среднего Прииртышья. Технологический процесс его изготовления был похож на приготовление *барамыч* или *пәрәмич/пәрәмич*, однако изделие отличалось внешним видом – треугольной формой, что и отразилось в названии, оно в переводе означает "треугольник" [165, с. 624]. Добавим, что в некоторых населенных пунктах Среднего Прииртышья, например в д. Качуково, эти "треугольники" еще назывались *беляши*.

Из изделий из теста с начинкой закрытого вида широкий ареал распространения в Среднем Прииртышье имела *самса/сумса* (вкл.: 28). Чаще всего это изделие готовили из пресного теста. Его замешивали из двух-четырех яиц – *юмыртқа* или *кужэй* (Тюрметяки, Эбаргуль), молока, или простокваши – *очетке сют*, или сметаны, муки; с распространением соды – *сода/сутка* стали добавлять ее.

Набор продуктов, использовавшихся для замеса кислого теста в довоенное время, был практически таким же, но еще обязательно добавляли закваску, приготовлявшуюся на основе остатков теста или хмеля; со второй половине XX в. стали применять дрожжи фабричного производства.

После расстойки теста через 30–40 мин, используя скалку (*уклау*), раскатывали сочень толщиной около 0,5 см. На середину сочня клали чайную ложку начинки. В деревнях Саургачи, Тюрметяки, Эбаргуль начинку делали из измельченных картофеля (*картук*) или моркови (*кишер* или *сертке*). В Уленкуле, Черналах начинку нередко готовили из смеси мелко порезанных и пожаренных почек, печени (*бавыр/паур*), сердца (*йөрөк*), называемой *ливером*. Добавим, что в конце XX в. для начинки использовали и покупное повидло (*повидло*).

Поместив начинку на сочень, его сворачивали пополам, края фигурно защипывали так называемой в кулинарии "веревочкой" и оформляли в виде полумесяца. Затем полуфабрикат обжаривали в топленном масле (*сары май*), или жире (*май*), или в растительном масле (*қосоқ май*) в сковороде либо в казане.

Помимо *самсы/сумсы* татары рассматриваемого региона делали *бурек/пурек* (Берняжка, Гузенево)/*пурляк* (Уленкуль) или *пирог* (Чеплярово, Эбаргуль)/*пируг* (Качуково). Тесто замешивали из тех же продуктов, что и *самсу/сумсу*. Для пирожков делали как кислое, так и пресное тесто. Набор продуктов для теста, сам процесс приготовления полуфабрикатов были практически таким же, как и в случае с *самсой/сумсой*. Их обжаривали либо выпекали в русской печи (*мич/ихмак миц*).

Отличие между двумя изделиями заключалось во внешнем виде. По словам информаторов, *бурек/пирог/пурек* внешне был похож на русские пирожки, т. е. по форме напоминал эллипс, а *самса/сумса*, как

мы писали, была похожа на полумесяц. Также отметим, что для пирожков, как правило, не использовали начинку из ливера и мяса, а *самсу/сумсу* чаще готовили из пресного теста, хотя на этих различиях не будем сильно настаивать.

И еще, изделия, внешне похожие на русские пирожки, были, по всей видимости, менее распространены в кухне татар Среднего Прииртышья, чем *самса/сумса*, ее татары считали одним из вкуснейших кушаний.

Еще один вид закрытого изделия, о котором немного известно, назывался *ширбурак*. Его готовили жители Уленкуля, Берняжки. Жительницы с Уленкуль замешивали пресное тесто из муки, соды, 700–800 г молока, одного яйца и соли. Для начинки брали творог, 3 яйца, зеленый лук и соль. Раскатывали тесто толщиной 1–1,5 см, затем клали начинку, складывали сочень пополам, наносили 7–8 ударов ножом по краю изделия, чтобы лучше скрепить концы. Тесто прокалывали в нескольких местах. Пирог жарили в масле. К сожалению, приведенная информация дошла до нас обрывочная, ее дополняют сведения Ф.Т. Валеева: "Из кислого или пресного теста приготавливался пирог, начиненный творогом, – *ширбурэк*". Он также жарился на сковороде, по форме напоминал *сумсу*, но размером был гораздо больше" [45, с. 132].

Татары Среднего Прииртышья некоторые изделия из теста выпекали в печи (*икмак мич/миц/мич/олла миц*). Духовой шкаф газовой печи с этой целью стал широко использоваться у татар Среднего Прииртышья, по-видимому, с 1960–1970-х гг.

Во многих населенных пунктах Среднего Прииртышья готовили *шанги*, их еще называли *ватрушками*. *Шанга* или *ватрушка* готовилась круглой формы, больших или маленьких размеров, открытая сверху и чуть защипанная с боков, с творожной или картофельной начинкой.

В основном для данного изделия женщины заводили кислое, как на хлеб, тесто. Также известны случаи использования пресного теста для приготовления изделия, например, в д. Черталы его заводили на 3–4 яйцах, 1 л молока, соли, пол чайной ложки соды и добавляли около 7–8 стаканов муки.

Начинку для *ватрушки/шанги*, как правило, делали из толченого картофеля или творога, смешанного с небольшим количеством сметаны (Гузенево) (вкл. 6). Начинку помещали на середину круглого или овального сочня, его края защипывали таким образом, что в середине оставалось довольно большое круглое или овальное отверстие, поэтому по сравнению с *пэрэмиц/пэрэмич* данное изделие относится к открытому виду. Перед тем как полуфабрикат поместить в пекарную камеру печи, его смазывали топленным маслом.

Жительница д. Инцисс Р.Г. Гумерова рассказала еще об одном блюде – *чахолдак*, но эти сведения слишком кратки и к тому же единичны. Из этих скудных данных известно, что по набору продуктов, технологии приготовления оно не сильно отличается от так называемой *ватрушки/шанги*. Тесто замешивалось из одного яйца, 1,5 л молока, четырех стаканов муки, трех столовых ложек масла, одной чайной ложки соли. Готовое тесто делили на куски размером 6 × 6 см, в середине каждого делали ямку глубиной 20–25 мм, клали начинку из растертого творога, сверху смазывали яйцом. Выпекали в печи до готовности.

Таким образом, из приведенного описания можно сделать вывод, что *чахолдак* отличается от *ватрушки/шанги* внешним видом.

Следующая незначительная группа изделий из теста – пироги с мясом или с рыбой. Пирог с рыбой мы уже описали выше в § 3. Теперь рассмотрим пирог с мясом. Практически повсеместно в Среднем Прииртышье пирог с мясной начинкой назывался *балеш/бэлеш/палеч/палеш*. Правда, в д. Инцисс было зафиксировано еще одно название *баришка-рым* (?) (возможно, *балишкарын* – М. Т.).

Пирог чаще готовили зимой, когда располагали достаточными запасами мяса. Преимущественно его стряпали в праздничные дни. Татары считали этот пирог очень вкусным.

Как правило, для его изготовления замешивали пресное тесто (Гузенево, Качуково, М. Кова, М. Туралы), реже кислое. В состав пресного теста входили следующие продукты: пшеничная мука, мясной бульон либо вода, 2 яйца, соль (ее не добавляют в д. Гузенево). Во второй половине XX в. в тесто добавляли соду, менее одной чайной ложки.

Для начинки использовали куски жирной конины или говядины или гусиное мясо. В д. Чеплярово два последних вида мяса смешивали.

Мясо резали на мелкие кусочки, затем солили и перчили. По материалам, относящимся к последней трети XX в., в начинку стали добавлять крупу (гречневую – *гречка/қара*, либо пшено – *торык*, либо рис) или резаные картофель (Сеитово, Чеплярово) или капусту (Сеитово), для улучшения вкуса – лавровый лист, укроп, лук.

Тесто раскатывали скалкой. Чтобы удобнее было придать нужную форму, сочень помещали в глубокую посуду, например миску. На середину круглого сочня клали начинку и жир. Затем края теста поднимали вверх, как бы собирая или стягивая, сверху закрывали куском теста небольшого диаметра, называемого по-татарски *қапак* – "крышка". Выпекали его в сковороде (*таба*) в печи. Через минут тридцать его вытаскивали и на "крышке" ножом делали маленькое отверстие в виде треугольника, куда наливали кипяченой воды или бульона, затем эту дырочку закрыва-

ли. Начинка после этого разваривалась и становилась вкуснее. Затем *балеши* вновь помещали в печь.

В рационе татар Среднего Прииртышья одним из основных продуктов питания был хлеб. В разговорном языке татар Среднего Прииртышья имелось несколько названий – *икмак/икмак*, или *ити*, или *нан*. И. Юшков, описывая пищу татар Тобольского и Тарского округов Тобольской губернии в 1861 г., отмечал, что выпекают хлеб двух видов: пресный ржаной хлеб (*арыш-итмак*) и белый (*нан*) [284, с. 351]. В д. Б. Тебендя белый хлеб назывался *ақ икмак*, а черный хлеб – *кара икмак*, в д. Качуково – *икмак* и *ити*, в д. Тоскино – *ақ нан*, и *кара нан*.

С вечера хозяйка начинала готовить хлебное тесто. Она брала старое тесто – *ацитқы/кор* (Тарский район) [249, с. 131]/*очеткэ*, специально оставлявшееся после каждой выпечки в квашне – *квашня/курцияк* (прил. 7). К этому тесту добавляли воды, муки и оставляли скисать до утра.

Если не имелось старого теста, тогда варили новую закваску из шишек хмеля обыкновенного – *кэлмак* (*Humulus lupulus*)/*қомлак*, его клали в воду, добавляли вареного картофеля, затем эту массу кипятили, воду процеживали, в нее сыпали муки и оставляли скисать до утра.

Утром добавлялась вода и мука. Тесто поднималось два, а у некоторых хозяек и три раза. Затем наступала очередь вымешивать тесто. Во время этой операции хозяйка подсыпала муки, используя кухонную или столовую посуду (суповые тарелки, чайные чашки, блюда). Как только тесто переставало липнуть к рукам, но не было слишком упругим, формировали булки и оставляли их окончательно расстаиваться.

Все время, пока готовилось тесто и расстаивались булки, топились печь. Когда дрова прогорали, угли стробали в районе устья и помещали хлеб на под, используя для этого специальную деревянную лопату (*икмак крок*) (вкл. 5). В послевоенное время стали широко использовать специально сделанные металлические формы для хлеба обычно прямоугольной формы либо сковороды. Хлеб круглой формы и мелкие изделия из теста выпекали еще на металлических листах (*тимер колай*).

Татары Среднего Прииртышья, видимо, уже в начале XX в. выпекали из кислого теста мелкие изделия – булочки, называемые *кулча* и *тугац тугац*. Но в полевых материалах по Среднему Прииртышью информация о булочках из кислого теста (*кулча*) редка, а их описание скудно. Поэтому добавим, что у татар, проживавших в Тюменской области, изделие с названием чуть в ином фонетическом варианте – *көлчэн* – готовилось из "пресного теста круглой или прямоугольной формы" [45, с. 131]. По данным лингвистики, *көлчэ* в тюменском и тобольском говорах означает "булка, белый хлеб" [249, с. 102].

По сравнению с *кулча*, булочки из кислого теста, называемые *тугац*, на территории Среднего Прииртышья получили широкое распространение чуть позднее – во второй половине XX в, поэтому мы не будем их детально рассматривать. Отметим лишь, что в настоящее время они часто стряпаются для праздничных и обрядовых трапез.

В заключение хотелось бы еще раз отметить, что изделия из теста занимали важное место в рационе татар Среднего Прииртышья в XX в. Их употребление возрастало на протяжении второй половины XX в.

7.2. Травы, ягоды и грибы

Собирательством дикорастущих растений в Среднем Прииртышье занимались повсеместно. В основном этим промышляли женщины и дети. Особенно данный вид собирательства процветал во время Великой Отечественной войны, поскольку дикоросы компенсировали нехватку других видов пищи и были важнейшими источниками витаминов. В послевоенное время сборы дикорастущих растений и их употребление в пищу уменьшилось, но возросли сборы диких ягод, а также грибов.

Из борщевика или дягиля, называемых *болтырган*, варили суп. Первоначальная обработка съедобных частей *болтыргана* была несложная: листья мыли, толстый полый стебель очищали от кожуры. Листья и стебли измельчали и варили в воде. В такой суп помимо *болтыргана* добавляли картофель, крупу и дикий лук (*юва/йуа*).

Кроме растений семейства зонтичных (дягиль и борщевик), татары Среднего Прииртышья также варили суп из крапивы (*кацыткан/кочатлаз*).

Татары занимались сбором луковиц лилии кудреватой (*Lilium martagon L.*), или, как ее называли, *сарана*. Луковицы употребляли в сыром виде без других дополнительных продуктов. В фольклоре аялыньских татар упоминается об употреблении этого растения в трудные времена.

"*Кайгы кильте пашыма // Кус яшемэн ювынтым // Тошман пасты йортмыны // Саранаман туентым*" – "Когда горе пришло на мою голову, // То умывался я слезами // Когда враг на мою страну напал, // Я питался сараной" [45, с. 121].

Свежие ягоды татары употребляли с молоком, сметаной. Клюкву, бруснику морозили. Бруснику мочили в бочке с водой [177, с. 126]. Смородину татарки томили в русской печи до появления первого сока, а потом хранили в холодном месте и употребляли зимой. Смородину,

малину, клубнику, шиповник сушили, рассыпая тонким слоем. Зимой сушеные ягоды использовали как начинку для пирожков и киселя.

Практически повсеместно (Берняжка, Каракуль, Качуково, М. Кова, Уленкуль, Чеплярово, Черналы, Эбаргуль) зафиксировано изготовление татарками особого лакомства (*қақ*) из черной смородины, малины или земляники. По внешним характеристикам и отчасти способу изготовления татарский *қақ* отдаленно напоминает пастилу. Название "пастила" – это искаженное слово "постила", т. е. то, что постлано, расстелено, что характеризует один из основных этапов технологии приготовления [154, с. 316]. В этом заключается похожесть пастилы и *қақа*. Татарский *қақ* делали следующим способом: ягоды толкли, затем намазывали тонким слоем на деревянную доску или металлический лист, смазанные маслом, и сушили на солнце. В результате получались "пластинки" из толченой ягоды. Их употребляли с чаем либо использовали в качестве начинки для пирожков, предварительно размочив.

Черемуху также использовали как начинку для пирожков, но перед этим ее сушили, затем перемалывали на ручных жерновах, мясорубке либо толкли в чугунной ступе (Качуково, М. Кова, Сеитово).

Употребление в пищу грибов (*гумба/курустай/мишкае/мишкәләк*) было не столь распространено среди татар Среднего Прииртышья в первой половине XX в. В некоторых населенных пунктах татары их начали употреблять в пищу раньше, а в других – чуть позже, к примеру, в д. Чеплярово где-то в 1930-х гг. Добавим, что, по материалам Н.А. Халикова, большинство татар-мусульман Западной Сибири в начале XX в. грибы не собирало, называя их "русской пищей" [262, с. 73]. По нашим данным, в то время татары собирали ограниченный набор грибов: грузди, белые грибы. Грибы заготавливали на зиму, употребляли в соленом виде. Их замачивали в воде, чтобы очистить от грязи, затем вымачивали несколько раз, меняя воду, пересыпали солью; хранили в прохладном месте в ведрах или бочках.

7.3. Овощи

В первой главе мы уже писали, что татары Среднего Прииртышья в довоенное время занимались огородничеством, но оно не играло значительной роли в их хозяйстве. Употребление в пищу покупных овощей тоже было невелико. Поэтому в рационе изучаемого населения овощи занимали не столь значительное место по сравнению с молоч-

ным, мясными, рыбными продуктами, а из растительной пищи – злаковыми растениями.

И. Юшков в 1861 г. также писал, что "огородничество татар Гобольской губернии находится в младенческом состоянии. Они не занимаются им как особенным родом промышленности и произведений своих огородов никогда не пускают в продажу, заготавливая их только для собственного употребления. Картофель на зиму укладывают в бочки, пересыпая песком; чеснок и лук отделяют от перьев, и головки их сушат, а перья засаливают на зиму и употребляют как приправу к супу" [284, с. 353]. В это время татарки умели мариновать огурцы в кумысе, вместе с морковью. Как пишет И. Юшков, "ее предварительно разрезали ломтиками, втыкали в середину огурца, солили или обдавали горячим рассолом и опускали его в бочонок с крепким кумысом. Маринованные таким образом огурцы имели горьковато-кислый и жирный вкус" [284, с. 353]. А осенью из репы готовили кушанье, похожее на репу в супе у русских крестьян. Овощ очищали от кожуры, резали на куски, складывали в корчагу и заливали солодом (*чудю*), сделанным из горячей воды и муки. Затем корчагу закрывали толстым ржаным сочем с небольшим отверстием и помещали в пекарную камеру печи, через 12 ч блюдо было готово. Его употребляли в холодном виде [284, с. 353]. Еще, как пишет И. Юшков, татары лакомились сушеным горохом с дичью, предварительно отварив его с солодковым корнем [284, с. 353].

По нашим данным, в первой половине XX в. татары Среднего Прииртышья больше всего из овощей употребляли картофель: целиком отваривали в чугуне, употребляли как гарнир к мясу; добавляли в супы; толченым (*картуп буткасы* или *тукмак тюре*) использовали в качестве начинки для изделий из теста или как гарнир.

Кроме картофеля, в пищу часто употребляли капусту. Татарки готовили суп с капустой, картофелем, морковью и луком. Название этого супа – *кабышташ аш* произошло от основного компонента – капусты. Часть татарских семей практиковала соленье капусты на зиму. Ее рубили сечкой в деревянных корытах, солили и перекладывали в бочки, в которых хранили всю зиму.

Выращиваемые в огородах морковь, лук добавляли в различные блюда – супы и похлебки, кашу и т. д., а также использовали как компоненты начинки для изделий из теста. Из гороха татарки в печи варили кашу, которую ели с маслом.

§ 8. Пищевые жиры

Пищевые жиры играли большую роль в кухне татар Среднего Прииртышья. На различных маслах и жирах татарки жарили изделия из теста, мясные и рыбные блюда.

В довоенное время татары Среднего Прииртышья из *растительных масел* больше использовали в пищу рыжиковое, конопляное, льняное и меньше подсолнечное – *кумбя май* (М. Кова)/*май/қосоқ май* (Каракуль, Ченпярово).

Информаторы рассказывали, что переселенцы из Поволжья и с Урала, а также из Средней Азии умели готовить рыжиковое масло. Способ его приготовления известен лишь в общих чертах: зерна рыжика посевного (*Camelina sativa* (L.) Crantz-Burnett) очищали, засыпали в котел, подогревали на огне, помешивая мешалкой. Когда зерна распаривались, их перекладывали в деревянный ящик под пресс, масло стекало в тару. На рыжиковом масле, по словам информаторов, стряпали *наурсақи*.

Во второй половине XX в. татары стали больше употреблять в пищу подсолнечного масла, нежели рыжикового, конопляного, льняного.

Из *животных жиров* татары Среднего Прииртышья готовили на гусином (*қас май*) и конском сале (*ат май*), использовали перетопленное сало домашних животных и птиц. Старались не применять говяжье сало – *сары май/сыер май/тум май* (Гузенево, Качуково, М. Кова) в чистом виде, т. к. оно слишком быстро застывало в процессе готовки и становилось невкусным, поэтому делали смеси с другими видами животных жиров или подсолнечным маслом.

В рационе питания жителей тех населенных пунктов, где было развито рыболовство, для приготовления блюд использовался *рыбий жир*. Но он никогда не превалировал по сравнению с другими жирами. Чтобы получить рыбий жир, внутренности жирной рыбы помещали в котел или любую другую кухонную посуду и на медленном огне его вытапливали. Потом на поверхности ложкой собирали жировой слой.

Таким образом, татары Среднего Прииртышья использовали все доступные виды пищевых жиров. В рационе питания жителей большинства населенных пунктов изучаемого региона рыбий жир играл меньшую роль, по сравнению с растительным маслом и животным жиром.

§ 9. Напитки

На протяжении XX в. татары Среднего Прииртышья употребляли кисломолочные напитки, чай и чайные напитки, сладкие, слабоалкогольные и алкогольные напитки.

9.1. Кисломолочные напитки

Самым распространенным кисломолочным напитком был *айран/эйрэн*. Его делали из воды и творожистого сгустка, называемого *катык*. Их соотношение приблизительно 1: 2. Чтобы айран был холодным, добавляли лед. *Катык* с водой тщательно перемешивали, пока жидкость не становилась белого цвета.

В д. Сеитово *катык* смешивали со льдом, а не водой. По словам информаторов, на 1 л *катыка* необходим был кусок льда в два пальца толщиной. Лед заготавливали зимой, клали в тару и спускали в погреб. Как правило, *айран/эйрэн* делали летом, потому что он хорошо утолял жажду.

Реже, чем *айран/эйрэн*, татары Среднего Прииртышья употребляли свежую пахту – *көбе сөт/кюбю сют/пахта* или *май сит* (Уленкуль, Б. Тебендя).

Татары Гузенева и Чертаюлов употребляли *кумыс*. К сожалению, в источниках имеются лишь обрывочные сведения об его изготовлении. *Кумыс* делали из цельного кобыльего молока. Молоко скисало в деревянной посуде с высокими стенками, к примеру, это могла быть маслобойка. В течение нескольких дней молоко подливали. Содержимое посуды перемешивали несколько раз в день. В материалах этнографической экспедиции 1982 г. есть сведения, что содержимое посуды мешали несколько раз в день до 20–30 мин. Из этнографии казахов известно, что, чем чаще перемешиваешь содержимое, тем лучше получается *кумыс*. Считалось, что хорош *кумыс* той хозяйки, которая заботливо, часто его перемешивала [256, с. 267].

Информатор А.А. Мухамедов из д. Речатово рассказывал о том, что жители этого населенного пункта готовили слабоалкогольный напиток из конского молока – *карычема*. Молоко, по выражению информатора, "крепко заквашивали, добавляя дрожжи". Через неделю напиток был готов к употреблению. Очевидно, что использование дрожжей для приготовления этого напитка – явно поздняя традиция и получила распространение только во второй половине XX в. Вероятно, ранее

использовались иные способы сквашивания, но нам они не известны, т. к. данная информация единична.

Как отметил информатор, *карычема* – это тот напиток, который утолял жажду, но не давал опьянения. Его пили перед употреблением высококалорийной белковой пищи, такой как мясо.

9.2. Чай и чайные напитки

Воду брали из близлежащих рек, например, жители д. Чеплярово – из Тары, а д. Ашеваны – из Ишима.

Одним из самых любимых напитков татар Среднего Прииртышья был чай – *чай* (Сеитово). Конечно, они пили сырую и кипяченую воду (*кайнаган су*), но значительно меньше, чем чай. Лучшим считался чай прессованный в виде плиток, поэтому татары называли его *кирпичным* или *фамильным*. На пакетиках раньше указывали фамилии производителей чая, поэтому его так называли [1, с. 221].

Чай татары покупали на рынках в Таре, Омске, Семипалатинске или в деревенских лавках, а позже в магазинах.

Перед употреблением его размельчали в чугунной ступе (*авансук*) [284, с. 352]. Заварник или чайник ошпаривали кипятком, клали чай и заливали кипятком. Чай заваривали в один прием. По словам информаторов, такой заварки хватало на один раз. Существовал и другой способ заварки чая: наливали сырого молока, затем добавляли чай и заливали кипятком и выдерживали несколько минут (Сеитово, Утузы). Чай, заваренный этим способом, приобретал приятный специфический вкус. Но такой способ заваривания был менее распространен.

В первой половине XX в. довольно много татарские женщины занимались собирательством трав и листьев кустарниковых для чайного напитка (*улан чай*). Обычно использовали листья земляники, смородины, малины, а также листья, стебли и цветы душицы – *матрушка* (Уленкуль)/*мәтрүшкә* или *йылути/йылыуыт*, листья брусники (Ашеваны).

В д. Ашеваны рассказали, что самый хороший напиток из душицы (*елут*). В д. Тус-Казань заваривали иван-чай (*Epilobium angustifolium*), или кипрей, или, как его еще называли в России, – *копорский чай*. У татар известно еще одно название – *кызыл кан* – "красная кровь". Чтобы приготовить чайный напиток из кипрея, листья и стебли растения измельчали, складывали в котел, наливали воды и кипятили, затем траву отжимали, высушивали и толкли в чугунной ступке. Только после этого траву заваривали и употребляли. В д. Киргап таким же способом готовили чай из ромашки.

Рассматриваемое население готовило чайный напиток еще и другим способом, он значительно проще первого. Это – обычное сушение растений без доступа солнечного света. Пучки растений сушили в подвешенном состоянии в темных уголках дома.

Чай или чайный напиток, как правило, "забеливали" молоком или сливками. С чаем употребляли кусковой сахар (*қаньт*).

В заключение отметим, что чай и чайные напитки занимали важное место в жизни татар Среднего Прииртышья, без них не обходилась ни одна повседневная или праздничная и обрядовая трапезы. Эту особенность также подмечали жители русских деревень Среднего Прииртышья (Шуево, Терехово Большереченского района). В беседах с нами они не раз говорили о любви татар к чаю и называли его "первейшим их напитком".

9.3. Сладкие напитки

Жители деревень Каракуль, Тус-Казань, Уленкуль, Чеплярово (Большереченский район) и Байбы, Тайчи (Тевризский район) готовили сладкие напитки – *шәрбеты/щербеты* из сахара, или малины, или меда.

Обычно *шәрбеты/щербеты* делали из кипяченой воды и сахара. Для приготовления одной порции нужно было около 400 г сахара и пол-литра воды. Сахар разводили в кипяченой воде, и напиток был готов к употреблению, либо сначала сахарную воду кипятили до тех пор, пока она не становилась более густой, и тогда уже выпивали.

Кроме сахарного *щербета*, татары готовили малиновый. Сироп для малинового сладкого напитка делали следующим способом: ягоды помещали в сито и промывали под проточной водой. На 5 кг малины добавляли около 1 кг сахара и перемешивали. Затем эту массу раскладывали в банки на солнце, через сутки ее перекладывали в марлю, сложенную в два раза, и подвешивали, чтобы сок стек в тару.

На 3 стакана сока клали 2 стакана сахара и варили некоторое время, потом разливали в приготовленную тару. Когда была необходимость, его разводили водой.

Некоторые семьи весной добывали березовый сок (*каен су*). Натуральный сок употребляли сразу, не сохраняя на будущее (Ашеваны).

9.4. Слабоалкогольные и алкогольные напитки

В некоторых населенных пунктах татары Среднего Прииртышья употребляли пиво (*сыра*). В основном его покупали по случаю свадебных торжеств или других семейных событий в соседних населенных пунктах у

русского населения. Так, жители Качукова приобретали пиво в пос. Красный Яр, а татары, проживавшие в Утузах, – в пос. Черный Яр.

Несмотря на то что татары Среднего Прииртышья в большинстве своем пиво не готовили, удалось зафиксировать информацию о способе его изготовления в д. Речалово. Информатор А.М. Ахметов рассказал, что в довоенные годы татары данного населенного пункта делали пиво из ржи. В общих чертах технология изготовления выглядела следующим образом: сначала зерно прорастало, потом его обжаривали до бурого цвета, дробили в ступе, заливали водой и оставляли на некоторое время забродить. В послевоенное время для крепости в напиток стали добавлять дрожжи.

Из алкогольных напитков татары Среднего Прииртышья употребляли брагу. В д. Тайчи информаторы рассказывали о двух вариантах ее приготовления: в первом случае использовался горох, а во втором – шишки хмеля обыкновенного (*Humulus lupulus*), по-татарски – *кэлмак/қомлак*. Горох или хмель кипятили, затем через сито удаляли, а в теплую воду добавляли сахар, дрожжи и помещали в теплое место, чтобы забродило.

Помимо браги, татары также пили покупную водку (*арака*).

§ 10. Трапеза и ее виды

В первой половине XX в. пищу принимали за столом (*аш эстол/устал*). Традиционный "татарский стол" был низкий, на невысоких ножках. Перед приемом пищи стол помещали на нары, вокруг него располагалась вся семья.

С изменением интерьера комнат во второй половине XX в., когда исчезли нары, есть стали за обычным, на высоких ножках, обеденным столом, сидеть на табурете.

Во главе стола сидел хозяин дома либо самый старший член семьи. Около стола на нарах или лавке стоял самовар, рядом с ним располагалась женщина, которая наливала заварку и кипяток для чая. Обычно эта была хозяйка дома либо женщина, ответственная за приготовление пищи для семьи. Она же подавала пищу на стол.

Присм пищи проходил 3–4 раза в день, помимо этого, в течение дня принято было пить чай. Завтрак – *иртэг аш/иртэнге аш* проходил в 8 часов утра, обед (*төшке аш/тышкә*) в 13–14 часов дня, ужин (*кичкә/кичке аш*) в 18–20 часов вечера. Летом ужин был позже.

В общих чертах опишем то, чем питались татары Среднего Прииртышья в обычные дни на протяжении XX в. Завтрак был легким,

например из чая, мелких изделий из теста и хлеба, сметаны, сливочного масла. На обед подавали жидкие изделия – супы, каши, из напитков – чай, а к нему мелкие изделия из теста, хлеб, сметану, сливочное масло. Вечером на обед на первое подавали жидкое блюдо, что осталось с обеда, или варили новое и завершали обед чаем, стряпней. Во второй половине XX в. блюда повседневного стола стали еще разнообразнее, стали больше употреблять различных сладостей – конфет, варенья, покупных пряников и пр.

Сначала подавали пожилым людям; если таковых в семье не было, тогда хозяйину дома, затем всем остальным членам семьи. Если за столом сидели гости, сначала пищу подавали им, а затем членам семьи.

Когда приходили гости, их усаживали рядом с хозяином. Детей во время праздничных и обрядовых трапез за стол не усаживали. Их кормили отдельно.

В заключение добавим, что во второй XIX в. прием пищи у татар Тобольской губернии был приблизительно таким же: несколько раз в день пили чай, обедали – в час, а ужинали – в 19–20 часов. Пищу принимали за невысоким столиком, поставленным на нары. В больших семьях сначала питались старшие, а потом женщины и дети; для гостей накрывали специальный стол [284, с. 352].

10.1. Пища и трапеза в семейной обрядности

Блюда и трапеза в обрядах, связанных с рождением и воспитанием ребенка. Пища и трапеза в семейной обрядности татар Среднего Прииртышья – тема малоизученная, поэтому в качестве дополнения мы были вынуждены привлечь материалы по другим группам татар Западной Сибири. Общая ее характеристика дана в работах Ф.Т. Валеева [45, с. 173–175]. Пища и трапеза заболотных татар описана у Г.Ш. Файзуллиной [254, с. 234–237].

У татар Среднего Прииртышья беременную женщину расценивали как чрезвычайно важную гостью. По существующим этическим нормам в любом доме, в который бы она ни зашла, ее должны были пригласить за стол и угостить тем, чем она пожелает. Считалось, что, если ее не угостить, это может нанести вред еще не родившемуся ребенку, а это считалось одним из тягчайших грехов у татар. Кроме того, среди татар полагали, что если ей отказать в просьбе, то это может негативно сказаться непосредственно на тех, кто отказал, и у этой семьи могло случиться несчастье.

В родильной обрядности рассматриваемого населения важную роль играл такой продукт, как коровье масло. Перед родами роженице

натирали живот коровьим маслом. Когда ребенок рождался, его также смазывали маслом, по словам информаторов, "чтобы он был здоров". Когда приучали малыша к пище, также использовалось масло: его заворачивали в марлю и давали ребенку сосать, называлась эта процедура *нала авыслантыру* [45, с. 173]. В первые годы жизни основной пищей ребенка было молоко матери, по мере взросления в его питании увеличивалась доля молочных продуктов животных. В 4–5 лет дети ели все, что готовили для взрослых [45, с. 174].

В жизни ребенка было несколько важных событий – наречение именем и для мальчиков еще обряд обрезания. Обряд наречения именем (*исин кушасы*) у татар Среднего Прииртышья происходил на 3–4-й день. Приглашали муллу и родственников. Гости приносили роженице "вкусную еду", а ребенку подарки. Перед трапезой мулла читал молитву за здоровье роженицы и ребенка, поэтому на стол не подавали алкоголь.

В д. М. Кова для такой трапезы резали курицу и варили суп с лапшой, готовили калачики, *баурсақи*, блины. Устраивали чаепитие с выпечкой.

Более пышно отмечали обрезание (*суннат*), которое делали на 9–10-м году жизни мальчика. На праздничную трапезу (*суннат туй*) приглашали муллу, родственников, соседей. По этому поводу резали барана и готовили суп с лапшой (*шурпу*), стряпали мелкие изделия из теста.

Более полные сведения о детских праздниках и о ритуальном использовании продуктов питания известны у томских и заболотных татар, поэтому необходимо их рассмотреть.

В конце обряда наречения именем у томских татар устраивалось чаепитие, как пишет Н.А. Томилов, на стол обязательно подавали мед и масло, а из других блюд – плов, сладкие пироги [233, с. 71].

Через 40 дней после рождения ребенка у томских татар д. Тохтамышцево устраивали детский праздник *кроктыдеш* или *бала туге*. Родители ребенка готовили сладкие блюда и приглашали детей родственников и соседей. Во время праздника новорожденного обсыпали конфетами и орехами [233, с. 72]. По другим сведениям, помимо сладостей, ребенка обсыпали еще горохом, овсом, пшеницей. Присутствующие на празднике дети собирали сладости.

У заболотных татар отмечался праздник прорезания первого зуба – *туштуге*, он считался детским праздником. Так же как и у томских татар, на ребенка, закрытого тканью, сыпали сладости, орехи, сушки [254, с. 237].

*Блюда и трапеза в свадебной обрядности**

Пицца и свадебная трапеза разных групп татар Западной Сибири рассматривалась в работах Ф.Т. Валеева [45, с. 161–162; 48, с. 108], О.П. Коломиец [96, с. 501–503; 97; 98, с. 272–273; 99, с. 67–68], Н.А. Томилова [233, с. 80–81, 83–87, 95–96, 99; 238, с. 32–33], Г.Ш. Файзуллиной [254, с. 240–241, 243–244], Ф.Л. Шарифуллиной [272, с. 146–149, 151–164]. Сведения по данной теме содержатся в работах казанских филологов Ф.С. Баязитовой [29, с. 210, 212, 214, 216–217 и др.; 30, с. 124, 130–142] и Д.Б. Рамазановой [159, с. 68–69, 71, 74, 76–77].

Предсвадебный этап включал сватовство, а также сговор, совет, если они проводились, и подготовку к свадьбе. В деревнях Ашеваны, Б. Тебендя, Уба (Хутор) сватовство называлось *кыс сурату/сорату/соратып алу* [272, с. 157], или *саучэ* (Усть-Ишимский район), или *димлэн/киңәш алу/суратып* (Байбы, Тайчи, Ташетканы) [272, с. 153].

Казанская татарка Ф.Х. Хисамова из д. Угузы рассказывала, что в случае согласия родственников девушки на брак, ели сливочное масло, привезенное женихом, и называлось эта трапеза *май табак*. Она отметила, что при отказе масло не ели. Таким же образом поступали и в д. Байбы, где трапеза называлась *майгатабаг* [159, с. 69].

В населенных пунктах (Ашеваны, Б. Тебендя, Кайнаул, Уба/Хутор), расположенных в Усть-Ишимском районе, этот обычай татарам тоже хорошо известен. В д. Уба (Хутор), по словам М.А. Курмановой, в первый день сватовства устраивалось чаепитие, во второе посещение дома девушки, если ее родители были согласны, на трапезу, называемую *майле икмак*, подавали хлеб и сливочное масло, приносимые стороной жениха. Таких примеров множество, и мы не будем их перечислять. Кроме того, необходимо отметить, что Ф.Л. Шарифуллина также описала эту традицию в населенных пунктах Усть-Ишимского района, где родственники жениха приносили немного масла и две большие пресные лепешки *пәтер*, их ели все присутствующие, если приходили к соглашению [272, с. 157].

Таким образом, еще раз подчеркнем, что у курдакско-саргатских татар на трапезе по случаю удачного сватовства были важны такие продукты, как сливочное масло и хлеб. Отсюда названия трапезы – *май табак* [272, с. 153–154] (букв. "блюдо масла") (Гевризский район)/*майлы итмак* [272, с. 157] (букв. "масло и хлеб") (Усть-Ишимский район). Добавим, что у татар существует выражение "*майтабак ели*", что означает, по словам казанской татарки Б.Х. Ахметовой, договориться о свадьбе.

* Материалы в основном относятся ко второй половине XX в

В других группах тоболо-иртышского массива, например у заболотных татар, удачное сватовство также заканчивалось совместной трапезой брачующихся сторон [254, с. 240–241].

Трапезу по случаю удачной помолвки старались проводить в понедельник, четверг или пятницу – наиболее благоприятные дни, по мнению татар, проживающих в Гевризском районе [272, с. 154].

Как правило, жених выплачивал за невесту *калым* – выкуп, часто в него входили продукты питания, необходимые для приготовления блюд на свадебное пиршество. Обязательно в *калым* включали скот (*туй сугым*) – корову, лошадь и другие виды домашних животных, муку и чай. Ф.Т. Валеев, помимо перечисленного, упоминал в *калыме* такие продукты, как мед, сливочное масло, рисовую крупу для плова [45, с. 161]. Схожий набор продуктов в качестве *калыма* отправлял жених в дом невесты и у томских татар [233, с. 81].

Количество *калыма* зависело от материального положения жениха. К примеру, приведем информацию, полученную нами из разговора с жителем Тус-Казани Х.Б. Курмановым: жених отдавал корову, из продуктов питания – пуд масла, 2 мешка муки, 4 упаковки кирпичного чая.

Продукты питания (например домашняя халва), домашние птицы и животные также входили в число свадебных подарков (*сауым/сауын*), присылавшихся женихом для невесты до мусульманского обряда бракосочетания. У татар Среднего Прииртышья были соответствующие названия для овцы или козы, которых присылали в качестве свадебного подарка, – *йөнлө голақ* (букв. "мохнатое ухо"), а для гуся или утки – *йалбақ табан* [249, с. 66, 84].

За два дня до свадебного пиршества (*туй*) женщины обеих брачующихся сторон начинали стряпать изделия из теста (калачи, печенья, *баурсақи*, *пэрэмечи*, *самсу*, *чак-чак* и др.).

Свадьба. В ряде населенных пунктов, расположенных на территории Большереченского (Тус-Казань, Уленкуль, Чеплярово), Коловского (Тоскино), Тарского (Речапово), Гевризского (Байбы, Тайчи) районов на религиозный обряд бракосочетания – *нига/никах* (Тарский район)/*никэ* [29, с. 209; 30, с. 34] обязательно сразу после обряда подавали сладкий напиток – *шэрбет/щербет*. Сначала напиток пили мулла, жених и невеста (или их доверенные лица), родители молодых, а затем все присутствующие.

По словам информатора Н.Х. Авазовой из д. Тоскино, напиток подавала мать жениха. Хотя другие жители этого населенного пункта

* Пуд равняется 16,3805 кг.

не смогли точно указать, кто из родственников брачующихся подавал этот напиток.

В с. Уленкуль напиток приносили в чайнике для заваривания чая (*чайган/чэйник*), его наливали в чашку для чая (*чайне*), и каждый из присутствующих выпивал немного – "по чайной ложечке" или "по глотку". Гость, выпивая, говорил пожелание, например: "*Исян сауяман тотлы тормыш кутым пола ларгыс булсын*", суть высказывания сводилась к следующему: "Чтобы жили вы хорошо, чтобы счастье было у вас, чтобы дети у вас выросли". Значимость данного напитка подчеркнула жительница с. Уленкуль Ф.К. Баратова, которая сообщила нам, что "без него свадьба не та".

У других групп татар Западной Сибири также известны случаи угощения сладкой пищей после мусульманского обряда бракосочетания. Так, у томских татар вместо напитка *шарбет/щербет* перед обедом подавали мед, перемешанный с маслом.

После совершения данного обряда для присутствующих устраивалось угощение – *нике аш* [29, с. 210]. Большинство приглашенных были люди среднего и пожилого возраста. Как пишет Ф.Т. Валеев, из родственников брачующихся приглашались только мужчины, а также несколько местных стариков, пользовавшихся уважением в данной местности [45, с. 165–166]. Как правило, к чаю подавали изделия из теста, обжаренные в масле или выпеченные в печи, а также еще другие блюда. Так, например, в д. Байбы подавали халву – *алба* [29, с. 210], в Ашеванах и Б. Карагае – *чак-чак*.

Для сравнения отметим, что у тюменско-туринских и тобольских татар обязательной едой для трапезы после мусульманского обряда бракосочетания считались *бавырсақ*, сахар, изюм и отваренный рис. По утверждению информаторов, изюм и рис – это "райская" еда, поэтому ее необходимо подавать на данной трапезе [29, с. 210; 30, с. 123–124].

Свадебные трапезы проводили как в доме невесты, так и в доме жениха. Однако кульминационный момент свадьбы – *кичке туй/кичке туй* – (букв. "вечерняя свадьба"), как правило, проводился в доме жениха.

Состав гостей, приглашенных на свадебное пиршество, был обширнее по сравнению с теми, кто присутствовал на мусульманском обряде бракосочетания. На вечернюю свадьбу приходили молодые женщины и девушки, юноши, а также те жители населенного пункта, которых никто не приглашал. Все гости размещались на коврах (*аламыш*).

Женщин на свадебной трапезе могло быть немного меньше, чем мужчин, они сидели отдельно в другом помещении. Ф.Т. Валеев и Н.А. Томилов тоже отмечали раздельный прием пищи мужчин и женщин, даже если они находились в одном помещении [48, с. 108].

Этим сведениям, полученным в ходе опросов населения второй половины XX в., вторят письменные источники XVIII в. У тюменско-туринских и тарских татар женщины вместе с невестой угощались отдельно от мужчин, в другом помещении [76, с. 23].

Нам не удалось дифференцировать блюда в зависимости от места проведения пиршества – в доме невесты или жениха, потому что информация о них в полевых материалах противоречивая. Например, жители с. Уленкуль М.К. Чумарова и д. Черналы М.Ш. Рачапов нам рассказывали, что вначале на стол подавали супы на мясном бульоне с лапшой (*оң аш*) или с крупой (*уря*). М.Р. Назырова из д. Кумыслы сообщила, что в доме невесты подавали пельмени. Перед подачей этого блюда на стол жених платил за него деньги стороне невесты. Если в пельменях попадались монеты, он снова давал некоторую сумму родственникам молодой.

У татар Среднего Прииртышья на свадебную трапезу могли подавать отваренные картофель (*картук* или *бэрэнге*) и мясо (*ит*), их ставили по отдельности или плов (*тылау*) из риса, мяса (говядина, баранина, конина), моркови и специй.

По словам информатора Х.А. Шариповой, проживающей в д. Качуково, на свадебный стол подавали суп с лапшой, плов, непременно блины и *чак-чак*.

У татар Среднего Прииртышья известны блюда обязательные для свадебной трапезы. Чаще всего основными блюдами у тарских татар были сладкое изделие *чак-чак* и мясной пирог *балец/палеч/палеш*. Отметим, что традиция подавать в качестве основного свадебного блюда мясной пирог локализуется в нескольких населенных пунктах – Атачка (Атак), Речапово, Уленкуль.

Еще одно блюдо, называемое информаторами как обязательное на свадьбе тарских татар – сладкое изделие *чак-чак*. Оно зафиксировано практически повсеместно: в Муромцевском (Гузенево, Инцисс, Черталы), в Большереченском (Каракуль, Уленкуль), в Тарском (Речапово) районах. У курдакско-саргатских татар на свадьбу готовили только *чак-чак*, а не мясной пирог.

К примеру, информатор из с. Уленкуль М.Х. Андреева сообщила, что на стол нужно было обязательно поставить *палеш*. А житель Тус-Казани Х.Ш. Фахрутдинов рассказывал, что "без *чак-чака* свадьбы не бывает". *Чак-чак* стряпала мать девушки, или сама невеста, или ближайшие родственницы. В деревнях Байбы, Утузы блюдо подавалось перед отъездом невесты в дом жениха. Невеста выносила гостям завернутый *чак-чак* и предлагала кому-либо из присутствующих, обычно это были ближайшие родственники мужа, развязать подарок.

Тот из гостей, кто соглашался это сделать, отдавал выкуп – барацка или крупный рогатый скот, затем забирал ткань, где хранился пирог. Потом жених наматывал на ручку ножа денежную купюру, втыкал в чак-чак и отдавал старшей снохе или другой женщине из близких родственников, она разрезала сладкое изделие. Куски пирога раздавались гостям за денежную плату.

В с. Уленкуль на свадебной трапезе *палеч/палеш* называли *кёвтабак*, в д. Атачка (Атак) *кьеу табак* – "блюдо жениха". В Большереченском и Тарском районах Омской области в первый день пиршества сторона невесты приносила пирог и другие кушанья в дом жениха. О составе делегации, отправляемой из дома невесты, у нас противоречивая информация. В одних случаях рассказывали, что угощать жениха ходили немолодые женщины из родни невесты, в других – подруги, родственницы невесты. Можно лишь с уверенностью говорить, что в дом жениха отправлялась жена старшего брата невесты. Она разрезала мясной пирог и разносила его куски. Сначала дружки жениха – *уңы* (дословно можно перевести как "правый") и *сулы* ("левый") – кормили молодого с ложки. Случалось, что во время кормления жениха они приговаривали разные фразы, например, как в д. Атачка (Атак): "Левый от правого, правый от левого!" В д. Речачово рассказывали, что пирог, которым кормили жениха, должен был быть горячим, но чтобы он не обжегся.

По информации Ф.Т. Валеева, у тарских татар круг угощающихся *кьеу табак* включал только мужчин, пришедших в дом жениха [45, с. 165]. В полевых материалах состав угощающихся так сильно не ограничен. После жениха блюдо пробовали присутствующие гости, за что уплачивали небольшую сумму. При этом гости жениха подшучивали над стороной невесты, говоря: "Плохой пирог", "Сырой пирог".

Все деньги, вырученные стороной невесты за "блюдо жениха", предназначались матери невесты или передавались родителям молодых для проведения свадебных торжеств. Отметим также, что родственники невесты во время угощения жениха и его гостей за праздничный стол не садились; как только *кияу ши* съедали, они возвращались в дом новобрачной, принося выручку за блюда.

Из имеющихся сведений не совсем ясно, какое количество блюд входило в угощение жениха, был ли этот набор стандартен и пр. К примеру, в д. Речачово, по словам информатора С.Р. Баяновой, *кияу табак* состоял из пирога (*бэлец*), плова, чак-чака, халвы. Ф.Т. Валеев пишет о том, что "блюдо жениха" состояло из 12 блюд – плова, вареного мяса, жареного гуся, пельменей, баурсаков и др. [45, с. 165].

Добавим, что "блюдо жениха" не является особенностью только свадьбы тарских татар Большереченского и Тарского районов; по ма-

териалам Ф.С. Баязитовой, оно известно у тюменско-туринских татар, проживающих в д. Каскара. *Кияу ашы* – "пища жениха" состояла из баурсаков (*навырсақ* и *кош теле*), четырех пирогов *палеш* (*итле пәлеш* – "палеш с мясом", *көрөсле пәлеш* – палеш с рисом, *палан пәлеш*, *цийә пәлеш* – палеш с ягодой), перемечей (*бэйрәмац*), хлеба (*нан*), лепешек (*пәтер*), пирожков (*бурәк*), самсы (*самса*) [29, с. 106–107].

Не менее, чем свадебные блюда, интересен вопрос об употреблении алкогольных и слабоалкогольных напитков. Очевидно, что в послевоенное время их использование в праздничной и обрядовой трапезе татар Среднего Прииртышья возросло. Однако в материалах этнографической экспедиции ОмГУ 1975 г. в с. Уленкуль встречается информация о запрете на такие спиртные напитки, как водка и вино. По другой информации, гости, кроме женщин, жениха с невестой, пили вино. Г.Ч. Кучукова из с. Уленкуль рассказывала, что пили только *кумыс*, чай, но не спиртное. Еще один житель этого села А.А. Ахтычанов сообщил, что пили "хмельной напиток – *сыра*" (пиво. – М. Т.).

Ф.Л. Шарифуллина пишет, что в населенных пунктах Тевризского района из напитков пили *арака* и *бал сорасы* (видимо, речь идет о напитке с добавлением меда, возможно медовухе; дословный перевод: *бал* – "мед" и *сорасы* – "желтая вода". – М. Т.) [272, с. 154].

В ряде населенных пунктов Тарского района во время проведения свадебных торжеств назначался человек, ответственный за поставку спиртного, который назывался *карманбаш*.

Таким образом, спиртное не употребляли во время трапезы (или чаепития), проводимой после мусульманского обряда бракосочетания, поскольку читались молитвы. Непосредственно на свадебном пиршестве запрет на его употребление, возможно, распространялся на женщин, но не повсеместно в Среднем Прииртышье.

Послесвадебный цикл включал визиты молодых к родителям невесты и родителей друг к другу, в основном они сопровождались праздничным застольем. Специальных блюд или символического использования продуктов питания на данном этапе свадьбы у татар Среднего Прииртышья зафиксировано не было.

И в заключение хотелось бы еще раз подчеркнуть актуальность коллективной трапезы на всех этапах свадебного цикла. Основной целью трапез было знакомство друг с другом родственников с обеих сторон. Этим, видимо, руководствовались, начиная с трапезы по поводу удачного сватовства (в данном случае еще один ключевой мотив – оформление сделки. – М. Т.). Далее употребление всеми присутствующими *щербета* на мусульманском обряде бракосочетания – это тоже символическое включение, способ объединить всех участников.

Кульминацией свадьбы были пиршества, где констатировался новый социальный статус молодых, их родителей, происходило знакомство родственников с обеих сторон. Окончательное закрепление социального статуса молодоженов совершалось в период послесвадебных посещений родственников, сопровождающихся застольем.

Пища и трапеза в похоронно-поминальной обрядности. Различным аспектам погребального обряда было посвящено немало работ [32, с. 194–216; 33, с. 16–21; 103; 127, с. 59–60; 233, с. 101–128; 236, с. 119–123; 243, с. 116–132 и др.]. Однако поминальная пища и трапеза как составляющая цикла похоронно-поминальной обрядности затрагивались лишь в работах М.А. Корусенко [103, с. 63–65], Н.А. Томилова [233, с. 117–118; 236, с. 119–123], Г.Ш. Файзуллиной [254, с. 252].

У татар Среднего Прииртышья в день похорон поминальная трапеза не проводилась, только на 3, 7, 40, 100-й дни и в годовщину смерти. Хотя нельзя не отметить, что о проведении поминок сразу после похорон у других групп татар Западной Сибири в XIX – начале XX вв. упоминали некоторые авторы [233, с. 117; 236, с. 122; 266, с. 484]. Так, например, барабинские татары сразу после похорон резали барана или быка, поминки продолжались несколько дней [236, с. 122]. Обряд жертвоприношение животного и ритуальное поедание мяса рядом с могилой умершего также совершали эуштинцы (по классификации татар Западной Сибири это группа томских татар. – М. Т.) в XIX в. (Тегильдеево) [233, с. 117]. У обских чатов (это группа томских татар. – М. Т.) после похорон выпивали в соседнем доме [233, с. 117].

Состав поминальных блюд в деревнях татар Среднего Прииртышья различался. Но повсеместно старались принести кровавую жертву, используя для этих целей домашних животных – в основном барана или овцу, реже птиц – петуха или курицу, гусей, чтобы из мяса приготовить разные горячие блюда. В рассматриваемое время татары Среднего Прииртышья соблюдали запрет шариата на употребление алкогольных напитков на поминальных трапезах.

В д. Сеитово на поминки обязательно готовили домашнюю лашу – *кулон аш*, сваренную в мясном бульоне. Мясо подавалось на подносе или в индивидуальной суповой тарелке вместе с супом. Из выпечки на стол ставили блины – *коймок/куймок*. Жительница с. Уленкуль Х.С. Хасанова сообщила, что если поминали уважаемого человека, то у них готовили пельмени с мясом. В д. Качуково стряпали калачики из кислого теста, два вида баурсаков (*уралма* и *кэбэч баурсак*), а также блины или оладьи. В д. Речапово, помимо вышеперечисленных блюд, готовили халву и *палеш*, а в д. Атачка (Атак) еще и плов с изюмом.

В основном поминальную пищу старались готовить из не покупных продуктов (вкл.: 29). Рецептура поминальных блюд и тех же самых, но приготовленных в обычные или праздничные дни все же немного отличалась. Так, к примеру, в д. Качуково лапша готовилась без воды или молока, только на яйцах. В д. Тоскино использовали четное количество яиц как для лапши, так и для стряпни. В д. Б. Карагай *баурсак* для поминок старались сильно не зажаривать, как это делали в обычные дни. Во время обжаривания изделий из теста масло старались не подливать, иначе считалось, что будет еще один покойник. По этой же причине нельзя добавлять пищи на поминальный стол больше той, что уже подана.

Поминальная трапеза проводилась в доме покойного. Приглашались родственники умершего, соседи, непременно в ней должны были участвовать пожилые люди. По сведениям М.А. Корусенко, в населенных пунктах тарских татар на поминки третьего дня могли приглашаться только пожилые люди [103, с.64].

Первым поминать усаживался мулла, и рядом с ним располагались люди пожилого возраста, а потом уже остальные. Горячую пищу расставляли, начиная с муллы против часовой стрелки [103, с. 64]. Если населенный пункт был достаточно велик, а мужчин в нем много, то они принимали пищу первыми, отдельно от женщин. Имеются отрывочные сведения о том, что за столом не рекомендовалось присутствовать молодым девушкам и женщинам до 40 лет.

Остатки пищи после поминальной трапезы было необходимо раздать детям, т. к. они, по мнению опрошенных информаторов, безгрешные, а также старушкам, чтобы те прочитали молитву за умершего человека.

Чтобы лучше проиллюстрировать поминальную трапезу, приведем в пример 100-дневные поминки (*катым*), свидетельницей и участницей которых был автор в июле 2001 г. в д. Эбаргуль.

Рано утром родственники умершего зарезали барана; как нам пояснила информатор Р.М. Ильясова, "в день поминок необходимо пустить кровь".

Все мясо было сварено в большой кастрюле, кроме субпродуктов (почки, печень, сердце и др.). В то время пока готовилось мясо, их пожарили и съели женщины и мужчины, принимавшие участие в подготовке поминального стола. В процессе варки мяса женщины готовили домашнюю лапшу (*оң аш*) для супа *шурты* и накрывали стол, расставляя тарелки с конфетами, порезанными фруктами, раскладывали мелкие изделия из теста – *кэбэч баурсак*, *чалтак*, *самсу* (вкл.: 30).

После того как стол был накрыт, пищу прикрыли тканью. Р.М. Ильясова нам разъяснила, что это делается для того, "чтобы сохранился

запах жареного" (вкл.: 31). Во главе стола сидел мулла и муллина*, затем мужчины, пожилые женщины. Женщины и девушки, которые накрывали на стол, сначала подавали горячее блюдо (*шурпу*) каждому участнику застолья в индивидуальной суповой тарелке, а затем чай в пиалах или бокалах.

Прежде чем приступить к трапезе, мулла прочитал молитвы в память умершей. Родственники умершей раздали милостыню (*садака*) деньгами каждому из присутствующих. Некоторые участники также попросили муллу прочитать молитвы за своих родственников и тоже раздали присутствующим *садака*. Поэтому поминки продолжались дольше, чем принято у татар Среднего Прииртышья.

После трапезы и прочтения молитвы некоторые из приглашенных, в основном пожилые люди, выпив чай, переворачивали чашку – "чтобы шайтан не влетел в нее", говорили некоторые, но большинство участников трапезы пояснили, что так отказываются от еще одной чашки чая. В д. Качуково нам сообщали противоположную информацию, будто бы на поминках нельзя переворачивать чайную чашку, иначе в доме будет еще один покойник. Для сравнения добавим, что переворачивание чайной чашки на коллективной трапезе (по случаю мусульманского обряда бракосочетания) мы наблюдали у барабинских татар аула Кошкуль. Это действие означало также отказ от еще одной чашки чая.

Умерших родственников обязательно поминали во время мусульманских праздников *Курбан-байрам*, *Ураза-байрам*, *Айт*, *Маулит*. Каждый четверг или пятницу нужно было что-нибудь пожарить на масле, "чтобы пустить запах жареной пищи", потому что, по народным поверьям, души умерших питаются этим запахом. Добавим, что похожая информация фиксировалась не только нами, но и другими исследователями традиционной культуры татар Западной Сибири [45, с. 201; 103, с. 64.].

10.2. Пища и трапеза в обрядах и праздниках годового цикла

Сведения по интересующей нас теме приведены в одной из статей Р.К. Уразмановой по традиционным праздникам годового цикла

* У татар Среднего Прииртышья так называли пожилых женщин, знающих Коран и другую религиозную литературу, соблюдающих обрядовые установления ислама и за это пользующихся авторитетом у жителей деревни или даже нескольких населенных пунктов.

татар Тюменской и Омской областей [253, с. 128–130, 132, 135, 137, 140] и в работах А.А. Ярзуткиной [5, 93–94; 6, с. 189–195; 286, с. 87–90].

Обряды и праздники годового цикла у татар Среднего Прииртышья нередко сопровождалась трапезой или различными действиями с продуктами питания. Наступление весеннего равноденствия – 22 марта (10 марта по старому стилю), по материалам Р.К. Уразмановой, отмечали праздником, который в д. Б. Туралы назывался *сатака*, а по материалам Ф.Т. Валеева – у тарских татар он назывался *эмәл* [47, с. 160; 253, с. 127–128]. Нам неизвестны пища или блюда, специально приуроченные к данному празднику, поэтому мы вынуждены упомянуть, что татары, проживающие в Тобольском Прииртышье, готовили *тукау*, характеризующиеся Р.К. Уразмановой как "мелкие крендели из пресного теста, выпекаемые в печи на противнях", и "булочки из кислого сдобного теста – *пәтер, колчә*" [253, с. 127–128].

В некоторых населенных пунктах Среднего Прииртышья отмечали прилет грачей или скворцов, по этому поводу старушки обычно готовили кашу и угощали детей. В д. Байбы по этому случаю для детей специально красили яйца. В д. Б. Тебендя еще в 50-е гг. XX в., когда отмечали прилет скворцов, бывовал подворный сбор яиц [253, с. 129–130].

У рассматриваемого населения в Тарском и Усть-Ишимском районах исследователями зафиксированы и другие обряды, где использовались куриные яйца. В первый день сева яровых вместе с зерном также высевали яйца [253, с. 132].

После окончания весенних полевых работ проводился праздник *теләк* (Байбы, Б. Тебендя, Б. Туралы, Кайнаул, Летнее) или *шөкрәна* (Уленкуль) [253, с. 132]. Особенно масштабно он отмечался, когда долго не было дождя [5, с. 93; 6, с. 189–190]. Как правило, праздник проходил в двадцатых числах июня. Пожилые женщины варили в котлах мясо, бульон заправляли лапшой или рисом. В д. Б. Тебендя коллективная трапеза совершалась вечером. Для трапезы кололи барана (или использовали другое мясо), стряпали *баурсақи*, *сумса*, пироги с мясом и рыбой. Руководила процессом приготовления пищи старая и уважаемая в деревне женщина (*баишык этәкләйтә/әбиләр/ирләр чалаты/карт бичләр пешерәтә*) [253, с. 133].

В Б. Туралах Р.К. Уразмановой была зафиксирована информация о бытовавших ранее в данном населенном пункте коллективных выходах на природу, которые назывались *аш кушу*, что переводится как "складчина". Как она пишет, проводились они в свободное от сельскохозяйственных работ время, выезжали группами девушки или женщины либо мужчины. Во время таких выездов обязательно угощались [253, с. 135].

§ 11. Представления и приметы, связанные с пищей и посудой

Значительная часть поверий и примет, связанных с пищей и посудой, относятся к ночному времени, когда на авансцену выходят духи, вредящие человеку. Существовали неписанные правила в отношении хранения пищи в это время суток. Посуда с содержимым должна быть обязательно закрыта если не крышкой, то хотя бы тканью. Необходимо было произнести строки первой суры Аль-Фатихи: *"Бисмилла ирахман ирахим!"*, тогда пища считалась магически "запертой". Если не сделать этого, то думали, что содержимым будет питаться *шайтан*, а после него пища или напиток для человека вредны. Как говорили некоторые информаторы, если не сказать первые слова молитвы, то в продукты "войдут черти". Это могло также случиться, если посуду с пищей оставить на окне.

У тарских татар не рекомендовалось оставлять грязную посуду, иначе считалось, что "придет черт и обидет ее, тогда человека также ожидали трудности" (Речапово, Тоскино). Схожая информация была нами записана и у барабинских татар (Кошкуль).

Ночью продукты питания и посуду нельзя было переносить за пределами жилого пространства, т. к. это также приводило к несчастным случаям. Об одном таком случае, якобы произошедшем в д. Атачка (Атак), поведала жительница д. Инцисс М.Х. Хуснутдинова: *Поздно вечером одна женщина решила замесить тесто и обнаружила, что нечем просеивать муку, [потому что] сито забрала соседка. Она послала за ситом дочь, но дочь так и не вернулась – ее увели шайтаны...* Впоследствии, по словам информатора, эту девушку, но уже умалишенную, видели соседи.

Если все же случалось переносить продукты питания в ночное время суток, то использовали обереги. Например, у тарских татар в молоко клали уголек.

И последнее, у тарских и курдакско-саргатских татар считалось плохой приметой держать испорченную посуду в доме, т. к. это могло принести несчастье (Качуково).

§ 12. Изменения в пище и питании во второй половине XX века

На протяжении второй половины XX в. у татар Среднего Прииртышья расширялся набор продуктов питания за счет изменения соотношения присваивающих и производящих отраслей хозяйства в пользу последних и увеличения доли покупных продуктов, что не могло не сказаться на разнообразии приготовляемых повседневных и праздничных блюд.

Во второй половине XX в. с распространением холодильников (примерно в 1960–1970-х гг. – М. Т.) стало возможным сохранять более длительное время *молочную пищу*, поэтому произошли изменения в видовом составе данных продуктов, употребляемых татарами в пищу. Женщины стали больше готовить сливок, сметаны и творога, отпала необходимость в изготовлении сыров длительного хранения. Во второй половине XX в. усовершенствовалось получение сливок – механизированным способом на сепараторе. Немаловажно отметить, что к этому же времени у татар начали появляться излишки молока, поэтому стали чаще готовить этот вкусный и питательный продукт. В последнее десятилетие прошлого века татарки научились готовить в домашних условиях сыр (*сыр*).

Изменения затронули и *мясную пищу*. С появлением возможности сохранять мясо в холодильниках, отпала необходимость в его солении и сушении в больших объемах. К концу XX в. значительно уменьшилось употребление в пищу мяса диких зверей из-за снижения роли охоты в хозяйстве татар Среднего Прииртышья. Возросла роль покупных мясных продуктов, к примеру таких, как колбаса. После 1985 г. в некоторых населенных пунктах татар Среднего Прииртышья жители стали выращивать свиней, причем не только на продажу, но и для употребления в пищу.

С появлением мясорубок у татарок появилась возможность готовить фарш, а из него – котлеты, начинку для изделий из теста (*пәрэмич/пәрэмич, цөйбәрә/цөйбурә/цуйбара/чучбара* или *пелмән*), в это же время получило еще большее распространение тушение мяса с овощами и научились изготавливать *тушенку*.

В *рыбной пище* расширился видовой набор употребляемой рыбы, перестали соблюдаться встречавшиеся в некоторых населенных пунктах татар Среднего Прииртышья запреты на употребление таких рыб, как щука и налим. Из рыбного фарша научились готовить котлеты, начинку дляпельменей.

Для питания татар Среднего Прииртышья прошлого столетия важнейшим стало возрастание доли продуктов, изготовляемых из зла-

ковых растений, а также овощей. Все крупы, макаронные изделия, мука стали приобретаться в магазинах.

Значительно разнообразней стали изделия из теста, потому что в послевоенное время стали более доступны мука и сахар; чтобы улучшить тесто, повсеместно стали использовать удобные в применении дрожжи фабричного производства либо соду, добавлять больше яиц и, наконец, что также немаловажно, постепенно происходила замена на "русскую" форму печи для выпечки хлеба. В результате на повседневный стол стали готовить известные и ранее, но считавшиеся больше праздничными блюда, кроме того, появились новые варианты *бавырсақов/навырсақов/баурсақов/паурсақов*, начинок для *самсы/сумсы*, пирожков – *бурек/пурек* и пр. Стали чаще готовить пельмени, татарки научились стряпать вареники.

Многообразие выпечки обогатило набор праздничного и обрядового стола. Кроме того, стали покупать сладости, кондитерские изделия (конфеты, вафли и пр.). Ранее они не были характерны для питания татар Среднего Прииртышья, как, впрочем, и для любого другого народа, проживающего в Сибири, поскольку природные источники сладости в Сибири были ограничены только пчелиным медом, однако бортничество у татар Среднего Прииртышья было развито слабо. К примеру, тарских татар, проживавших на территории Большереченского района, пчеловодству учили казанские татары [95, с. 189].

В начале XX в. сахар и кондитерские изделия через торговлю на рынках, в магазинах и лавках стали доступнее для средних и зажиточных слоев татарского населения Среднего Прииртышья, поэтому появилась возможность их использования на праздничных трапезах.

Во второй половине XX в. получило развитие приусадебное овощеводство, немного – культурное садоводство, которого, как отмечает Н.А. Халиков, у татар Западной Сибири до послевоенного времени "не было совершенно" [262, с. 72]. Таким образом овощи заняли важное место в рационе питания татар Среднего Прииртышья, особенно летом и осенью. Больше татарских женщин стало готовить суп с капустой, называемый *кабыста аш*. Научились тушить картофель, капусту в качестве гарниров к мясу, рыбе. Больше татарок стали заниматься соленьем капусты, огурцов, помидор; овощи чаще стали использовать в качестве начинки в изделиях из теста. В конце XX в. получило распространение маринование овощей.

Еще один интересный момент, связанный с изменениями в питании рассматриваемого населения, – это расширение собирательства грибов. Как мы уже писали в § 7, в начале XX в. это занятие не слишком было распространено среди татарского населения не только Сред-

него Прииртышья, но и Западной Сибири. К концу XX в. расширился видовой набор собираемых грибов. Кроме ставшего уже традиционным соления, татарки научились мариновать грибы.

В послевоенное время практически сошло на нет собирательство дикорастущих растений для употребления в пищу (дягиль, борщевик, клубни лилии кудреватой, крапива), сохранилось собирательство душицы, листьев клубники, смородины, малины, брусники для чая, чтобы улучшить его вкусовые свойства. Значительно увеличилось собирательство ягод, особенно в последнюю треть XX в., потому что с доступностью сахара татарки начали варить варенье из земляники и клубники, черной смородины, черники. В северных районах Среднего Прииртышья – из брусники, клюквы.

Во второй половине XX в. татары Среднего Прииртышья стали употреблять фрукты. В магазинах летом и осенью покупали яблоки, виноград, сливы, апельсины, арбузы, дыни и др.

Праздничная и обрядовая пища и трапеза во второй половине XX в. также подверглись изменениям: расширился видовой состав приготавливаемых блюд, угощения стали более обильными. Больше всего изменились трапезы по случаю рождения ребенка и свадебных торжеств. Трапезы поминальные и устраивавшиеся по случаю религиозных праздников в конце XX в. оставались наиболее консервативными. Так, к примеру, на поминальный стол не готовили нехарактерные для традиционной кухни блюда, такие как салаты, суп с капустой (*кабысташи*), овощные гарниры к мясу, или не подавали покупную колбасу. В конце XX в. сохранилась традиция делать на поминки традиционную шурпу с мясом, лапшой/рисом, а в ряде мест ее непременно готовили без картофеля, никогда не употребляли спиртные напитки. Консервативность этих трапез, как нам кажется, связана с необходимой религиозной составляющих таковых, выражающейся в присутствии мұллы и чтении Корана.

Из "новых" *напитков* в конце XX в. стали употреблять фруктовые кисели, компоты, кофе. Однако вкусовые предпочтения у татар Среднего Прииртышья не изменились – самым вкусным считался чай. В конце XX в. использовали байховый черный чай. В это время вышли из употребления чайные напитки и плиточный чай.

В последние десятилетия XX в. брагу практически вытеснил самогон, изготавливаемый из воды, сахара и дрожжей.

Утварь, используемая татарами Среднего Прииртышья на кухне во второй половине XX в. очень сильно изменилась. Более широко стали использовать металлические предметы, изготовленные в заво-

дских условиях. Для тепловой обработки продуктов питания вместо котлов и сосудов, называемых *күсә* или *таңқан*, стали использовать кастрюли, сковороды, чайники. Во всех семьях появились металлические дуршлагы, шумовки, сита. Деревянные корыта, ведра, квашни сменили на металлические тазы, ведра, ковши, а в последней четверти XX в. эти предметы стали пластмассовыми. Поскольку крупу продают в магазинах, отпала необходимость в переработке зерна на ручных жерновах, ступе, поэтому к концу XX в. эти предметы вышли из употребления. С широким распространением стеклянных банок различных размеров перестала использоваться керамическая посуда и берестяная утварь.

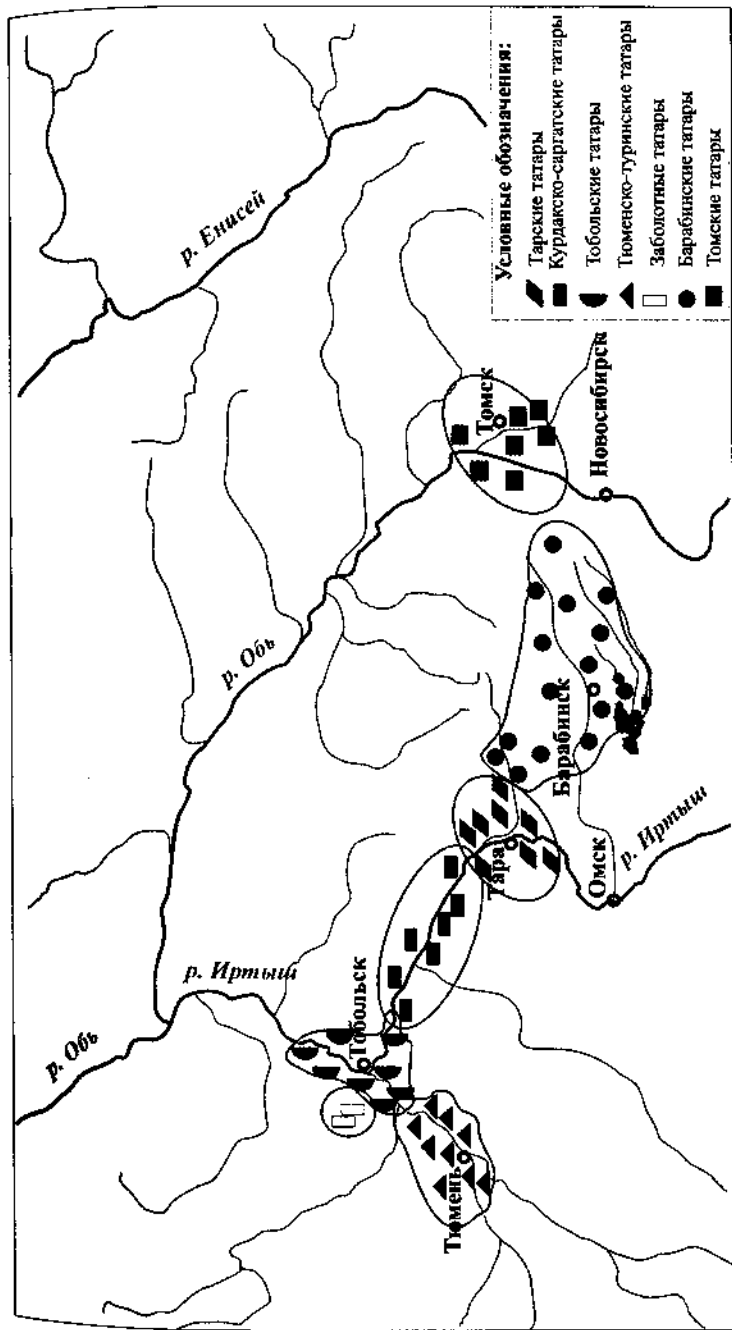
Совершенно вышла из употребления не имевшая широкого распространения уже в первой половине XX в. кожаная посуда.

В конце XX в. из традиционной утвари татары Среднего Прииртышья использовали маслобойки, квашни, простейшие предметы, изготовленные в домашних условиях: скалки, мешалки.

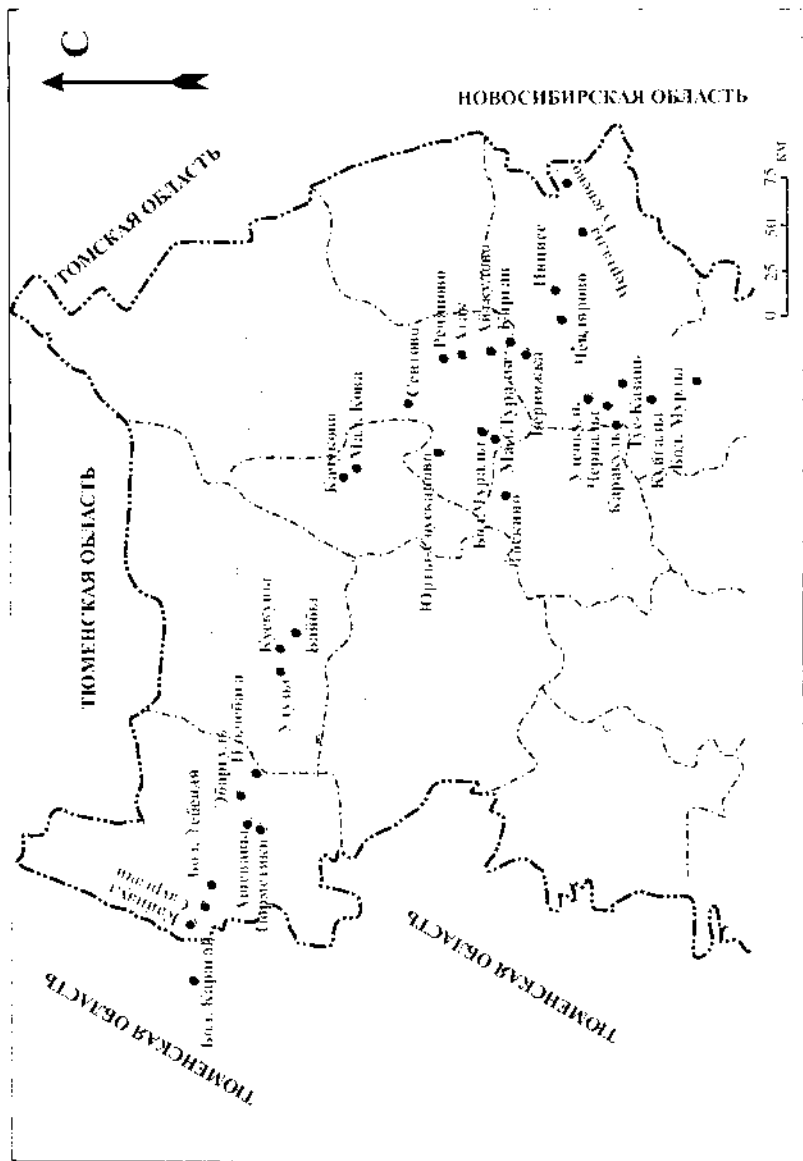
Столовая посуда стала сплошь фаянсовая (суповые и мелкие тарелки, чайники, пиалы, чашки для чая, сахарницы и пр.) или металлическая (миску, ложки, вилки, последние стали шире применяться в трапезе).

Итак, рассмотрев изменения в пище и питании татар Среднего Прииртышья после Великой Отечественной войны, еще раз отметим, что произошло увеличение доли растительной пищи, значительно обогатились кулинарные навыки татарок. Стало больше употребляться в пищу молочных и мясных продуктов питания. Во второй половине XX в. пища стала более разнообразной за счет покупных продуктов. Расширился состав повседневных и праздничных блюд.

Немаловажно, что значительный пласт пищи, относимой к традиционной, сохранился. Традиционные блюда готовились по "старой", но нередко усовершенствованной технологии из покупных и продуктов, производимых в собственном хозяйстве.



1. Ареалы расселения территориально-этнических групп татар Западной Сибири в конце XIX—XX вв.



2. Населенные пункты татар Среднего Приуралья, обследованные этнографическими экспедициями ОмГУ и Омского филиала ОИИФ СО РАН по теме "Культура питания" в 1975 по 2003 гг.



3. Информатор У.С. Аминова демонстрирует помол зерна на ручном жернове (*тирмен*).
Дерево, металл. Барабинские татары, 2003 г.



4. Информатор демонстрирует жбан (*чулмек*).
Керамика. Курдакско-саргатские татары, 2001.



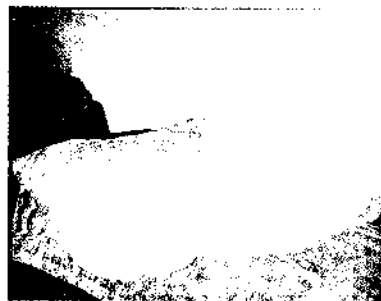
5. Информатор Ф.Н. Беялова помещает хлеб на *под* печи, используя деревянную лопату. Тарские татары, 2001 г.



6. Информатор Ф.Н. Беялова делает *шанги*. Тарские татары, 2001 г.



7



8



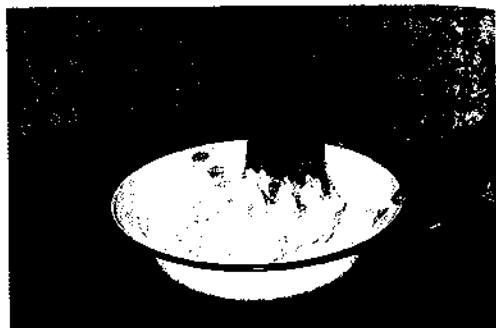
9

10



7-10. Информатор
Р.Г. Миргалиева готовит
лапшу. Курдакско-
саргатские татары, 2001 г.

11



12



13



14

11–14. Информатор Р.Г. Миргалиева демонстрирует приготовление *баурсақов*.
Курдакско-саргатские татары, 2001 г.

15. Изготовление
полуфабриката *баурсақа*,
называемого *урамой*.
Курдакско-саргатские
татары, 2001 г.



16. Обжаривание
полуфабриката *урамы*
в масле. Курдакско-
саргатские татары, 2001 г.

17. *Урама – баурсақ*.
Курдакско-саргатские
татары, 2001 г.



18



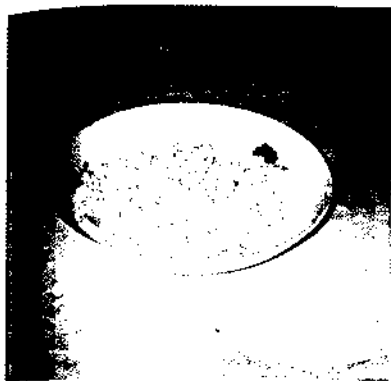
19



18–19. Изготовление
баурсақов, называемых
қалач баурсақ.
Курдакско-саргатские
татары, 2001 г.



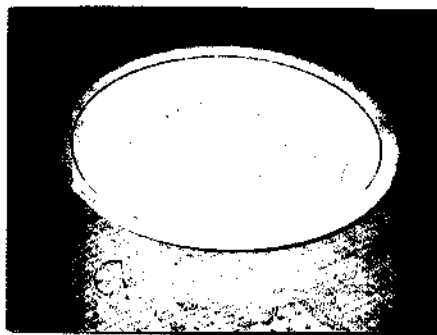
20. Қалач баурсақ
Курдакско-саргатские
татары, 2001 г.



21. Сушеный кислый сыр – *ачегей*.
Барабинские татары, 2003 г.



22. Конская колбаса – *казы/каслык*.
Тарские татары, 2001 г.



23. Мука из предварительно
обжаренных, а затем смолотых
зерен (*талкан*). Барабинские
татары, 2003 г.

24. Лепешки – *петер/патыр*.
Курдакско-саргатские
татары, 2001 г.



25. Чалбак – баурсақ.
Курдакско-саргатские
татары, 2001 г.



26. Баурсақи, называемые *кәбәч*
баурсақ. Курдакско-саргатские
татары, 2001 г.



27. Қалач баурсақ.
Курдакско-саргатские
татары, 2001 г.



28. Самса/сумса –
обжаренное изделие
с начинкой вроде пирожка.
Курдакско-саргатские
татары, 2001 г.



29. Поминальная пища. Тарские татары, 2003 г.



30. Подготовленный поминальный стол перед молитвой, 100 дней.
Курдакско-саргатские татары, 2001 г.



31. Поминальный стол, закрытый тканью перед молитвой.
Барабинские татары, 2003 г.

ГЛАВА III

ФОРМИРОВАНИЕ И РАЗВИТИЕ КУЛЬТУРЫ ПИТАНИЯ ТАТАР СРЕДНЕГО ПРИИРТЫШЬЯ

§ 1. Молоко и продукты его переработки

Большая часть молока у татар Среднего Прииртышья шла на переработку, поэтому чаще употреблялись кисломолочные продукты, а не свежее молоко. Им в основном "забеливали" чай.

Ограниченное *употребление свежего молока* было также характерно для ряда тюркоязычных народов, проживающих в европейской части России, например татар Поволжья и Урала [134, с. 134], башкир [165, с. 128], в Средней Азии — для казахов [89, с. 169; 256, с. 264] и др., в Южной Сибири и Центральной Азии — для алтайцев (теленгитов) [65, с. 68], из монгольских народов — для монголов [70, с. 90, 92–93] и др.

Если рассматривать шире круг аналогий, стоит сказать, что ранее исследователями было подмечено, что народы, обитающие в степной Азии, в основном употребляли продукты переработки молока, тогда как вне степной Европы предпочитали исходный продукт. Среди исследователей нет однозначного мнения о причинах, обусловивших вкусовые предпочтения молока или кисломолочных продуктов. П.Л. Жуковская видит причину в невозможности сохранения молока в свежем виде более 3–4 ч и низких удоях, отрицая тем самым объяснение других исследователей лактозной дефицитностью у народов, проживающих в степной Азии [70, 92–93]. Ф.А. Фиельструн в своей работе по молочным продуктам казахов отмечал, что скисшее молоко проще переваривается и усваивается желудком [256, с. 264]. Мы же полагаем, что склонность татар Среднего Прииртышья к употреблению переработанного молока связана с невозможностью ранее сохранять молоко в свежем виде длительное время.

В способах *переработки, хранения молока* у татар Среднего Прииртышья прослеживается много общего с народами, у которых хозяйство

базируется на скотоводстве. Однако есть и отличия, например в способе получения сливок. В домашнем немеханизированном производстве известно два способа их получения: из сырого и из кипяченого молока.

У татар Среднего Прииртышья зафиксирован лишь первый способ изготовления сливок: молочный жир собирали ложкой с сырого отстоявшегося молока. Правда не исключено, что ранее рассматриваемое население готовило топленые сливки, но до настоящего времени, по данным этнографии, этот способ производства не зафиксирован.

Изготовление сливок из кипяченого молока известно у касимовских и темниковских татар, а также у других этнографических подразделений татар Поволжья и Урала. Такие сливки называли *пешкан каймак* (букв. "вареные сливки" или "вареная сметана") или у нагайбаков – *кайнаган каймак* (букв. "кипяченая сметана"), что соответствует способу получения [260, с. 89; 165, с. 54].

По сведениям Ю.Г. Мухаметшина, у кряшен (нагайбаки) сливки из кипяченого молока считались особо ценным блюдом, оно подавалось как лакомство к чаю или к готовым блюдам (пельменям, грибам) [134, с. 135]. Топленое молоко со сметаной или густые пенки, снятые с кипяченого молока, также были лакомством и у башкир [162, с. 178].

В.В. Похлебкин приводит следующую характеристику "кипяченных" сливок: *каймак* – "это густые, толстые, как блины, уваренные пенки, приготовляемые из жирного топленого молока" [154, с. 165–166].

Данный способ получения топленых сливок широко применяется в современной кулинарии в несколько усовершенствованном виде: молоко кипят на слабом огне в плоской посуде толщиной от трех, но не более пяти сантиметров, иначе пенки не будут непрерывно образовываться. По мере уплотнения их снимают и наслаивают одну на другую. Затем в течение одних-двух суток дают им закиснуть. Часто употребляются как лакомство [154, с. 165; 156, с. 169].

Если далее продолжать параллели, то нужно отметить, что *каймачная сметана* использовалась и в русской кухне как необходимый компонент гурьевской каши [155, с. 111].

Скотоводам Южной Сибири, Средней и Центральной Азии (киргизы [3, с. 143], хакасы [41, с. 111–113], южные алтайцы (теленгиты) [65, с. 68–69; 153, с. 45], монголы [70, с. 91]) тоже были известны оба способа получения сливок – из сырого или топленого молока. Надо отметить, что, как правило, они предпочитали употреблять в пищу топленые сливки, а из сырого молока – шли на переработку. У некоторых из перечисленных народов в процессе изготовления топленых сливок в момент закипания молока всыпали муку, в результате чего получался довольно толстый слой, характеризующийся в этнографиче-

ской литературе как пенки. Называлось это блюдо *өреме* в различных фонетических вариантах [153, с. 45, 160, с. 4; 256, с. 274] или *каймак* [65, с. 69; 153, с. 45; 279, с. 109].

Таким образом, на примере этнокультурных параллелей мы попытались показать, что, с одной стороны, в способах переработки и употребления молока татары Среднего Прииртышья похожи на скотоводов Северной Евразии, но, с другой стороны, имеются различия. У скотоводов сливки, снятые с сырого молока, как правило, в пищу не употребляли, как это делали изучаемые нами этнографические группы татар Среднего Прииртышья, а подвергали дальнейшей переработке.

Как мы уже выше писали, большинство народов, проживающих в южных широтах Северной Евразии, молоко перерабатывало в *кисломолочные продукты*. Одним из вариантов такой переработки было сквашивание кипяченого молока в определенных условиях. Ключевой в приготовлении продукта является не только технология производства, но действия так называемой болгарской палочки (*Lacto-bacillus bulgaricus*). Технология приготовления этого кисломолочного продукта у большинства из них похожа, правда, восточнославянские народы посуду со сливками ставили в негорячую печь "томиться", в отличие от тюркоязычных народов, которые выгавливали их на плите либо над очагом. У монгольских народов также известен подобный продукт с похожей технологией изготовления, но вместо болгарской палочки в условиях разреженного высокогорья Алтая, Саян, Прибайкалья и в степях Западного Прикаспия развивалась швейцарская палочка (*Lactobacillus helveticum*), молоко перед закваской немного подогревали, не доводя до кипения; готовый продукт назывался *тараг/тарак* [155, с. 608; 160, с. 5; 267, с. 16].

Полученный кисломолочный продукт у татар Среднего Прииртышья и у других групп татар Западной Сибири назывался *катык*. Этим же термином, переводимым как "сквашенное при особых условиях молоко", продукт называли татары Поволжья и Урала (казанские татары, кряшены и др.) [54, с. 318–319; 134, с. 136; 135, с. 140; 154, с. 180], башкиры [154, с. 180; 162, с. 128–129; 256, с. 275], ногайцы [55, с. 202; 256, с. 275], туркмен-теке [256, с. 275], якуты – *сорат* [256, с. 275]. У славянских народов, например у русских, такой же кисломолочный продукт назывался *варенец* [73, с. 158], у украинцев – *гусянка/гусянка, ряженка* [155, с. 168–169], в Средней Азии – у узбеков и таджиков – *чургут* [126, с. 156; 155, с. 606], у киргизов и казахов – *джурут* [256, с. 275] или у последних – *катык* [89, с. 169], на Кавказе – у грузин – *мацони*, армян – *мацун* [155, с. 606].

Татары Среднего Прииртышья обычно употребляли отцеженную часть этого продукта, она называлась *катыком*. У татар Поволжья и Урала (казанские татары, мишари) для обозначения отцеженного *катыка* существовал иной термин – *сезмә/сөзмә* [54, с. 320; 135, с. 141]. Это название восходит к одноименному глаголу *сөз* – "цедить" [260, с. 93]. В Среднем Прииртышье нехарактерное для диалектной лексики коренного тюркоязычного населения слово *созме/сузма* встречалось редко, например в деревнях Гузенево, Ильчебага, Киргап. Возможно, что его локальное распространение связано с переселенческим населением. К примеру, в д. Ильчебага в 1897 г. проживала 61 семья, из них 12 дворов и 8 одиночек – волго-уральские татары, в д. Киргап в это же время наряду с коренными сибирскими татарами проживали сибирские бухарцы [106, с. 141; 108, с. 127].

К общетюркскому лингвистическому кругу относится термин, обозначающий "закваску" для *катыка*, – *оеткы/оёткы* < *ойыт* – "квасить, заквашивать" + аф. –*кы*. Ср.: в башкирском языке – *ойотко*, ногайском – *уйыткы*, каракалпакском – *уйытқы*, киргизском – *ачиткы/уйутку/уютку*, казахском – *ыйтку* – "закваска" (молочная), кумыкском – *уютгъч* – "закваска" [260, с. 94; 256, с. 277]. Данный круг терминов восходит к древнетюркской основе *ас̄* – одно из значений переводится как "кислый" [64, с. 4]. Основа и в древнетюркском имеет довольно много производных, например *ас̄ту* – "кислый; горький", *ас̄тылыу* – "имеющий закваску, с закваской", *ас̄тылыг* – "кислый вкус, кислота; горечь", *ас̄түси* – "киснуть, прокисать" [64, с. 4–5].

Ограниченное употребление в пищу сыроквашеного молока или простокваши татарами Среднего Прииртышья соотносится с единими для кухни тюркоязычных и монгольских народов Северной Евразии традициями. Как правило, такое молоко служило полуфабрикатом для получения отцеженного сгустка или творога (*эремчик/иримчик/рамчик/ремчик*) и кислых сыров (*ацегей/эцегэй, қорт/қурут*).

Технология изготовления *творога* у татар Среднего Прииртышья в основном сводилась к кипячению сыроквашеного молока на медленном огне. Этот способ не отличался от изготовления данного продукта у других народов Северной Евразии (например, в европейской части России – ногайцы [55, с. 204], башкиры [162, с. 128], татары Поволжья и Урала [201, с. 322], мордва [63, 109]; в Южной Сибири и Центральной Азии – хакасы [41, с. 112] и др.).

Этот способ приготовления творога был результатом эмпирического поиска различных народов и в нашем случае не нес этнической специфики.

Ф.Т. Валеев приводит еще один способ изготовления творога, который он наблюдал у тарских татар, – снятое молоко нагревали и в него вливали сыворотку от *катыка*, затем жидкость варили на сильном огне 4–5 мин [45, с. 122]. Такой же способ изготовления был известен у татар Поволжья и Урала (казанских татар) [54, с. 320], в Средней Азии – у казахов, киргизов [115, с. 131; 256, с. 288] и др.

Далее нужно отметить, что татары Среднего Прииртышья, в отличие от других тюркоязычных народов Северной Евразии (например, народы Южной Сибири и Центральной Азии – теленгиты, кумандинцы [153, с. 44], тувинцы [152, с. 171], казахи, киргизы [256, с. 288–292]), больше употребляли творог – он был конечным продуктом, у последних творожистый сгусток – промежуточным – полуфабрикатом для кислых сыров.

Теперь несколько слов хотелось бы сказать о термине *эремчик/иримчик/рамчик/ремчик*. Слово прослеживается у ряда тюркоязычных народов: татар Поволжья и Урала – *эремчек* – "творог" [201, с. 322; 260, с. 443], казахов и киргизов – *ак иримшик/ак иримшик* – "пресный сыр" [256, с. 288; 260, с. 94], башкир – *ак эремсек/ремчик/эремсек* [162, с. 198; 128, с. 8], каракалпаков – *иримшик* – "сыр" [260, с. 94] и др. Оно восходит уже к названной древнетюркской основе *iri-* – "прокипятить/творожиться". Э.В. Севортян указывал на то, что в данном значении слово встречается только в кыпчакских и сибирско-тюркских языках, а существительное *иримчик* имеет распространение лишь в кыпчакской группе тюркских языков [172, с. 373].

Такой технологический прием, как выпаривание влаги из творожистого сгустка, помимо татар Среднего Прииртышья, широко использовалось среди перечисленных народов при изготовлении кислых сыров. Процесс их изготовления различался в деталях.

Но в отличие от тюркоязычных и монгольских народов, ведущих скотоводческое хозяйство, у татар Среднего Прииртышья *кислые сыры ацегей/эцегэй* и *қорт/қурут* слабо зафиксированы во всех доступных источниках. Видимо, они имели ограниченное распространение, и с появлением новых возможностей хранения молока данные кисломолочные продукты перестают готовиться татарками в послевоенное время. Скорее всего, как и у татар Поволжья и Урала, в Среднем Прииртышье *қорт/қурут* был в большей степени лакомством, нежели повседневным продуктом, на изготовление которого шли остатки молока. Возможно, что и зафиксированный нами *қызыл эремшик* использовался также для обозначения *қорт/қурут*, как это было у татар Поволжья и Урала [260, с. 96].

Слово *қорт* было известно еще в древнетюркском – *qurut* – "курут, высушенный творог" [64, с. 470]. Оно восходит к древнетюркскому омониму *qur*, который переводится как "сухой", далее производный

глагол *quru-*, от него – *qurut-* – "сушить, высушивать"; *qurutluq* – "имеющий сухой творог"; *qurutsa-* – "хотеть творога" [64, с. 470]. Данный омоним также послужил основой для целого ряда близких по смыслу слов, например, *quryae-* – "сохнуть"; *quryaq* – "сухой, засушливый, засохший"; *quryat-* – "сохнуть", "высохнуть"; *quryir-* – "сохнуть, высыхать" и др. [64, с. 467–470].

Как пишет Г.Х. Хайрутдинова, эта разновидность кислого сыра известна по старокыпчакскому письменному памятнику XIII в., где *yağurt* характеризуется как "высушенный творог, изготовленный особым способом в виде отдельных шариков" [260, с. 97]. Слово *qurt* в различных фонетических вариантах и семантических функциях также встречается и в других языках: в бакирском – *qurt* – "сыр особого приготовления", каракалпакском – *курит* – "вид творога, сыр", казахском – *күрт* – "сушеный творог", киргизском – *курут* – "сухой сыр (шарики или лепешечки из отжатого и засушенного творога)", узбекском [260, с. 96], уйгурском – *күрт* – "высушенная в виде небольших шариков *сюзьма*" [71, с. 282; 260, с. 96], азербайджанском – *гурут* – "высушенные шарики из процеженного кислого молока", туркменском – *гьрут*, *кьрут* – "сушеный творог", чувашском – *кăрт* – "кушанье, приготовленное из молока, варенца, сахара и яиц", алтайском – *курут* – "сыр", хакасском – *хурут* – "сушеный сыр" и др. [260, с. 96–97].

Изготовление домашнего сыра под названием *күрт* было также известно и народам, испытавшим влияние тюркоязычных народов, к примеру марийцам [260, с. 97].

В заключение, подводя итог, отметим, что разведение крупного рогатого скота в Среднем Прииртышье известно по археологическим материалам с эпохи ранней бронзы [177, с. 166]. Самые ранние архивные материалы, где упоминается разведение крупного скота тюркоязычными группами Среднего Прииртышья, относятся к 1799 и 1833 гг. [177, с. 167], поэтому эти продукты можно отнести к раннему, субстратному пласту.

В приемах переработки молока, пищевых предпочтениях, способе употребления молока и кисломолочных продуктов татары Среднего Прииртышья были схожи с тюркоязычными и монгольскими народами, занимавшимися скотоводством. С другой стороны, в способе получения сливок, в ограниченном использовании в питании кислых сыров и преобладании творога прослеживается больше общих черт между татарами Среднего Прииртышья и теми народами Северной Евразии, у которых скотоводство было частью комплексного хозяйства. Результаты нашего исследования также подтверждаются выводами И.А. Селезневой, которая отмечала, что уровень развития скотоводства тарских татар в начале XX в. не идет в сравнение с казахами, киргизами и др. [178, с. 242].

§ 2. Мясные продукты и блюда

У татар Среднего Прииртышья существовала дифференциация частей мяса по кусковому признаку при невыразительном их делении на социально значимые и престижные. Но она не шла ни в какое сравнение со сложной иерархией частей мяса и вариативностью их использования в различных обрядах у скотоводов Казахстана и Средней Азии (казахи [23, с. 202; 89, с. 167–168; 115, с. 133–134; 277, с. 82], киргизы [3, с. 146–148] и др.), Южной Сибири и Центральной Азии [192, с. 228–233] (буряты [247, с. 151–153], монголы [70, с. 156–157], тувинцы [152, с. 181–183], хакасы [41, с. 102–106] и др.). Отсутствие этих черт, на наш взгляд, свидетельствует о важнейшем различии между татарами Среднего Прииртышья и скотоводами Северной Евразии. Однако об одной традиции, которая существовала и у рассматриваемых групп татар Западной Сибири, и у скотоводов Южной Сибири, Центральной Азии, нам бы хотелось упомянуть – это отдавать шею животного человеку, который перерезал артерию. Аналогичным образом поступали тувинцы и хакасы. Л.П. Потапов описывает данный случай следующим образом: "Отделенный от шеи барана верхний тонкий слой мяса называется... <...> в Бай-Тайге *боостаа*. Его снимают, варят и подают обычно тому, который колол барана (ему, кроме того, дается еще мясо и сало, облегающее артерию между легкими и сердцем" [152, с. 185–186, 192]. У хакасов человеку, коловшему крупный рогатый скот, давали горловину – *моста* [41, с. 105].

Татары Среднего Прииртышья обрабатывали, приготавливали и использовали *субпродукты* во многом так же, как и другие тюркоязычные и монгольские народы Северной Евразии. Блюдо из субпродуктов тоже называлось похожим словом, например, у нагайбаков (уральские татары-казаки) – *куырдак* [134, с. 132], казахов – *ковардак/куурдак/куырдак* [3, с. 145], киргизов – *куурдак/куурма* [72, с. 18; 89, с. 168; 115, с. 134; 277, с. 81]. Теленгиты Кош-Агачского района Горного Алтая под влиянием казахов также готовили поджарку из кусков сала, мяса и лука, называемую *курдак* [65, с. 66]. Название блюда отражает особенность тепловой обработки субпродуктов, оно произошло от древнетюркской основы *qavir-* – "жарить, калить" [64, с. 437].

Тепловая обработка *мяса*, в отличие от субпродуктов, заключалась в варке в жидкости – воде, что сближает татар Среднего Прииртышья с народами Северной Евразии, которые вели скотоводческое хозяйство и для которых данный способ приготовления был основным. Проиллюстрировать последнее утверждение мы можем, приведя суждения по данному вопросу нескольких крупных исследователей куль-

тур скотоводов. Л.П. Потапов, опираясь на известные археологические артефакты, писал, что еще ранние кочевники времен Пазырыкской культуры употребляли мясо в вареном виде, а не обжаренное на огне [153, с. 39]. По мнению известного монголоведа Н.Л. Жуковской, два термических процесса, используемые при готовке мяса, – жарение и варка – отражают два типа культур – охотничий и скотоводческий. В первом жареное было повседневной пищей, а во втором – сваренное мясо обыденным [70, с. 88]. Монголы, как она указывает, чаще употребляют сваренное, а не жареное мясо [70, с. 88].

Способ употребления вареного мяса у татар Среднего Прииртышья был таким же, как у скотоводов (алтайцы (теленгиты) [65, 66; 153, с. 55], казахи [89, с. 168], киргизы [279, с. 108], монголы [70, с. 88], тувинцы [152, с. 186–187, 190] и др.), у которых было принято куски выкладывать на блюдо и подавать отдельно от жидкой основы; поедая мясо, они запивали соленым бульоном или макали куски. Либо мясо, выложенное в индивидуальные миски, заливали бульоном. Заканчивая обзор, упомянем, что у казанских татар, мишарей, в культуре которых также присутствовала древняя скотоводческая составляющая, традиционно мясо, сваренное в супе, тоже подавали отдельно, позже в зажиточных семьях перед подачей его тушили с луком, морковью и картофелем в небольшом количестве бульона [54, с. 326–327; 135, с. 137].

Заправка мясного бульона крупой или кусочками теста и таким образом приготовление супов – это следующая ступень в развитии кулинарных традиций. Поэтому сложносоставные жидкие блюда в кухне рассматриваемого населения были местного происхождения, они восходят к незаправленному мясному бульону. На это же указывает способ их употребления – разделение мяса и жидкой части перед употреблением.

Сложносоставные твердые блюда (*бешбармак*, пельмени, каша с зерном, называемая *палау*), скорее всего, не были характерны для питания коренного тюркоязычного населения Среднего Прииртышья.

Культурных аналогий вышеперечисленных блюд очень много в традиционных кухнях народов Казахстана и Средней Азии [89, с. 168, 174; 282, с. 97, 99], у татар Поволжья и Урала (казанские и касимовские татары) [54, с. 325; 273, с. 73], башкир [282, с. 97, 99] и др.

Вообще, если касаться вопроса происхождения сложносоставных твердых блюд, то его очаги находятся южнее Среднего Прииртышья и всей территории расселения татар Западной Сибири. М.С. Бердыев, опираясь на материалы авторов XIX – начала XX вв., писал, что плов имеет передне- и среднеазиатское происхождение. Он отмечал, что сначала плов был традиционным блюдом персов и таджиков, у которых он имел высокую культуру приготовления, и у передне- (тур-

ки, азербайджанцы) и среднеазиатских тюрок (узбеки-сарты) [37, с. 154, 156]. По нашим сведениям, плов получил широкое распространение среди татар Среднего Прииртышья только во второй половине XX в., когда у всех слоев сельского населения появилась возможность покупать рис. Добавим, что у казанских татар в начале XX в. плов тоже был пищей богатых и готовился во время званых обедов [54, с. 327].

На заимствованный характер этого блюда в кухне татар Среднего Прииртышья указывает приготовление до середины XX в. каш из крупы злаковых растений с мясом, которые называли *палау*, а также отсутствие высокой культуры их приготовления с необходимым разнообразием.

В Северной Евразии существует несколько очагов происхождения пельменных блюд. Один, скорее всего, связан с оседлым земледельческим населением Центральной Азии, откуда они были привнесены в передне- и среднеазиатскую кухню под влиянием кочевников [129, с. 73–75; 283, с. 236]. В Средней Азии, помимо больших по размеру *мант*, распространены мелкие изделия из теста с мясом, называемые у уйгуров – *чощура*, узбеков – *чучвара*, у части таджиков – *тушбера* [282, с. 117–118]. Еще один очаг связан с коми-пермяцкими народами Поволжско-Приуральского региона. Однако мы считаем, что коми-пермяцкий пельмень напрямую не связан с "пельменными" изделиями татар Среднего Прииртышья [15, с. 444].

И наконец еще одно блюдо, *беибармак*, в кухне татар Среднего Прииртышья появилось под влиянием народов Средней Азии, ведущих скотоводческое хозяйство. По крайней мере, наши информаторы не раз нам заявляли, что *беибармак* – "казахское" блюдо, "раньше его делали реже". При этом отмечали, что "в Казахстане это блюдо готовят лучше" (М. Кова, Уленкуль). И.Г. Гмелин в первой половине XVIII в. писал, что у тобольских татар лакомством служили мясо жеребенка и *бишбармак* [34, с. 39]. Правда, по такому отрывочному сообщению сложно судить о характере блюда.

Итак, если подвести итог нашим рассуждениям, то можно сделать следующий вывод: сложносоставные жидкие блюда, такие как супы и похлебки с зерном, кусочками теста, в кухне рассматриваемого населения были довольно древними, они восходят к незаправленному мясному бульону. На это же указывает и способ употребления сложносоставных жидких блюд (разделение мяса и жидкой части перед употреблением и пр.). Сложносоставные твердые блюда – плов, "пельменные" блюда, *беибармак* – в кухне татар Среднего Прииртышья появились позднее, по сравнению со сложносоставными жидкими блюда-

ми, и могут быть отнесены с адстратному или суперстратному пласту. Кроме того, плов ипельменные блюда – это результат влияния среднеазиатской культурной традиции.

Колбасы мы разделили на два вида, напомним, первые – *казы/казлык* – из мяса, приготавливаемые сыровялением либо, если была необходимость, сырокопчением.

Обработка мясных продуктов посредством сыровяления и сырокопчения, их сохранение в оболочке без доступа воздуха – один из древнейших способов длительной консервации данного вида продукта питания. Схожими технологическими приемами пользовались и другие народы. В качестве примера рассмотрим хотя бы старинное кушанье из конины под названием *чочух* у алтайцев. Мешочек (сумку) конского сердца наполняли мелко накрошенным мясом и салом, затем его коптили и отваривали. Л.П. Потапов пишет, что такой способ консервации мяса возник естественным эмпирическим путем в условиях обитания алтайцев в дымной юрте [153, с. 57].

Сыровяленые и сырокопченые колбасы из конины изготавливали практически все тюркоязычные народы Северной Евразии, если в хозяйстве имелись лошади. Причем эти колбасы назывались так же, были лишь фонетические различия. Обратим внимание, что этим же термином обозначались и вполне определенные части туши лошади. У татар Поволжья и Урала (казанские и касимовские татары) – *қазлык* – "колбаса (холодного копчения)", "брюшина с салом, жиром у лошади" [201, с. 322; 260, с. 106–107; 273, с. 70]; башкир – *казы* – "конская колбаса" [162, с. 132; 260, с. 107]; ногайцев – *къазы* – "верхний слой брюшного жира лошади", "конская колбаса домашнего приготовления", *казлык* – "жирные копченые конские ребра" [55, с. 206; 260, с. 107]; казахов – *қазы* – "сырокопченая колбаса" [89, с. 167; 260, с. 107]; уйгуров – *кезы* [71, с. 282], узбеков – *қазы* – "брюшной жир лошади, колбаса из него" [260, с. 107].

Этимология слова *казы/казлык* восходит к древнетюркскому *qazı* – "брюшной конский жир и кушанье из него", "жировая складка на животе у человека" [64, с. 439].

Таким образом, данные лингвистики (наличие слова в древнетюркском лингвистическом фонде и значительный ареал бытования термина, причем, подчеркнем, в схожих семантических значениях), технология изготовления, сам продукт свидетельствуют о его древнем происхождении в кухне тюркоязычных народов, в том числе и у татар Среднего Прииртышья, поэтому *казы/казлык* логичнее отнести к субстратному пласту.

Ко второму виду относятся вареные колбасы, приготавливаемые преимущественно из субпродуктов с добавлением зерна. В северной части Среднего Прииртышья (Усть-Ишимский район) ее называли *асен/эзев*, хотя барабинские татары называли эту колбасу по-другому – *тутырма* [242, с. 196], томские татары – *тутырма* [241, с. 183].

У татар Поволжья и Урала (казанские и касимовские татары, кряшены) такая колбаса называлась литературным словом *тутырма*, либо в говорах фонетически отличалась [54, с. 327; 134, с. 131; 135, с. 139; 260, с. 105], у башкир – *тултырма/тутырма/тутырмыш* [128, с. 9; 282, с. 85], у чувашей – *тултармăш* [138, с. 189], у казахов – *толтармаш* [260, с. 105]. Для ее приготовления у перечисленных народов использовали измельченные субпродукты – печень, сердце, легкие, почки, вымя, мясо и крупу (сваренные рис или пшено). В качестве оболочки у казанских татар использовали кишку барана или коровы длиной до 1 м [54, с. 327].

Название восходит к древнетюркской глагольной основе *tol-* – 1) "наполняться", 2) "заканчиваться, завершаться", 3) "становиться полной (о луне)"; далее к *tolala-* – "наполнять, пополнять"; одно из значений *tolya-* – "накручивать, наматывать"; *tolqu-* – "полный, упитанный"; *tolquq* – "надувной мешок" и еще *tolu* – одно из прямых и переносных значений "полный, наполненный", *tolula-* – "наполнять" и др. [64, с. 572–573]. Таким образом, семантика слова указывает на один из этапов изготовления этой снеди – начинять, наполнять (чем-либо что-либо).

Если шире рассматривать аналогии, в Поволжско-Приуральском регионе вареную колбасу с мелкорубленным мясом или кровью, жиром и крупой в оболочке из кишки делали марийцы и называли ее *сокта/шокта* [139, с. 236; 184, с. 179], аналогичным образом готовили колбасы мордва, называя их *волнонсют/волосолюот*, а удмурты – *солтырем* [260, с. 105].

Параллели термина *асен* находятся в Средней Азии у узбеков и таджиков – *хасен/хасип* [154, с. 430], у уйгуров – *хесип* [71, с. 282]. Технология приготовления такой колбасы была очень похожа на уже описанное изготовление *тутырма*. Уйгурский *хесип* готовится следующим образом: "рис обдают кипятком, мясо нарезают кусочками и варят в казане, прибавляют различные пряности" [71, с. 282]. А вот как описывает В.В. Похлебкин узбекский и таджикский *хесип* "...приготавливается из рубленой сырой начинки, состоящей из баранины, курдючного сала, бараньей требухи (печень, селезенка, почки), риса и лука, сдобренных черным перцем и зирой. Начинка набивается в жирные бараньи кишки, после чего варится..." [154, с. 430].

Этимология слова *асен/эзев* не совсем ясна. Термин относится к общетюркскому лингвистическому фонду, известны варианты омони-

ма *азы* ~ *азыг* ~ *азақ* в значениях "коренной зуб, клык" [172, с. 96–97]. Для нас же важно отметить, что весь лингвистический круг связан со следующими действиями: пережевыванием, измельчением (чего-либо) что вполне соотносится с технологией изготовления колбасы – из размельченных, мелко порезанных (во второй половине XX в. перемолотых) субпродуктов.

Подводя некоторый итог, отметим, что технология изготовления колбас данного вида имеет много параллелей у тюркоязычных народов Волго-Уральского и Среднеазиатского регионов. Причем способы изготовления очень похожи. Различия проявляются как раз на терминологическом уровне, что, на наш взгляд, свидетельствуют о двух направлениях контактов местного тюркоязычного населения Среднего Прииртышья с народами вышеперечисленных регионов.

Не совсем ясно локальное бытование термина *асен/эзеп* в Усть-Ишимском районе. Оно может быть связано с ранними контактами этой территории со Среднеазиатским регионом. А может быть, сказывалась территориальная близость так называемого карагайского узла, где в 1897 г. проживало больше всего бухарцев по сравнению с другими населенными пунктами курдакско-саргатских татар [108, с. 116].

В заключение еще раз отметим, что технология обработки мяса, способы употребления, используемые татарами Среднего Прииртышья, в основном характерны для народов, ведущих скотоводческое хозяйство.

Лингвистические материалы по мясным продуктам и блюдам отражают различные этнические компоненты, участвующие в сложении культуры питания татар Среднего Прииртышья. Сложносоставные жидкие блюда с зерном и тестом, сырокопченые и сыровяленые колбасы, называемые в тюркском мире *казы/казлык*, являются наиболее архаичными и могут быть отнесены к субстратному пласту их культуры питания. Кроме того, этнокультурные параллели и данные лингвистики свидетельствуют о принадлежности колбас данного вида к общетюркской культурной традиции.

Сложносоставные твердые блюда, такие как плов, "пельменные" блюда, *бешбармак*, вареные колбасы из субпродуктов и зерна, называемые *асен/эзеп* или *тутырма*, поздние в кухне татар Среднего Прииртышья, могут быть отнесены к адстратному или суперстратному пласту. Их появление в кухне татар Среднего Прииртышья, возможно, связано с влиянием сибирских бухарцев и волго-уральских татар.

§ 3. Растительная пища и блюда

3.1. Злаковые растения

Употребление целого или дробленого зерна и муки. В первой половине XX в. в кухне татар Среднего Прииртышья было немало блюд с использованием целого или дробленого зерна. Каленые или обжаренные на масле целые зерна ячменя, называемые *қаурмач*, были простым кушаньем или полуфабрикатом для изготовления *талкана*.

Из письменных источников XVII–XVIII вв. известно об употреблении татарами Западной Сибири жареных зерен. Так, к примеру, И.Г. Гмелин в первой половине XVIII в. упоминал об употреблении тобольскими татарами "немного подсушенного" ячменя – *курмач*. В своих путевых заметках он отмечал, что *курмач* был их повседневной едой [34, с. 39].

Термин *курмац/курмач* встречается в словаре Д.Г. Тумашевой: в тобольском говоре *курмац* означал "семена или зерна, пожаренные на сковородке" [249, с. 135], а в барабинском диалекте *қауырмач* – "жареная пшеница" [249, с. 124].

По письменным источникам XVII–XVIII вв., употребление жареного ячменя – *ашлык* фиксируется и у барабинских татар. Сначала ячмень размачивали в воде, сушили, очищали от шелухи, а затем поджаривали в котле [76, с. 18–19; 206, с. 124].

Употребление каленых или поджаренных на масле целых зерен в пищу, как и их дальнейшая переработка на *талкан*, известны у других тюркоязычных народов. У башкир, как пишут исследователи, любимым кушаньем были каленые и жареные зерна ячменя, конопли и полбы, их называли *курмас*, *талкан* [258, с. 82; 282, с. 86]. Жареную пшеницу в масле или на сале, а у рыбаков в стерляжьем жиру (*курмач*) употребляли казахи [89, с. 179]. Узбеки-кыпчаки обжаренные в котле на масле пшеницу или ячмень также называли *ковурмач* [270, с. 276]. У алтайцев поджаренный ячмень – *курмач* в основном шел на изготовление крупы и *талкана* [153, с. 60–61].

Обжаривание зерен применялось с глубокой древности, о чем свидетельствуют данные лингвистики: в древнетюркском языке "поджаренная пшеница" называлась *qoyurmac* [64, с. 452], а "блюдо из поджаренной на масле пшеницы" – *qavurmac* [64, с. 438 и др.]. Оба термина восходят к глагольным основам *qavir-* в значении "жарить, калить" [64, с. 437 и др.]. Размалывая на ручных мельницах или растирая на зернотерках обжаренное зерно, получали муку – так называемый *талкан*, который также известен из древнетюркских письменных источников, где *talqan* – "поджаренная мука, толокно" [64, с. 529].

Изготовление *талкана* было широко распространено среди народов Северной Евразии: в Южной Сибири и Центральной Азии он был

известен северным и южным алтайцам [53, с. 30; 65, с. 74–75; 153, с. 60; 169, с. 124] (теленгиты, челканцы, кумандинцы и др.), тувинцам [152, с. 193–194], шорцам [153, с. 60], хакасам [41, с. 120–121]; у бурят такая мука называлась *замбаа* [79, с. 69] и т. д. В Средней Азии его употребляли казахи [115, с. 137], киргизы [3, с. 141], узбеки-кыпчаки [270, с. 276] и др. Последние во время совершения семейных обрядов обязательно готовили *толкон* из поджаренной в котле пшеницы [270, с. 276]. В Поволжье и Приуралье *талкан* был известен башкирам [282, с. 90–92], казанским татарам [2, с. 7] и др.

Отметим, что первый способ приготовления *талкана* из ячменя, описанный нами выше, характерен для всех вышеупомянутых народов. Второй способ – из овса, судя по литературе, менее распространен, к примеру, встречается у башкир, населяющих северо-восточные, юго-западные районы Башкирии, причем зерно также предварительно отваривали [282, с. 91].

И еще одно замечание относительно способа употребления *талкана*. По тем данным, что мы располагаем, татары Среднего Прииртышья в основном употребляли *талкан* с сырым молоком, предварительно смешав два продукта, либо с коровьим маслом [45, с. 129]. К примеру, у башкир вариантов употребления известно больше – с горячим или сырым молоком, с топленным маслом либо варили в воде, или в молоке, или в растопленных сливках и др. [282, с. 91–92]. Алтайцы перед употреблением насыпали *талкан* в напитки – чай, молоко, *чегень* [153, с. 60].

Рассматривая *талкан*, нельзя оставить без внимания тот факт, что среди славянских народов довольно широко было распространено схожее по звучанию и способам употребления *толокно*. У Н.И. Костомарова в "Очерках домашней жизни и нравов великорусского народа в XVI–XVII столетиях" одним из первых блюд упоминается *толокно*, приготовлявшееся из муки и воды [112, с. 63].

У эстонцев известно национальное блюдо под названием *ката* – комбинированное толокно, смесь муки из предварительно обжаренного зерна ржи, овса, ячменя, гороха, бобов, взятых в равных долях. Затем оно смешивалось с молоком, молочными продуктами или медом [154, с. 171].

Кажется, что по внешним характеристикам *толокно* идентично *талкану*, да и сами термины незначительно отличались, лишь фонетически. Однако как раз на уровне терминов отразилось основное отличие *толокна* от *талкана*, которое заключается в технологии обработке зерна. Толокно восходит к глаголу *толочь*, *толкать* в значении "мельчить, дробить в ступе, измельчать пестом" [255, с. 73]. В то время как *талкан* делали из обжаренных зерен, размолотых на ручной мельнице. Как пишет В.В. Похлебкин, "толоконная "мука" отличается от смоло-

той лучшим вкусом, большей питательностью, т. к. в ней сохраняются все фракции зерна, а в смолотой наиболее питательные фракции часто идут на отходы" [154, с. 398].

Таким образом, мы рассмотрели две традиции переработки зерна на муку: первая характерна для народов северной и восточной части Европы, вторая – для тюркоязычных и монгольских народов Северной Евразии. Изготовление *толокна* и *талкана* народами Северной Евразии можно считать одним из древнейших способов кулинарной обработки злаковых растений.

Теперь несколько слов о похлебках и супах *уря*, где использовались крупы, получаемые в результате перемалывания нежареного зерна. Супы и похлебки, заправляемые крупой, называемые термином *уря*, в форме *уре*, *урге* были известны хакасам, алтайцам, уйгурам, узбекам [282, с. 88]. У башкир, татар Поволжья, ногайцев данный термин обозначал "просяную похлебку" [282, с. 88]. Термин произошел от корней *ук* и *ук-* – "молоть", "раздроблять", "крошить", что наглядно демонстрирует способ получения крупы [172, с. 324–325].

Таким образом, вышеприведенные сведения И.Г. Гмелина, данные лингвистики, сравнительные материалы по другим народам, на наш взгляд, свидетельствуют о довольно раннем использовании татарами Среднего Прииртышья в пищу злаковых растений, а также продуктов их последующей переработки – дробленых сырых зерен в виде крупы, каленых или обжаренных зерен и продукта их переработки – *талкана*. Весь технологический процесс переработки зерна, претерпев незначительные изменения, в ряде мест, видимо, применялся еще и во второй половине XX в. Так что логичнее было бы отнести все перечисленные элементы к субстратному пласту в культуре питания татар Среднего Прииртышья.

Далее следует остановиться на жидких блюдах из муки. У татар Среднего Прииртышья в небогатых семьях в первой половине XX в. употребляли *боламык/буламук* – мучную болтушку либо кашу, сваренную на воде, перед употреблением, если была возможность, приправляемую кисломолочным продуктом. Такие же блюда известны у тюркоязычных народов Передней, Средней Азии, Поволжья и Приуралья [54, с. 326; 135, с. 143; 171, с. 258–259; 282, с. 95]*. Основным отличительный признак *боламык/буламык* от других жидких мучных блюд в

* Судя по "Этимологическому словарю ." Э.В. Севрюгина, ареал бытования термина ограничивается турецким и его диалектами, где много значений этого слова, а также ногайским, кумыкским, кабардино-балкарским, каракалпакским, киргизским, узбекским, туркменским, татарским (казанский диалект), башкирскими языками [171, с. 258–259]

том, что мука варилась в воде или заваривалась кипятком, а не в молочных продуктах или бульоне. На это же также указывает значение древнетюркского слова *bulyama* – "постная болтушка без приправы" [171, с. 258–259]. Любопытно отметить, что данное слово является производным от глагола *bula-* "мешать", "перемешивать" [171, с. 259]. Процесс перемешивания – одно из основных действий в процессе приготовления данного блюда.

Подводя итог, отметим, что болтушка или каша *боламык/буламык* встречается у тюркоязычных народов, за исключением Алтая. Рецепт, простота приготовления (муку обжаривали в масле и варили в жидкости) [284, с. 351], лингвистические данные указывают, что это блюдо можно считать общетюркским, даже без народов Алтая. Используемый набор продуктов и, еще раз повторимся, простота приготовления позволяют отнести это блюдо к кухне коренного тюркоязычного населения Среднего Прииртышья. Таким образом, все перечисленные факты позволяют его считать компонентом субстратного пласта в культуре питания татар Среднего Прииртышья.

Рассмотрим еще одно мучное блюдо татар Среднего Прииртышья, называемое *алюва/халва*. Оно, как мы писали, было известно в двух вариантах. Напомним, в первом случае каша из обжаренной на масле муки, затем перемешанной со сметаной, называлась *алюва*. Во втором случае – твердая, из обжаренной пшеничной муки, перемешанной с сиропом, – *халва*. Изготовление каши первого вида прервалось в послевоенное время, зато получило распространение приготовление твердой *халвы*, что связано с доступностью пшеничной муки, сахара и растительного масла. Жительница д. Чеплярова З.К. Раенбагина рассказывала, что халву готовили на *никах*, но более никто из жителей не подтвердил эти сведения. У Ф.С. Баязитовой мы встретили информацию, что *албэ* подавали на *никах* в д. Байбы и в населенных пунктах тюменско-туринских татар – Каскаре, Талмыгане (? – М. Т.). В деревнях Байбы, Б. Туралы, а также у тобольских татар в д. Иртышакские (Иртышак) *албэ* готовили на поминки [30, с. 125, 194–195].

Татары Поволжья и Урала тоже готовили *албэ*. Этнографами зафиксированы такие же два способа его приготовления [54, с. 345; 201, с. 367; 273, с. 76], как и у рассматриваемых нами групп. Но следует подчеркнуть, что в отличие от татар Среднего Прииртышья *албэ* было чрезвычайно важно для обрядовых трапез казанских татар, мишарей (по случаю рождения ребенка и похорон, поминок) [54, с. 344–345; 135, с. 143]. У казанских татар даже существовала поговорка, ее говорили тогда, когда желали нанести обиду другому человеку: "*Әлбәңне ашармын*

але" – "Я еще поем твое *алба*". Имелось в виду, что говорящий будет присутствовать на похоронах [54, с. 344–345; 201, с. 368].

В заключение необходимо отметить, что прототипом каш *алюва* татар Среднего Прииртышья и *алба* татар Поволжья и Урала являются среднеазиатские мучные "кисели", особенно распространенные у таджиков и узбеков. Обычно они пазываются *атола*^{*}, но в некоторых местах их разновидности называли *халво*, *хальвойтар* и др. [91, с. 147, 175; 126, с. 152–153]. Было множество вариантов рецептуры и способов приготовления данного блюда, но основу технологического процесса составляло обжаривание муки в раскаленном топленом масле (или варили в сливках или в сметане), смешивание с жидкостью, кипячение массы до тех пор, пока блюдо не становилось густым, добавление сладости (сиропа, фруктов) [126, с. 152–153; 196, с. 250–251]. Очень часто *атола* готовили по случаю семейных, религиозных обрядов [91, с. 147, 151; 196, с. 250–251]. На древность данного блюда указывала Б.Х. Кармышева со ссылкой на Бируни, у которого есть упоминание, что согдийцы во второй день месяца *ф-г-кан* устраивали праздник *М-н-и-д-Хвара*, они собирались в храмах огня и ели кушанье из просяной муки, масла и сахара [196, с. 175].

Таким образом, каша *алюва* была для коренного тюркоязычного населения Среднего Прииртышья заимствована на довольно раннем этапе, напомним, что она упоминается у И. Юшкова в 1861 г. в описаниях пицци татар Тобольской губернии [284, с. 351–352].

Изделия из теста. Лепешки из пресного теста *патыр/пәтер*, помимо Среднего Прииртышья, также готовили заболотные, тобольские, тюменско-туринские татары и др. Такие же лепешки – *пәтер/пәтрас/пәтрач* из пресного теста стряпали татары Поволжья и Урала [201, с. 319; 260, с. 23].

Наиболее характерны лепешки *патыр* для кухни народов Средней Азии: узбеков [69, с. 143; 260, с. 23], таджиков [126, с. 146–147], казахов и киргизов [260, с. 23]. У таджиков термин *фатир* обозначал не только "лепешки", но и "пресное тесто" [126, с. 141; 196, с. 227]. По мнению отечественных филологов, термин восходит к арабскому *фитыр* – "подавание в честь поста", *фатир* – "пресный хлеб". Т.Х. Хайрутдинова приводит следующие параллели: в турецком языке *fıtra*, *fıtre* – "милостыня, раздаваемая в последние дни поста Рамазан". В татарском литературном, как и в разговорном языке татар Поволжья и Урала, употребляются слово *фытыр* или словосочетание *фытыр сәдәкәсә* [260, с. 23].

* В этнографической литературе *атола* переводят как мучной кисель либо болтушка

Возможно, что лепешки из пресного теста *патыр/пәтер* появились в Среднем Прииртышье вследствие расселения выходцев из Средней Азии. На это в свое время указывала С.М. Исхакова [86, с. 145]. Она же впервые охарактеризовала *патыр/пәтер* татар Западной Сибири как "плоскую лепешку с маленькими лунками на поверхности, из пресного теста с примесью сала и молока" [86, с. 143]. В процессе заимствования были утрачены некоторые черты, присущие среднеазиатской кулинарной традиции, например, использование слоеного теста, подмешивание дополнительных ингредиентов, необходимых для улучшения вкусовых качеств изделия (красный перец, лук и пр.), поэтому у таджиков [126, с. 146–147], узбеков [167, с. 62] имелось множество разновидностей этого хлеба, что нашло отражение в сложносоставных названиях. И еще в сибирских условиях не была возможна выпечка в *тандыре*, отличающая хлебопечение народов Передней и Средней Азии.

Изделия из пресного теста, обжаренные в животном жире или масле растительного происхождения, под названием *бавырсақи/баурсақи/навырсақи/наурсақи*, помимо рассматриваемого населения, известны у всех групп татар Западной Сибири [177, с. 157; 241, с. 187; 242, с. 197; 249, с. 169–170], у народов Поволжья и Приуралья, например, у казанских татар – *баурсак, коштеле* [202, с. 172], башкир – *бауырһак, йыуаса, коштеле, майгикмэк, сэлэк, тэбикмэк, урама* [282, с. 106–107], нагайцев – *баурсок* [282, с. 106–107], в Средней Азии и Казахстане, у казахов – *баурсак* [115, с. 135–136; 282, с. 106–107], у различных групп узбеков – *баурсак, урама* [69, с. 143], киргизов – *боорсок* [3, с. 143], в Центральной Азии, например у тувинцев, – *бова, бовырзак, боорзак* [152, с. 196–197; 200, с. 235], у хакасов – *поорсах* [41, с. 122], у бурят – *боорсок*, монголов – *боорцог* [70, с. 100].

По мнению лингвистов, общее наименование данного изделия – *бавырсақ/баурсақ/навырсақ/наурсақ* – представляет вторичную, позднюю семантику общетюрского *bayırsuq* со значением "внутренности, кишки" далее к *baıtr* "печень" [15, с. 122–123; 64, с. 77; 200, с. 234–235]. Б.И. Татаринцев объясняет этимологию слова метафорическим переносом наименования по внешнему сходству баурсаков в виде колбасок и кишки [200, с. 234–235].

Нельзя не отметить, что¹ схожие изделия известны не только тюркским и монгольским, но и другим народам, например, они встречаются в украинской народной кухне, где называются – *вергуны* – разновидность хвороста. Их делали из пресного теста, в состав которого входили яйцо, масло или молочные продукты, сахар и обязательно спирт. Тесто раскатывали тонкими полосками, шириной 2,5 см и длиной 10–12 см. Эти полоски складывали пополам, переплетали в коси-

цу, а концы скрепляли. Тесто также могли нарезать полосками произвольной формы. В различных районах Украины имели распространение варианты *вергунов*: простые, киевские, суботинские, конотопские, львовские, волынские, троянда [155, с. 177–179].

С конца XIX в. *вергуны* стали очень популярны в городах Европейской России и были одним из любимых кондитерских изделий, подававшихся к чаю. Приблизительно в это время их стали называть *хворост* – по хрустящему эффекту [154, с. 431]. Существовало огромное разнообразие вариантов приготовления хвороста. Только в книге "Подарок молодым хозяйкам..." за 1904 г. указано 9 рецептов его приготовления [132, с. 556, 746].

В белорусской кухне существовал свой вариант хвороста-вергуна – *хворост картофельный*. Приготавливался из картофельного пюре с пшеничной мукой и взбитым яйцом. Затем полоски тонко раскатанного теста обжаривались во фритюре. Этот хворост ели со сметаной и молоком [154, с. 432].

Обжаривание пресного теста в жире или растительном масле известно и в еврейской кухне. Так готовили "*розы*" для бульона [194, с. 34].

Несмотря на значительное территориальное распространение подобных блюд, в нашем случае логичнее будут аналогии с ближайшими соседями, расселенными в Волго-Уральском регионе, – казанскими татарами, башкирами, ногайцами, в Казахстане и Средней Азии – казахами, киргизами, узбеками, в Южной Сибири, например, тувинцами.

Одна из разновидностей рассмотренного *бавырсақа/баурсақа/навырсақа/наурсақа* называлась *чалтак*. Напомним, что в Среднем Прииртышье он был зафиксирован автором в Усть-Ишимском районе в населенных пунктах Ашеваны, Тюрметяки, Эбаргуль у курдакско-саргатских татар. Ранее И.В. Белич и В.Б. Богомолов упоминали *чалбак* как специальное поминальное блюдо у этой же территориально-этнической группы татар Западной Сибири [32, с. 213]. Данное изделие зафиксировано этнографами среди тобольских татар и называлось оно *чалбак*. У тюменско-туринских татар филологи тоже записали слово *шелтек* [12, с. 98], но только в значении "лепешка".

Термин *чалбак/чалтак* имел, видимо, иранские корни, в персидском языке обозначал "сдобный хлеб, пирог без начинки" [148, с. 165].

Кроме тоболо-иртышских татар, данное изделие (*шельтек*) также готовили казахи в виде тонких лепешек из пресного теста, обжаривавшихся в большом количестве жира [23, с. 204, 213; 115, с. 135]. Узбекский *чалбак* представлял из себя куски раскатанного теста круглой формы, обжаренные в масле [91, с. 177; 270, с. 274]. У таджиков *верховьев Зеравшана* – тонкие не очень большие лепешки диаметром

в 15–20 см. Их готовили, когда было много сала – осенью, во время забоя животного [126, с. 144]. Таджики Каратегина и Дарваза *чальпак* делали из кислого теста, в которое иногда добавляли *нигул* – толченый с солью и красным перцем мелко нарезанный лук [196, с. 231].

Как мы уже писали, различные добавки в тесто из специй, пряных трав – одна из характерных черт кулинарных традиций оседлого земледельческого населения Средней Азии (этнографические группы узбеков и таджиков, персы). Но эта особенность у татар Среднего Прииртышья в приготовлении *чалпака* не прослеживается.

Башкирам, проживающим в юго-западных районах Башкирии и бассейне р. Ая, тоже было известно подобное изделие из теста – *салпак*, исторические корни которого, как считают С.Н. Шитова и Р.Г. Гаделгареева, также находятся в Средней Азии [282, с. 113].

В Западной Сибири татары готовили *чалпак* на поминки. В этой связи уместно будет отметить, что у татар Тюменской области (тобольских и тюменско-туринских) "поминальная пища" называлась *цэлбәк* [249, с. 236]. Т.Х. Хайрутдинова упомянула еще одно значение слова, встречаемое у татар Западной Сибири, – "кушанье, которое приносят в дом после выноса покойника" [282, с. 48].

По устному сообщению Б.К. Смагулова, казахи аула Березовка на поминки тоже изготавливали *шельпек*. Ш.К. Ахметова также отмечала, что у казахов Западной Сибири эти лепешки имеют ритуальное значение [23, с. 204].

Использование *чальпака* в обрядовой практике хорошо фиксируется у народов Средней Азии. У узбеков *чальпак* делали на поминки [51, с. 27; 270, с. 274]. Туркмены пекли *чальпак* по семейным праздникам: по случаю рождения ребенка и на свадьбу [51, с. 27; 145, с. 112]. Таджики готовили *чальпак* на поминки, а в верховьях Зеравшана еще и по религиозным праздникам [26, с. 103; 126, с. 144; 197, с. 193].

В качестве ритуальной пищи, подаваемой по религиозным праздникам, *чальпак* готовился казанскими татарами. Данное изделие представляло собой тонкие раскатанные лепешки, испеченные на сковороде, или хворост из тонко раскатанного теста, нарезанного в виде ромбов, а у пермских татар – он был сделан в виде шариков из сдобного теста [260, с. 48].

Таким образом, *чалпак* курдакско-саргатских татар среднеазиатского происхождения. Его основной ареал распространения среди тобольских и тюменско-туринских татар, а в Среднем Прииртышье – у курдакско-саргатских татар. Будучи заимствованным изделием, в Западной Сибири он сохранил свое ритуальное значение.

На территории расселения аялыных татар в Муромцевском районе Омской области локализуется другая разновидность обжаренного изделия из теста – круглая по форме, тонко раскатанная *яйма*. *Яйма* была распространенным праздничным блюдом и у барабинских татар [242, с. 197]. По нашим полевым материалам, барабинские татары, проживающие в Чановском районе Новосибирской области, готовили *яйму* в виде коротких узких полосок теста. В д. Усманка Кыштовского района той же области *яйма* внешне похожа на *ураму* курдакско-саргатских татар.

Лепешки из раскатанного теста у юго-западных башкир назывались *йока*, у проживающих в восточном Зауралье – *жэймэ*, а на юго-востоке Башкирии – *йэймэ* [282, с. 105–106, 112]. У казанских татар – *юкка* [54, с. 330], мишарей – *жэймэ* [135, с. 144], казахов – *жука нан* [23, с. 204; 282, с. 105–106, 112], у узбеков-кыпчаков – *юкка* [270, с. 274]; у кочевников и полукочевников Турции известны тонкие пресные лепешки – *юфка* [283, с. 29].

Различаясь по форме, составу теста, перечисленные изделия обладали общим признаком – тонко раскатанное тесто. Это нашло отражение и в этимологии названия "*жэймэ*", которое произошло от глагола *жэй* – "раскатывать, раскатать" + имяобразующий аффикс *-мэ* [260, с. 50].

Еще одно блюдо – *чак-чак* – появилось в кухне коренного тюркоязычного населения Среднего Прииртышья в результате межэтнических взаимодействий и этнокультурных контактов. Жительницы д. Б. Тебендя называли данное блюдо, а точнее, цитируя их, "шарики из теста... <...> казахскими *баурсаками*", что в какой-то степени свидетельствует об "инородности" данного блюда для кухни коренного населения. В пользу данного предположения также свидетельствуют сравнительные материалы по барабинским татарам Чановского района. Наши информаторы из аулов Тебисс, Кошкуль рассказывали, что *чак-чак* в этих местах ранее на свадьбу и другие праздничные мероприятия не делали да и в настоящее время делают не столь охотно, как *вак баурсак* (переводится как "мелкий баурсак". – М Т). По мнению наших респондентов, *чак-чак* делали мишари и татары, принадлежащие к *казан-тугуму* (выходцы из Волго-Уральского региона), проживающие в этих аулах.

Это блюдо готовили татары Поволжья и Урала (казанские татары, кряшены) – *бавырсак/балга катырган бавырсак/чак-чак* [201, с. 320; 135, с. 144–145], западные башкиры – *сек-сек* [282, с. 113; 162, с. 128], казахи и киргизы – *чак-чак* и др. [155, с. 403–404]. У таджиков верховьев Зеравшана подобное изделие из теста, только из кислого, называлось несколькими терминами – *бурсок/гелак/тери* и готовилось по праздникам и как подарок [126, с. 144].

Подводя итог нашим рассуждениям, можно констатировать, что в *бавырсаках/баурсаках/навырсаках/наурсаках* татар Среднего Прииртышья по материалам лексики, в технологическом процессе приготовления (обжаривание в большом количестве масла или жира нераскатанных кусков теста) отчетливо фиксируется общетюркская культурная традиция. Обжаривание пресного теста в большом количестве жира или масла характерно для кулинарных традиций скотоводов Северной Евразии. Видимо, эти изделия являются довольно древним кушаньем коренного тюркоязычного населения Среднего Прииртышья, их можно отнести к раннему, субстратному пласту. С другой стороны, в приемах работы с пресным тестом (его разделка, раскатка теста на очень тонкие сочни и пр.) для некоторых разновидностей *бавырсақов/баурсақов/навырсақов/наурсақов*, в изготовлении изделия *чалтак* фиксируется среднеазиатская кулинарная традиция земледельческого населения Средней Азии, поэтому эти элементы логичнее отнести к адстратному пласту культуры питания татар Среднего Прииртышья; *чак-чак* – к адстратному или суперстратному.

Из закрытых изделий с начинкой у татар Среднего Прииртышья наиболее распространенными были *самса/сумса*, а также *бурек/пурек*.

Самса/сумса, помимо татар Среднего Прииртышья, была распространена у башкир – *самбуса/самса* [282, с. 116], казанских татар – *самса* [282, с. 118], у ряда народов Средней Азии, например у узбеков, – *санбуса/самбуса/самса* [69, с. 274], у уйгуров Ферганы и Семиречья [71, с. 280], киргизов – *самса* [164, с. 555], таджиков – *санбуса* [282, с. 118].

Данное изделие – среднеазиатского происхождения. В таджикской и узбекской кухнях существуют разнообразные варианты *самсы*. Ее делали из пресного, слоеного или кислого, дрожжевого теста. Начинка была как мясная, так и овощная с зеленью. *Самса/сумса* была различной формы – в виде треугольника, прямоугольника или квадрата, овальной формы или в виде месяца. *Самса* выпекалась в *тандыре*, а позже в духовом шкафу или обжаривалась в большом количестве жира на плите [167, с. 59–60; 198, с. 116–119]. В Среднем Прииртышье у тарских и курдакско-саргатских татар получила распространение *самса* только одного вида – месяцеобразная, обжаренная в жире.

Этимология слова "*самса*" до конца не ясна. Возможно слово иранского происхождения. В таджикском языке – *самбуса/санбуса* [199, с. 339], в персидском – *самбусе/санбусе* в значении "пирожок, пирожное", далее, возможно, к персидскому "*самболе*" в значении "колос, колоситься" [148, с. 292]. Таким образом, этимология слова, вероятно, восходит к термину, обозначающему сырье, из которого делали данное блюдо.

Итак, *самса/сумса*, возникнув в иранской среде, далее развивалась как изделие и среднеазиатских тюрков, а впоследствии получила распространение у татар Среднего Прииртышья. Поэтому мы предполагаем, что данное изделие, вероятно, можно отнести к адстратному пласту в культуре питания рассматриваемого населения. Она могла появиться в кухне коренного тюркоязычного населения Среднего Прииртышья в результате влияния сибирских бухарцев.

Изделие, подобное русскому пирожку, под названием *бурек/пурек*, помимо татар Среднего Прииртышья, встречалось у ряда тюркоязычных народов. Названия при этом, если не брать в расчет фонетическую огласовку, схожие: у ногайцев – *боьрек* [55, с. 207], у башкир – *бойрок* [282, с. 116, 118], у каракалпаков и туркмен – *бьорек* [282, с. 116, 118], у уйгуров – *пурэ* (семиреченский говор) [71, с. 280], у алтайцев – *порок* [163, с. 487].

Однако В.Т. Валеев относит слово *пурж* к русскому *пирог* [45, с. 132]. Тем самым автор склоняется к заимствованному характеру данного изделия для кухни татар Среднего Прииртышья. На наш взгляд, данная версия не может быть однозначной. И в этом нас убеждают приведенные выше этнокультурные параллели и происхождение термина.

Согласно Л.З. Будагову, слово *борек* – производное со значением результата действия, образовавшееся от древнетюркского глагола *BOR- ~ BÜR-* – "скреплять, стягивать" (с образованием складок) [64, с. 132; 171, с. 219].

Таким образом, этнокультурные параллели, данные лингвистики позволяют отнести это изделие к общетюркской культурной традиции, правда, для культуры питания татар Среднего Прииртышья нельзя однозначно отнести его ни к одному из пластов.

Название еще одного изделия – пирога с творожной начинкой – *ширпурек* не позволяет полностью отнести его к тюркскому. Слово-составное название произошло от термина иранского происхождения – *шир* – "молоко" и тюркского – *пурек* в значении "пирог". Ф.Т. Валеев предположил, что данное изделие из теста получило свое распространение в сибирско-татарской среде под влиянием бухарцев-таджиков [45, с. 132].

Итак, суммируя все вышеизложенное, подведем предварительные итоги. Традиционным в питании татар Среднего Прииртышья было использование пресного теста. Пресное тесто варилось в жидкости либо обжаривалось в растительном масле или животном жире. Наиболее ярким примером обжаренных изделий из теста являются всевозможные разновидности *бавырсақов/баурсақов/навырсақов/паурсақов*. Изго-

товление данных изделий сближает татар Среднего Прииртышья со скотоводами Северной Евразии.

В приемах работы с пресным тестом также очевидно иное влияние – тех народов Средней Азии, которые исторически занимались земледелием (некоторые группы узбеков, равнинные таджики и др.) Эти черты можно отнести к адстратному пласту в культуре питания татар Среднего Прииртышья. Перечислим эти приемы: чтобы пресное тесто не было водянистым, добавляли минимум воды, замешивали преимущественно на одних яйцах, из чего можно сделать вывод, что в первой половине XX в. приготовление *баурсақов/паурсақов* ежедневно могла позволить себе не каждая семья, скорее всего их делали по праздникам.

Татары Среднего Прииртышья так же, как, например, таджики, скатывали тесто в шарики, последние называли их – *завола* или *себак* – "яблочко" [196, с. 228]. Пресное тесто татарские женщины, как в кишлаках Каратегина и Дарваза [196, с. 235], раскатывали длинной тонкой скалкой. Отметим, что раскатывание скалкой в тонкий сочень – один из поздних приемов работы с тестом, который освоили татарки Среднего Прииртышья. Поэтому изготовление домашней лапши в том виде, в каком мы ее наблюдали, – довольно позднее явление. Суп с лапшой у татар Среднего Прииртышья получил распространение позднее, чем супы *чумара* и *умач*. По крайней мере, в письменных источниках XVII–XVIII вв. лапша (*оң аш*) не упоминается, зато во второй половине XX в. широко распространена у рассматриваемого населения.

Схожие процессы протекали в традиционной кулинарии и других народов. Например, у башкир традиция тонкого раскатывания теста скалкой появилась тоже довольно поздно [282, с. 100]. С.Н. Шитова и Р.Н. Гаделгареева, анализируя материалы по традиционной башкирской кухне, также связывали многие приемы подготовки и разделки теста со "среднеазиатской кулинарной традицией оседлого населения, которая была воспринята кочевниками" [282, с. 101].

Закрытые, полузакрытые и открытые изделия из теста с начинкой – *пәрәмич/пәрәмич, өч почмак/ычпочмак, ватрушка/шаньга, бәлеш/бәлеш/палеч/палеш, чахолдак*, изготавливаемые татарами Среднем Прииртышья, – были ими заимствованы из кухни татар Поволжья и Урала. Отметим, что многие из этих изделий появились в результате межэтнических взаимодействий и этнокультурных контактов тюркоязычных и финно-угорских народов, проживавших в Поволжье и на Урале, в пограничных регионах.

Например, у татар и башкир *pärämäc* – это "род пирожка" с мясной начинкой [15, с. 445; 25, с.54–55], у чувашей *püremä* – "ватрушка" [15, с. 445], удмуртов *перепечь* – "ватрушка из пресного теста с

различной начинкой" [15, с. 445; 139, с. 455], у марийцев *перемеч* – "круглый творожник", "ватрушка с начинкой из творога, конопляного семени, картофельного пюре или ягод" [139, с. 235, 531], у мордвы *перенечи* – "пресные ватрушки с различной начинкой" [15, с. 445]. Есть две версии происхождения слова, и обе возводят его к тюркским источникам. Р.Р. Ахметьянов считает, что *барамач/бурамач/парамач* происходит от *bör, böğür* – "почка, круглый орган" [25, с. 54–55]. По другой версии, приводимой Т.Х. Хайрутдиновой, слово восходит к *бэйрам аш* – "праздничная еда" [260, с. 38].

Однако вернемся к татарскому *парамач*. Татары Поволжья и Урала со второй половины XIX в. его стали готовить не только с мясной начинкой, но и другими [202, с. 169]. Но в Среднем Прииртышье нами была зафиксирована только "старая" традиция, когда для начинки использовали резаное, а позже, во второй половине XX в., перемолотое на мясорубке мясо.

В Сибири русским также были знакомы изделия под этим названием, например, в красноярских и новосибирских говорах – *пермяч* – "пирожок, пончик с мясом". В говорах русского языка в Хакасии – *пельмечи* – "пирожки с мясом, беляши" [15, с. 444, 445]. Кстати, обратим внимание, что во всех случаях также упоминается только мясная начинка.

С иной, не мясной начинкой лепешки, защипанные с краев, назывались *ватрушка/шаньга*. Однако используемое татарами название *шаньга* не совсем подходит к данному изделию. Настоящие *шаньги* – это лепешки, не наполненные начинкой, в отличие от ватрушки, а смазанные в середине сметаной или творожно-яичной массой и пр. [154, с. 460–461]. А вот реже используемое татарами Среднего Прииртышья слово *ватрушка* как раз в полной мере соответствует изделию. Такая подмена, как нам кажется, отражает его заимствованный характер. В заключение отметим, что такая же двойственность в название этого изделия наблюдалась и среди русского населения Сибири [15, с. 689–690].

Пирог с начинкою закрытого типа *балеш/бәләш/палеч/палеш* – это также традиционное изделие татар Поволжья и Урала. С.А. Абдулкаримов отмечал, что традиция приготовления закрытых пирогов такого типа связана с тюркоязычными народами Поволжья и Приуралья и генетически восходит к булгарам [2, с. 10]. Добавим к этому, что в Среднем Прииртышье в некоторых местах (например в д. Киргап) *палеш* называли "казанским" пирогом.

У татар Поволжья и Урала (казанские татары) *бәләш* являлся ритуальным. Так, к примеру, у казанских татар невесту им угощали на трапезе [54, с. 332]. О *балеше/бәләше/палеше/палече* как о праздничном, свадебном блюде в ряде населенных пунктов татар Среднего Прииртышья мы также упоминали, хотя эта традиция здесь не столь распространена.

В Среднем Прииртышье встречаются те же, что и у групп татар Поволжья и Урала, сложносоставные названия разновидностей беляшей. Так, в д. Б. Тебендя пирог с начинкой из гусятины и картофеля назывался *шулталы болеш*. У волго-уральских татар *шулталы бәләш* (< *шулта* "бульон + аф. -лы + *бәләш* "пирог") – "пирог с мясом или требухой и картофелем или крупой". Название отражает специфику приготовления – бульон заливали внутрь пирога в процессе приготовления, когда нижняя корка поджаривалась, либо перед подачей на стол [202, с. 170; 260, с. 32].

Еще одно изделие из теста, появившееся в кухне татар Среднего Прииртышья под влиянием кулинарных традиций татар Поволжья и Урала, называлось *чахолдак*. В Среднем Прииртышье оно пока зафиксировано только в д. Инцисс, где вместе с коренными сибирскими татарами проживали и выходцы из Поволжья и с Урала, причем в конце XIX в. их было больше – 227 против 94 чел. [107, с. 189].

Это изделие известно у мишарей как *чигелдәк*, а в отдельных говорах встречаются варианты – *чигәндәк/чигендәк/чикелдәк* и др. [260, с. 42; 259, с. 162]. У мишарей это означает "мучное изделие из пресного теста в виде шариков, замешенное на яйцах и жаренное на масле", или "печенье домашнего приготовления", или "сдобные шарики с начинкой из изюма" [260, с. 42]. Добавим, что у данной этнографической группы оно часто выступало как ритуальное (на свадьбе, в обрядах годового цикла и пр.) [260, с. 42], к сожалению, в Среднем Прииртышье подобная информация не была зафиксирована. У татар Среднего Прииртышья – *чахолдак* внешне совершенно другое изделие – похожее на *шаньгу*.

Итак, мы рассмотрели изделия, которые можно отнести к позднему суперстратному пласту в культуре питания татар Среднего Прииртышья.

Хлеб. Изготовление зольного хлеба как один из первоначальных способов хлебопечения, видимо, было знакомо татарам Среднего Прииртышья. Прямыми свидетельствами, указывающими на это, в письменных источниках XVII–XIX вв. мы не располагаем. Но Ф.Т. Валеев писал, что в полевых условиях татары выпекали в золе пресные лепешки *пәтер* [45, с. 129]. У данного населения также встречаются булочки или хлеб под названием *кулча* [45, с. 131]. Этимология слова указывает на способ приготовления этого хлеба: она восходит к древнетюркскому *kül* – "зола" [64, с. 325]. По аналогиям с другими тюркоязычными народами (алтайцы [153, с. 60, рис. 14], казанские татары [2, с. 8], узбеки-кыпчаки [270, с. 274] и др. [282, с. 105]), известно, что его готовили в золе.

В ряде населенных пунктов татар Среднего Прииртышья для обозначения хлеба, наряду с общетюркским *икмак*, использовался иранский

по происхождению термин *нан*. Отметим, что его фонстический вариант – *нянь* – часто использовался для обозначения "хлеба" у самых разных народов Сибири [15, с. 413; 177, с. 156]. На наш взгляд, использование татарами термина *нан* является весьма интересным фактом из-за ареала его распространения в Среднем Прииртышье. Он зафиксирован только на территории тарской группы, а не у курдакско-саргатских татар. Причем, по материалам совместных этнографических экспедиций ОмГУ и Омского филиала ОИИФФ СО РАН 1998–2000, 2003 гг., по сведениям автора, у данной группы татар он встречается не везде, а только в населенных пунктах, расположенных на территории Больше-реченского (Каракуль, Чеплярово, Черналы, Уленкуль), Колосовского (Тоскино) и Тарского районов (Атачка/Атак) [177, с. 156], Сеитово), но не в Муромцевском районе. Таким образом, можно сделать предварительный вывод, что он фиксируется на территории проживания туралинской подгруппы тарских татар.

Нам видится несколько возможных версий проникновения данного термина к татарам Среднего Прииртышья. Перечислим их. Первая – он был привнесен ираноязычными племенами еще в глубокой древности. В эпоху развитой бронзы территория Среднего Прииртышья были населены носителями археологических культур, входившими в Андроновскую культурно-историческую общность. По мнению ряда исследователей, ираноязычный компонент был составляющим некоторых из них [125, с. 378–379].

Вторая версия связана с так называемыми сибирскими бухарцами, которые вошли этническим компонентом при формировании тарской группы, особенно туралинской подгруппы. Третья – термин мог быть привнесен татарами Поволжья и Урала.

Ранее А.Г. Селезневым и И.А. Селезневой была высказана иная гипотеза по поводу бытования данного термина среди тарских татар – в пользу древних контактов носителей уральских и тюркских языков на территории Западной Сибири. Они предположили линию его заимствования тюрками и снисейцами "...как из уральских, так и иранских источников" [177, с. 156].

Но все же вернемся к ареалу распространения термина, а он бытует преимущественно в тех населенных пунктах, где исследователями фиксировался бухарский этнический компонент [106, с. 154–155; 239, с. 150–152], поэтому предпочтительнее, на наш взгляд, вторая версия. К тому же, в этих местах встречается еще один иранский термин, связанный с приготовлением пищи и, если быть точнее, с хлебопечением, – это *тандыр*, обозначающий в Средней и Передней Азии "хлебную печь", а в Сибири "основание очага" [86, с. 144].

В заключение еще раз отметим, что у татар Среднего Прииртышья фиксируется древнее использование в пищу злаковых в виде сырого, дробленного зерна в кашах и жидких сложносоставных супах, например *уря*. Для населения рассматриваемой территории довольно архаично употребление в пищу каленых или обжаренных целых зерен, их размалывание в муку *талкан*; из жидких мучных блюд – мучная болтушка или каша *боламык/буламук*; выпекание зольного хлеба; употребление в пищу обжаренного пресного теста (*бавырсақи/баурсақи/павырсақи/паурсақи*).

К адстратному пласту в культуре питания татар Среднего Прииртышья относятся приемы работы с пресным тестом; иранская терминология -- *нан, тандыр, самса/сумса*, иранско-тюркский термин *шир-пурек*; блюда – каша *алюва*, пельмени, плов, *чалбак/чалпак*, лепешка *патыр/пәтер*.

К суперстратному пласту в культуре питания татар Среднего Прииртышья относятся закрытые, полузакрытые и открытые изделия с начинкой – *пәрамиц/пәрамич, өч почмак/ычпочмак, ватрушка/шаньга, балеш/бәләш/палеч/палеси, чахолдак*.

К адстратному или суперстратному пласту – сладкое изделие *чак-чак*.

3.2. Употребление ягод

Пожалуй, самым распространенным способом переработки и долговременного хранения ягод было их сушение. Еще одним способом переработки ягод было изготовление так называемого *қақа*. Кроме Среднего Прииртышья, он был известен у других групп тоболо-иртышских татар, а также у томских [241, с. 185] и барабинских татар. *Қақ* готовили и употребляли почти везде одинаково.

Такое же фруктовое лакомство под названием *как* делали казанские татары и мишари, только способ приготовления был более совершенный и делали из более разнообразных фруктов и ягод [54, с. 336; 135, с. 136]. Сушеные раздавленные ягоды в виде пластинок, называемых *как*, были знакомы и башкирам [258, с. 83 и др.].

Этимологический анализ термина наводит на рассуждения об особенностях способа изготовления: по мнению А. Рустамова, термин восходит к древнетюркскому *qaq*, ему соответствует у Махмуда Кашгарского в "Диване" вполне конкретный "пищевой продукт, сушеный или вяленый путем разрезания пополам или на дольки и удаления внутренности (косточки, семян)" [166, с. 147]. В южных широтах Азии таким способом тюркоязычные народы сушили фрукты (*aruk*) [166, с. 147], а в северных – предварительно раздавленные ягоды.

§ 4. Напитки

4.1. Кисломолочные и слабоалкогольные напитки

Из письменных источников XIX в. известно, что в это время у тоболо-иртышских (тарских, тобольских) и барабинских татар были известны такие напитки из молока: коровьего – *айран* [27; 244, с. 23; 257, с. 44], кобыльего – *кумыс* [244, с. 33], из крепленых – водка, перегоняемая из кобыльего молока, – *арака* [27; 244, с. 33; 76, с. 23].

В XX в. о кумысе практически ничего не известно. Причина исчезновения данного напитка, как нам кажется, кроется в характере животноводческой отрасли у рассматриваемого населения: по данным И.А. Селезневой, в первые десятилетия XX в. крупный рогатый скот занимал в стаде тарских татар первое место [178, с. 238–241]. Этот факт был еще ранее подмечен И. Юшковым, который писал, что, в отличие от "киргизов (имел в виду казахов. – М Т.), *кумыс* у татар распространен менее и не идет ни в какое сравнение с последними". Объясняется это, по мнению автора, отсутствием "у татар того скотоводства, которое есть у киргизов" [284, с. 352].

По данным этнографии, у тоболо-иртышских татар был известен крепленый напиток – *карычема* из кобыльего молока, заквашиваемого на дрожжах (Речапово). Помимо указанного населенного пункта, данный термин бытует на территории Тюменского района Тюменской области как *кэрчема* в значении "самогон" [249, с. 103].

Напиток *кэрчема* был хорошо известен волго-уральским татарам, только они готовили его из меда, а также нередко добавляли сахар; хмель в него не клали [54, с. 337; 201, с. 324; 260, с. 120]. В диалектах и говорах волго-уральских татар данный термин имеет несколько фонетических вариантов, что свидетельствует о распространении напитка: *кержема* (хвалынский), *кэрчема* (дрожжановский)/*керчема*, *кырчама* (говор подберезенских кряшен), *эрчема* (касимовский) [260, с. 120].

Т.Х. Хайрутдинова отмечает, что слово *корчма* известно и в большинстве славянских языков. Появление его в русском языке относят к XIX в., и означало оно "питейный дом". В русском языке XV в. слово *корчма* употреблялось в значении "хмельной напиток, питье для продажи", а в словарях XX в. дано с пометой "устаревшее" в значении "трактир, питейный дом" [260, с. 120].

Подводя итог, отметим, что настоящий *кэрчема* – это напиток, который сделан из меда, т. е. медовая брага. В словарях татарского языка термин дается в значениях "вареный (сладкий) мед, медовый щербет" [260, с. 120]. У тоболо-иртышских татар, видимо, из-за особенностей хозяйства состав компонентов напитка сменился на более доступные.

Итак, приведенные параллели свидетельствуют о заимствовании *карычема*, возможно, в результате взаимодействия с татарами Поволжья и Урала. Его можно отнести к суперстратному пласту в культуре питания татар Среднего Прииртышья.

Самый популярный кисломолочный напиток у татар Среднего Прииртышья – *айран/эйрэн*, помимо рассматриваемого населения, был широко распространен у тюркоязычных и монгольских народов Северной Евразии [172, с. 111; 260, с. 116].

Однако в обширном регионе у различных народов под ним подразумеваются разные кисломолочные напитки, получаемые несколькими способами. Рассмотрим их подробнее. Так, не только у татар Среднего Прииртышья, но и у других групп татар Западной Сибири (например, томских [241, с. 182], барабинских и пр.), а также у татар Поволжья и Урала [54, с. 319; 273, с. 69], башкир [128, с. 8] *айран* получался в результате отделения творожистого сгустка от сыворотки и разбавлением его жидкостью – водой/молоком. Под эту группу подходит также описываемый И.В. Захаровой *айран* уйгур – кислое молоко, разбавленное водой [71, с. 282]. Такой способ приготовления айрана был известен казахам Западной Сибири [23, с. 199].

В коллективной монографии "Этнография питания у народов Зарубежной Азии" авторы раздела "Передняя Азия" отмечали, что этот способ получения айрана из сгустка путем добавления воды широко распространен у народов Передней Азии, Закавказья и Средней Азии [283, с. 27].

По всей видимости, некоторым группам татар Западной Сибири был известен иной способ приготовления айрана. На это указывают письменные источники второй половины XIX в.*, где он довольно скупо характеризуется как крепкий напиток из коровьего молока [27; 244, с. 23; 257, с. 44; 280, с. 142]. Только у Е.С. Филимонова отмечается, что он готовится в *кубе* – длинной узкой кадке [257, с. 44].

Этот способ изготовления айрана хорошо известен у тюркоязычных народов Алтая [9, с. 494–496; 41, с. 115–116], казахов и киргизов [256, с. 278], башкир [162, с. 130] и др. Опишем в общих чертах процесс его приготовления: в снятое молоко, если была необходимость, добавляли закваску из старого кисломолочного продукта, потом жидкость некоторое время сквашивали в посудине – узкой деревянной кадке у тюркоязычных народов Алтая или кожаном бурдюке у казахов или киргизов, при этом постоянно содержимое перемешивали, чтобы процесс молочнокислого брожения был оптимальный. По этнографическим материалам XX в., данный способ приготовления *айрана* у татар Среднего Прииртышья не зафиксирован.

* Преимущественно описываются барабинские татары

У татар Поволжья и Урала (казанские татары) [54, с. 319], ногайцев [55, с. 203] его еще получали в результате производства масла. В этом случае пахта считалась *айраном*. У татар Среднего Прииртышья как, впрочем, и у татар Западной Сибири в целом, пахта в качестве *айрана* употреблялась, но реже, чем напиток, приготовляемый первым способом – разбавлением водой творожистого сгустка.

Таким образом, широкие ареал бытования и тюркские культурные параллели позволяют отнести данный напиток к общетюркскому, а в культуре питания татар Среднего Прииртышья к субстратному пласту.

4.2. Чай и блюда на его основе

Письменные источники XIX в. [52, с. 280; 80, с. 92; 244, с. 23; 257, с. 44] и этнографические материалы XX в. солидарны, что одним из самых любимых напитков у всех групп татар Западной Сибири был чай, прессованный в плитки, так называемый кирпичный чай. Как и в более позднее время, употреблять его предпочитали с молоком или сливками; в начале XX в. чай пили с сахаром только зажиточные татары [80, с. 92].

Кроме использования чая в качестве напитка, его применяли и как компонент жидких блюд. К примеру, у жителей д. Б. Тебендя было зафиксировано жидкое блюдо, в названии которого присутствовало слово *чай* – "чай". Блюдо называлось *шырчай* (букв. "молоко и чай"). По этнографическим материалам последней трети XX в., жидкая часть этого блюда была из молока и воды, заправлялась картофелем и капустой.

И еще нужно добавить, что у заболотных татар тоже есть блюдо, в названии которого также есть термин *чай*, но в настоящее время чай отсутствует в качестве ингредиента. Оно называется *оң чай* (досл. "мука, чай").

Термин *шырчай* также известен по материалам Д.Г. Тумашевой в двух значениях – "суп" и "болгушка" [249, с. 262]; по данным Х.Ч. Алишиной, у термина немного иное семантическое значение – "жидкая похлебка" [12, с. 99]. Во всех перечисленных случаях термин был зафиксирован в Тюменской области, в т. ч. в пограничном с Омской областью Вагайском районе у тобольских татар.

Таким образом, у татар Среднего Прииртышья и прилегающих территорий, видимо, было какое-то блюдо на основе чая, которое со временем трансформировалось: сменились его компоненты, но осталось название.

В Средней Азии под этим названием – *шыр-чай* – "чай с молоком" был известен особый вид чая, называемый также калмыцким. Рецепт по всему региону, как отмечает С.Н. Абашин, стандартен: в котле

заваривали чай, добавляли соль, молоко, сливки или топленое масло, иногда бараний жир. Затем похлебку разливали по чашкам, добавляли шкварок от бараньего жира и крошили лепешки. В таком виде его употребляли [1, с. 212–213]. Похожее блюдо или, как его еще называют в литературе, разновидность чая под другими названиями известна монгольским и некоторым тюркским народом (тувинцы, теленгиты [1, с. 214–215; 65, с. 85], буряты – *зутараан-чай* [247, с. 159], монголы – *суут чай* [70, с. 93–94]).

О существовании блюда *затуран* известно и у коренного сибирско-татарского населения по письменным источникам XVIII–XIX вв. Так, Лоренце Лянге писал, что тобольские и тарские татары в XVIII в. употребляли чай с ячменной мукой и маслом [76, с. 23]. И. Юшков также отмечал у татар Тобольской губернии блюдо из поджаренной муки, "отваренной в чайном отваре" и употребляемой с молоком. Называлось это блюдо монгольским термином *затуран* [284, с. 352].

Еще добавим, что приготовление кирпичного чая с различными добавками получило широкое распространение по всей Сибири. Так, русские Восточной Сибири под влиянием бурят употребляли *затуран* из чая, поджаренной муки, масла, молока и соли [15, с. 33–34]. На севере Западной Сибири манси тоже, когда варили кирпичный чай, добавляли в него молоко, масло и муку [144, с. 34].

Таким образом, блюда на основе чая традиционны для кухни тюркоязычных и монгольских народов, занимающихся скотоводством. Это блюдо получило распространение по всей Сибири, в т. ч. у коренного тюркоязычного населения Среднего Прииртышья.

§ 5. Влияние религиозных верований на культуру питания татар Среднего Прииртышья

5.1. Пищевые запреты, предписания в исламе и их отражение в пище

Ислам, как и любая мировая религия, оказал значительное влияние на образ жизни своих последователей. Разнообразие мусульманского мира отразилось на питании верующих, где выбор продуктов и блюд зависел не только от пищевых предписаний религии, но и от традиций национальных кухонь, сформированных природными и географическими условиями жизни народов [188, с. 150].

Рассматривая влияние религиозных норм на культуру питания татар Западной Сибири, мы исходили из того, что религия существует в

двух формах: "нормативной" и "практической", или "народной", сложившейся в конкретную историческую эпоху [158, с. 375–378; 176, с. 3].

Все стороны жизни мусульманина, в т. ч. пищевые запреты и предписания, а также этику поведения за столом, регламентирует *шариат* (в переводе с арабского "правильный путь") – комплекс юридических норм, принципов и правил поведения.

Пищевые предписания "нормативного" ислама делят все продукты питания на три категории: разрешенные, одобряемые; запрещенные – *харам*; не одобряемые, но и не запрещаемые – *макрух*. Они несколько различаются в зависимости от *мазхаба*, означающего "путь", "богословско-правовую школу, или толк, в исламе [188, с. 150–152].

"Нормативным" исламом относятся к категории *харам* свинина, кровь животных и птиц, мясо павших или растерзанных хищниками животных, их мусульманам запрещено употреблять в пищу. Запрещено мясо животного, которое заколото не по правилам *шариата* – без произнесения имени Аллаха и с неспущенной кровью, для чего должны быть полностью разрезаны четыре больших жилы на шее животного и выпущена черная, или горловая, кровь. Кроме этого, не рекомендуется употреблять мясо жертвенного животного, не доенное в трапезу, а также то, которого коснулся иноверец [101, 5: 4; 6: 145]. Более того, кровь, свинина, мясо хищных животных и птиц относятся "нормативным" исламом к *джанабе* ("оскверненному"), поэтому не употребляются в пищу [85, с. 58, 274]. *Джанаба* занимает важное место в исламской этике. Она означает ритуальную нечистоту в результате оскверняющих действий или состояний, перечень которых весьма обширен [85, с. 58, 274].

Перечислив рекомендации и предписания, которые должны соблюдать мусульмане в отношении пищи, рассмотрим, насколько татары Среднего Прииртышья их придерживались.

И. Юшков в 1861 г. отмечал, что употреблять свинину татарам запрещено "магометанским законом", поэтому "татарин с омерзением и отвращением смотрит на русского", употребляющего это мясо. До него И.Г. Гмелин писал, что прикосновение к свинине (у тобольских татар. – М. Т.) является грехом [34, с. 39–40].

Если рассмотреть шире тему запрета употребления свинины, то, помимо ислама, более жесткие предписания имеются в иудаизме [188, с. 128; 231, с. 356]. Истоки данного запрета восходят к древней общесемитской традиции, обусловленной географическими и историко-культурными особенностями Передней Азии. Версии о его происхождении в литературе встречаются различные – от медико-гигиенических до культурологических [188, с. 127–131; 231, с. 356].

Из видов мяса татары Среднего Прииртышья отдавали предпочтение конине, хотя употребление этого вида мяса "нормативным" исламом порицается. Арабы и персы почти не употребляли конины, но под влиянием тюркоязычных скотоводческих народов конина появилась в рационе питания мусульман. Она относится к категории *макрух* [92, с. 125; 188, с. 151] Об этом же писал И. Юшков: "употребление конины тоже заслуживает порицания, что не мешает некоторым из них ее употреблять и предпочитать другому мясу" [284, с. 351]. Из других продуктов, относимых к категории *макрух*, татары Среднего Прииртышья использовали внутренности животных.

Татары Среднего Прииртышья соблюдали правила забоя скотины, предписываемые *шариатом*. Поэтому они не употребляли мясо скотины, убитой не по правилам. По сообщению жительницы д. Речупово А.А. Махмутовой, если резать скотину приглашали мужчину, русского по национальности, то пожилые люди никогда не употребляли такое мясо. В д. Б. Тебендя тоже строго придерживались правила, чтобы "скотину резал не русский и не христианин". Ранее И. Юшков сообщал, что "говядину русской бойки татары также не ели, считая это грехом" [284, с. 351].

Еще один запрет, который соблюдался повсеместно, – употребление крови. Не совсем ясно, связан ли данный пищевой запрет лишь с влиянием ислама на питание татар Среднего Прииртышья, либо произошло его наложение на существующие доисламские представления на кровь.

Кровь является питательным продуктом, поэтому в Сибири и на Дальнем Востоке, особенно в северных широтах, где непростые природно-климатические условия, ее употребляли в пищу угро-самодийские народы, палеоазиаты (чукчи, оленные коряки и др.), северные тунгусы как в сыром виде, так и подвергнув несложной тепловой или ферментной обработке в виде кровяных похлебок, блюд из квашеной крови, в изделиях из теста и т. п. [20, с. 104; 21, с. 80, 89–90; 66, с. 263; 143, с. 150]. Ее также употребляли в пищу в вареном виде проживавшие южнее тюркоязычные народы (алтайцы, тувинцы и др.), но, подчеркнем, не исповедовавшие ислам [65, с. 64; 152, с. 190]. Например, Л.П. Потапов писал, что вареная кровь – *кан* была одним из излюбленных блюд алтайцев [153, с. 56]. В Западной Сибири известен еще один тюркоязычный народ, не употребляющий кровь, – это казахи, как и татары, тоже мусульмане по вероисповеданию.

Если рассматривать шире, то запрет на употребление крови широко распространен среди семитских народов Передней Азии, исповедующих иудаизм и ислам. В иудаизме кровь рассматривалась как душа живого существа, поэтому не употреблялась. Применялись такие спо-

собы забоя, при которых кровь максимально истекала. По правилам иудаизма, чтобы мясо получалось кошерное, скот умерщвлялся при помощи специального резника (*шоихета*) по установленным правилам. Выполняли забой скота специально обученные люди [231, с. 379]. Отсюда в иудаизме, а затем и в исламе запреты на употребление мяса удушенной, убитой ударом или забоданной скотины [Коран 5: 4] [81, с. 112–113; 188, с. 124].

Отголоски отождествления души с кровью, с мозгом, тенью человека отмечал в мировоззрении узбеков Хорезмийского оазиса Г.П. Снесарев, приводя в пример пословицу: "Кровь вышла – душа вышла" – "*Қон чиқди – Жан чиқди*", и указывал, что данные анимистические представления характерны для религиозных систем, сложившихся на ранней стадии развития человеческого общества [189, с. 101].

Возможно, схожие представления о жизненной силе крови были и у татар Среднего Прииртышья. Они считали, что, когда колдуны – *куткан* высасывают кровь у человека, тот, теряет силы и умирает (Второвагай). Также, быть может, не случайно, что во всех преданиях татар Западной Сибири о семейных хранителях, называемых *коурчак* – "куклы, идолы", время от времени им приносили жертвоприношения, разбрызгивая кровь [40, с. 24]. По нашим сведениям, ею мазали их "губы". А.А. Ярзуткина отмечает, что из всех продуктов идолы больше всего любили кровь и мясо, при забое скотины их "кормили", ставя перед ними посуду с кровью [285, с. 508].

Еще один запрет – на употребление вина – записан в Коране [5: 92; 5: 93] и *хадисах*. Однако его всегда обходили даже арабы Передней Азии и Северной Африки, которые раньше всех приняли ислам. Этнографические полевые материалы дают противоречивые сведения об употреблении спиртных напитков в повседневной жизни татарами Среднего Прииртышья в первой половине XX в. Зато на обрядовых трапезах данный запрет соблюдался неукоснительно. В письменных источниках более раннего времени можно встретить такое утверждение Г.И. Гмелина о тобольских татарах: "они редко изменяют своей религии и презирают тех, кто это сделал, обвиняя его в том, что он сделал это, чтобы предаться пьянству, а это было у них одним из тяжчайших грехов" [34, с. 39–40]. Поэтому неудивительно, что в некоторых местах (Эбаргуль), водку называли *шайтан су* – "дьявольская, сатанинская вода".

* Материалы были собраны автором у барабинских татар в ауле Тармакуль Чановского района Новосибирской области у информаторов М.Х. Шамсутдиновой, 1930 г. р., Ч.Х. Шамсутдинова, 1927 г. р.

В заключение добавим, что потреблению спиртных напитков в обычной жизни не препятствовал ханафитский мазхаб, приверженцами которого являются татары Западной Сибири. Он более терпимо относится к их употреблению в небольших количествах [85, с. 274].

С влиянием "народного" ислама были связаны запреты на некоторые виды пищи, о которых нет упоминаний в сурах Корана и *хадисах*. В основном они были нехарактерны для традиционной кухни, появились в рационе питания татар Среднего Прииртышья в довоенное и послевоенное время. В сознании татар они ассоциировались с русским населением, людьми иного вероисповедания. К неупотребляемым продуктам питания относилась капуста. Эта информация, правда единичная, была зафиксирована в д. Тоскино. Информатор К.А. Чапаров рассказывал, что местные жители раньше капусту не садили, а в настоящее время, по словам информатора, "мулла ругает тех, кто этот овощ выращивает". В этом же населенном пункте ранее не все жители употребляли чеснок, объясняя тем, что после смерти от человека "будет пахнуть чесноком" либо "пахнуть русским".

"Нормативный" ислам предписывает мусульманину несколько обязательных деяний, составляющих основу вероисповедательской практики. Они называются *фарды*. Некоторые из обязательных деяний касаются сферы питания. В первую очередь это относится к необходимости поста. Ограничения в еде, которая является важнейшей биологической потребностью человека, – это один из способов укрепления веры, его духовных сил.

Мусульманский пост бывает двух видов: 1) обязательный, тридцатидневный в месяц *рамадан*, как утверждается в шариате, есть веление Бога. Уклонение от него богословы считают величайшим проступком;

2) дополнительный, по обету или просто по желанию. *Шариат* запрещает выполнять дополнительные посты в месяц *рамадан*.

В *шариате* также разработаны правила соблюдения поста. Десять указанных им нарушений делают пост недействительным. Это еда и питье, половое сношение, онанизм, клевета на Бога, пророка, наместников пророка (и на 12 имамов – у шиитов), попадание в горло густой пыли, полное погружение в воду, осквернение до утренней молитвы (т. е. менструация, послеродовое кровотечение у женщин, клизма, рвота). Категорически запрещается даже нюхать что-либо съедобное с раннего утра и до захода солнца.

Во время поста трудности возникают у тех, кто готовит пищу для детей, и у тех, кому разрешено его не соблюдать. Они могут пробовать ее и даже жевать, но не проглатывать [92, с. 49–50; 121, с. 170].

Набор продуктов во время поста не ограничивается. Мусульманам рекомендуется после заката солнца принимать легкую пищу – *фатур*, а перед возобновлением поста, т. е. на заре, "вторую пищу" (более калорийную – *М Т*) – *сахур* [133, с. 21].

Насколько татары Среднего Прииртышья последовательно соблюдали условия поста в месяц *рамадан*, ответить непросто. Сведения, полученные от информаторов, противоречивы. Жительница д. Гузеново Р. Сулейманова рассказывала, что в данном населенном пункте постились в основном "российские" (потомки переселенцев из Поволжья и Урала. – *М Т*), в отличие от местных татар. Причем информатор данным примером подчеркивала, что пришедшие "российские" татары более соблюдали предписания ислама, нежели местные.

И. Юшков писал, что татары Тобольской губернии в *рамадан* готовили блюда "на скорую руку" – *буламук* и *алюва*. Также в этот месяц особенно много потребляли блюд, приготовленных на масле [284, с. 351–352].

По окончании тридцатидневного поста начинается праздник разговенья – *Ид-аль-фитр* (араб.) или *Ураза-байрам* (тюрк.). Это второй по значению (после *Курбан-байрама*) мусульманский праздник, поэтому его называют малым праздником. Он начинается в первый день *шавваля* (10-го месяца мусульманского лунного календаря) и длится три дня. В эти дни посещали могилы предков и обязательно раздавали милостыню [121, с. 170; 133, с. 21].

В Среднем Прииртышье во время *Ураза-байрама* мулла ходил по домам и читал молитвы. В эти дни было принято посещать родственников, соседей, т. к. считалось, что человек, устроивший угощение, будет прощен от грехов и получит место в Раю. Обязательными участниками таких трапез были пожилые люди. По словам информаторов, специальных блюд не готовили, но к чаю обязательно стряпали различные изделия из теста.

Этические нормы мусульманского общества поощряют быть щедрым. Коран много раз предписывает благотворительность [101, 2: 40], в *суннах* речь идет о милостыне обязательной, которая является своего рода налогом в пользу бедных, она называется *закат* (букв. "очищение", т. е. очистительная милостыня). В Коране об этом так сказано: "Если вы открыто дадите милостыню, то это хорошо, а если скроете ее, подавая ее бедным, то это – лучше для вас и покрывает это для вас ваши злые деяния" [101, 2: 271].

В странах мусульманского Востока *закат* брался с посевов (десятина с урожая начиная с 975 кг), виноградников и финиковых пальм, скота (начиная с пяти верблюдов, двадцати коров и сорока овец), золо-

та и серебра, пятина с добычи драгоценных металлов, продуктов моря и кладов и пр. [161, с. 82].

Закат как обязательную милостыню татары Западной Сибири не знали. У них встречается *саадака/хайер*, также хорошо известная в мусульманском мире, где под этим названием подразумевается вполне определенная милостыня, рекомендуемая Кораном, но не обязательная (*закат* со скота), выплачиваемая в натуральной форме [161, с. 210]. В Западной Сибири *саадака/хайер* давалась по любому, значимому, с точки зрения мусульманина, поводу деньгами или продуктами, например накануне отъезда в дорогу, и называлась *юл хайер*, по случаю отела коровы пожилой, знающей молитвы женщине относилось молозиво – *садака* и пр. Раздача милостыни, как и в других мусульманских странах, также была обязательна во время мусульманских праздников. Например, в *Курбан байрам* каждый житель деревни мог получить мясо жертвенного животного либо различные изделия из теста, специально приготавливавшиеся по данному случаю, расценивавшиеся не просто как угощение, но и как милостыня. В четверг вечером или днем в пятницу – *джама*, выходной день у мусульман, принято было помянуть умерших, делая *хатым* и раздавая *садака* деньгами либо номинальной пищей.

Упоминания о подачи милостыни фиксируется также в фольклоре рассматриваемого населения и шире у всех групп татар Западной Сибири, в основном в виде назидательных историй. Связаны эти истории с образом святого по имени *Хазыр-Ильяс* [175, с. 110–111].

5.2. Влияние доисламских верований на пищу

Несмотря на почти 600-летнюю историю ислама в Сибири, исследователи отмечают неравномерность его распространения [190, с. 65–66]. До начала XVIII в. в Тобольском округе было много татар-немусульман, переселение бухарцев в эти места способствовало распространению новой веры [146, с. 61–62]. Татары, проживавшие по среднему течению Иртыша, в пределах Карагайской (ранее Коурдакской) волости "с оружием в руках отстаивали своих богов" [146, с. 62]. Таким образом, исламизация тюркоязычных групп Тобольской губернии не смогла искоренить прежнюю систему мировоззрения.

В XX в. влияние доисламских верований на пищу татар Среднего Прииртышья можно проследить в запретах на употребление мяса ряда птиц и рыб. Но поскольку сведения фрагментарны, мы вынуждены привлечь материалы по другим группам татар Западной Сибири.

У татар Среднего Прииртышья встречается особое отношение к некоторым птицам – к лебедям и журавлям. Как пишут А.Г. Селезнев, И.А. Селезнева и Е.А. Бельгибаев, у тарских татар считалось, что лебеди наиболее близки к людям, похожи на них [177, с. 75]. У заболотных, тюменско-туринских, барабинских татар лебедь – *аккош*, журавль – *торна* также являлись наименованиями *тугумов* – группы родственных семей [31, с. 137; 83, с. 425; 173, с. 135].

В силу особого отношения к этим птицам в Среднем Прииртышье, а также в других местах Западной Сибири – на юге Тюменской и в Новосибирской областях – у проживавших там татар существовали запреты на употребление мяса лебедей и журавлей. Таким образом, данные представления, имеющие отношения к реликтам тотемизма, довольно органично "влились" в ислам. По словам жителя д. Утузы казанского татарина А.Х. Азеева, журавлей и лебедей запрещает убивать религия.

Тотемический характер носят запреты, существовавшие на употребление некоторых видов рыб. По свидетельствам наших информаторов – жителей д. Чеплярово, некоторые из их родителей ранее (в первой трети XX в. – *М.Т.*) не употребляли в пищу щуку – *чугарай*. Неприятие этой рыбы заключалась по большей части в стереотипах, нежели имелось рациональное объяснение. Всему виной были особенности строения ее головы, где хрящи внешне похожи на крест, поэтому, по мнению татар, мусульманину ее нельзя было употреблять.

О частичном запрете у тарских татар на употребление в пищу щуки из-за косточек в виде христианского креста писали А.Г. Селезнев, И.А. Селезнева, Е.А. Бельгибаев [177, с. 42].

В д. М. Кова тоже был известен данный запрет, даже в настоящее время некоторые из пожилых людей его соблюдают. В д. Качуково М.Ч. Салихова также сообщила, что и в настоящее время старики щуку (*чурагай*) стараются не употреблять, т. к. считают это грехом.

Народное объяснение этого пресловутого "креста" в голове щуки озвучила нам информатор А.В. Ташкеева из д. М. Кова: *Однажды щука проглотила русского человека, таким вот образом в ее голове появился крест, поэтому татары ее не употребляли в пищу.*

История о "кресте" в голове щуки и пищевое предубеждение в отношении нее были известны жителям других населенных пунктов Среднего Прииртышья (Гузенево, Эбаргуль). Однако нам не удалось собрать информацию о соблюдении запрета на употребление этой рыбы в этих деревнях.

Из других рыб в ряде населенных пунктов Среднего Прииртышья ранее не приветствовалось употребление налима, т. к. считалось,

что он питается утолщенниками. Но может быть, причина отрицательного отношения к этой рыбе кроется в особенности налима – летом гнить и становиться червивым, поэтому в этот сезон его стараются не ловить (Эбаргуль). Возможно, что и название налима – *курта* – связано с древнетюркским *qurt* – червь [64, с. 468].

С другой стороны, в "нормативном" исламе запрещается употребление рыбы, у которой отсутствовала чешуя [92, с. 211]. Налим относится к мелкочешуйчатым рыбам. По этой же причине в д. Гузенево не употребляли линя. Жительница д. Гузенево Ф.И. Белялова нам рассказала, что внешне эта рыба похожа на змею, "пестрого окраса, и у нее нет шкуры (т. е. чешуи. – М. Т.)".

Н.И. Воробьев также отмечал, что у казанских татар существовали запреты на употребление некоторых видов рыб, в частности он назвал налима: считали, что он похож на змею [54, с. 322].

Пищевые запреты на налима и щуку существовали у народов Севера. Тазовские ненцы не употребляли налима [265, с. 26]. Нганасаны налима и щуку относили к существам, близким к враждебным человеку сферам (в частности, налим – к миру мертвых). Поэтому их старались минимально использовать, никогда не употребляли в сыром виде, только в вареном. Даже собаки не ели щук и налимов [21, с. 114–115]. У ненцев существовало немало преданий о щуке и крестообразной кости в ее голове, "отсюда она наделялась особой силой..." [59, с. 367–368]. Среди хантов бассейна Салыма существовали запреты на употребление налима, кроме того, старались не есть старых и особенно большеголовых щук [168, с. 186]. У манси д. Щекурья (бассейн р. Ляпина) женщинам запрещалась резать налима и щуку [149, с. 130]. В.М. Кулемзин, ссылаясь на З.П. Соколову, указывает, что у хантов на Сыне и Кунювате запрещалось есть щуку. Причины данного запрета, по мнению Соколовой, кроются в тотемном характере этой рыбы [114, с. 161]. В заключение добавим, что А.Г. и И.А. Селезневые тоже зафиксировали тугум *курты* – "налима" у курдакско-саргатских и тобольских татар, представления об этой рыбе как прародителя данного рода и запрет на употребление ее в пищу [176, с. 48].

Таким образом, можно сделать вывод, что пищевые запреты тарских и курдакско-саргатских татар на налима и щуку связаны с доисламскими верованиями коренного тюркоязычного населения Среднего Прииртышья, эти представления относятся к общей сибирской традиции. Во второй половине XX в. данные запреты практически перестают соблюдаться, а в конце XX в. доисламские представления об этих рыбах сохраняются крайне фрагментарно.

§ 6. Представления, связанные с пищей и трапезой, их символика в различных обрядах татар Среднего Прииртышья

Символическая функция пищи и трапезы в свадебной обрядности. У татар Среднего Прииртышья в свадебных обрядах и церемониях продукты питания служили не только для приготовления праздничных трапез, но и выполняли иные функции, иррационального характера. Совместное употребление продуктов питания – это один из лучших способов показать положительность намерений. Коллективная трапеза сама по себе это еще и акт объединяющий, поэтому совместному вкушению пищи придавалось такое большое значение на всех этапах свадьбы.

У тарских татар удачное сватовство закреплялось совместной трапезой родственников жениха и невесты. Совместная трапеза в сватовстве, помимо положительности намерений, еще и означала окончательность, бесповоротность действия, поэтому служили символом удачного завершения дела [49, с. 36].

По случаю удачного сватовства у курдакско-саргатских татар, в отличие от тарской группы, зафиксирована традиция употребления *сливочного масла и хлеба*. Символический подтекст употребления сливочного масла можно объяснить физическими свойствами продукта – мягкостью, пластичностью, что также необходимо при свадебных переговорах.

И, наконец, отметим, что в других группах тоболо-иртышских татар удачное сватовство также закреплялось совместной трапезой. Однако нигде более нам не известны случаи, где бы придавалось такое значение употреблению масла и хлеба на первом этапе свадьбы. Впрочем, необходимо добавить, что у других тюркоязычных народов встречаются очень похожие традиции сватовства. К примеру, у казахов договор о браке скреплялся угощением. Причем подавалось ритуальное блюдо *куйрык баур* из печени, сала и пр., либо у семипалатинских казахов сторону жениха угощали бараньей грудкой. Н.А. Кисляков подчеркивал, что совместное вкушение пищи означало заключение договора, а специальное блюдо символизировало нерушимость заключенного союза. Это обрядовое угощение свидетельствовало о факте сватовства и принималось как вещественное доказательство в случае последующего отказа стороны невесты от возложенных обязательств [94, с. 101]. Таким же образом скреплялся договор о свадь-

* Рассматриваемые материалы хронологически относятся к довоенному периоду и второй половине XX в

бе у некоторых племенных групп киргизов [94, с. 115]. У таджиков, проживающих в верховьях Зеравшана, тоже известно использование хлеба как символа нерушимости брачных обязательств. Когда стороны договаривались, перед трапезой кто-либо из пожилых почтенных людей разламывал лепешку и молился за счастье молодых. Поэтому официальная помолвка называлась *нониш канон* – "разламывание хлеба" [246, с. 226].

Как мы писали во второй главе, у татар Среднего Прииртышья существовали блюда обязательные на свадебных трапезах. Наибольшее развитие эта традиция получила в населенных пунктах, расположенных ныне на территории Большереченского и Тарского районов Омской области в виде угощения жениха и его стороны пищей, присылаемой из дома невесты. Эта пища так и называлась *кяу аш* – "блюдо жениха". Она состояла от нескольких до двенадцати блюд.

Традиция обмена блюдами, кроме татар Среднего Прииртышья, известна, например, на свадьбе у томских татар [233, с. 84], у волгоуральских татар в Заказанье [202, с. 243]. Однако более близкие параллели находятся в свадебных традициях кочевых узбеков [276, с. 97–98], казахов [94, с. 106; 276, с. 97–98] и киргизов [94, с. 211], где известно преподнесение родственниками невесты противоположной стороне девяти блюд в обмен на временное возвращение девушки в аул своей семьи. За то, что сторона жениха лакомилась угощениями, на каждое из девяти блюд клали деньги. Как пишет Н. Шаханова, девять блюд служили символизацией девятикратного штрафа, полагающегося по обычному праву за причиненный ущерб (кражу невесты во время игры "бегство невесты". – *М. Т.*) [276, с. 103].

Таким образом, существующие аналогии свидетельствуют о связях между татарами Среднего Прииртышья и тюркоязычными народами Средней Азии, однако говорить об их характере в настоящее время не представляется возможным в силу фрагментарности информации.

С другой стороны, можно констатировать, что традиция преподнесения "блюд жениха" еще раз демонстрирует наличие единых культурных традиций в тюркском мире.

У татар Среднего Прииртышья в ряде населенных пунктов, расположенных в Большереченском (Тус-Казань, Уленкуль, Чеплярово), Колосовском (Тоскино), Тарском (Речапово), Тевризском (Байбы) районах Омской области на мусульманский обряд бракосочетания (*никах*) подавали сладкий напиток – *шэрбет/щербет*.

Э.Н. Наджип слово *ширбат* относит к арабо-перидским элементам. В арабском языке действительно имеется "щербет, сладкий напи-

ток; сироп. Слово восходит к глаголу первой породы – *шарабун* в значении "пить" либо "пить за чье-либо здоровье" [16, с. 397–398].

Наибольшее развитие шербеты получили в иранской кухне и в Средней Азии (у узбеков, таджиков, белуджей и др.) и на Кавказе (у азербайджанцев). Различались жидкие, в виде напитков и густые, тяжелые шербеты [155, с. 364–367, 464–467]. В Средней Азии приготовленные в обычных домашних условиях хозяйками сладкие напитки из сахара или сиропа тоже называются *шарбат* [197, с. 49].

Сладкая вода, чаще всего под названием *шарбат*, была обязательным напитком на свадьбе ряда среднеазиатских народов – таджиков [126, с. 172; 197, с. 49], белуджей [57, с. 198–199], туркмен-салыров [62, с. 160]. Ее подавали после совершения мусульманского обряда бракосочетания.

Шарбет как свадебный напиток хорошо известен и различным подразделениям татар Поволжья и Урала [54, с. 345; 202, с. 238–239; 260, с. 116]. Н.И. Воробьев сообщал, что без этого напитка не обходилась ни одна татарская свадьба. Невеста присылала от себя *ширбэт* гостям, те, выпив его, клали на поднос деньги в подарок невесте [54, с. 337]. У темниковских татар (северо-западные и западные районы Мордовии), когда невеста приезжала в дом жениха, его мать подносила им *ширбэт*, осыпала их хмелем, при этом приговаривала "*ширбэт кебек татлы торыгыз, колмак кебек жинел булыгыз*" – "Живите сладко, как шербет, будьте легкими, как хмель". Вокруг молодых разбрасывали конфеты, орехи, *чигэлдек*, что символизировало пожелания молодым счастья, богатства, долгой жизни, большого потомства. Остатки шербета выплескивали на окружающих. Молодежь, толкая друг друга под брызги, говорила: "*Ширбэткэ якынрак бар, тизрэк улэмэссенме*" – "Иди ближе к шербету, может быть, скорее женишься". Существовало поверье – кто отведал угощения, к которому прикоснулись новобрачные, скоро найдет себе пару [202, с. 238–239].

В говоре заказанских кряшен встречалось словосочетание *ширбэт сондыру, ширбэт сону* – "раздача участникам свадьбы воды, принесенной невесткой", данное действие, как и у темниковских татар, имело ритуальное значение [260, с. 116]. Отметим, что в Среднем Прииртышье выходцы из волго-уральских татар также продолжали использовать *ширбэт* в обрядовой практике.

Таким образом, основной ареал использования данного напитка среди татар Среднего Прииртышья совпадает с расселением пришлого населения – сибирских бухарцев и волго-уральских татар. В конце XVIII в. в перечисленных деревнях тарских татар сибирских бухарцев жило больше или столько же, сколько коренных сибирских татар [239,

с. 150–152]. В конце XVIII–XIX вв. эти населенные пункты в основном относились к Бухарской волости либо граничили с ней [106, с. 141–142]. В деревне курдакско-саргатских татар Байбы в конце XIX в. проживало приблизительно равное количество местных (147 чел) и волго-уральских татар (123 чел), а также 8 бухарцев [108, с. 145], а в Тайчи в то же время большинство населения было из пришлых татар [108, с. 145].

В церемониях ввода невесты в дом жениха, а также приобщения к семейному очагу татары Среднего Прииртышья часто использовали такие продукты, как *мед и сливочное масло*. Применение этих продуктов фиксируется повсеместно, например в деревнях тарских татар Инцисс и Черталы, курдакско-саргатских татар – Байбы и Утузы. Символическая функция этих продуктов в свадебной обрядности связана с их свойствами. О сливочном масле мы уже писали, что оно мягкое, пластичное; мед – сладкий, золотистый. Масло обеспечивает "гладкость", достаток; мед – любовь и сладость [49, с. 32]. К примеру, жительница д. Черталы барабинская татарка К.Р. Мавлютова рассказывала, что жениху и невесте давали мед, чтобы любили друг друга. Со слов жителя д. Черталы сибирского татарина Д.Х. Шагеева, невесту кормили маслом, чтобы она была доброй и мягкой. Жительница д. Инцисс сибирская татарка М.М. Шамсутдинова вспоминала, что при встрече молодых в доме жениха невесту кормили медом, чтобы была "сладкоголосой", а жениха – маслом, чтобы был "мягким".

В Тарском районе, когда невесте клали в рот кусочек сливочного масла, говорили такое благопожелание: *"Май кулыңан өсөлмәсен. // Майың-йалың кулыңан өсөлмәсен. // Майтан-йалтай көн сүрең"*. – "Пусть масло никогда не обрывается с твоих рук [имелось в виду, что руки будут масляными]. // Пусть дни твои, как золотистое масло, будут блестять" [30, с. 136]. Такое благопожелание подразумевало достаток в доме.

У курдакско-саргатских татар мать жениха подносила молодым ложку с медом или маслом. Считалось, что это поможет им создать крепкую семью. Жительница д. Утузы казанская татарка Д.М. Мустафина говорила, что "жизнь в браке будет сладкой, как мед, и мягкой, как подушка", если невесте намазать губы медом и маслом. Казанский татарин С.Х. Мустафин из этого же населенного пункта объяснял, что маслом и медом кормили невесту, чтобы она обладала хорошим характером.

В деревнях Кускуны, Утузы после брачной ночи, утром, в то время, когда жених и невеста посещали баню, в доме невесты пекли блины или оладьи, которые подавали молодым вместе с медом со следующими пожеланиями: "Желаем сладкой жизни, как мед, мягкой и свежей, как оладьи".

Угощение молодых маслом и медом во время их встречи в доме жениха известно не только у татар Среднего Прииртышья, такая традиция бытовала в других группах татар Западной Сибири, например у томских [233, с. 87].

Сливочное масло и мед употреблялось как обрядовая пища и у других тюркоязычных народов. Среди волго-уральских татар бытовала поговорка – "*авызына бал да май*", что в буквальном переводе: "в твой рот мед да масло". Таким выражением принято было выражать благодарность человеку, сообщившему радостную весть [202, с. 238].

У казанских татар перед обедом после мусульманского обряда бракосочетания (*никах*) обязательно подавали *бал-май* – масло и мед, его должны были отведать все присутствующие. В Заказанье на смотринах невесты (*кыз кураштер*), которое проводилось после *никаха*, так же подавали масло и мед [202, с. 239]. У некоторых групп кряшен при встрече новобрачных мать жениха выносила к воротам круг сливочного масла с караваем хлеба и солью [134, с. 136].

У различных групп алтайцев масло либо жир использовались при сватовстве, с целью узнать, насколько жизнь молодых будет удачной, в обряде приобщения невесты к дому (аилу) мужа. Жир в последних двух случаях лили в огонь [275, с. 51, 52].

Таким образом, можно сделать вывод, что значение масла, причем подчеркнем животного происхождения, в свадебной обрядности тюркоязычных народов было основано на таких его качественных характеристиках, как мягкость, пластичность. Используя его, пытались добиться хорошего характера невестки, достатка новой семьи.

Помимо масла и меда, в церемониях ввода татары Среднего Прииртышья использовали *хлеб и соль или муку*. Хлеб – это символ мира и достатка. Соль известный, и не только татарам Среднего Прииртышья, оберег от духов, вредящих человеку [185, с. 444]. Использование муки в свадебном обряде связано с такими ее свойствами, как множественность и белизна. Первое ее свойство гарантировало богатство, плодovitость, а второе – чистоту.

По словам сибирской татарки Х.З. Тукаевой, при встрече невесты в доме жениха ей давали хлеб или муку для того, "чтобы мир с хлебом-солью был". Жительница д. Инцисс казанская татарка Б.Х. Нурутдинова сообщила, что при встрече молодых невесте подносили муку, чтобы она положила кисти рук.

По материалам Ф.С. Баязитовой, в д. Б. Туралы известен другой способ действия с мукой. Пальцы рук невеста опускала в муку, затем – в масло. При этом произносилась фраза: "*Өңлы, майлы, ырызкылы бул-*

сын". – "Пусть будет достаток в муке и масле". Для того чтобы жизнь молодых сложилась хорошо, пожилым людям давали милостыню (*саадака*) изделиями, которые были изготовлены с использованием этих продуктов [30, с. 135].

В д. Байбы, по словам М.Н. Аббасовой, невесту ставили на подушку, для того чтобы ей легко жилось, давали в рот масло и мед, чтобы жизнь у них была длинной. Ее пальцы рук опускали в муку, чтобы в семейной жизни счастье было [159, с. 68].

Молоко также использовалось татарами Омской области в свадебных обрядах, но нам известно не настолько много примеров, как с маслом. Так, по словам жительницы д. Речапovo М.А. Каримовой, у татар было поверье, что душа невесты должна быть чистая и светлая, как молоко. Перед тем как покинуть родной дом, невесте давали стакан молока, говорили благопожелание молодым: "*Сөт кебе ақ булсын тормышлары, сөт шикелле ақ йөз белән йәшәсеннәр*". – "Пусть у них жизнь будет такая же ясная, пусть они проводят свою жизнь с белым (безгрешным) лицом, как молоко" [29, с. 214; 30, с. 51]. В д. Кошкуль Большереченского района невесту поили молоком перед брачной ночью. М.А. Каримова из д. Речапovo рассказывала, что после того как невесту скрывали за занавеской в доме мужа, свекровь подносила ей стакан молока.

Необходимо еще раз подчеркнуть, что одно из символических значений таких продуктов, как молоко, мука и соль, основано на общем внешнем их свойстве – белизне. Белый цвет считается одним из важнейших в тюркской мировоззренческой системе, в переносном смысле он обозначал чистоту [245, с. 123–124 и др.]. Возможно, поэтому в настоящее время у татар Западной Сибири принято давать милостыню (*саадака/хайер*) предметами или продуктами питания белого цвета.

Использование в свадебном обряде муки, масла, молока с такими же целями и символическим подтекстом известно у других народов, к примеру таджики верховьев Зеравшана посыпали мукой голову невесты, мазали ей и жениху лоб в церемониях ввода в дом, во время отправления молодой из дома родителей [126, с. 170]. Прежде чем впервые приготовить тесто для пшеничных лепешек (*толухт*), молодая хозяйка опускала руки в муку, и на них лили топленое масло, растворенное в горячем молоке. Эти действия символизировали пожелание, чтобы в доме всегда было много жира, молока и лакомств [126, с. 172–173].

У татар Среднего Прииртышья существовала традиция раздачи *сухих фруктов, орехов* после первой брачной ночи, это называлось *кейәү йемеш*, дословно переводится *куйын* – "пазуха", *йемеш* –

"фрукты". Раздавали жених или его родственники орехи, курагу, изюм [29, с. 212; 30, с. 125–126]. В некоторых населенных пунктах Больше-реченского, Колосовского, Тарского районов утром после брачной ночи к молодоженам приходили дети, чтобы те раздали им изюм, заранее привезенный женихом [272, с. 159].

Смысл раздачи фруктов и орехов заключался в стремление увеличить репродуцирующие свойства новобрачных. К этой же категории обрядовых действий относятся обсыпания молодых *рисом, изюмом, конфетами, мелкими мучными изделиями*. Они были важны при переезде невесты в дом жениха.

Когда невеста входила в дом жениха, становилась на подушку, ее обсыпали конфетами, баурсаками. При этом могли произносить следующую фразу: "*Бәхетле, азыклы, ырызлыклы булсыннар*". – "Пусть будут счастливыми, пусть живут в достатке" [29, с. 214–215; 30, с. 53]. В д. Индисс невесту и жениха обсыпали маленькими *баурсаками*, перемешанными с деньгами. Жительница д. Окунево сибирская татарка М.К. Ташимова рассказывала, что молодых обсыпали мукой и монетами. В деревнях Берняжка, Речавово жениха и невесту обсыпали деньгами и конфетами. В д. Б. Тебендя на головы новобрачных из чаши высыпали *баурсаки*.

Обсыпание хлебными зернами, фруктами и сладостями было также распространено на свадьбах у томских татар [233, с. 87], у татар Поволжья и Урала (например у темниковских татар) [202, с. 255]. В Средней Азии обсыпание сладостями, сушеными фруктами, серебряными монетами характерно для казахов [17, с. 73; 276, с. 97 и др.], каракалпаков [94, с. 124], шугнанцев [90, с. 39], таджиков [120, с. 317–319] и др.

Обсыпание зернами, плодами было характерно для свадебных обрядов древних и современных народов Евразии. К примеру, у древних индусов молодых обсыпали рисом, у древних греков – сладкими плодами, орехами, винными ягодами и гранатовыми зернами. У римлян молодую обсыпали орехами. Во Франции молодых – пшеницей и горохом, в Молдавии – ржаным зерном и орехами, у литовцев невесту – маком [195, с. 176–177].

Подводя некоторый итог, отметим: обсыпание зерном, фруктами и сладостями, так же как и их раздача, в свадебной обрядности носят в основном побудительный характер [88, с. 170, 173–174]. Этому способствовали продукты, которые отличались множественностью: плоды, злаковые, кроме того, они имели в себе зародыши, выступающие как символы постоянного возрождения [118, с. 164].

В заключение, суммируя все вышеизложенное, необходимо отметить, что продукты питания и трапезы выполняли важную символи-

ческую функцию практически на всех этапах свадебной обрядности татар Среднего Прииртышья. Они служили вещественным выражением объединения, оформления договора, должны были способствовать воспроизводству.

Пищевые запреты и предписания, связанные с поминальным циклом. У татар Среднего Прииртышья с того момента, как умер человек, в доме, где наступила смерть, его семья не готовила и не употребляла пищу в течение первых трех дней (Атачка/Атак, Утузы, Б. Тебендя). Аналогичные запреты были у других групп тоболо-иртышского массива, например, Г.Ш. Файзуллина упоминает, что у заболотных татар пищу не готовили во время нахождения в доме покойника [254, с. 251].

Данный запрет связан с представлениями татар о моменте наступления смерти, считается, что, когда ангел *Хазрам* перерезает человеку горло, на стены комнаты и все предметы, находящиеся в помещении, попадает кровь. Поэтому, прежде чем в этом доме что-то делать, нужно сначала все побелить и вымыть [174, с. 235].

Таким образом, запрет на употребление пищи в помещении, где наступила смерть, связан с представлением о ритуальной нечистоте дома, поскольку мы уже отмечали, что в мусульманской догматике кровь относится к сфере запретного (*харам*) и, кроме того, еще и к оскверняющим веществам (*джанабе*).

Аналогичные запреты были широко распространены у мусульман (узбеки, таджики, киргизы и др.). В Средней Азии повсеместно существовало представление о ритуальной нечистоте дома, незримо обрызганного или наполненного кровью умершего, отсюда обычай заблаговременно выносить пищу и посуду из помещения, где лежит умирающий, не разжигать огонь и не готовить повседневную пищу в течение трех или более дней после его смерти до совершения обряда очищения дома [91, с. 147; 174; 197, с. 156; 246, с. 242].

Г.П. Снесарев, Б.Х. Кармышева полагали, что истоки представлений и данных запретов нужно искать в зороастрийской религиозной системе, где развиты представления о нечистоте трупа [91, с. 174; 189, с. 131, 137–138]. А.Т. Толеубаев не исключал, что эти воззрения у народов Казахстана и Средней Азии имеют еще более древнее происхождение, чем зороастризм [232, с. 92–93].

Таким образом, рассмотренные нами запреты на приготовление пищи у татар Среднего Прииртышья, возможно, были "привнесены" исламом в Западную Сибирь из Средней Азии. К вышеизложенным материалам добавим, что схожий комплекс представлений (о моменте смерти, о ритуальной нечистоте вещей, если на них попадет кровь) фиксируется у татар Поволжья и Урала. Б.Х. Кармышева предположила, что к

казанским татарам они были "занесены муллами, обучавшимися в среднеазиатских медресе, или через богословские сочинения" [91, с. 172].

Среди ученых считается, что поминальные трапезы выступали как способ восстановления связи между живыми и мертвыми [58, с. 150; 229, с. 201–202 и др.] и один из важнейших способов "общения" между ними – кормление духов умерших специальной пищей. У татар Среднего Прииртышья важную роль при этом играли такие продукты, как жир или коровье, а потом и подсолнечное масло. Татары считали, что запах жареной пищи привлекает духов умерших родственников и является их угощением.

Аналогичные представления о необходимости кормления духов умерших через поминальные трапезы имеются в обычаях многих народов, потому что они восходят к анимистическим верованиям [230, с. 262–265]. Использование жареной пищи для поминовения и представления о том, что духи умерших питаются маслом, широко распространены среди таджиков, узбеков, каракалпаков, туркмен и татар (не ясно, каких именно татар имела в виду Б.Х. Кармышева. – М.Т.) [92, с. 254]. Поэтому на поминки, праздники всегда готовили обжаренную в масле пищу.

Еще добавим, что топленое масло играло важнейшую роль в обрядовых действиях и у зороастрийцев. Считалось, что души праведников, попадая в рай, питаются маслом [10, с. 71]. А в восточнославянской поминальной традиции в качестве пищи духов умерших использовался пар, поэтому в Полесье в поминальные дни специально пекли хлеб, затем еще горячим его ломали, чтобы "*пара йшла*". В настоящее время, как отмечает Е.Е. Левкиевская, в Черниговском районе Черниговской области с этой целью ставят чугунок с горячей картошкой [74, с. 338].

Кровавые жертвоприношения и использование мяса в обрядовой еде. Жертвоприношение и употребление мяса барана/овцы как у рассматриваемых групп, так и у татар Западной Сибири в целом было важнейшим актом на празднике *Курбан-байрам* и в ряде других обрядов (например, вызывания дождя – *шукрана* [5, с. 93–94; 6, с. 189–195], по случаю обрезания, на свадебных, поминальных трапезах или при возвращении родственников из длительной поездки и пр.).

Курбан-байрам (*Ид ал-адха* – араб.) – праздник жертвоприношения, один из главных и наиболее почитаемых праздников в мусульманском мире. Он отмечается через 70 дней после окончания поста месяца *рамадан* [84, с. 401–404]. Идейной основой этого праздника послужила библейская легенда о принесении в жертву Богу Авраамом (*Ибрахимом* – араб.) своего сына *Исаака* (*Исмаила* – араб.) и замена последнего на овна. Эта легенда также породила в мусульманском ми-

ре традицию массовых жертвоприношений животных [82, с. 58–59; 188, с. 158]. Об их количестве существуют различные мнения. Так, например, среди тарских татар были зафиксированы следующие цифры: один принесенный в жертву баран "провезет" в рай одного человека, несколько животных – всю семью, один верблюд – семь человек.

По сообщениям информаторов, праздник праздновался несколько дней (от трех до семи), в зависимости от материального положения. Специально для этого праздника отбирали баранов (*кучкар*), овец (*сарык*), коз (*коже*). Отличительной особенностью праздника *Курбан-байрам* было обилие мясной пищи. Как и во всех частях мусульманского мира, татары Среднего Прииртышья для праздничной трапезы варили все части туши, не оставляя их на будущее. Сваренное мясо, все блюда и изделия из теста, приготовляемые специально для праздничного стола, употребляли полностью. Традиционным была также раздача милостыни в эти дни, поэтому часть жертвенного мяса, а также другие кушанья раздавались, как правило, пожилым людям, детям.

Татары Среднего Прииртышья из мяса жертвенного животного обычно готовили суп с домашней лапшой – *оң аш* либо реже мясо с тестом – *бешбармак*. В ряде населенных пунктов тарских, курдакско-саргатских и барабинских татар была зафиксирована особенность в приготовлении ритуальных блюд: в них, в отличие от повседневных, не добавляли картофель. По нашему мнению, тем самым воспроизводя традицию, когда картофель был мало знаком и практически не использовался рассматриваемым населением. Заметим, что аналогичным образом не использовали новые продукты, нехарактерные для системы питания, поступали народы иных культурных традиций. В Сибири, например, некоторые коренные народы в приготовлении ритуальной пищи на медвежьем празднике не использовали соль [168, с. 187].

Однако вернемся непосредственно к рассматриваемому предмету. На праздничные трапезы у татар Среднего Прииртышья приглашали родственников, соседей, непременно стариков. Неприглашенного гостя также обязательно должны были угостить. Считалось не совсем приличным отказать от приглашения на данные трапезы. Общественное мнение также неодобрительно относилось к употреблению алкоголя в эти дни в связи с известным запретом у мусульман на употребление вина.

Другие упомянутые нами ситуации жертвоприношений барана и трапезы, приуроченные к ним, в большинстве своем по форме не отличались от таковой во время *Курбан-байрама*, поэтому мы не будем их детально описывать.

Возникает целый ряд вопросов: почему у татар Среднего Прииртышья и у других групп татар Западной Сибири баран/овца часто

использовались как жертвенное животное? Связано ли это только с распространением ислама, или данная традиция существовала ранее в Среднем Прииртышье?

Фактические археологические материалы свидетельствуют о том, что, возможно, данное животное использовалось в обрядовой практике народов Западной Сибири в древности. Перечислим лишь немногие из случаев обнаружения костных остатков этого животного: в эпоху бронзы в подтаежном Приоболье – в алакульских некрополях [110, с. 405–409, 411], в Приобье – в могилах Еловского II могильника в доирменских комплексах [111, с. 403–408]; в эпоху средневековья на одном из святилищ обских утров в низовьях Иртыша [109, с. 234], в таежном Прииртышье – в курганах X–XIII вв. [100, с. 157–158], в Барабинской лесостепи – в женских захоронениях погребально-культового комплекса Сопка – 2 [130, с. 61–63]. Примеры могут быть продолжены, расширены география и культурно-хронологические рамки.

Однако закономерен вопрос о роли этого животного в мировоззрении народов Сибири. Нам не известны случаи реконструкции представлений, связанных с этим животным у древнего населения, особенно на территориях расселения татар Западной Сибири. Хотя нужно признать, что, по всей видимости, они занимали определенное место в мировоззрении, по крайней мере, позднесредневекового населения, на что указывают погребальные комплексы Барабы, где астрагалы овцы встречаются в основном в женских захоронениях [130, с. 61].

Территориально к Западной Сибири наиболее близкий очаг развития данного животного обнаруживается в Средней Азии. В верованиях, связанных с бараном/овцой, одной из ключевых является связь между душой человека и душой животного, на которую в свое время указывал Г.П. Снесарев [189, с. 315]. В качестве примера приведем, пожалуй, один из самых цитируемых в литературе сюжет: в Хорезме полагалось резать барана, когда покойника выносят из дома, "чтобы два духа (человека и животного), две ушедшие жизни соединились и ушли" [189, с. 115]. Эти же представления Г.П. Снесарев видит также в жертвоприношении барана с целью вымолить ребенка – "*жонни жон айтади*" ("душа душу зовет") [189, с. 116]. Б.Х. Кармышева, опираясь на исследования В.Н. Басилова, М.С. Бердыева, Е.М. Пещеревой, приводит не менее убедительные доводы в пользу данной гипотезы. Так, у туркмен было распространено поверье о баране как "товарище человеческой души", забиваемое в день похорон животное называлось *янд-жалы* – "животное, сопровождающее [покойника]"; известен обычай устраивать поминки по погибшей овце и пр. [91, с. 160].

Таким образом, баран/овца вошел в мусульманскую мифологическую обрядность как жертвенное животное, и самое главное его культовое значение – связь животного с идеей души человека с момента перевоплощения [189, с. 115, 315]. По мнению Б.А. Литвинского, обстоятельно рассмотревшего данный вопрос на материалах таджиков Памира и сравнительных материалах по тюркоязычному населению Средней Азии, почитание барана/овцы у народов данного региона восходит к зороастрийской религиозной системе, где он был носителем *фарна* [119, с. 108]. Его эквивалентом принято считать тюркское *qut* I – "жизнь", "счастье" и др. [64, с. 471–472; 119, с. 109].

В Западную Сибирь к тюркоязычным группам представления о баране/овце, но уже, подчеркнем, в исламизированной форме, видимо, проникли из Средней Азии с распространением новой религии и ее обрядовых установлений. Символический подтекст, связанный с данным образом, наверное, продолжил формироваться у татар Среднего Прииртышья в духе исламской традиции. Эти представления стали важнейшими в их мировоззрении.

В погребальном обряде татар Среднего Прииртышья существовал обычай использовать в качестве жертвенного дара *петуха* или *курицу*. В деревнях Ашеваны, Качуково буквально перед выносом тела умершего его родственники отдавали одинокому человеку или мулле самого жирного петуха/курицу. В д. Б. Тебедя курицу дарили тому, кто начинает обряд погребения, обычно пожилому человеку. По материалам Ф.С. Баязитовой, в этом же населенном пункте курицу/петуха отдавали одинокой старухе (главное условие, чтобы она самостоятельно передвигалась – "не опиралась на палку") в момент выноса тела [30, с. 192]. Обычай жертвоприношения этой птицы в деревнях Инцисс, Чеплярово также зафиксировал М.А. Корусенко [103, с. 60].

Данный обычай татары называли *кур садака* (Качуково)/*гур са-така* (Ашеваны, Б. Тебедя, Уленкуль) [30, с. 192]/*хайер* (Ашеваны, Качуково). Со слов жителей д. Ашеваны, птица приносилась в жертву земле (могиле) [30, с. 192]. Считалось, что курица заберет все грехи умершего и "склюет всех червей в могиле". Получатель птицы должен был читать молитвы за спасение души умершего. По словам информаторов, получатель мог зарезать курицу сразу и употребить в пищу, а мог сделать это позже. По материалам М.А. Корусенко, смысл принесения куриной жертвы заключался в том, что она отдавала душу вместо умершего или чтобы покойник в могиле был не одинок [103, с. 60].

В д. Качуково также было зафиксировано совершенно противоположное мнение об использовании курицы в качестве жертвы земле

(могиле) По мнению информаторов, клювом и когтями она будет "скрестись в могиле и клевать умершего", также полагали в д. Гузенево; по этой причине мясо этих птиц не использовали в поминальной трапезе. Кстати, из-за таких внешних черт курицы, как острые клюв и когти, у тюменско-туринских татар не рекомендовалась родителям преподносить ее в качестве свадебного подарка. Это предвещало плохую жизнь молодым. Татары считали, что курица может выклевать счастье в жизни молодых, радость, благополучие, деньги, богатство (Аслана).

Использование курицы/петуха в качестве жертвы практиковалось у татар за пределами Среднего Прииртышья, на что указывает В.В. Храмова [266, с. 484]. В момент выноса тела отдавали курицу в качестве *кабер садака* барабинские татары (Кошкуль). Среди тоболо-иртышских и барабинских татар исследователями зафиксировано немало рассказов том, что курицу или петуха приносили в качестве жертвы идолам в случае болезни членов семьи – их "кормили" кровью птицы [40, с. 508].

Принесение куриной жертвы было необходимой принадлежностью в похоронном обряде финно-угорских народов Поволжья и Приуралья. Жертвоприношения петухов/кур у татар Среднего Прииртышья, а шире – татар Западной Сибири находят настолько поразительное сходство с обрядом марийцев (луговых), что для наглядности приведем описание последнего. Д.К. Зеленин, цитируя С.К. Кузнецова, писал: "Черемиса (марийцы. – М. Т) колют курицу перед выносом покойника из дома... <...> Наскоро отрубив голову петуху или курице, бросают ее под ноги лошади подле самых ворот, ведущих на улицу, приговаривая: "...Этой кровью выкупи твою кровь у Азырена (библейский Азраил. – М. Т)". И если ноги лошади, колеса или полозья экипажа не раздавят курицы, то ...не предстоит осиротевшему семейству новой утраты <...> неповрежденная курица съедается по возвращении с похорон, а раздавленная кидается в сторону, в виде жертвы Азырену... <...> Отнимая жизнь у черемиса, Азырен невидимо перерезает ему ножом горло и извлекает из него всю кровь, которую у него необходимо выкупить кровью петуха... Зарезанная при выносе покойника курица съедается за поминальным столом..." [75, 146–147]*.

Горные таджики Южного Таджикистана тоже использовали петуха в качестве жертвы в похоронно-поминальном обряде [20, с. 105].

У чувашей Казанской губернии издавна существовала традиция давать священнику "за исповедь больного курицу", которая расцени-

* Одно из последних упоминаний этого обряда приведено у Т.Л. Молотовой [13], с. 51]

валась как жертва [75, с. 146]. Д.К. Зеленин писал, что связь курицы со смертью наблюдается у тюркского племени *кобий* (Минусинский округ): видеть во сне курицу или яйцо предвещает смерть [75, с. 143].

Рассматривая образ этой птицы в представлениях татар Среднего Прииртышья, важно отметить двойственное к ней отношение: с одной стороны, она использовалась в погребальном обряде, принадлежность к которому вроде бы должна гарантировать некую сакрализацию, однако на бытовом уровне у рассматриваемого населения не раз фиксировалось негативное к ней отношение. В д. Тоскино у тарских, а также у барабинских татар (Кошкуль, Тебисс) курица считалась нечистой птицей и приравнивалась к свинье, ее так и называли "татарская свинья". Это предубеждение мотивировалось тем, что "она везде ходит и ест всякие нечистоты". Перед тем как ее употреблять в пищу, полагалось три дня держать взаперти, чтобы она "очистилась".

Схожие представления отмечал Зеленин у пермяков: они не употребляли в пищу кур, считая их погаными. Так же считали обрусевшие финны, отсюда же архангельское название петуха *поганый* [75, с. 150].

Неоднозначное отношение к этой птице было у народов Средней Азии: с одной стороны, они считались чистыми творениями, олицетворяли плодородие и поэтому использовались в ритуалах свадебной обрядности у узбеков южного Хорезма [120, с. 333]. Народы Средней Азии (этнотерриториальные группы узбеков, уйгуры, таджики) полагали, что эти птицы, имевшие острый клюв и когти, способны бороться с духами, враждебными человеку. Поэтому они широко применялись в шаманской практике в качестве жертвы [28, с. 173–180, 192, 199 и др.; 189, с. 324]. С другой стороны, у горных таджиков наблюдается негативное отношение к этой птице, поскольку она считалась нечистой и перед употреблением в пищу требовалось очищение [20, с. 105].

И еще в довершении анализа образа петуха/курицы отметим, что он не был однозначным и в славянских мифологических воззрениях. Кратко, но содержательно это отметили С.П. Бушкевич и А.Л. Толорков в комментариях к "Троецплатнице..." Д.К. Зеленина: "С одной стороны, курица связана с хтонической сферой, со смертью и похоронным обрядом, с другой – со сферой плодородия, со свадебным обрядом..." [75, с. 315].

Таким образом, суммируя все вышесказанное, можно предположить, что в воззрениях на данную птицу татары Среднего Прииртышья находятся в русле общей традиции, существовавшей у самых разных народов Евразии.

Яйцо в воззрениях татар Среднего Прииртышья. У татар Среднего Прииртышья известно не так много обрядовых действий, где яйцо выполняло определенную символическую функцию, да и те описаны в литературе, включая информацию по другим группам татар Западной Сибири [253, с. 130–132; 286, с. 87–91]. Их можно разделить на две группы, к первой относятся ситуации, связанные с обрядами весеннего периода, имеющими аграрную направленность, ко второй – с поминальным обрядом. Объединяет эти обряды сезон их проведения – весна.

Целью обрядовых действий с яйцом было стремление усилить плодородие, наделить вспаханную землю и семена жизненной энергией.

У татар Среднего Прииртышья известен обряд "высевания" яиц – их оставляли во вспаханной борозде (Тарский, Тевризский, Усть-Ишимский районы Омской области). Помимо этого, у данного населения существовал обычай дарения яиц пастуху (*саадака*) владельцами скота в первый день выпаса с целью, чтобы пастух позаботился о скотине и к осени она была "справная и добрая" (Берняжка, Чеплярово). Похожая информация была зафиксирована И.А. Селезневой и А.Г. Селезевым у тарских татар. По их данным, каждый хозяин должен был отдать столько яиц, сколько у них голов скота, а за коня давали два яйца. Кроме пастуха, яйца также раздавали старикам, детям, больным [177, с. 202].

Помимо тарских и курдакско-саргатских татар, в Среднем Прииртышье схожее обрядовое использование яйца встречается в селах с преобладанием потомков южнорусских, белорусских и украинских переселенцев в день святого Георгия, когда пастухов одаривали яйцами и шаньгами [78, с. 101, 119].

У славянского населения Прииртышья известно использование пасхальных яиц в качестве оберега и средства продуцирующей магии: крашеное яйцо клали в семенное зерно, в "пригон, чтобы скатина велась", скорлупу пасхальных яиц скармливали курам, "чтоб неслись".

За пределами Западной Сибири у восточных и западных славян практиковалось угощение/одаривание пастуха, в состав которого обязательно входили яйца либо яичница [8, с. 452; 191, с. 158]. Кроме славян, яйцо в обрядах, связанных со скотоводством, было известно и другим народам Европы. Так, к примеру, у венгров при первом обрядовом выгоне скота яйцо использовалось следующим способом: поперек порога стойла протягивали цепь, а за ней с наружной стороны клали вареное яйцо; перешагивающее через порог животное будет таким же прочным, как цепь, тельным, круглым, как яйцо [282, с. 93].

По мнению В.К. Соколовой, в весенних животноводческих обрядах яйцу, вероятно, приписывалась функция обеспечения плодови-

тости скота. Позже стали считать, что яйцо поможет сохранить скот здоровым, обеспечит его нагул [191, с. 158].

У тарских татар зафиксирован интересный способ передачи яиц пастуху – отдающий катил яйца по земле. Катание яиц – факт, хорошо известный по этнографии славянских народов [см., например: 191, с. 113–114]. Он связывается исследователями с сельскохозяйственными обрядами. В Западной Сибири катание яиц было распространено у русских в весенние праздники (Пасха, Красная горка) [78, с. 95, 97]. Катание яиц известно на Пасху у старообрядцев – семейских Забайкалья. Смысл данного действия заключается в идее увеличения плодородия. Яйцо – это в переносном смысле семя, соприкасаясь с землей, пробуждает ее, "оплодотворяет" [183, с. 356].

Таким образом, исследователи единодушны в мнении, что символика яйца во многих традициях универсальна: оно являлось образом свернутого мира, "мирового яйца", в котором закодировано рождение и воскрешение жизни и мира, символ всякого становления и развития [183, с. 357]. Видимо, поэтому яйцо было семантически значимым не только в обрядах весеннего цикла, но и в поминальном обряде, где оно выполняло функции жертвенного приношения предкам [8, с. 280–287].

По материалам А.А. Ярзуткиной, курдакско-саргатские татары в деревнях Б. Карагай, Б. Тебендя, Уба (Хутор) перед посевной в пятницу отмечали праздник *цым* – день поминовения предков: крашенные в луковой шелухе куриные яйца приносили на могилы, а также раздавали детям [286, с. 87].

Типологически схожие жертвоприношения яиц встречаются у восточных славян [8, с. 278–279] и сельскохозяйственных (ираноязычных, тюркоязычных – оседлые группы узбеков) народов Средней Азии, а также Ирана [286, с. 88, 90–91]. Жертвоприношениями, в первую очередь, заботились об умерших [191, с. 113], но присутствовала также и аграрная направленность. Их целью было стремление заручиться поддержкой умерших в заботе о будущем урожае [150, с. 80].

Немаловажно, что, как и у славянских народов, в Средней Азии, у курдакско-саргатских татар получило распространение окрашивание ритуальных яиц. Правда не наблюдается дифференциация цветов, которая присуща таким обрядам.

В заключение, подводя итог, нужно отметить наличие у татар Среднего Прииртышья комплекса представлений о яйце, связанных с идеей плодородия. Наиболее полный обрядовый комплекс фиксируется в северной части Среднего Прииртышья – у курдакских татар Усть-Ишимского района Омской области и карагайского узла Тюменской

области. По нашему мнению, он в большей степени связан с традициями тобольских татар, у которых, по материалам Ф.С. Баязитовой, Р.К. Уразмановой, разнообразнее варианты использования яиц в обрядах весенне-летнего цикла [30, с. 207–208], а празднование праздника *цым* наиболее характерно для населенных пунктов бывшего Тобольского уезда Тобольской губернии [253, с. 158].

Кроме того, проанализированный материал позволяет сделать следующие выводы:

1) к раннему субстратному пласту в культуре питания татар Среднего Прииртышья относятся такие явления в обрядовой сфере, как

– запреты на лебедя;

– в прошлом ограничения на употребление шуки, налима;

– использование молока и продукта его переработки – масла в свадебной обрядности;

2) к адстратному пласту в культуре питания татар Среднего Прииртышья относятся:

– использование сладкого напитка *шэробета/щербета* и его функция в свадебном обряде,

– жертвоприношение барана/овцы,

– возможно, трехдневный запрет на приготовление пищи в доме умершего.

Все вышеперечисленное можно отнести к влиянию прямому или опосредованному среднеазиатской культурной традицией;

3) к адстратному или суперстратному пласту в культуре питания татар Среднего Прииртышья можно отнести использование *чак-чак*.

Пища является одним из важнейших элементов жизни человека. Помимо удовлетворения биологической потребности, она выполняет важные социальные функции.

Находясь во многом в сфере семьи, пищевые предпочтения, навыки, связанные с добыванием, приготовлением и потреблением продуктов питания, являются более консервативными элементами материальной культуры, чем жилищно-хозяйственный комплекс, одежда или средства передвижения. Поэтому основной целью работы было выявление культурных традиций в пище и питании татар Среднего Прииртышья на уровне территориально-этнических и локальных групп, выделение историко-культурных пластов (субстратного, адстратного и суперстратного) в культуре питания. При выделении историко-культурных пластов мы исходили из того, что в этногенезе тарских и курдакско-саргатских татар участвовали несколько основных этнических компонентов: 1) местное население, основу которого составили тюркские группы; 2) выходцы из Средней Азии, именуемые сибирскими бухарцами; 3) выходцы из татар Поволжья и Урала, их массовые миграции в Западную Сибирь приходятся на вторую половину XIX в.

В ходе исследования культуры питания татар Среднего Прииртышья конца XIX–XX вв. мы пришли к следующим выводам.

На протяжении рассматриваемого времени в пищевом рационе в зависимости от сезона преобладали молочные, мясные, рыбные продукты, а из растительной пищи – злаковые. Во второй половине XX в. произошло увеличение доли растительной пищи. Стало больше употребляться в пищу молочных и мясных продуктов. Во второй половине XX в. пища стала более разнообразной за счет покупных продуктов. Расширился состав повседневных и праздничных блюд. Важно отметить, что в конце XX в. в культуре питания татар Среднего Прииртышья сохранилась преемственность с традициями конца XIX – первой половины XX вв.

В культуре питания татар Среднего Прииртышья к раннему, *субстратному пласту* относится употребление продуктов рыболовства. Они занимали важное место в питании рассматриваемых территориально-этнических групп татар. В первую очередь это обусловлено природно-географическими условиями региона – обилием мелких рек и озер, где издревле население занималось активным и пассивным рыболовством [177, с. 65].

Ранний пласт прослеживается в употреблении рыбы в вареном виде, в способах сохранения – вялении в теплое время года и замораживании зимой; существование локально в некоторых местах ограничений на употребление некоторых видов рыбы (щука, налим, линь).

К древним традициям культуры питания татар Среднего Прииртышья относятся употребление продуктов охоты, использования такого способа тепловой обработки мяса, как варка в жидкости, из способов консервации – сушение в весенне-летний период и замораживание зимой; запреты на употребление лебедя.

К субстратному пласту также относятся использование местной флоры в пище и напитках, ограниченное употребление грибов.

Все перечисленные продукты связаны с присваивающими отраслями хозяйства – рыболовством, охотой и собирательством.

Изготовление татарами Среднего Прииртышья молочных продуктов – кисломолочного *катыка*, кислых сыров – *ацегея/эцегея* и *қорта/курута* – можно также отнести к раннему, субстратному пласту. Обосновывая данный вывод, мы исходили из существования скотоводства (и наличие в стаде крупного рогатого скота) на данной территории еще в древности [177, с. 166–167]. Терминология молочных продуктов преимущественно восходит к древнетюркским языковым формам, что также в какой-то степени говорит в пользу древности использования молока населением, проживавшим в Среднем Прииртышье. Приемы переработки молока, способы его употребления (ограниченное употребление свежего и сыроквашеного молока), использование молока и коровьего масла в свадебной обрядности в основном находят параллели среди тюркоязычных и монгольских скотоводов Северной Евразии.

Использование мясной пищи известно в Среднем Прииртышье еще в древности, поэтому незаправленный бульон, сложносоставные жидкие блюда на основе мясо-костного бульона, заправленные крупой и кусочками теста неправильной формы, способы тепловой обработки мяса – варка в жидкости и обжаривание субпродуктов, способы употребления вареного мяса, консервация мяса в виде сыровяленых и сырокопченых колбас – *казы*, сушение мяса также относится к раннему,

субстратному пласту. Все перечисленные черты связаны с тюркскими и монгольскими скотоводами, о чем свидетельствуют параллели. Терминология мясной пищи также относится к общетюркскому лингвистическому фонду.

Способы использования жиров животного происхождения, обжаривание в них изделий из теста тоже находят параллели в скотоводческих культурах Северной Евразии.

В употреблении молочно-мясной пищи татар Среднего Прииртышья также наблюдаются черты, отличающие их культуру питания от таковой скотоводов Северной Евразии: во-первых, способ изготовления сливок; ограниченное, по сравнению со скотоводами, употребление кислых сыров длительного хранения и большей роли творога, что для питания скотоводов нехарактерно; ограниченное употребление татарами Среднего Прииртышья *кумыса*; во-вторых, отсутствие сложной иерархии и поливариантности использования частей мяса в различных обрядах. Эти существенные отличия, на наш взгляд, определяют различия двух моделей питания и в целом непохожесть татар Среднего Прииртышья на классических скотоводов Центральной Азии. Данные черты больше характерны для тех народов, у которых скотоводство является частью комплексного хозяйства [177, с. 210].

Из растительных продуктов у татар Среднего Прииртышья довольно архаично использование в пищу злаковых в виде сырого, дробленого зерна в кашах и в жидких сложносоставных супах, например *уря*; употребление в пищу каленых или обжаренных целых зерен, их размалывание в муку *талкан*; из жидких мучных блюд – мучная болтушка или каша *боламык/буламук*; употребление в пищу обжаренного пресного теста, зольного хлеба.

Из напитков к субстратному пласту в культуре питания татар Среднего Прииртышья относится употребление кисломолочного *айрана*, чайных напитков на основе местной флоры.

Сформировали субстратный пласт в культуре питания татар Среднего Прииртышья две традиции: североазиатская и тюркская. Элементами североазиатской культурной традиции можно считать сушение мясной и рыбной пищи, изготовление *талкана*, использование местной флоры в пищу и изготовление чайных напитков, существовавшие ранее ограничения употребления грибов. Тюркская культурная традиция наиболее ярко проявилась в изготовлении кислого сыра *қорта/курута*, приготовлении сложносоставных жидких блюд на основе мясо-костного бульона, изготовлении сыровяленых и сырокопченых колбас *казы*, использовании молока и коровьего масла в свадебной обрядности.

К *адстратному пласту* в культуре питания татар Среднего Прииртышья относится большое количество черт, связанных с растительной пищей: приемы работы с пресным тестом; иранская терминология – *нан, тандыр, самса/сумса, шәрбет/щербет*, иранско-тюркские термины *ширпурек, ширзой*; блюда – каша *алюва*, пельмени, плов, лепешки *патыр*, изделие *чалбак/чалпак*, сладкий напиток *шәрбет/щербет* и его функция в свадебном обряде. В обрядовой сфере жертвоприношение барана/овцы и, возможно, трехдневный запрет на приготовление пищи в доме умершего.

Формирование адстратного пласта связано со среднеазиатской кулинарной традицией земледельческого ираноязычного населения Средней Азии и непосредственным влиянием сибирских бухарцев, более того, многие из перечисленных черт были зафиксированы в местах расселения их потомков. Также важно отметить, что нередко трансляторами среднеазиатских кулинарных идей выступили тюркские народы Средней Азии и особенно Поволжья и Урала.

К *суперстратному пласту* в культуре питания татар Среднего Прииртышья относятся в молочной пище – продукт *созме*; в растительной пище – приемы работы с кислым тестом, большое количество закрытых, полузакрытых и открытых изделий с начинкою – *пәрәмиц/пәрәмиц, өч почмак/ычпочмак, ватрушка/шаньга, балеш/бәләш/палеш/палеш, чахолдак*; в напитках – *карычема*; обсыпание злаковыми, орехами и т. п. жениха с невестой.

К адстратно-суперстратному пласту в культуре питания татар Среднего Прииртышья относятся такие элементы, как вареные колбасы, сладкий пирог *чак-чак*. Формирование суперстратного пласта связано с влиянием татар Поволжья и Приуралья.

Немаловажное влияние на культуру питания татар Среднего Прииртышья оказал *ислам*. Это нашло отражение в запретах и предписаниях, в значительной степени он повлиял на формирование обрядовой пищи по случаю семейных событий – рождения, свадьбы, смерти. В результате у татар Среднего Прииртышья появились такие явления, как обсыпание продуктами земледелия, нехарактерными для условий Сибири, – рисом, изюмом и пр., употребление сладких напитков. Причем семантика этих продуктов воспроизводилась в сибирских условиях. Правда, первоначально они были малодоступны обширным слоям населения и использовались в зажиточных семьях, о более широком их распространении мы можем говорить лишь во второй половине XX в.

И, наконец, через ислам и его доктрину в мировоззрении татар Среднего Прииртышья и шире – татар Западной Сибири появились идеи жертвоприношения барана, которое восходит к древним традициям народов Передней Азии.

В культуре питания татар Среднего Прииртышья также выделяются различия, связанные с *особенностями формирования* территориально-этнических групп. Так, только на территории проживания курдакско-саргатских татар фиксируется *чалбак/чалпак*, использование масла и хлеба (*май-икиак*) в свадебном обряде, наиболее полный обрядовый комплекс, связанный с яйцом. У тарских татар, а точнее у туралинской подгруппы, выделяется множество среднеазиатских черт, что, как мы уже писали, определяется бухарским этническим компонентом, участвующим в ее сложении [106, с. 145]: в свадебном обряде использовался сладкий напиток *шербет/щербет*, фиксировалась иранская терминология, связанная с хлебопечением – *нан* ("хлеб") и *тандыр* ("основание очага"). А у аялынской подгруппы, в отличие от туралинской и курдакско-саргатских татар, зафиксировано изготовление разновидности *бавырсақа/баурсақа/навырсақа/наурсақа – яймы*.

В культуре питания татар Среднего Прииртышья выделяются еще и другие напластования, например, один из них связан с влиянием русского населения, другой – появился недавно в результате влияния "городской" культуры. Их детальное изучение – это проблемы будущих исследований.

В заключение хотелось бы еще сказать о перспективах и проблемах в изучении данной темы. Одна из таких проблем связана с уже упомянутым влиянием "городской" культуры во второй половине XX в. Вкратце отметим, что изменения происходили по двум направлениям: нивелирование некоторых элементов, базирующихся на ряде традиций (коренного тюркоязычного населения, среднеазиатской, татар Поволжья и Урала), и складывание общерегиональных черт; трансформация традиционной культуры питания в конце XX в. под влиянием различных экономических и социокультурных факторов.

Еще одна проблема исследования – реконструкция мировоззренческих структур по материалам пищи.

По нашему мнению, перспективна также проблема этнокультурного районирования элементов культуры – пищи, напитков, терминов. Оно позволит не просто выявить ареалы их бытования, а соотнести с этническими компонентами, участвующими в сложении территориально-этнических групп татар Западной Сибири.

**Источники из архива
Музея археологии и этнографии (МАЭ)
Омского государственного университета
имени Ф.М. Достоевского**

**Фонд I. Материалы этнографических экспедиций
(Ф. I. МЭЭ ОмГУ)**

1975 г. П. 1–11. К. 989, 991, 992–994, 995–996, 999, 1000, 1001, 1004, 1005, 1006–1007, 1008, 1011–1012, 1014, 1132–1133, 1040, 1050–1053, 1066, 1076–1078, 2714 – с. Уленкуль Большереченского района Омской области; К. 1017 – д. Тус-Казань Большереченского района Омской области; К. 1062 – д. Черналы Большереченского района Омской области.

1975 г. П. 1–13. К. 1470, 1485, 1488, 1489–1490, 1498, 1522, 1527, 1548, 1562 – с. Уленкуль Большереченского района Омской области.

1975 г. П. 1–24. К. 1148, 1149, 1219–1221, 1237, К. 1749, 1751–1752, 1747–1749, 1751, 2559–2560 – с. Уленкуль Большереченский район Омской области.

1976 г. П. 2–2. К. 608–610 – д. Утузы Тевризского района Омской области.

1976 г. П. 2–7. К. 604, 615, 616–617, 1102–1105, 1027–1035, К. 1040–1041, 1044–1045, 1051–1053, 1060–1064, 1108–1109, 1112–1114, 1121, 1122–1126, 1154–1155 – д. Утузы Тевризского района Омской области.

1976 г. П. 2–12. Т. 15–5. Л. 7 – д. Б. Туралы Тарского района Омской области; Т. 15–8. Л. 4–5, Л. 10–12 – д. Киргап Тарского района Омской области; Т. 15–9. Л. 8 – д. Речапово Тарского района Омской области, Л. 9 – д. Киргап Тарского района Омской области, Л. 11 – д. Речапово Тарского района Омской области; Т. 15–14. Л. 13–14 – д. Айткулово Тарского района Омской области; Т. 15–21. Л. 21; Л. 25–26 – д. Юрты Сабанаки Тобольского района Тюменской области; Д. 2–12. Т. 15–22. Л. 17 – д. Атачка (Атак) Тарского района Омской области; Л. 14–15 об. – д. Речапово Тарского района Омской области; Т. 15–24. Л. 12 – д. Атачка (Атак) Тарского района Омской области; Т. 15–25. Л. 11 – д. Юрты-Саусканово Тарского района Омской области; Л. 21 – д. Юрты-Сабанаки Тобольского района Тюменской области.

* В архиве МАЭ ОмГУ в качестве единиц хранения материалов этнографических экспедиций ОмГУ, кроме папок (П) и карточек (К), в некоторых случаях используются тома (Т) и листы (Л)

1978 г. П. 5–4. К. 16, 408–414, 402–414, 421–433, 435, 457–458, 471–472, 473–476, 495, 614–622, 628–636 – д. Б. Тебендя Усть-Ишимского района Омской области К. 421–430. Уба (Хутор) Усть-Ишимского района Омской области; К. 437 – д. Ашеваны Усть-Ишимского района Омской области; К. 595–602 – д. Саургачи Усть-Ишимского района Омской области.

1978 г. П. 5–12. К.20. Уба (Хутор) Усть-Ишимского района Омской области; К. 12, 10–11, 413–414, 863,877–878, 896, 900–901, 907, 913–914, 931–932, 934, 937–938 – д. Б. Тебендя Усть-Ишимского района Омской области; К. 822–824 – д. Ашеваны Усть-Ишимского района Омской области; К. 877–881 – д. Кайнаул Усть-Ишимского района Омской области.

1980 г. П. 7–2. К. 264, 271, 279, 282, 852 – д. Речапово Тарского района Омской области.

1980 г. П. 7–3. К. 455–456, 511, 522, 527, 529, 561, 563 – д. Речапово Тарского района Омской области; К. 504 – д. М. Туралы Тарского района Омской области; К. 545–547 – д. Агачка (Атак) Тарского района Омской области.

1980. П. 7–4. К. 78 – д. Яр Ялуторовского района Тюменской области; К. 97 – д. Речапово Тарского района Омской области.

1980 г. П. 7–9. К. 733, 801–802 – д. Речапово Тарского района Омской области; К. 785–786 – д. Агачка (Атак) Тарского района Омской области; К. 790, 855–856 – д. Б. Туралы Тарского района Омской области.

1982 г. П. 8–4. К. 1059–1061 – д. Черталы Муромцевского района Омской области; К. 1073 – д. Инцисс Муромцевского района Омской области.

1982 г. П. 8–8. К. 731, 736, 733–743, 746–747, 759–760, 761–767, 770–778, 811–817 – д. Черталы Муромцевского района Омской области; К. 1355 – д. Гузенево Муромцевского района Омской области; К. 765–767, 768–769, 774–781 – д. Инцисс Муромцевского района Омской области

1984 г. П. 10–3. К. 74 – д. Кускуны Тевризского района Омской области.

1985 г. П. 11–9. К. 794–796, 814–815, 817–819, 830–831, 836 – д. Б. Карагай Вагайского района Тюменской области.

1989 г. П. 120. К. 894–897 – д. Тохгамышево Томского района Томской области.

1990 г. П. 60–1. К. 37–40, 74–75, 76–78 – д. Аслана Ялуторовского района Тюменской области.

1992 г. П. 80–1. К. 105, 107 – д. Кобяк Вагайского района Тюменской области; К. 111, 112, 120, 135, 144, 235, 981 – д. Второвагай Вагайского района Тюменской области; К. 118, 170 – д. Тоболтура Тобольского района Тюменской области.

1993 г. П. 84–2. К. 209–210 – д. Инцисс Муромцевского района Омской области.

1998 г. П. 111–4. К. 386, 387–388, 389–391, 392–398, 399–405, 812–815, 899–405 – д. Сеитово Тарского района Омской области.

2000–2005 гг. П. 162–1. К. 1–112 – с. Уленкуль, деревни Каракуль, Тус-Казань, Черналы Большереченского; д. Гузенево Муромцевского; д. Тоскино Колосовского Омской области; деревни Качуково, М. Кова Знаменского Омской области; Ашеваны, Ильчебага, Тюрметяки, Эбаргуль Усть-Ишимского районов Омской области; аулы Кошкуль, Тебисс Чановского района Новосибирской области; с. Лайтамак, д. Гопкинская Тобольского района Тюменской области.

Литература

1. **Абашин С.Н.** Чай в Средней Азии: история напитка в XVIII–XIX вв. // Традиционная пища как выражение этнического самосознания. – М., 2001. – С. 212–213.
2. **Абдулкаримов С.А.** Культурно-исторические аспекты питания казанских татар (конец XIX – начало XX вв.): Автореф. дис. ... кан. ист. наук. – М., 1992.
3. **Абрамзон С.М.** Киргизы и их этногенетические и историко-культурные связи. – Л., 1971.
4. **Абрамов Н.** Город Ялуторовск с его окрестностями // ТГВ. – 1864. – № 7.
5. **Абрамова А.А.** Особенности обряда вызывания дождя у тарской группы сибирских татар // Пространство культуры в археолого-этнографическом измерении. Западная Сибирь и сопредельные территории: Материалы XII Западно-Сибирской археолого-этнограф. конф. – Томск, 2001. – С. 93–94.
6. **Абрамова А.А.** Элементы обряда вызывания дождя у тарских татар // Интеграция археологических и этнографических исследований: Сб. науч. тр. – Нальчик; Омск, 2001. – С. 189–195.
7. **Абрамова А.Н., Коломиец О.П.** Образ птицы в традициях и фольклоре некоторых групп сибирских татар // Сибирская деревня: история и современное состояние, перспективы развития: Сб. науч. тр., 2000. – С. 143–145.
8. **Агапкина Т.А.** Мифопоэтические основы славянского народного календаря. Весенне-летний цикл. – М., 2002.
9. **Адрианов А.В.** Айран в жизни минусинского инородца // Зап. Имп. Рус. географ. о-ва. – Отд. этнографии. – СПб., 1909. – Т. XXXIV – С. 489–524.
10. **Аламшаев М.М., Каландаров Т.С.** Об одном ирригационном празднике шугнанцев долины р. Шахдары (Западный Памир) // Этнограф. обозрение. – 2000. – № 4. – С. 68–73.
11. **Алексеев М.П.** Сибирь в известиях западноевропейских путешественников и писателей. – Иркутск, 1941.
12. **Алишина Х.Ч.** Тоболо-иртышский диалект языка сибирских татар. – Казань, 1994.
13. **Андреев А.И.** Очерки по источниковедению Сибири. – М.; Л., 1960. – Вып. 1: XVII век.
14. **Андреев А.Н., Мачихин С.А.** Производство сдобных булочных изделий. – М., 1990.

15. **Аникин А.Е.** Этимологический словарь русских диалектов Сибири: Заимствования из уральских, алтайских и палеоазиатских языков. – М.; Новосибирск, 2000.
16. **Арабско-русский словарь** / Под ред. Х.К. Баранова. – М., 1985.
17. **Аргынбаев Х. А.** Свадьба и свадебные обряды у казахов в прошлом и настоящем // СЭ. – 1974. – № 6. – С. 69–77.
18. **Арутюнов С.А.** Основные пищевые модели и их локальные варианты у народов России // Традиционная пища как выражение этнического самосознания. – М., 2001. – С. 10–17.
19. **Арутюнов С.А., Мкртумян Ю.И.** Проблема классификации элементов культуры (На примере армянской системы питания) // СЭ. – 1981. – № 4. – С. 3–16.
20. **Афанасьева Г.И., Симченко Ю.Б.** Традиционная пища береговых и оленных чукчей // Сиб. этнограф. сборник. 6. – Кн. 1. – М., 1993. – Вып. XXIV. – С. 56–100.
21. **Афанасьева Г.М., Симченко Ю.Б.** Традиционная пища нгасан // Сиб. этнограф. сборник. 6. – Кн. 1. – М., 1993. – Вып. XXIV. – С. 100–125.
22. **Ахметова Ш.К.** Казахи Западной Сибири и их этнокультурные связи в городской среде. – Новосибирск, 2002.
23. **Ахметова Ш.К.** Пища казахов Западной Сибири: традиции и новации // Материальная культура народов России. – Новосибирск, 1995. – С. 196–216. – (Культура народов России. – Т. 1).
24. **Ахметова Ш.К., Клейменова Н.В.** Пища степных казахов Алтайского края // Сибирская деревня: история, современное состояние, перспективы развития: Сб. науч. тр.: В 3 ч. – Омск, 2004. – Ч. II. – С. 54–56.
25. **Ахметьянов Р.Р.** Общая лексика материальной культуры народов Среднего Поволжья. – М., 1989.
26. **Бабаева Н.С.** Древние верования горных таджиков Южного Таджикистана в похоронно-поминальной обрядности (конец XIX – начало XX вв.). – Душанбе, 1993.
27. **Бараба:** Историко-статистические, этнографические и экономические очерки // Сиб. вестн. – 1893. – № 73.
28. **Басилов В.Н.** Шамакство у народов Средней Азии и Казахстана. – М., 1982.
29. **Баязигова Ф.С.** Свадебный обряд и его терминология в контексте народно-разговорного языка сибирских татар // Сибирские татары: Сб. тр. – Казань, 2002. – С. 205–223.

30. **Баязитова Ф.С.** Сибирские татары (Духовное наследие, семейно-бытовая, обрядовая терминология и фольклор). – Казань, 2001 (на тат. яз.).

31. **Белич И.В.** Природа в доисламских верованиях сибирских татар (конец XIX – начало XX вв.) // Культурные и хозяйственные традиции народов Западной Сибири: Межвуз. сб. науч. тр. – Новосибирск, 1989. – С. 133–141.

32. **Белич И.В., Богомолов В.Б.** Погребальный ритуал курдакско-саргатских татар // Реконструкции в археологии и этнографии Сибири. – Новосибирск, 1991. – Ч. III. – С. 194–216.

33. **Белич И.В., Шаргородский Л.Т.** Семантика надмогильных сооружений у тоболо-иртышских татар // Этническая история тюркских народов Сибири и сопредельных территорий (По данным этнографии) Материалы Всерос. конф. – Омск, 1992. – С. 16–21.

34. **Белковец Л.П.** Сведения И.Г. Гмелина о народах Сибири // Вопросы этнокультурной истории Сибири. – Томск, 1980. – С. 34–61

35. **Бельгибаев Е.А.** О пище челканцев // Катанаевские чтения – 98. – Омск, 1998. – С. 53–55.

36. **Бельгибаев Е.А.** Традиционная материальная культура челканцев бассейна р. Лебедь (вторая половина XIX–XX вв.). – Барнаул, 2004.

37. **Бердыев М.С.** Происхождение и распространение плова (к вопросу об этнических истоках элементов культуры) // Этническая история и традиционная культура народов Средней Азии и Казахстана. – Нукус, 1989. – С. 150–161.

38. **Бережнова М.Л., Корусенко С.Н.** Программа и учебно-методические рекомендации по этнографической практике: Программа практики для студентов исторического факультета // История. Антропология. Культурология: Программы и избранные лекции. – Ч. I – Омск, 2003. – С. 138–157.

39. **Богомолов В.Б.** Изделия из бересты барабинских татар // Проблемы происхождения и этнической истории тюркских народов Сибири. – Томск, 1987. – С. 113–136.

40. **Богомолов В.Б.** Скульптура сибирских татар в XIX – первой половине XX вв. // Этнокультурная история тюркских народов Сибири и сопредельных территорий (по данным этнографии): Материалы Всерос. конф. – Омск, 1992. – С. 21–25.

41. **Бутанаев В.Я.** Традиционная культура и быт хакасов. – Абакан, 1996.

42. **Бутанаев В.Я.** Традиционная пища хакасов // Из истории хозяйства и материальной культуры тюрко-монгольских народов. – Новосибирск, 1993. – С. 150–170.
43. **Бушков Р.** Казанское чаепитие. – Казань, 1994.
44. **Валеев Ф.Т.** Алтайские этнические элементы у западносибирских татар // Этнография народов Алтая и Западной Сибири. – Новосибирск, 1978. – С. 104–122.
45. **Валеев Ф.Т.** Западносибирские татары во второй половине XIX – начале XX вв. (Историко-этнографические очерки). – Казань, 1980.
46. **Валеев Ф.Т.** Сибирские бухарцы во второй половине XIX – начале XX вв. (Историко-этнографические очерки). – Ташкент, 1965.
47. **Валеев Ф.Т.** Сибирские татары: культура и быт. – Казань, 1993.
48. **Валеев Ф.Т., Томилов Н.А.** Татары Западной Сибири: история и культура. – Новосибирск, 1996. – Т. 2.
49. **Валенцова М.М.** Магические функции еды // Традиционная культура. – 2002. – № 2. – С. 32–41.
50. **Василевич Г.М.** Эвенки: Историко-этнографические очерки (XVIII – начало XX вв.). – Л., 1969.
51. **Васильев Г.П.** Некоторые тенденции развития современных национальных традиций в материальной культуре народов Средней Азии и Казахстана // СЭ. – 1979. – № 3. – С. 18–31.
52. **Венюков М.** Путешествие по окраинам русской Азии и записки о них. – СПб, 1868.
53. **Вербицкий В.И.** Алтайские инородцы: Сб. этнографических статей и исследований алтайского миссионера протоиерея В.И. Вербицкого. – Горно-Алтайск, 1993 (репринт).
54. **Воробьев Н.И.** Казанские татары (Этнографическое исследование материальной культуры дооктябрьского периода). – Казань, 1953.
55. **Гаджиева Р.Ш.** Материальная культура нагайцев в XIX – начале XX вв. – М., 1976.
56. **Галданова Г.Р.** Ритуальная пища монгольских народов // Из истории хозяйства и материальной культуры тюрко-монгольских народов. – Новосибирск, 1993. – С. 141–150.
57. **Гафферберг Э.Г.** Белуджи Туркменской ССР: Очерки хозяйства, материальной культуры и быта. – Л., 1969.
58. **Генеп А., ван.** Обряды перехода: Систематическое изучение обрядов. – М., 2002.
59. **Головнев А.В.** Говорящие культуры: традиции самодийцев и Угров. – Екатеринбург, 1995.

60. Громов Г. Методика этнографических экспедиций. – М., 1966.
61. Даль В.В. Толковый словарь живого великорусского языка – М., 1956. – Т. IV.
62. Джикиев [Б.И.] Свадебные обряды у туркмен-сальпоров в конце XIX – начале XX вв. // Тр. Ин-та истории, археологии и этнографии. – Ашхабад, 1963. – Т. VII. – Сер. этнограф. – С. 151–164.
63. Динес Е.И. Традиционная пицца и домашняя утварь мордвы // Исследования по материальной культуре мордовского народа: Тр. Мордовской этнографической экспедиции. – Вып. II / Тр. Ин-та этнографии им. Н.Н. Миклухо-Маклая. – Нов. сер. – Т. 86. – М., 1963. – С. 105–124.
64. Древнетюркский словарь. – Л., 1969.
65. Дьяконова В.П. Алтайцы: Материалы по этнографии теленгитов Горного Алтая, 2001.
66. Дьячкова Г.С. Традиции и инновации в питании чулчей-олневодов в XX в. // Традиционная пища как выражение этнического самосознания. – М., 2001. – С. 262–270.
67. Жигунова М.А. Изменения в питании русских сибиряков в XX в. // Сибирская деревня: история, современное состояние, перспективы развития: Сб. науч. тр.: В 3 ч. – Омск, 2004. – Ч. II. – С. 47–50.
68. Жигунова М.А. Этнокультурные процессы и контакты у русских Среднего Прииртышья во второй половине XX в. – Омск, 2004.
69. Жилина А.Н. Современная материальная культура сельского населения Ташкентской области Узбекской ССР // Материальная культура народов Средней Азии и Казахстана. – М., 1966. – С. 121–145.
70. Жуковская Н.Л. Кочевники Монголии: Культура. Традиции. Символика: Учеб. пособие. – М., 2002.
71. Захарова И.В. Материальная культура уйгуров Советского Союза // Среднеазиатский этнографический сборник. II / Тр. Ин-та этнографии им. Н.Н. Миклухо-Маклая. – Нов. сер. – Т. XLII. – М., 1959. – С. 215–298.
72. Зеланд Н. Киргизы. Этнологический очерк // Имп. Рус. географ. о-во. Зап. Зап.-Сиб. отд. – Кн. VI. – Вып. II. – Омск, 1885. – С. 1–78
73. Зеленин Д.К. Восточнославянская этнография. – М., 1991.
74. Зеленин Д.К. Избранные труды. Очерки русской мифологии: Умершие неестественной смертью и русалки. – М., 1995.
75. Зеленин Д.К. Избранные труды. Статьи по духовной культуре. 1901–1913. – М., 1994.

76. **Зиннер Э.П.** Известия шведских военнопленных о Сибири // Учен. зап. Иркут. пед. ин-та. – Иркутск, 1961. – Вып. XVIII (10). – С. 3–49.
77. **Зияев Х.** Средняя Азия и Сибирь (вторая половина XVI–XIX вв.): Доклад по опубликованным работам на соискание ... д-ра ист. наук. – Ташкент, 1964.
78. **Золотова Т.Н.** Русские календарные праздники в Западной Сибири (конец XIX–XX вв.). – Омск, 2002.
79. **Зориктуев Б.Р.** Современный быт бурятского села. – Новосибирск, 1982.
80. **Ельницкий К.** Иностранцы Сибири и среднеазиатских владений России. Этнографические очерки. – СПб., 1895.
81. **Еремеев Д.Е.** Ислам: образ жизни и стиль мышления. – М., 1990.
82. **Еремеев Д.Е.** На стыке Азии и Европы (очерки о Турции и турках. – М., 1980.
83. **Еремин Г.И.** Доисламские верования заболотных татар (к вопросу об этногенезе) // Вопросы истории СССР. – М., 1972. – С. 409–432.
84. **Ермаков И.А.** Ислам в культуре России в очерках и образах. – М., 2001.
85. **Ислам:** Энциклопедический словарь. – М., 1991.
86. **Исхакова С.М.** Узбекский элемент в языке сибирских татар // Вопросы тюркологии: Учен. зап. – Казань, 1970. – Вып. 74. – С. 140–149.
87. **Итс Р.Ф.** Введение в этнографию. – Л., 1991.
88. **Кагаров Е.Г.** Состав и происхождение свадебной обрядности // Сб. Музея антропологии и этнографии. – Л., 1929. – Т. 8. – С. 152–195.
89. **Казахи:** Историко-этнографическое исследование. – Алматы, 1995.
90. **Каландаров Т.С.** Магия в семейно-бытовой обрядности шуганцев // Этнограф. обозрение. – 2001. – № 1. – С. 39–53.
91. **Кармышева Б.Х.** Архаическая символика в погребально-поминальной обрядности узбеков Ферганы // Древние обряды, верования и культы народов Средней Азии: Историко-этнографические очерки. – М., 1986. – С. 139–182.
92. **Керимов Г.М.** Шариат и его социальная сущность. – М., 1978.
93. **Кирилов П.** Очерк Сибири // Журн. Мин-ва внутренних дел. – 1839. – № XXXIV – С. 402–442.
94. **Кисляков Н.А.** Очерки по истории семьи и брака у народов Средней Азии и Казахстана. – Л., 1969.

95. **Козина Г.М., Кузнецова Н.В., Первых С.Ю.** Влияние этнической ситуации на хозяйственные занятия тарских татар (предварительное сообщение по материалам Большереченского района Омской области) // Этнокультурные явления в Западной Сибири. – Томск, 1976. – С. 186–189.

96. **Коломиец О.П.** Общее и особенное в традиционной свадьбе некоторых групп сибирских татар // Культурология и история древних и современных обществ Сибири и Дальнего Востока: Материалы XLII Регион. археолого-этнограф. студен. конф. – Омск, 2002. – С. 501–503.

97. **Коломиец О.П.** Свадебная обрядность татар Среднего Прииртышья (конец XIX–XX вв.): Автореф. дис. ... канд. ист. наук. – Омск, 2004.

98. **Коломиец О.П.** Сравнительный анализ свадебных обрядности казанских и сибирских татар // Тюркские народы: Материалы V симпозиума "Культурное наследие народов Западной Сибири". – Тобольск; Омск, 2002. – С. 271–274.

99. **Коломиец О.П.** Традиционный свадебный обряд сибирских татар (по полевым материалам 2002 г.) // Сибирская деревня: история, современное состояние, перспективы развития: Сб. науч. тр. – Омск, 2004. – Ч. II. – С. 66–68.

100. **Конигов Б.А.** Таежное Прииртышье в X–XIII вв. н. э. – Омск, 1993.

101. **Коран** / Пер. с араб. акад. И.Ю. Крачковского. – М., 1990.

102. **Коровушкин Д.Г.** Чуваши Западной Сибири (этнографическая группа на современном этапе). – Новосибирск, 1997.

103. **Корусенко М.А.** Погребальный обряд тюркского населения низовьев р. Тара в XVII–XX вв.: Опыт анализа структуры и содержания. – Новосибирск, 2003. – (Этнографо-археологические комплексы: Проблемы культуры и социума. – Т. 7).

104. **Корусенко М.А., Корусенко С.Н.** Три угорских элемента в культуре тарских татар // Обские угры: Материалы II Сибирского симпозиума "Культурное наследие народов Западной Сибири". – Тобольск; Омск, 1999. – С. 102–104.

105. **Корусенко М.А., Татауров С.Ф.** Система земле- и природопользования у населения низовьев Тары в XIX – начале XX вв. // Этнографо-археологические комплексы: Проблемы культуры и социума: Культура тарских татар. – Новосибирск, 1997. – Т. 2. – С. 118–159.

106. **Корусенко С.Н.** Этническая история туралинских татар (XVIII – начало XXI вв.) // Этнографо-археологические комплексы: проблемы культуры и социума. – Новосибирск, 2004. – Т. 8. – С. 135–200.

107. **Корусенко С.Н.** Этносоциальный и пофамильный состав татарского населения нижней Тары (последняя треть XVIII–XX вв.) // Этнографо-археологические комплексы: Проблемы культуры и социума: Культура тарских татар. – Новосибирск, 1997. – Т. 2. – С. 178–209.

108. **Корусенко С.Н., Кулешова Н.В.** Генеалогия и этническая история барабинских и курдакско-саргатских татар. – Новосибирск, 1999. – (Культура народов России. – Т. 5).

109. **Косинцев П.А.** Жертвенные животные обских утров (по археологическим материалам) // Обские угры: Материалы II Сибирского симпозиума "Культурное наследие народов Западной Сибири". – Тобольск; Омск, 1999. – С. 234.

110. **Косинцев П.А.** Костные остатки животных (части) из Чистобляжского и Хрипуновского могильника // Матвеев А.В. Первые андроновцы в Зауралье. – Новосибирск, 1998. – С. 405–412.

111. **Косинцев П.А.** Костные остатки из могильника Еловский II // Матюшенко В.И. Еловский археологический комплекс. Часть вторая. Еловский II могильник. Доирменские комплексы. – Омск, 2004. – С. 403–409.

112. **Костомаров Н.И., Забелин И.Е.** О жизни, быте и нравах русского народа. – М., 1996.

113. **Костров Н. А.** Каинская Бараба // Том. губ. ведомости, 1874. – № 37.

114. **Кулемзин В.М.** Природа и человек в верованиях хантов. – Томск, 1984.

115. **Культура и быт казахского аула.** – Алама-Ата, 1967.

116. **Культура татар Западной Сибири в коллекциях Музея археологии и этнографии Омского государственного университета.** – Омск, 2003.

117. **Ларькин В.Г.** Орочи: Историко-этнографический очерк с середины XIX в. до наших дней. – М., 1964.

118. **Листова Н.М.** Пища в обрядах и обычаях // Календарные обычаи и обряды в странах зарубежной Европы: Исторические корни и развитие обычаев. – М., 1983. – С. 161–173.

119. **Литвинский Б.А.** Семантика древних верований и обрядов ламирцев (1) // Средняя Азия и ее соседи в древности и средневековье (история и культура). – М., 1981. – С. 90–122.

120. **Лобачева Н.П.** Различные обрядовые комплексы в свадебном церемониале народов Средней Азии и Казахстана // Домусульманские верования и обряды в Средней Азии. – М., 1975. – С. 299–334.

121. **Логашова Б.Р.** Влияние ислама на этикет у туркмен // *Этикет у народов Передней Азии.* – М., 1988. – С. 164–180.

122. **Люткин И.В.** Современные этнокультурные процессы в сфере материальной культуры западносибирских латышей и эстонцев // *Материальная культура народов России.* – Новосибирск, 1995. – С. 88–97. – (Культура народов России. – Т. 1).

123. **Лукина Н.В.** Субстратные компоненты в пищевых традициях хантов // *Проблемы этногенеза и этнической истории аборигенов Сибири.* – Кемерово, 1986. – С. 63–78

124. **Майничева А.Ю.** Этноэкологические системы Верхнего Приобья: особенности питания малочисленных групп греков, эстонцев, белорусов // *Экология древних и современных обществ.* – Тюмень, 1999. – С. 227–229.

125. **Матвеев А.В.** Первые андроновцы в Зауралье. – Новосибирск, 1998.

126. **Материальная культура таджиков верховьев Зеравшана.** – Душанбе, 1973.

127. **Мерзликин В.В.** Дорога на кладбище в колыбели: об одном варианте конструкции погребальных носилок у тоболо-иртышских татар // *Сибирская деревня: история, современное состояние, перспективы развития:* Сб. науч. тр.: В 3 ч. – Омск, 2002. – Ч. II. – С. 59–60.

128. **Мигранова Э.В.** Традиционная система питания башкир (на материалах юго-западных и юго-восточных районов Республики Башкортостан): Автореф. дис. ... канд. ист. наук. – Уфа, 2003.

129. **Мизин О.А.** К этимологии слов "манты" и "лагман" // *Сов. тюркология.* – 1981. – № 5. – С. 73–75.

130. **Молодин В.И., Соловьев А.И.** Памятник Сопка – 2 на реке Оми. – Новосибирск, 2004. – Т. 2: Культурно-хронологический анализ погребальных комплексов эпохи средневековья.

131. **Мологова Т.Л.** Концепция "картины мира" у марийцев (анализ традиционных взглядов на рождение и смерть) // *Расы и народы: Современные этнические проблемы и расовые проблемы.* – М., 2003. – Вып. 29. – С. 34–62.

132. **Молоховец Е.** Подарок молодым хозяйкам или средство уменьшению расходов в домашнем хозяйстве. – СПб., 1904.

133. **Мусульманские праздники.** – М.; СПб., 1990.

134. **Мухаметшин Ю.Г.** Пища из животноводческих продуктов в системе питания нагайбаков // *Нагайбаки (Комплексные исследования группы крещеных татар-казаков).* – Казань, 1995. – С. 128–139.

135. **Мухаметшин Ю.Г.** Татары-кряшены: Историко-этнографическое исследование материальной культуры (середина XIX – начало XX вв.). – М., 1977.
136. **Мухаметшин Ю.Г.** Этнографическое своеобразие традиционных сельских жилищ татар Западной Сибири // Сибирские татары: Сб. статей. – Казань, 2002. – С. 86–113.
137. **Наджиб Э.Н.** Историко-сравнительный словарь тюркских языков XIV в. На материалах Хосрау и Ширин Кутба. – М., 1979. – Кн. I.
138. **Народы Поволжья и Приуралья: Историко-этнографические очерки.** – М., 1985.
139. **Народы Поволжья и Приуралья: Коми-зыряне. Коми-пермяки. Марийцы. Мордва. Удмурты.** – М., 2000.
140. **Насибуллина А.Х.** Генетическая основа лексики тоболо-иртышского диалекта сибирских татар // Интеграция археологических и этнографических исследований. – Омск; СПб., 1998. – Ч. 2. – С. 27–29.
141. **Насибуллина А.Х.** Лексика растительного мира тоболо-иртышского диалекта по данным "Словаря диалектов сибирских татар" Д.Г. Тумашевой // Этническая история тюркских народов Сибири и сопредельных территорий. – Омск, 1998. – С. 307–310.
142. **Насибуллина А.Х.** Названия предметов быта, домашнего обихода тоболо-иртышского диалекта по данным "Словаря диалектов сибирских татар" Д.Г. Тумашевой // Этническая история тюркских народов Сибири и сопредельных территорий. – Омск, 1998. – С. 304–307.
143. **Новикова Н.И.** Пища селькупов // Сиб. этнограф. сборник 6. – Кн. 1. – М., 1993. – Вып. XXIV. – С. 148–155.
144. **Оборогова Е.А.** От печки. – Новосибирск, 2003.
145. **Оразов А.** Традиционные праздничные и ритуальные блюда туркмен // Всесоюзная сессия по итогам полевых этнографических и антропологических исследований 1978–1979 гг.: Тез. докл. – Уфа, 1980. – С. 11–113.
146. **Патканов С.К.** Экономический быт государственных крестьян и инородцев Тобольского округа Тобольской губернии: Материалы для изучения экономического быта государственных крестьян и инородцев Западной Сибири в X T. – Т. 1. – Ч. I. – СПб., 1891.
147. **Пашук З.Н., Дубинина С.В.** Готовим дома: Пироги, булочки, пирожные, торты, сладости, диетические изделия. – Минск, 1993.
148. **Персидско-русский словарь** / Сост. Б.В. Миллер. – М., 1953.
149. **Пивнева Е.А.** Пища у манси // Сиб. этнограф. сборник 6. – Кн. 1. – М., 1993. – Вып. XXIV. – С. 125–135.

150. **Покровская Л.В.** Земледельческая обрядность // Календарные обычаи и обряды в странах зарубежной Европы: Исторические корни и развитие обычаев. – М., 1983. – С. 67–90.
151. **Поляков И.С.** Письма и отчеты о путешествии в долину р Оби // Зап. Академии наук. – СПб., 1877. – Т. 30. – Кн. 1. – С. 1–187.
152. **Потапов Л.П.** Очерки народного быта тувинцев. – М., 1969.
153. **Потапов Л.П.** Пища алтайцев (Этнографический очерк) // Сб. МАЭ. – М.; Л., 1953. – Т. XIV. – С. 37–72.
154. **Похлебкин В.В.** Кулинарный словарь. – М., 1999. – ("Классики кулинарного искусства").
155. **Похлебкин В.В.** Национальные кухни наших народов – М., 1999. – ("Классики кулинарного искусства").
156. **Похлебкин В.В.** Поваренное искусство и поварские приклады. – М., 1999. – ("Классики кулинарного искусства").
157. **Программа по этнографической практике для студентов исторического факультета.** – Омск, 1992.
158. **Прозоров С.М.** Ислам как идеологическая система. – М., 2004.
159. **Рамазанова Д.Б.** Материалы по языку и культуре сибирских татар. – Тюмень, 2000 (на тат. яз.).
160. **Рассадин В.И., Будаев Б.И.** Название молочных продуктов в монгольских языках // Этнокультурная лексика монгольских языков: Сб. статей. – Улан-Удэ, 1994. – С. 3–23.
161. **Родионов М.А.** Ислам классический. – СПб., 2003.
162. **Руденко С.И.** Башкиры. Историко-этнографические очерки. – М.; Л., 1955.
163. **Русско-алтайский словарь** / Под ред. Н.А. Баскакова. – М., 1964.
164. **Русско-киргизский словарь** / Под ред. К.К. Юдахина. – М., 1957.
165. **Русско-татарский словарь** / Под ред. Ф.А. Ганиева. – М., 1997.
166. **Рустамов А.** Махмуд Кашгарский о словах звуковой оболочкой qaq // TURCOLOGICA. – Л., 1976. – С. 146–148.
167. **Салихов Ш.К.** Блюда узбекской кухни: Альбом. – Ташкент, 1991.
168. **Салымский край.** – Екатеринбург, 2000.
169. **Сатлаев С.Ф.** Кумандинцы: Историко-этнографический очерк (вторая половина XIX – первая четверть XX вв.). – Горно-Алтайск, 1974.

170. Сатлыкова Р.К. Хозяйственный уклад и быт тарских татар // Проблемы истории СССР. – М., 1976. – Вып. V. – С. 102–114.
171. Севортян Э.В. Этимологический словарь тюркских языков: Общетюркские и межтюркские основы на букву "Б". – М., 1978.
172. Севортян Э.В. Этимологический словарь тюркских языков: Общетюркские и межтюркские основы на гласные. – М., 1974.
173. Селезнев А.Г. К проблеме тугума сибирских татар (на материале барабинцев) // Проблемы антропологии и исторической этнографии Западной Сибири. – Омск, 1991. – С. 133–146.
174. Селезнев А.Г., Селезнева И.А. Духи и души в традициях народного ислама Сибири (к изучению религиозного синкретизма в малых локальных культурных комплексах) // Интеграция археологических и этнографических исследований: Сб. науч. тр. – Нальчик; Омск, 2001. – С. 229–236.
175. Селезнев А.Г., Селезнева И.А. Некоторые аспекты изучения народного ислама в Сибири в свете исторических и этнографических данных // Этнографо-археологические комплексы: Проблемы культуры и социума. – Омск, 2004. – Т. 8. – С. 96–123.
176. Селезнев А.Г., Селезнева И.А. Сибирский ислам: региональный вариант религиозного синкретизма. – Новосибирск, 2004.
177. Селезнев А.Г., Селезнева И.А., Бельгибаев Е.А. Мир таежных культур юга Сибири (традиционное хозяйство и сопутствующие компоненты жизнедеятельности). – Омск, 2006.
178. Селезнева И.А. Архивные материалы как источник для этнографа // История и культура Сибири: Материалы юбилейной науч. сессии Омского филиала ОИИФФ СО РАН. – Омск, 2001. – С. 238–243.
179. Селезнева И.А. Забой скота у тарских татар (по полевым материалам) // Интеграция археологических и этнографических исследований. – М.; Омск, 1999. – С. 189–193.
180. Селезнева И.А. Молозиво в ритуальной практике сибирских татар // Тюркские народы: Материалы V симпозиума "Культурное наследие народов Западной Сибири". – Тобольск; Омск, 2002. – С. 469–472.
181. Селезнева И.А. Традиционное хозяйство тарских татар (вторая половина XIX – начало XX вв.): Автореф. дис. ... канд. ист. наук. – Новосибирск, 2000.
182. Селезнева И.А., Селезнев А.Г. Рыболовство и охота в поселениях тарских татар (опыт исследования малых локальных культурных комплексов) // Этнографо-археологические комплексы: Проблемы культуры и социума. – Новосибирск, 2002. – Т. 5 – С. 197 – 226.

183. **Семенова М.В.** Игра с яйцами у семейских Забайкалья // Традиционные культуры и общества Северной Евразии с древнейших времен до современности: Материалы XLIV регион. (с международным участием) археолого-этнограф. конф. студентов и молодых ученых. – Кемерово, 2004. – С. 356–357.

184. **Сепеев Г.А.** Этнические традиции в питании марийского населения // Современные этносоциальные процессы на селе. – М., 1986. – С. 177–180.

185. **Символы, знаки, эмблемы: Энциклопедия.** – М., 2003.

186. **Смирнова Т.Б.** Немцы Сибири: этнические процессы. – Омск, 2002.

187. **Смоляк А.В.** Ульчи: Хозяйство, культура и быт в прошлом и настоящем. – М., 1966.

188. **Смолянский Б.Л., Гигоров Ю.Г.** Религия и питание. – Киев, 1995.

189. **Снесарев Г.П.** Реликты домусульманских верований и обрядов у узбеков Хорезма. – М., 1969.

190. **Соболев В.И.** Распространение ислама в сибирских ханствах (к постановке проблемы) // Традиции и новации в истории культуры: Межвуз. сб. науч. тр. – Новосибирск, 1995. – С. 64–73.

191. **Соколова В.К.** Весенне-летние календарные обряды русских, украинцев и белорусов. – М., 1979.

192. **Соломатина С.Н.** Символическая культура народов Южной Сибири: кулинарный код ритуала // Культурное наследие народов Сибири и Севера: Материалы Четвертых сибирских чтений 12–14 октября 1998 г., Санкт-Петербург. – СПб., 2000. – С. 228–234.

193. **Стацько В.П.** Колбасы. Колбасные изделия. Продукты из мяса. – Ростов-на-Дону, 2000.

194. **120 блюд еврейской кухни.** – Таллин, 1990.

195. **Сумцов Н.Ф.** Символика славянских обрядов: Избранные труды. – М., 1996. – (Этнографическая библиотека).

196. **Таджики** Каратегина и Дарваза. – Душанбе, 1970. – Вып. 2.

197. **Таджики** Каратегина и Дарваза. – Душанбе, 1976. – Вып. 3.

198. **Таджикская кухня.** – Душанбе, 1991.

199. **Таджикско-русский словарь** / Под ред. Е.Э. Бертельс. – М., 1954.

200. **Татаринцев Б.И.** Этимологический словарь тувинского языка. – Т. 1: А–Б. – Новосибирск, 2000.

201. **Татары.** – М., 2001.

202. **Татары Среднего Поволжья и Приуралья.** – М., 1967.

203. **Татауров С.Ф., Корусенко М.А.** Проблемы изучения традиционных хозяйственных занятий населения низовьев р. Тары // *Материалы науч. молодеж. конф. "Молодые ученые на рубеже третьего тысячелетия"*, посвящ. 70-летию со дня рождения академика В.А. Коптюга. – Омск, 2001. – С. 54–56.

204 **Тер-Саркисянц А.Е.** Традиционная пища армян // *Традиционная пища как выражение этнического самосознания.* – М., 2001. – С. 119–133.

205 **Технология** кондитерских изделий. – М., 1978.

206 **Титова З.Д.** Барабинские татары (Историко-этнографический очерк) // *Из истории Сибири: Западносибирский сборник.* – Томск, 1976. – Вып. 19. – С. 108–148.

207. **Тихомирова М.Н.** Берестяная утварь сибирских татар // *Интеграция археологических и этнографических исследований: Сб. науч. тр.* – Омск, 2003. – С. 254–257.

208 **Тихомирова М.Н.** Домашние животные и птицы в пищевых приношениях татар Западной Сибири // *Интеграция археологических и этнографических исследований: Сб. науч. тр.* – Омск, 2005. – С. 210–214.

209. **Тихомирова М.Н.** Изделия из теста в традиционной пище татар Среднего Прииртышья: этнокультурные и этногенетические связи // *Вестн. Ом. ун-та.* – Омск, 2002. – Вып. 3. – С. 69–73.

210. **Тихомирова М.Н.** Изменения в системе питания татар Западной Сибири в первой половине XX в. (на примере растительной пищи) // *Сибирь: вклад в победу в Великой Отечественной войне: Сб. тез. и докл. III Всерос. науч. конф. "Сибирь: вклад в победу в Великой Отечественной войне, 5–6 мая 2005 г."*. – Омск, 2005. – С. 58–59.

211. **Тихомирова М.Н.** Использование мяса в традиционной пище татар Среднего Прииртышья: к вопросу о бытовании традиций // *Тюркские народы: Материалы V симпозиума "Культурное наследие народов Западной Сибири"*. – Тобольск; Омск, 2002. – С. 484–487.

212. **Тихомирова М.Н.** К вопросу о влиянии исламской культурной традиции на систему питания сибирских татар // *Культура. Социум. Творчество: Материалы Всерос. науч. конф. и V науч.-практ. семинара "Досуг. Творчество. Культура"*. – Омск, 2003. – С. 286–290.

213. **Тихомирова М.Н.** Молочные продукты в системе питания тарских татар // *Историко-культурное наследие Северной Азии: Итоги и перспективы изучения на рубеже тысячелетий: Материалы XXI регион. археол.-этнограф. студен. конф.* – Барнаул, 25–30 марта 2001 г. – Барнаул, 2001. – С. 502–504.

214. **Тихомирова М.Н.** Некоторые элементы института гостевания и обычая гостеприимства у сибирских татар // Катанаевские чтения: Материалы пятой Всерос. науч.-практич. конф. – Омск, 2003. – С. 204–206.

215. **Тихомирова М.Н.** О возможности использования методов естественных наук для реконструкции системы питания татарского населения нижней Тары (на примере археологических материалов) // Интеграция археологических и этнографических исследований: Сб. науч. тр. – Омск; Нальчик, 2001. – С. 155–158.

216. **Тихомирова М.Н.** Пища сибирских татар в отечественной историографии XVIII–XX вв. // Сибирская деревня: история, современное состояние, перспективы развития: Сб. науч. тр.: В 3 ч. – Омск, 2001. – Ч. II. – С. 60–62.

217. **Тихомирова М.Н.** Пища тарских татар: к проблеме традиций и инноваций // Народная культура Сибири: Материалы IX науч.-практич. семинара Сиб. регион. вуз. центра по фольклору. – Омск, 2000. – С. 21–23.

218. **Тихомирова М.Н.** Поминальная пища курдакско-саргатских татар (по полевым материалам) // Интеграция археологических и этнографических исследований: Сб. науч. тр. – Омск; Ханты-Мансийск, 2002. – С. 137–140.

219. **Тихомирова М.Н.** Рыбные продукты в системе питания тарских татар (конец XIX – середина XX вв.) // Материалы науч. молодеж. конф. "Молодые ученые на рубеже третьего тысячелетия", посвящ. 70-летию со дня рождения В.А. Коптюга. – Омск, 2001. – С. 139.

220. **Тихомирова М.Н.** *Самса и турек/пирог* в традиционной кухне татар Среднего Прииртышья // Культурология традиционных сообществ: Материалы Всерос. науч. конф. молодых ученых. – Омск, 2002. – С. 100–105.

221. **Тихомирова М.Н.** Среднеазиатские параллели в традиционной кухне татар Среднего Прииртышья // Интеграция археологических и этнографических исследований: Сб. науч. тр. – Алматы; Омск, 2004. – С. 269–271.

222. **Тихомирова М.Н.** Структура питания татарского населения с. Уленкуль Большереченского района Омской области // Исторический ежегодник. – Спец. вып., посвящ. 25-летию этнографических исследований в Омском государственном университете и 15-летию кафедры этнографии и музееведения ОмГУ. – Омск, 2002. – С. 76–81.

223. **Тихомирова М.Н.** Традиционная пища татар Среднего Прииртышья: к вопросу об архаичных компонентах // Культурология и

история древних и современных обществ Сибири и Дальнего Востока: Материалы XLII регион. археолого-этнограф. студен. конф. – Омск, 2002. – С. 529–532.

224. **Тихомирова М.Н.** Традиционная утварь татар Среднего Прииртышья (конец XIX – первая треть XX вв.) // Вестн. Ом. ун-та. – Спец. вып., посвящ. 60-летию проф. Николая Аркадьевича Томилова. – Омск, 2001. – С. 194–200.

225. **Тихомирова М.Н.** *Щэртет/щербет* в традиционной кухне тарских татар // Сибирская деревня: история, современное состояние, перспективы развития: Сб. науч. тр.: В 3 ч. – Омск, 2004. – Ч. II. – С. 51–54.

226. **Тихомирова М.Н.** Этнокультурные и этногенетические связи курдакско-саргатских и тарских татар по материалам пищи // Народная культура Сибири: Научные поиски молодых исследователей: Материалы науч. конф. "Народная культура Сибири: Научные поиски молодых исследователей" – Омск, 2001. – С. 63–69.

227. **Товароведение** продовольственных товаров. – Ростов-на-Дону, 2001.

228. **Токарев С.А.** Обычай, обряды и поверья, связанные с животноводством // Календарные обычаи и обряды в странах зарубежной Европы: Исторические корни и развитие обычаев. – М., 1983. – С. 90–98.

229. **Токарев С.А.** Погребальные обычаи. Их смысл и происхождение // Избранное. Теоретические и историографические статьи по этнографии и религиям народов мира: В 2 т. – Т. 2. – М., 1999. – С. 195–202.

230. **Токарев С.А.** Ранние формы религии – М., 1990.

231. **Токарев С.А.** Религия в истории народов мира. – М., 1986.

232. **Толеубаев А.Т.** Реликты доисламских верований в семейной обрядности казахов (XIX–XX вв.) – Алма-Ата, 1991.

233. **Томилов Н.А.** Очерки этнографии тюркского населения Томского Приобья. – Томск, 1983.

234. **Томилов Н.А.** Пища народов Южной Сибири // Вопросы программы по этноархеологии для участников археологических и этнографических экспедиций и студенческих практик: Учеб.-метод. пособие. – Омск, 2002. – С. 82–88.

235. **Томилов Н.А.** Пища томских татар в конце XIX – начале XX вв. // Из истории Сибири. – Томск, – 1976. – Вып. 19. – С. 148–162.

236. **Томилов Н.А.** Похоронная обрядность [Сибирские татары] // Семейная обрядность народов Сибири: опыт сравнительного изучения. – М., 1980 – С. 119–123.

237. **Томилов Н.А.** Проблемы этнической истории (По материалам Западной Сибири). – Томск, 1993.
238. **Томилов Н.А.** Свадебная обрядность [Сибирские татары] // Семейная обрядность народов Сибири: Опыт сравнительного изучения. – М., 1980. – С. 32–33.
239. **Томилов Н.А.** Тюркоязычное население Западно-Сибирской равнины в конце XVI – первой четверти XIX вв. – Томск, 1981.
240. **Томилов Н.А.** Этническая история тюркоязычного населения Западно-Сибирской равнины конца XVI – начала XX вв. – Новосибирск, 1992.
241. **Томилов Н.А.** Этнография тюркоязычного населения Томского Приобья (Хозяйство и материальная культура). – Томск, 1980.
242. **Томилов Н.А., Богомолов В.Б., Курочка Ю.И.** Новые материалы по этнографии барабинских татар // Из истории Сибири. – Вып. 16. – Томск, 1975. – С. 178–206.
243. **Томилов Н.А., Шаргородский Л.Т.** Погребальный обряд барабинских татар // Обряды народов Сибири. – Томск, 1990 – С. 116–132.
244. **Томская епархия.** – Ч. I. – Омск, 1892. – С. 23.
245. **Традиционное мировоззрение торков Южной Сибири.** Пространство и время. Вещный мир. – Новосибирск, 1988.
246. **Троицкая А.П.** Некоторые старинные обычаи, обряды и поверья таджиков долины Верхнего Зеравшана // Занятия и быт народов Средней Азии: Среднеазиат. этнограф. сборник. – Л., 1971. – С. 224–244.
247. **Тугутов И.С.** Материальная культура бурят: Этнографические исследования. – Улан-Уде, 1958.
248. **Тугутов И.С.** Пища южных бурят // СЭ. – 1957. – № 3. – С. 77–88.
249. **Тумашева Д.Г.** Словарь диалектов сибирских татар. – Казань, 1992.
250. **Тумашева Д.Г., Насибуллина А.Х.** Словарь диалектной лексики татарских говоров Тюменской области. – Тюмень, 2000.
251. **Узбекско-русский словарь** / Гл. ред. А.К. Боровко. – М., 1959.
252. **Уласевич М.В.** Приготовление пищи: Спецтехнология. – Минск, 1999.
253. **Уразманова Р.К.** Годовой цикл традиционных обрядов и праздников сибирских татар // Сибирские татары: Сб. статей. – Казань, 2002. – С. 126–144.
254. **Файзуллина Г.Ш.** Обряды переходного цикла у заболотных татар // Народы Сибири. – Кн. 3. – Сиб. этнограф. сборник 8. – М., 1997. – С. 230–268.

255. **Фасмер М.** Этимологический словарь русского языка: В 4 т. – М., 1987. – Т. 4.
256. **Фиельструп Ф.А.** Молочные продукты турков-кочевников // Казаки: Сб. статей антропологического отряда Казахстанской экспедиции АН СССР. Исследование 1927 г. (Материалы комиссии экспедиционных исследований. – Вып. 15). – М., 1930. – С. 263–303.
257. **Филимонов Е.С.** Экономический быт государственных крестьян и инородцев Северо-Западной Барабы или Спасского участка Каинского округа Томской губернии (Материалы для изучения экономического быта государственных крестьян и инородцев Западной Сибири). – СПб., 1892. – Вып. 17.
258. **Хабибуллина Л.Г.** Традиционная башкирская кухня // Этничность в истории та культуры: материалы и исследования. – Одесса, 1998. – С. 81–83.
259. **Хайрутдинова Т.Х.** Название пищи в говорах сибирских татар в сравнении с другими татарскими говорами // Сибирские татары: Материалы I симпозиума "Культурное наследие народов Западной Сибири" – Омск, 1998. – С. 161–162.
260. **Хайрутдинова Т.Х.** Названия пищи в татарском языке. – Казань, 1993.
261. **Хайрутдинова Т.Х.** О некоторых названиях посуды и утвари в тюменском говоре сибирских татар // Тюркские народы: Материалы V симпозиума "Культурное наследие народов Западной Сибири". – Тобольск; Омск, 2002. – С. 396–397.
262. **Халиков Н.А.** Этнокультурные особенности хозяйства западносибирских татар // Сибирские татары. Сб. статей. – Казань, 2002. – С. 59–85.
263. **Хозяйство и средства передвижения сибирских татар в коллекциях Музея археологии и этнографии Омского государственного университета.** – Новосибирск, 1999.
264. **Хомич Л.В.** Деревянная утварь и меховая утварь у ненцев // Материальная культура народов Сибири и Севера. – Л., 1976. – С. 173–182.
265. **Хомич Л.В.** Культурные традиции в трудовой деятельности и материальной культуре оленеводов севера Западной Сибири // Культурные традиции народов Сибири. – Л., 1986. – С. 12–42.
266. **Храмова В.В.** Западносибирские татары // Народы Сибири. – М.; Л., 1956. – С. 473–491
267. **Цыдынжанов Г., Бадыева Е.** Бурятская кухня. – Улан-Удэ, 1984.

268. **Чередников А.Л.** К вопросу о семантике пищи в зимне-весенних календарных обрядах русских крестьян Западной Сибири // Проблемы антропологии и исторической этнографии Западной Сибири: Межвед. сб. науч. трудов. – Омск, 1991. – С. 120–133.

269. **Чередников А.Л.** Опьяняющий напиток в традиционной обрядности восточнославянского населения Западной Сибири // Этнические и социо-культурные процессы у народов СССР // Всесоюз. науч. конф. "Национальные и социально-культурные процессы в СССР": Тез. докл. – Омск, 1990 – С. 13–14.

270. **Шаниязов К.Ш.** К этнической истории узбекского народа (Историко-этнографическое исследование на материалах кыпчакского компонента). – Ташкент, 1974.

271. **Шаргородский Л.Т.** Современные этнические процессы у селькупов. – М., 1994.

272. **Шарифуллина Ф.Л.** Особенности традиционной свадебной обрядности татар в сельских поселениях Тюменской и Омской областей // Сибирские татары: Сб. статей. – Казань, 2002. – С. 144–165.

273. **Шарифуллина Ф.Л.** Традиционная пища и кухонная утварь касимовских татар // Историческая этнография татарского народа. – Казань, 1990. – С. 67–82.

274. **Шатилов М.Б.** Ваховские остяки. – Тюмень, 2000.

275. **Шатинов Н.И.** Семья у алтайцев. – Горно-Алтайск, 1981.

276. **Шаханова Н.Ж.** Мир традиционной культуры казахов (этнографические очерки). – Алматы, 1998.

277. **Шаханова Н.Ж.** Некоторые особенности традиционной и современной пищи западных казахов–адаевцев // Полевые исследования Ин-та этнографии 1980–1981. – М., 1984. – С. 78–84.

278. **Шелегина О.Н.** Адаптация русского населения в условиях освоения территории Сибири (Историко-этнографические аспекты. XVII–XX вв.): Учеб. пособие. – Вып. 1. – М., 2001.

279. **Шибаета Ю.А.** Животноводство у киргизов Восточного Памира // очерки по истории хозяйства народов Средней Азии и Казахстана. – Л., 1973. – С. 99–132.

280. **Шиле.** Татарское племя // Природа и люди. – 1979. – № 1 – С. 42.

281. **Шитова С.Н.** Башкирская деревянная утварь (опыт классификации и типологической характеристики) // Хозяйство и культура башкир в XIX – начале XX вв. – М., 1979. – С. 170–202.

282. **Шитова С.Н., Гаделгареева Р.Г.** Злаки в повседневной, праздничной и обрядовой пище башкир в конце XIX – начале XX вв.

// Хозяйство и культура башкир в XIX – начале XX вв. – М., 1979. – С. 78–125.

283. **Этнография** питания народов стран зарубежной Азии. – М., 1981.

284. **Юшков И.** Сибирские татары // ТГВ. – 1861. – № 43. – С. 351–356.

285. **Ярзуткина А.А.** "Идолопоклонство" сибирских татар: история изучения вопроса и опыт систематизации этнографических материалов // Тюркские народы: Материалы V симпозиума "Культурное наследие народов Западной Сибири". – Тобольск; Омск, 2002. – С. 504–509.

286. **Ярзуткина А.А.** Что такое "татарская пасха"? К вопросу о поиске корней обряда *цым(цын)* у тобольских и курдакско-саргатских татар // Сибирская деревня: история, современное состояние, перспективы развития: Сб. науч. тр.: В 3 ч. – Омск, 2004. – Ч. II. – С. 87–91.

287. **Ярзуткина А.А., Ярзуткин Ю.Н.** Рыболовственный календарь населения д. Эбаргуль (к вопросу о традиционном природопользовании) // Культурология традиционных сообществ: Материалы Всерос. науч. конф. молодых ученых. – Омск, 2002. – С. 78–84.

288. **Messerchmidt D. G.** Forschungsreise durch Sibirien 1720–1727. Tagebuchaufzeichnungen 1720–1722. – Berlin, 1962. – Teil 1.

Список сокращений

араб. – арабский

Б. – Большая (Большие)

букв. – буквально

инв. – инвентарный

ИПОС – Институт проблем освоения Севера

К. – карточка

кол. – коллекция

Л. – лист

М. – Малая (Малые)

МАЭ – Музей антропологии и этнографии им. Петра Великого РАН

МАЭ ОмГУ – Музей археологии и этнографии Омского государственного университета имени Ф.М. Достоевского

МЭЭ – материалы этнографической экспедиции Омского государственного университета

об. – оборот

ОГИКМ – Омский государственный историко-краеведческий музей

ОмГПИ – Омский государственный педагогический институт

ОмГПУ – Омский государственный педагогический университет

ОмГУ – Омский государственный университет

Омский филиал ИАЭт – Омский филиал Института археологии и этнографии

Омский филиал ОИИФФ – Омский филиал Объединенного института истории, филологии и философии

П. – папка

пгт. – поселок городского типа

СО РАН – Сибирское отделение Российской академии наук

Ср. – сравните

СЭ – Советская этнография, журнал

тат. яз. – татарский язык

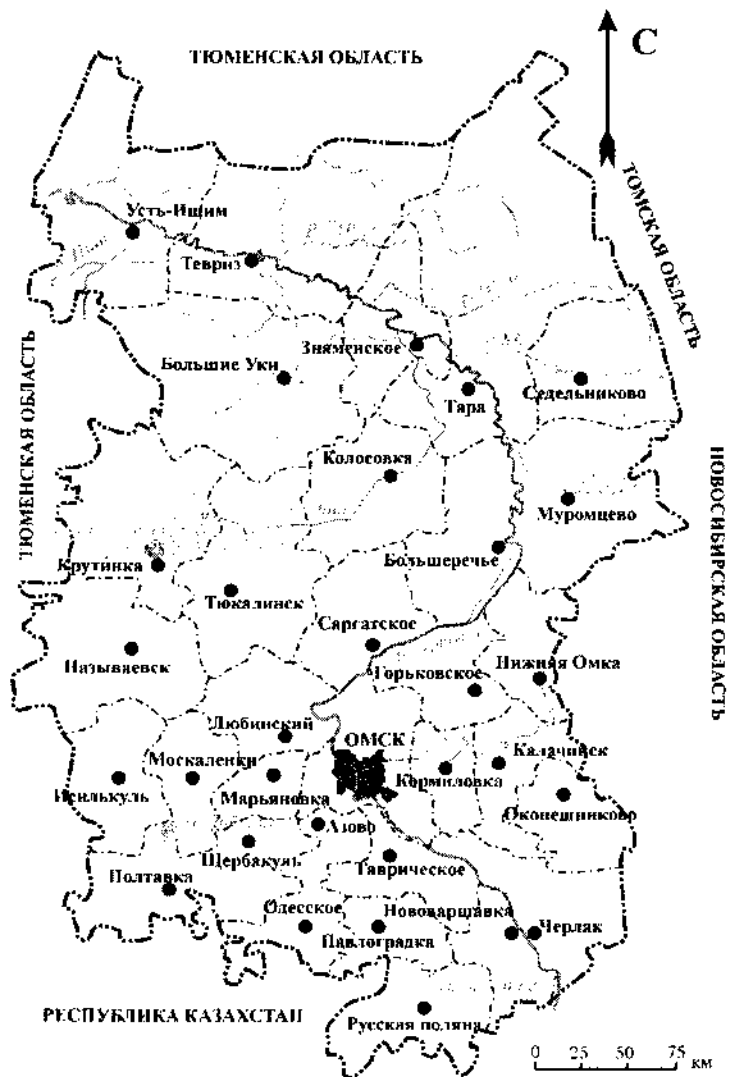
ТГВ – Тобольские губернские ведомости

Т. – том

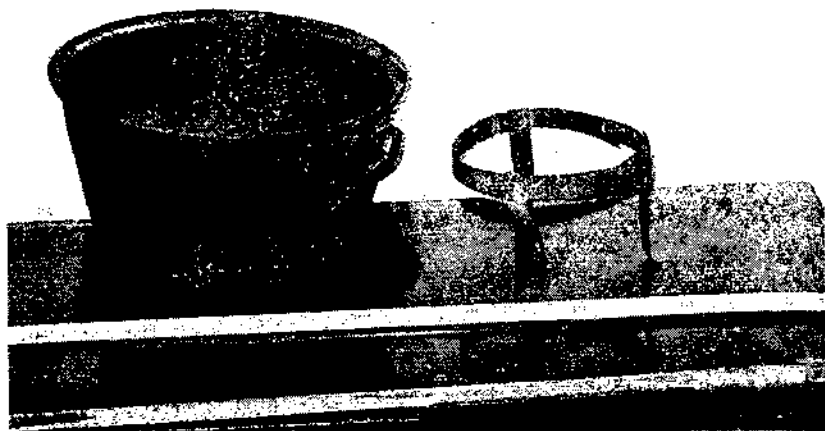
тюрк. – тюркский

Ф. – фонд

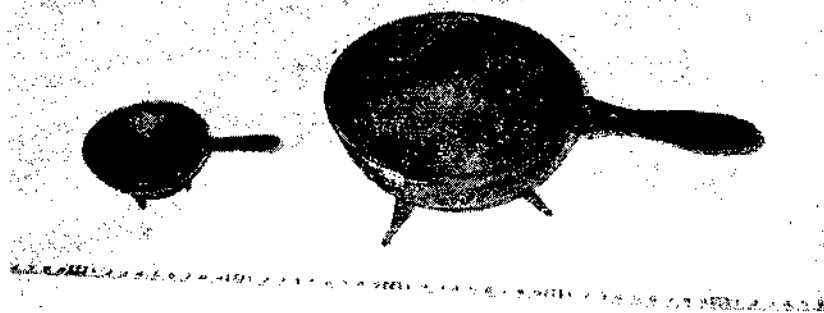
Иллюстрации



1. Карта современного административного деления Омской области



2. Котел (*қазан/казан*) и подставка (*таган*). Металл. Тарские татары, 2000 г.



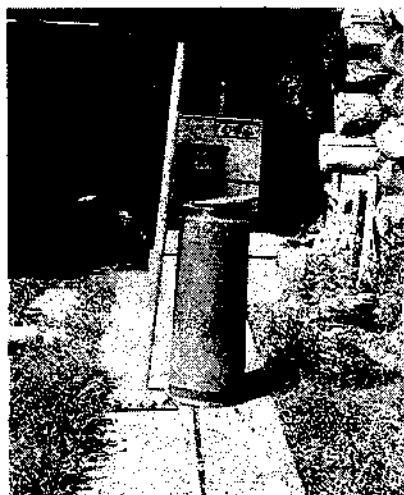
3. Котлы (*өч аяқ*). Металл. Тарские татары, 2000 г.



4. Сосуды (*күсә* или *таңқан*). Металл. Тарские татары, 2000 г.

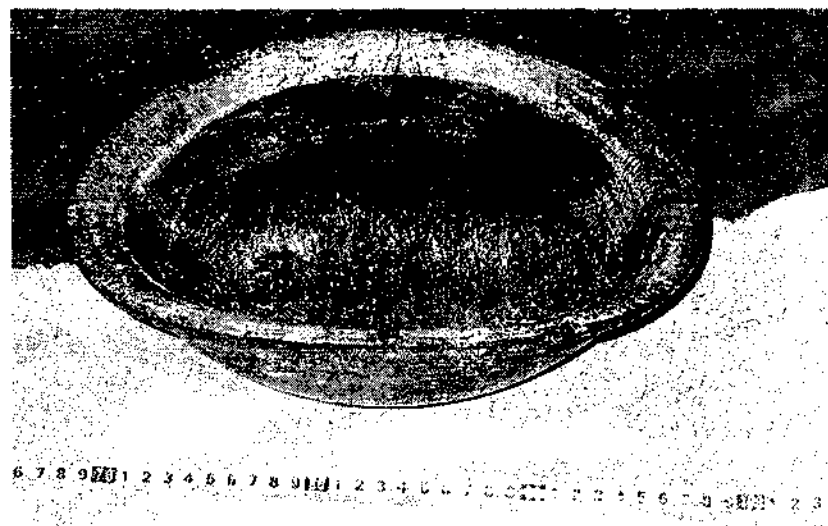


5. Таз и кувшин для омовения рук (*кумган*). Металл. Тарские татары, 2000 г.

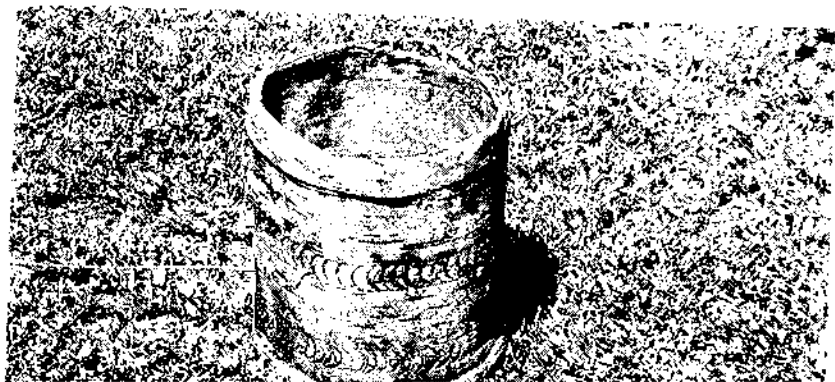


6. Маслобойка (*көбе/гебе*)
с мутовкой (*пешек/пышкан*)
и крышкой (*капак*). Дерево.
Курдакско-саргатские татары, 2001 г.

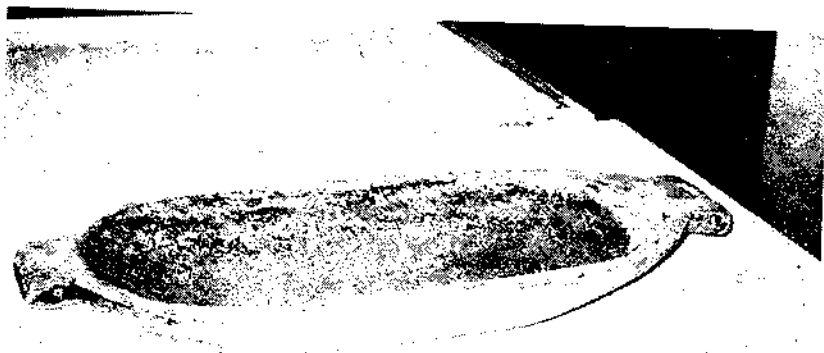
7. Квашня (*икмек цыляк*).
Дерево. Тарские татары, 2000 г.



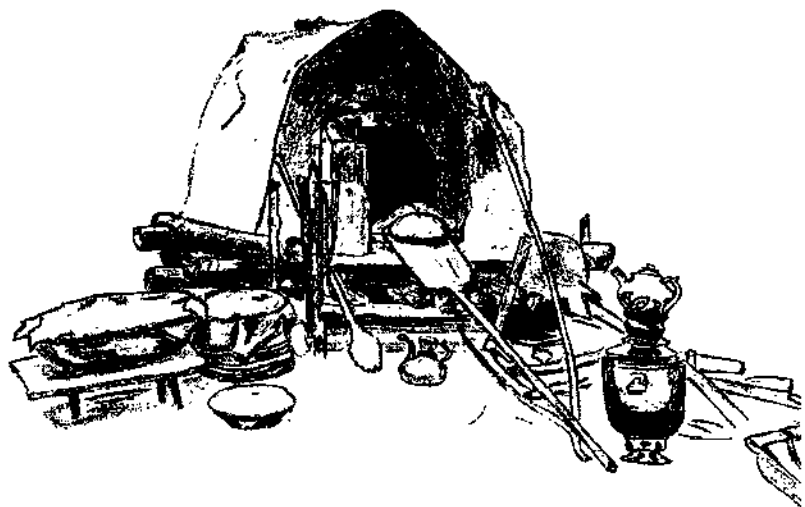
8. Миска для жидкой пищи (*цара*). Дерево. Тарские татары, 2000 г.



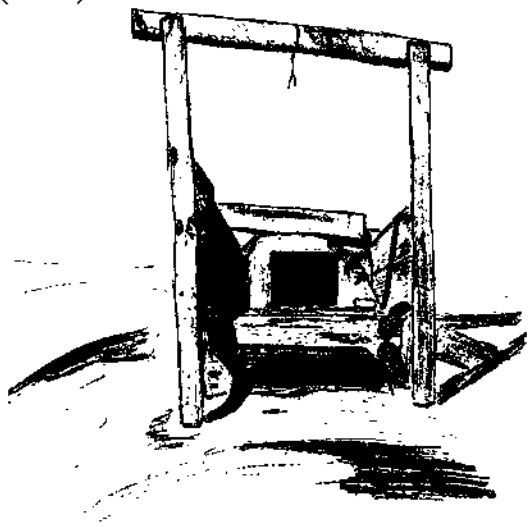
9. Туес (*тойес*). Береста. Тарские татары, 2000 г.



10. Корыто (*ашлау*). Дерево. Тарские татары, 2000 г.



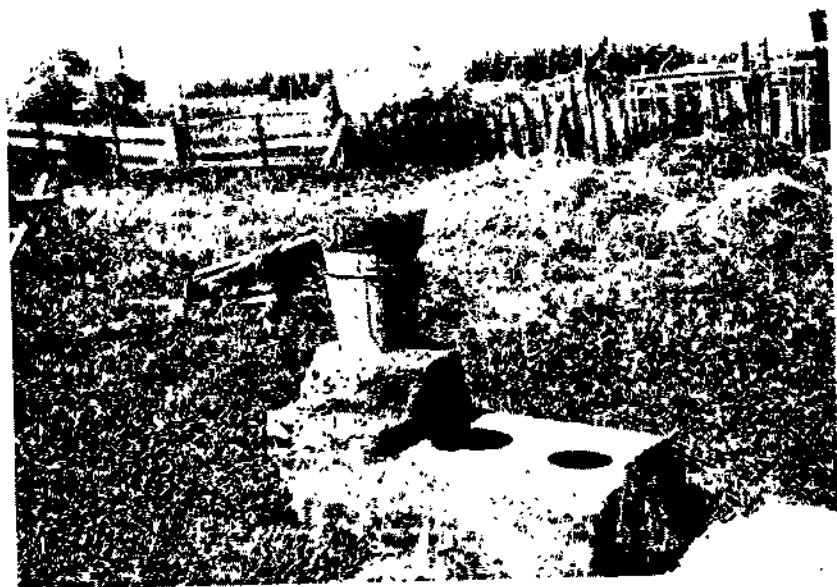
11. Печь для хлеба и кухонная утварь. Тобольские татары, конец XIX – начало XX вв. (? М. Т.).



12. Печь для хлеба.
Тюменско-туринские татары,
конец XIX – начала XX вв. (? М. Т.).



13. Дворовая печь для хлеба (*шмак миç*), плита и утварь.
Заболотные татары, 2004 г.



14. Дворовая печь с плитой (*миç*). Тарские татары, 2001 г.

Географический указатель*

- Абаул, д. 6, 189
Айткулово, д. 5, 10, 16, 18, 153, 188; вкл.: 2
Альменево, д. 5, 50, 188, 222
Аслана, д. 143, 154, 189
Атак/Атачка, д. (Ататские, юрты) 5, 10, 11, 15, 16, 79, 80, 82, 86, 117, 138, 153, 154, 187, 188; вкл.: 2
Ашеваны, д. 6, 10, 11, 14, 24, 39–42, 44–46, 48, 49, 61, 71, 72, 76, 109, 142, 154, 155, 189, 225, 229; вкл.: 2
Аялинская волость 18, 187
Байбы, д. 6, 30, 72, 76–79, 85, 106, 132, 134, 136; вкл.: 2
Берняжка, д. 5, 10, 14, 24, 62, 67, 137, 145, 187, 222; вкл.: 2
Больше-Мурлинские, юрты 18, 186
Большереченский район 5, 10, 11, 13, 21, 36, 43, 46, 72, 77, 79, 80, 88, 117, 132, 136, 137, 153, 155, 187, 222, 228, 229; 177 (ил. 1)
Большеречье, пгт. 26, 187, 177 (ил. 1)
Большие Мурлы, д. 5, 10, 15–17, 28, 187, 222; вкл.: 2
Большая Тебендя, д. 6, 10, 11, 19, 20, 24, 25, 31, 32, 36, 40, 42, 44, 46, 49, 53, 54, 58–60, 64, 70, 76, 85, 111, 116, 121, 124, 137, 138, 142, 146, 154, 189, 225; вкл.: 2
Большие Туралы (Туралинские), д. 5, 10, 11, 16–18, 20, 25, 26, 40, 45, 46, 85, 106, 135, 153, 188; вкл.: 2
Большой Карагай, д. 6, 10, 33, 55, 58, 78, 83, 146, 154, 189; вкл.: 2
Вагайский район 6, 7, 10, 54, 121, 154, 155, 189
Второвагай, д. 125, 155, 189
Гузенево, д. (Гузневские, юрты) 5, 10, 11, 14, 16, 18, 26, 29, 31–33, 35–37, 39, 43, 46, 47, 50, 57, 59, 62–64, 69, 70, 79, 94, 127, 129, 130, 143, 154, 155, 188, 222, 226, 227, 229; вкл.: 2
Еланка, д. 6, 189
Зимние, д. 19
Знаменский район 5, 10, 21, 155, 188, 224; 177 (ил. 1)
Ильчебага, д. 6, 10, 14, 31–34, 36, 39, 42, 45, 94, 155, 189, 225; вкл.: 2
Инцисе, д. (Инцисские, юрты) 5, 10, 16–18, 20, 37, 40, 45, 46, 52, 53, 57, 58, 64, 79, 86, 116, 134, 135, 137, 142, 154, 155, 188, 222, 223; вкл.: 2
Иртышакские/Иртышак, д. 106, 189
Казатова, заимка 17
Кайнаул д. 6, 10, 11, 76, 85, 154, 189; вкл.: 2
Камыслы, д. 5, 187
Каракуль, д. 5, 10, 11, 14, 24, 41, 43, 46, 67, 69, 72, 79, 117, 155, 187, 222; вкл.: 2

* Приводятся только единицы административно-территориального деления. Административную принадлежность населенных пунктов см. на с. 187–189. После точки с запятой идут ссылки на иллюстративный материал: вкл. – вклейка, ил. – приложение. В скобках приведен номер иллюстрации.

Карасукская, заимка 17
Каскара, д. 35, 81, 106, 189
Качуково, д. 5, 10, 14, 21, 26, 36, 39, 62, 64, 65, 67, 69, 73, 79, 82–84, 86,
129, 155, 188, 224, вкл.: 2
Киргал, д. (Кыргалские, юрты) 5, 10, 16–18, 26, 27, 34, 48, 49, 71, 94, 115,
153, 188; вкл.: 2
Кипо-Кулары, д. 6, 37, 188
Кобяк, д. 155, 189
Колосовский район 5, 10, 77, 117, 132, 137, 155, 188, 224; 177 (ил. 1)
Коурдакская волость 6, 19, 128, 187
Кошкуль, аул 12, 17, 25, 35, 37, 40, 48, 49, 84, 86, 111, 143, 144, 155, 187,
226, 228
Кошкуль, д. 136
Кошкульская, заимка 17
Куйгалы, д. 5, 187, 223, вкл.: 2
Курманово, д. 5, 188
Кускуны, д. 6, 10, 11, 28, 134, 154, 188; вкл.: 2
Кыштовский район 111, 187
Лайтамак, с. 12, 155, 189, 229
Летние (Летняя), д. 19, 85, 224
М. Кова, д. 5, 10, 14, 21, 31, 32, 36, 39, 40, 43, 46–49, 64, 67, 69, 75, 99, 129,
155, 188, 224
М. Кулары, д. 6, 189
М. Туралы, д. 5, 10, 11, 31, 32, 64, 154, 188
Муромцевский район 5, 10, 36, 43, 58, 79, 111, 117, 154, 155, 188, 222, 226,
227, 229; 177 (ил. 1)
Нагорная, д. 48, 188
Нагорно-Аевск, д. 6, 11, 188
Нарыпкино, 224
Речалово, д. 5, 10, 11, 16, 18, 30–32, 34, 37, 41, 43, 49, 50, 51, 53, 70, 73, 77,
79, 80, 82, 86, 119, 124, 132, 136, 137, 153, 154, 188, вкл.: 2
Саргатская волость 19, 187
Саургачи, д. 6, 10, 11, 19, 40, 44, 45, 54, 58, 62, 154, 189
Себеляково, д. 5, 188
Сеитово, д. (Сеитовы, Сеитовские, юрты) 5, 10, 15–20, 32–34, 40, 41, 43–46,
54, 61, 64, 67, 70, 71, 82, 117, 155, 188, вкл.: 2
Тавинск (Тавинская), д. 21, 189
Тав-Утузская волость 19, 187
Тайчи, д. 6, 19, 48, 72, 73, 76, 77, 134, 188
Талмыган, д. 106
Тара, г. 5, 188, 177 (ил. 1)
Тарский район 5, 10, 11, 20, 26, 36, 42, 43, 45, 46, 51, 53, 54, 65, 77, 79, 80,
81, 85, 117, 132, 134, 137, 145, 153–155, 188, 224, 177 (ил. 1)
Тарский округ 6, 18, 65
Ташетканы, д. 6, 76, 188

Тebисс, аул 12, 37, 49, 111, 144, 155, 187
Тевризский район 6, 10, 11, 20, 30, 54, 72, 76, 77, 81, 132, 145, 153, 154, 188, 224, 177 (ил. 1)
Тегильдеево, д. 82
Тоболтура, д. 155, 189
Тобольский район 12, 153, 155, 189, 229
Тобольский округ 6, 65, 128
Тобольский уезд 146, 229
Томский район 154, 189
Топкинская, д. 12, 54, 155, 189
Тоскино, д. 5, 10, 14, 17, 30, 33, 37, 42, 48, 50, 58, 60, 65, 77, 83, 86, 117, 126, 132, 144, 155, 188, 224, 228; вкл.: 2
Тохтамышево, д. 75, 154, 189
Тус-Казань, д. (Тусказанские, юрты) 5, 10, 11, 36, 39, 71, 72, 77, 79, 132, 153, 155, 188, 223, вкл.: 2
Тюменский район 119, 189
Тюменский уезд 229
Тюрметяки, д. 6, 10, 14, 33, 48, 49, 58, 60, 62, 109, 155, 189, 225, 227, вкл.: 2
Уба/Хутор, д. 6, 10, 11, 37, 76, 146, 154, 189
Уленкуль, с. 5, 10, 11, 13, 17, 24, 30–37, 43, 44, 46, 48, 49, 51, 53, 59, 62, 63, 67, 70–72, 77–82, 85, 99, 117, 132, 142, 153, 155, 188, 223, 228, 229, вкл.: 2
Усманка, д. 111, 187
Усть-Ишимский район 6, 10, 11, 21, 43, 45, 46, 54, 59, 76, 85, 101, 102, 109, 145, 146, 154, 155, 189, 225–229; 177 (ил. 1)
Усть-Тамак, д. 5, 188, 224
Усть-Тарская д. 16
Утузы, д. 6, 10, 11, 28, 33, 37–41, 71, 76, 79, 129, 134, 138, 153, 188, 225, вкл.: 2
Хутор/Уба, д. 6, 10, 11, 37, 76, 146, 154, 189, вкл.: 2
Хутор/Уба, д. 6, 10, 11, 37, 76, 146, 154, 189, вкл.: 2
Чановский район 12, 111, 125, 155, 187, 226–228
Чебурга, д. 37, 42, 54, 189
Чеплярово, д. 5, 10, 15–17, 38, 39, 43, 45, 46, 49, 62, 64, 67, 69, 71, 72, 77, 106, 117, 129, 132, 142, 145, 188, 223; вкл.: 2
Черналы, д. 5, 10, 11, 14, 38, 41, 43, 51, 62, 67, 79, 117, 153, 155, 188, 223; вкл.: 2
Черталы, д. (Черталинские, юрты) 5, 10, 15, 18, 37, 43, 48, 52, 53, 58, 63, 69, 70, 73, 79, 134, 154, 188, 222, вкл.: 2
Эбаргуль, д. 6, 10, 14, 19, 31–34, 39, 42, 44–47, 52, 55–57, 59, 60, 62, 67, 83, 109, 125, 129, 130, 155, 189, 225–228, вкл.: 2
Юрт-Бергамак, д. (Бергамакские, юрты) 5, 188
Юрты-Сабанаки, д. 153, 189
Юрты-Саусканово, д. 5, 10, 26, 153, 188; вкл.: 2
Яланкуль, д. 5, 26, 28, 33, 37, 47, 188, 223
Ялutorовский район 154, 189
Яр, с. 154, 189

**Административно-территориальная принадлежность
населенных пунктов, упоминающихся в работе**

XIX век

Тобольская губерния

Бухарская волость

юрты Ататские
юрты Кыргапские

Аялинская волость

юрты Бергамакские
юрты Гузеновские
юрты Инцисские
юрты Тусказанские
юрты Черталинские
юрты Больше-Мурлинские
юрты Ново-Мурлинские

Коурдакская волость

Саргатская волость

Тав-Утузская волость

XX век

Новосибирская область

Кыштовский район

Усманка, д.

Чановский район

Кошкуль, аул
Тебисс, аул

Омская область

Большереченский район

Берняжка, д.
Б. Мурлы, д.
Большеречье, пгт.
Камыслы, д.
Каракуль, д.
Кошкуль, д.
Куйгалы, д.

Тус-Казань, д.
Уленкуль, с.
Чеплярово, д.
Черналы, д.
Яланкуль, д.

Знаменский район

Качуково, д.
М. Кова, д.
Усть-Тамак, д.

Колосовский район

Тоскино, д.

Муромцевский район

Альменево, д.
Гузенево, д.
Инцисс, д.
Черталы, д.
Юрт-Бергамак, д.

Тарский район

Айткулово, д.
Атак/Атачка, д.
Б. Туралы, д.
Киргап, д.
Курманово, д.
М. Туралы, д.
Нарьпкино, д.
Речапово, д.
Себеляково, д.
Сеитово, д.
Тара, г.
Юрты-Саусканово, д.

Тевризский район

Байбы, д.
Зимние, д.
Кипо-Кулары, д.
Кускуны, д.
Летние (Летняя), д.
Нагорная, д.
Нагорно-Аевск, д.
Тайчи, д.
Ташетканы, д.
Утузы, д.

Усть-Ишимский район

Ашеваны, д.
Б. Тебендя, д.
Ильчебага, д.
Кайнаул, д.
Саургачи, д.
Тавинск, д.
Тюрметяки, д.
Уба/Хутор, д.
Хутор/Уба, д.
Эбаргуль, д.

Томская область

Томский район

Тохтамышево, д.

Тюменская область

Вагайский район

Абаул, д.
Б. Карагай, д.
Второвагай, д.
Еланка, д.
Кобяк, д.
М. Кулары, д.

Тобольский район

Иртышакские/Иртышак, д.
Лайтамак, с
Тоболтура, д.
Топкинская, д.
Чебурга, д.
Юрты-Сабанаки, д.

Тюменский район

Каскара, д.

Ялуторовский район

Аслана, д.
Яр, д.

Алфавитный предметный указатель*

(татарские названия)

А

- авансук – ступа 23, 71
аймау – горсть 21
айран – кисломолочный напиток 8, 28, 33, 70, 119, 120, 121, 150
ақ икмак – белый хлеб 65
ақ нан – см. ақ икмак
ақ палық – нельма 19
ала бога – окунь 16
ала буга – см. ала бога 16
ала буган – см. ала бога 16
аламыш – ковер 78
алюва – каша из обжаренной муки 8, 50, 106, 107, 118, 127, 151
аң сыер – лось 17
арака – водка 73, 81
арыш – рожь 18
арыш оң – ржаная мука 50
арыш-итмак – ржаной хлеб 65
асеп – вареная колбаса из субпродуктов и зерна 45, 101, 102
астыган – малина 20
ат ит – конина 38
ат казылык – колбаса из мяса, изготовленная сыровялением или сырокопчением 43
ат май – конское сало 69
ауан – см. авансук 23, 25
ауанца – см. авансук 23, 25, 46
ауанца бала – пестик для ступы 25
ацегей – кислый сыр 35, 36, 95, 149
ацы сөт – скисшая, обезжиренная часть молока 33
ацытқы – закваска из оставленного в квашне старого теста 65
ачегей – см. ацегей 35, 227; вкл.: 21
ачетку камыр – кислое тесто 51, 60
аш эстол – стол 73
аш ецү – употребление в пищу жидкой пищи 47
аш ичү – см. аш ецү 47

* В указателе приведены названия из диалектной лексики как татар Среднего Приуралья, так и Западной Сибири в целом. Полуужирным курсивом выделены страницы, где дается полная характеристика предмета. После точки с запятой идут ссылки на иллюстративный материал: вкл. – вклейка, ил. – приложение. В скобках приведен номер иллюстрации.

аш кушу – складчина **85**
ашлау – корыто **23, 26, 229, 181** (ил. 10)
ашлык – ячмень **18**
аяк – миска **21**

Ә

әбиләр – пожилая женщина, руководившая приготовлением еды для обряда вызывания дождя **85**
әзәб – см. *асеп* **45, 101, 102**
әйрән – см. *айран* **33, 70, 120**
әлбә – халва **78, 106**
әмәл – праздник в честь наступления дня весеннего равноденствия **85**
әратник – пирог с рыбой **46**
әраткан май – топленое масло **37**
әремчик – творог **34**
әце камыр – см. *ачетку камыр* **51, 60**
әцегәй – см. *әцегей* **35, 95, 149**
әче камыр – см. *ачетку камыр* **51, 60**
әчеге – внутренности **45**

Б

бавыр – печень **62**
бавырсақ – обжаренный кусок теста **55, 57, 60, 108, 112, 113, 118, 152**
бал сорасы – напиток с добавлением меда **81**
бала туге – детский праздник через 40 дней после рождения ребенка **75**
балеш – закрытый пирог с мясной начинкой, выпекаемый в печи **64, 65, 115, 118, 151**
балық – 1. рыба **45**
2. закрытый пирог с начинкой из рыбы, выпекаемый в печи **46**
балық балеш – см. *балық* **2 46**
балық буряк – см. *балық* **2 46**
балық пирог – см. *балық* **2 46**
балық таш – корочка пирога с рыбою **47**
балық шурпа – уха **46**
барамыч – полузакрытое изделие с начинкой из мяса **61, 62**
баршикарым – см. *балеш* **64**
барсук – барсук **17**
баурсақ – см. *бавырсақ* **8, 54, 55–57, 75, 77, 108, 109, 118, 137, 228**, вкл.: **11–20, 25–29**
бауслау – колоть, резать (скот) **39**
баш – голова **45**
башлык этәкләйте – см. *әбиләр* **85**

- бал кашык* – чайная ложка; дословный перевод – "мед" и "ложка" 28
балеш – см. *балеш* 64, 114, 115, 118, 151
бербеч – немного; мера объема, равная щепоти 21
беренге – картофель 46
бешбармак – блюдо из мяса и теста 41, 53, 98, 99, 102, 140
бисмен – весы-безмен 22
бодай – пшеница 18
бодай ёрма – крупа из пшеницы 49
боз – погреб 39
бозлау – шея животного 39
боламык – постная каша из обжаренной муки 50, 105, 118, 150
болан – калина 20
болтырган – борщевик или дягиль 66
ботқа – каша 49
бочка – бочка 39
ббгрпә – см. *боз* 31
бөрлеган – ежевика 20
бугазлау – см. *бозлау* 39
бугараб – см. *боз* 39
буен – см. *бозлау* 39
буесмак – см. *бозлау* 39
буламук – см. *боламык* 50, 105, 118, 127, 150
бурек – изделие из теста с начинкой, закрытого вида, вроде пирожка 54, 62, 88, 112
бүрәк – см. *бурек* 81
бурмача – обжаренные калачики; разновидность *баурсақа* 59
бутқа – см. *ботқа* 49
бэлец – см. *балеш* 80
бэлэн – лепешка; для ее изготовления использовалось молозиво 32
бэрэнге – см. *беренге* 79

В

- вак баурсак* – мелкие кусочки обжаренного теста; разновидность *баурсақа* 58, 111
ватрушка – открытое изделие из теста с начинкой, выпекаемое в печи 63, 64, 114, 115 118, 151

Г

- гёбә* – маслобойка 25, 37; 180 (ил. 6)
гөбе – см. *гёбә* 23, 25
гречка – гречка 64

гумба – гриб 67

гүр сатака – обычай давать курицу перед выносом тела умершего 142

Д

джилек каймак – сметана, перемешанная с ягодой 33

димләп – сватовство 76

дөгө – рис 49

Е

еймеш – ягоды 20

елбрак табан – белый карась 16

елуыт – мята 51

елут – душица 71

еляк – земляника 20

ергет – простокваша 33

ереган сөт – см. *ергет* 33

ерек – сердце 40

ерь яляк – см. *еляк* 20

еүкэ – тонкие полоски обжаренного теста; разновидность

санса баурсақа 57

Ё

ёрма – 1. крупа 47

2. крупа из ячменя 49

З

затуран – чай с ячменной мукой и маслом 122

И

ике илле – два сложенных вместе пальца, используемые в качестве меры длины 22

икмак – 1. хлеб 65

2. белый хлеб 65

икмак крок – лопата для выпечки хлеба 65

икмак миц – русская печь; дословный перевод – "хлеб" и "печь" 62

икмэк – см. *икмак* 65

икмэк крек – см. *икмак крок* 29

икмэк миц – см. *икмак миц* 28

икмэк мич – см. *икмак миц* 28, 63

икмэк тич – см. *икмэк миц* 28

икмэк цияляк – квашня 26, 229; 180 (ил. 7)

иләк – 1. сито 23, 25

2. ягода 20

ити – 1. см. *икмак* 65

2. черный хлеб 65

иримчик – см. *аремчик* 34, 94, 95

ирләр чалаты – см. *әбиләр* 85

иртәг аш – завтрак 73

иртәнге аш – см. *иртәг аш* 73

исин кушасы – обряд наречения именем 75

ит – мясо 79

ит чобатан – топор для мяса 38

ит шешләү – жарить на огне вяленое мясо 42

итле пәлеш – закрытый пирог с мясной начинкой, выпекаемый в печи 81

ицкэ – косуля 17

Й

йалбақ табан – гусь или утка, присылаемые невесте в качестве свадебного подарка 77

йолган аш – молочный суп 32

йөнлө голак – овца или коза, присылаемые невесте в качестве свадебного подарка 77

йөрәк – см. *ерек* 40

йуа – лук 66

йыпут – душица 71

йылыуыт – см. *йыпут* 71

К

кабё – см. *гәбә* 37

кабыртма – лепешки из кислого теста 54, 55

кабышташ аш – суп с капустой 68, 88

кадушка – кадка 31

кадых – кисломолочный напиток 33, 34

каен су – березовый сок 72

казан – котел 228; 178 (ил. 2)

казант – очаг 28, 30

казылык – см. *ат казылык* 43, 100, 102

казы – см. *ат казылык* 43, 44, 100, 102, 149, 150

кайгене – суп, где компонентом была сыровяленая или сырокопченая колбасы 44

каймак – сливки; сметана 31, 33

кайнаган су – кипяченая вода 71

кайнама сит – цельное молоко 31

- кайса – см. ат казылык 43
 кайтар – см. бисмен 22
 калай – металлические листы для выпечки изделий из теста 23, 48
 калым – выкуп за невесту 77
 камыр – тесто 50
 кара балық – линь; окунь 16
 кара бодай – гречиха 18
 кара икмак – черный хлеб 65
 кара нан – см. кара икмак 65
 кара чия – черника 20
 караган ит – сушеное мясо 41
 карагат – черная смородина 20
 карачуха – см. кара бодайм 18
 карманбаш – человек, ответственный за поставку спиртного на свадебное торжество 81
 карт бичэлр пешерөтә – см. эбиләр 85
 картоп – см. беренге 18, 46
 картук – см. бэрэнге 62, 79
 картуп буткасы – толченый вареный картофель 68
 карычема – слабоалкогольный напиток из конского молока 70, 71, 119, 120, 151
 кастрюль – кастрюля 53
 катак – фунт (мера веса) 22
 катык – см. кадых 33, 34, 35, 36, 51, 70, 93, 94, 149
 кауцяк – кольца из полосок обжаренного теста, разновидность баурсақа 57
 кацыткан – крапива 66
 кашык – ложка 28
 квашка – см. икмәк цияяқ 26
 кәбәц баурсақ – обжаренная лепешка полусферической формы; дословный перевод – "тубетейка" и "баурсақ"; разновидность баурсақа 58
 кәбәч баурсақ – см. кәбәц баурсақ 57, 58, 82, 83, 228; вкл.: 26
 кәбәч паурсақ – см. кәбәц баурсақ 58
 кәйгенә – жаркое из вяленого мяса 42
 кейәу йемеш – задача сухих фруктов, орехов после первой брачной ночи; дословный перевод куйын – "пазуха", йемеш – "фрукты" 136
 кәмәгәч – см. казант 30
 кәпкер – шумовка 23, 24
 кәсә – фаянсовая пиала 28
 кереп – осетр 19
 керш – стерлядь 19
 кечкәнә табаклары – блюдо 31

- кёвтабак* – блюдо жениха 80
кибәк – кожура 48
килә – ступа 48
кимәгә – см. *казант* 30
киңәш алу – см. *димләп* 76
кисма баурсақ – кусок обжаренного теста прямоугольной формы, разновидность *баурсақа* 60
кисма паурсақ – см. *кисма баурсақ* 60
кисмак – см. *бочка* 39
киңке туй – вечерняя свадьба 78
кичкә – ужин 73
кичке аш – см. *кичкә* 73
кичке туй – см. *киңке туй* 78
кишер – морковь 19, 62
кишта – настенные деревянные полки 23
кияр – огурцы 19
кияу аш – см. *кёвтабак* 80, 132
кияу табак – см. *кёвтабак* 80
кияу ашы – см. *кёвтабак*; дословный перевод *кияу* – "жених" и *ашы* – "пицца" 81
ковын – см. *кияр* 19
ковырма – пожаренные субпродукты 42
козылкат – костяника 20
кои яляк – см. *еляк* 20
коймак – блины, в которых для приготовления теста использовалось молозиво 32
коймок – блины 54, 82
кор – см. *ацытқы* 65
корец урә – суп с рисом 48
коришь балық – мелкий осетр 16
корыш – осетр 16
корәнкә – мера, равная объему крынки 22
коса – сало с брюшины лошади 40
косылчи – брусника 20
котек – см. *кадых* 33, 34
котык – см. *кадых* 33, 34
коурма – см. *ковырма* 42
коуртма – см. *ковырма* 42
кочатлал – см. *кацыткан* 66
кош теле – узкие полоски обжаренного теста; разновидность *баурсақа* 81
көбе – см. *гәбә* 23, 25, 37, 229, 180 (ил. 6)
көбе беш – сбивать масло 37

- көбө сөт* – пахта 70
көлчә – булка, белый хлеб 65
көлчән – изделие из пресного теста круглой или прямоугольной формы 65
көрәк – см. *икмак крок* 23
көрөслө пәлеш – закрытый пирог с начинкою из риса, выпекаемый в печи 81
көрөц – см. *дөгө* 49
крек – см. *көрәк* 26
крок – см. *көрәк* 26
кроктыдеш – см. *бала туге* 75
кубек – пена при перетапливании масла 37
кублю – см. *гёбә* 37
кубя – см. *гёбә* 120
куга – см. *кара чия* 20
кугель – кряква 17
куер – язь 16
куир – см. *куер* 16
куй ит – баранина 38
куймок – см. *коймак* 54, 82
кукэй – яйцо 62
кулча – булочки 65, 66, 116
кумган – металлический кувшин; чайник 23, 24, 228, 179 (ил. 5)
кумыс – кисломолочный напиток из кобыльего молока 7, 33, 68, 70, 81, 119, 150
кур садака – см. *гур сатака* 142
курай ялеге – см. *астыган* 20
курба – см. *кибәк* 48
курта – налим 16, 130
курты – см. *курта* 16, 130
курты балық – см. *курта* 16
курустай – см. *гумба* 67
куруц – см. *дөгө* 49
кусле паурсақ – обжаренная тонкая лепешка крупных размеров, разновидность *баурсақа* 58
кусләтә – см. *күслә ботай* 48
куцә урә – суп с перловой крупой 48
куян – язь 16
кубек май – коровье масло 37
кугел – см. *куга* 20
күк йеләк – голубика 20
күк чийә – см. *күк йеләк* 20

күмбә май – подсолнечное масло 69
күмгәч – см. казант 30
күмгәч асты – см. казант 30
күптермә – лепешка 55
күс – глаз 56, 58
күсә – см. кумган 23, 24, 90, 228; 179 (ил. 4)
күслә ботай – зерна пшеницы 48
кыздыру балық – обжаренная рыба 45
кыздырыган ит – жареное мясо 41
кызыл бөрлеган – см. козылкат 20
кызыл әремчик – кислый сыр; красный творог 35, 36
кызыл карагат – красная смородина 20
кыймок – см. коймак 54
кыл куйрок – шелохвост 17
кыс сурату – см. димләп 76
кычкана эчак – тонкие кишки 43
кыякча – куски обжаренного теста, разновидность баурсақа 60
кьеу табак – см. кевтабак 80
кэбэ – см. гёбэ 37
кэлмок – хмель 65, 73
кюбю – см. гёбэ 23, 25
кюбю сют – см. кобе сот 70

К

қабық – 1. см. кибәк 48
2. – чешуя у рыбы 45
қабырға – ребра 40
қабыста – капуста 19
қақ – толченые ягоды, высушенные в виде пластинок 67, 118
қалач – изделие в виде обжаренного калачика; разновидность баурсақа 59
қалач баурсақ – см. қалач 57, 59, 228, вкл.: 29
қалач паурсақ – см. қалач баурсақ 59, 228, вкл.: 29
қанат – плавники 45
қаньт – сахар 56, 72
қапак – крышка 25, 64, 229, 180 (ил. 6)
қапат – см. қанат 45
қапчегач – тканевый мешок 34
қара – см. гречка 64
қараға чийә – см. косылчи 20
қарачен – см. куга 20
қас – гусь 38

- қас май – гусяное сало 69
қасан – котел 23, 37, 228; 178 (ил. 2)
қасанлық – см. казант 28
қасмақ – см. қабық 2 45
қатым – поминки 83
қаурмач – каленые или обжаренные зерна 48, 49, 103
қаңырмач – см. қаурмач 103
қауын – см. кияр 19
қаяс – заплечные сумки из бересты 27
қойрық – рыбий хвост 45
қойық – корочка у пирога с рыбой 47
қамлак – см. кэмок 65, 73
қорт – кислый сыр 35, 36, 94, 95, 149, 150
қосоқ май – см. кумбя май 62, 69
қосоқ паурсақ – мелкие кусочки обжаренного теста, разновидность баурсақа 58
қосуқ – см. қосоқ паурсақ 60
қосық – орех 58, 61
қосық баурсақ – см. қосоқ паурсақ 58
қосық паурсақ – см. қосоқ паурсақ 58
қул – рука 52, 56
қул тирмен – ручная мельница 23, 25, 47
қул яссы – мера, равная ширине ладони 22
қулон аш – домашняя лапша 82
қур – см. камыр 50, 59
қур баурсақ – прямоугольные куски обжаренного теста, разновидность баурсақа 59
қур паурсақ – см. қур баурсақ 59
қур цияяқ – см. икмәк цияяқ 65
қурлы паурсақ – см. қур паурсақ 59
қурма – суп из печени, легкого 42
қурмач – см. қаурмач 103
қурмач – см. қурмау 103
қуртан ит – см. караган ит 41
қуру балық – сушеная рыба 45
қурут – см. қорт 35, 36, 94, 95, 149, 150
қуцқар ит – баранина 38
қуян – заяц 38
қызыл қан – иван-чай; дословный перевод – "красный" и "кровь" 71
қысылкат – см. козылкат 20

Л

- лэллэк* – свекла 19
лэхэнэ – см. *кишер* 19
лещ – лещ 16

М

- май* – 1. см. *кубек май* 37
2. см. *кумбля май* 69
3. жир 62
май сит – см. *көбе сөт* 70
май сысқыру – см. *көбе беш* 37
май табак – трапеза, устраиваемая в случае согласия семьи невесты на брак 76
майле икмак – см. *май табак*; дословный перевод – "масло" и "хлеб" 76
майлы итмэк – см. *май табак* 76
майлы сөт – см. *кайнама сит* 31
майгатабаг – см. *май табак*; дословный перевод – "масло" и "блюдо" 76
майца – тонкие полоски обжаренного теста 58
мал ит – говядина 38
матрушка – см. *йыпут* 71
мауртка – чебак 16
мэтрүшкэ – см. *йыпут* 71
милеш – рябина 20
миц – печ 48
мич – см. *миц* 48
мишкае – см. *гумба* 67
мишкэлэк – см. *гумба* 67
монгыш – пескарь 16
монка – ерш 16
мос – лед 40
муел – черемуха 20
муласник – молочник 28
мяцар – см. *милеш* 20

Н

- нан* – см. *икмак* 65, 81, 117, 118, 151, 152
начупка – см. *ашлау* 26
нэчүпкэ – см. *ашлау* 26
нечка эчак – см. *кычкана эчак* 43
нига – мусульманский обряд бракосочетания 77
никах – см. *нига* 77, 106, 132

никә – см. *нига* 77

нике аш – трапеза после мусульманского обряда бракосочетания 78

О

овонца – рыбная мука 46

овызлык – лепешки на основе молозива 32

овыс – молозиво 31

огос – см. *овыс* 31

оегонсит – см. *ергет* 33

оёган сют – см. *ергет* 33

оетки – закваска 34, 94

оёткы – см. *оетки* 34, 94

озон – тетерев, рябчик 17

ойёксыт – см. *ергет* 33

оқ балық – см. *ақ балық* 16

оқ табан – см. *елбрак табан* 16

ола буга – см. *ала бога* 16

олла миц – печь; дословный перевод – "большая" и "печь" 29, 63

олла мич – см. *олла миц* 29

оллы миц – см. *олла миц* 29

оң – мука 47, 52

оң аш – см. *кулон аш* 52, 53, 79, 83, 114, 140

оң тақта – деревянная доска для работы с тестом 26

оң чай – уха с мукой; дословный перевод "мука" и "чай" 121

опто – язь 16

опты балық – см. *опто* 16

орж – см. *арыш* 19

орош – см. *арыш* 18

орт бутларә – лодыжка 40

ортә алта – задние ноги 43

оцесыт – см. *ергет* 33

оцэсют – см. *ергет* 33

очеткә – см. *ацытқы* 65

очетке сют – см. *ереган сөт* 62

Ө

бус – см. *овыс* 31

Ө

өң илле – три сложенных вместе пальца, используемые как мера длины 22

өч аяқ – чугунные жаровни на трех ножках 23, 24, 228; 178 (ил. 3)

өч почмак – полузакрытое изделие из теста с начинкою из мяса; до-
словный перевод – "треугольник" 54, 62, 114, 118, 151

П

навырсақ – см. бавырсақ 55, 57, 81, 108, 109, 118

пала авыслантыру – приучение ребенка к пище 75

палап пәлеш – закрытое изделие с начинкою из калины, выпекаемое
в печи 81

палау – плов 49, 98, 99

палеч – см. балеш 64, 79, 80, 114, 115, 118, 151

палеш – см. балеш 64, 79, 80, 81, 82, 114, 115, 118, 151

палық – см. балық 1 45

патыр – лепешки, украшенные орнаментом 54, 55, 107, 118, 151, 227,
вкл.: 24

паур – см. бавыр 46, 62

паурсақи – см. бавырсақи 55, 57, 59, 69, 108, 109, 118

пахта – см. көбе сөт 37, 70

пашә – см. баи 45

пәрәмиц – полузакрытое изделие из теста с начинкою из мяса 54, 61,
62, 63, 87, 114, 118, 151

пәрәмич – см. пәрәмиц 54, 61, 62, 63, 87, 114, 118, 151

пәтер – см. патыр 54, 55, 76, 81, 85, 107, 116, 118, 227, вкл.: 24

пер цемцем – щепоть 21

пер шабала – мера веса, равная одной ложке 21

петёр-чипе – см. патыр 54

печеру ит – вареное мясо 41

пешек – мутовка 25, 229, 180 (ил. 6)

пешем май – см. күбек май 37

пешергән ит – см. печеру ит 41

пешери балық – вареная рыба 45

пешкән сөт – см. эрәткан май 37

пикич – штамп для теста 55

пирог – см. бурек 62

пируг – см. бурек 62

пиц – см. миц 29

повыслау – см. бозлау 39

пойка-кюбе – см. күбек май 37

под – нижняя поверхность пекарной камеры печи, где происходит
тепловая обработка продуктов питания 29, 65

пот – пудовка 22

потқа – см. ботқа 49

потой – см. күслә ботай 48

потой оң – см. *бодай оң* 50
поцак – нож 38
почак – см. *поцак* 38
пуаслау – см. *бозлау* 39
пуйтой – см. *бодай* 19
пунас – поднос 28
пуптерма – блюдо на основе молозива, выпекаемое в печи 32
пурек – см. *бурек* 62, 88, 112
пурляк – см. *бурек* 62
пыйас – лук 19
пышкан – см. *пешек* 25, 229, ил. 6
пьяз – см. *пыйас* 19
пэсмэн – см. *бисмен* 22
пэтрэ – ведро 22

Р

рамчик – см. *эремчик* 34, 94, 95
ратник – см. *эратник* 46
ремчик – см. *эремчик* 34, 94, 95
рысь – *рысь* 17

С

саадака – милостыня 128, 136, 145
садака – см. *саадака* 84, 128
саба – кожаный сосуд для приготовления кисломолочных напитков 28
савытлар – посуда 23
сайрук – стерлядь 19
саламат – мучная каша 49, 50
самса – изделие вроде пирожка 62, 63, 81, 112, 113, 118, 151, 228, вкл.: 28
сан алта – передняя нога 43
санса баурсак – кольца из обжаренного теста, разновидность *баурсақа* 57
сарана – сарана или лилия кудреватая 66
сары май – 1. см. *эрэткан май* 37, 62
2. говяжье сало 69
сары су – сыворотка 37
сатака – см. *эмэл* 85
саут – см. *қаяс* 27
саучэ – см. *димләп* 76
сауым – свадебные подарки 77
сауын – см. *сауым* 77
сэртэк – см. *кишер* 19

- сельница* – см. *ашлау* 26
сертке – см. *кишер* 62
силница – см. *ашлау* 26
силничә – см. *ашлау* 28
сильк – стрелядь 16
сит – молоко 30
сода – сода 56, 62
созме – см. *кадых* 33, 34, 94
солматлы ситле аш – молочный суп с ракушками 32
соло ёрма – крупа из овса 49
солы – овес 18, 19
солы ёрма – см. *соло ёрма* 49
сорату – см. *димләп* 76
соратып алу – см. *димләп* 76
соро табан – желтый карась 16
сосық – см. *қурма* 42
сөт – см. *сит* 30
сөт өйөрү – обезжиренная часть молока 33
судак – судак 16
сузма – см. *кадых* 33, 34, 94
суйрюк – стерлядь 16
сулы – дружка на свадьбе (дословный перевод – "левый") 80
сумса – см. *самса* 54, 62, 63, 85, 112, 113, 118, 151
суннат – обрезание 75
суннат туй – праздник по случаю обрезания 75
суратып – см. *димләп* 76
сускак – кувшин для айрана 28
сут – см. *сит* 30
сутка – см. *сода* 62
сүк – каша из овсяной крупы 49
сыбра – доска из кожи для работы с тестом 28
сыер ит – см. *мал ит* 38
сыер май – 1. см. *кубек май* 37
 2. см. *сары май* 69
сыра – пиво 72, 81
сюк – см. *сүк* 49
сюрик балық – стерлядь 16
сюру иялеге – см. *еляк* 20
сют – см. *сит* 30
сютле аш – молочный суп 32, 48
сютлю токмач – молочный суп с лапшой 32

Т

- таба* – сковорода 42, 50, 64
табак – см. *аяк* 28, 52, 56
табакца – см. *кечкәнә табаклары* 21
табакча – см. *кечкәнә табаклары* 56
табан – карась 16, 19
табата ит – см. *кыздырыган ит* 41
тавак – судак 16
таган – өч аяқ 24, 228; 178 (ил. 2)
талкан – мука из предварительно каленых или обжаренных зерен 32, 48, 49, 103, 104, 105, 118, 150, 227, вкл.: 23
тандыр – глиняная печь, где хлебопечение осуществлялось на вертикальных стенках 30, 108, 117, 118, 151, 152
таңқан – см. *кумган* 23, 24, 90, 228, 179 (ил. 4)
тантыр – см. *тандыр* 30
тарлырыз – просо 19
тарык урэ – суп из пшенной крупы 48
таук – курица 38
тел – язык 40
теләк – праздник после окончания весенних полевых работ 85
тене – см. *патыр* 54
тигерман – см. *кул тирмен* 23, 25
тимер – 1. см. металлический лист 36, 53
 2. см. плита 37
тимер колай – см. *тимер* 65
тобан балық – см. *тоблн* 16
товык – см. *таук* 38
тогу – таймень 16
тозлаган ит – соленое мясо 41
тозлу ит – см. *тозлаган ит* 41
тозлы балық – соленая рыба 46
тозлы ит – см. *тозлаган ит* 41
тоқмақ жияләгә – клубника 20
токмач – см. *он аш* 32, 53
торна күс – клюква 20
торык – 1. см. просо 18
 2. см. пшено 64
тос – соль 56
тос балық – см. *тозлы балық* 46
тос саут – солонка 27
тотамлау – см. *аймау* 21

төйөс – туюс 27, 229; 181 (ил. 9)
төшке аш – обед 73
тувал – берестяная коробка 27
тугац – булочки из кислого теста 65, 66
тугач – см. *тугац* 65
туес – см. *төйөс* 27
туй – свадебное пиршество; праздничная трапеза 77, 78
туй сугым – скот, включаемый в калым 77
туйгец – см. *авансук* 23, 25
тукац – мелкие крендели из пресного теста 85
туқмақ иляк – см. *тоқмақ жылыга* 20
тулмак пюре – см. *картуп буткасы* 68
тулана – боярышник 20
тум май – см. *сары май* 69
тумган сют – замороженное молоко 31
туңган ит – замороженное мясо 41
туңган сют – см. *тумган сют* 31
туңдералган ит – см. *туңган ит* 41
турта – см. *кубек*
туртта – см. *кубек*
тускә – см. *төйөс* 27
туш – грудинка 40
туш паш – см. *туш* 40
туязок – см. *төйөс* 27
тыгюч – см. *авансук* 23, 25
тыйгот – см. *авансук* 23, 25
тыйготы – см. *авансук* 23, 25
тырнигыс – см. *торна күс* 20
тышкә – см. *төшке аш* 73

У

уау – месить, мять, раскатывать тесто 52
убрат – обрат 33
увыс – см. *овыс* 31
уклал -- скалка 23
уклау – см. *уклал* 58, 62
ултық – икра 45
умац – суп, где в качестве основного компонента используются не большие комочки теста, вроде клецок 51
умач – см. *умац* 51, 114
уңы – дружка на свадьбе (дословный перевод – "правый") 80

урама – витиеватое обжаренное кольцо, разновидность *баурсақа* 56, 57, 111, 227; вкл.: 15–17
урылдэк астә – подпол 31
урындэк астә – см. *урылдэк астә* 31
уря – суп с крупой или зерном 79, 118, 150
ус петертам – см. *пуптерма* 32
устол – см. *аш эстол* 73
ут – см. *казант* 30
ууос – см. *овыс* 31
уч – см. *аймау* 21
учак – см. *казант* 30
уыз – см. *овыс* 31

Ү

үлән цай – чайный напиток 71
үртәк – утка 38
үря – см. *уря* 47, 48

Х

халва – домашняя халва 50, 77, 78, 80, 82, 106
хайер – см. *гур сатака* 142
– см. *саадака* 128, 136

Ц

цабак балық – см. *мауртка* 16
цай – чай 71, 121
цайгән – чайник для заваривания чая 78
цалбак – куски обжаренного теста прямоугольной формы, разновидность *баурсақа* 109
цалбәк – см. *цалбак* 110
цара – см. *табак* 28, 229; 180 (ил. 8)
цейә – брусника 20
цемцем – см. *пер цемцем* 21
цене – чашка для чая 28
цийә – см. *цейә* 20
цийә пәлеш – закрытый пирог с начинкою из ягоды, выпекаемый в печи 81
цикен – штамп из косточки для лепешек *патыр* 54, 55
циляк – ведро 39
цимтыл олла – см. *бербеч* 21
цине – см. *цене* 28

- цөцбэрэ* – пельмени **51, 53, 87**
цөцбүрэ – см. *цөцбэрэ* **51, 53, 87**
цөцө камыр – пресное тесто **50, 60**
цудю – солод **68**
цулу – см. *солы* **18**
цумара – суп, где одним из компонентов было жидкое тесто **5**
цурагай – см. *щука* **16**
цуцбара – см. *цөцбэрэ* **51, 53, 87**
цүмец – половник **24, 27**
цым – день поминовения предков **146**

Ч

- чабак* – см. *мауртка* **16**
чайне – см. *цене* **78**
чак-чак – мелкие кусочки обжаренного теста, перемешанные с сиропом **54, 60, 61, 77, 78–80, 111, 112, 118, 147, 151**
чалбак – см. *цалбак* **57, 59, 109, 118, 151, 152, 228**, вкл.: **25**
чалпак – см. *цалбак* **83, 109, 110, 112, 118, 151, 152**
чатигала – ерш **16**
чахолдак – изделие с начинкой из творога **64, 114, 116, 151**
чемтын см. *бербеч* **21**
черогай – щука **19**
чиляк – см. *циляк* **23, 26**
чобак – см. *чабак* **16**
чугун – котел **23**
чультек – керамический сосуд **23, 27, 28, 31, 34, 226**; вкл.: **4**
чультек – см. *чультек* **31**
чультууч – см. *ашлау* **26**
чумара – см. *цумара* **51, 114**
чүмец – см. *цүмец* **24, 27**
чурагай – см. *черогай* **16**
чучбара – см. *цөцбэрэ* **51, 53, 87**
чырок – чирок **17**
чэйник – см. *цайгэн* **78**

Ш

- шабала* – см. *кашык* **28**
шагай – жаберная крышка **45**
шанга – см. *ватрушка* **63**
шэкэсэ – см. *кэсэ* **28**
шэрбет – сладкий напиток **72, 77, 78, 132**
шелтек – см. *цалбак* **109**

шикр савыт – сахарница 27
ширбурак – изделие из теста с начинкою из творога 63
ширцой – молочный суп с овощами 121
шомор – см. *муел* 20
шомырт – см. *муел* 20
шөкрана – см. *теләк* 85
шурба – см. *оң аш* 53
шурпа – 1. см. *балық шурпа* 46
 2. см. *оң аш* 53
 3. бульон, приготовленный на мясо-костной основе 151
шыгай – см. *шагай* 45
шырцой – суп; болтушка 121

Щ

щербет – см. *шәрбет* 72

Ы

ычпочмак – см. *өч почмак* 62, 118, 151

Э

эвэз – см. *овыс* 31
эгесют – см. *сары су* 37
эльва – каша 37
эргют – см. *ергет* 33
эт бурун – шиповник 20

Ю

юва – см. *йуа* 66
юмуртқа – см. *кужэй* 52

Я

ябышкан – см. *тулана* 20
яичница – см. *пунтерма* 32
яйма – обжаренные круглые довольно большие лепешки 58, 111
ялан балық – угорь 16
ялвак – широкие полоски обжаренного теста, разновидность *санса баурсақа* 57
ялпуч – см. *ашлау* 26
ярбышкан – см. *тулана* 20
яуган аш – см. *йолган аш* 32, 48

Тематический предметный указатель*

(русские названия)

Водяная мельница 47
Погреб 31, 39, 70
Подпол 31
Угол для хранения посуды, шкаф 23

Меры веса и длины

Банка 21, 41
Бокал 21
Ведро 22
Весы-безмен 22
Горсть 21
Горшок 22
Кружка 21
Ладонь 22
Ложка 21, 54, 62–64
Мешок 22
Миска 21
Палец 21, 22, 59, 70
Пуд 22
Пудовка 22
Стакан 21, 54, 63
Фунт 22
Чашка 21
Щепоть 21, 56

Утварь и посуда

Банка 6, 13, 27, 36, 41, 58, 72
Блюдо 13, 28, 53
Блюдец 31, 56, 65
Бокал 84
Бочка 13, 39, 67, 68
Ведро 13, 23, 26, 29, 34, 39, 67, 90
Веселка 26
Вешала для разделки мяса 13
Вилка 55, 57
Горшки 13, 23, 27

* В указателе охвачен материал по татар Среднего Приуралья и Западной Сибири в целом. Об оформлении ссылок см. на с. 190.

Доска для разделки теста 26
Доска для сушки *қақа* 67
Дуршлаг 24, 90, 229; 183 (ил. 13)
Жаровня 23, 24
Жбан 27; вкл. 4
Кадка 13, 44
Казан 62
Картонная коробка 57
Кастрюля 37, 50, 53
Квашня 13, 26, 65, 90, 180, 229; 180 (ил. 7)
Керамический сосуд 31
Ковш 13, 27
Корзина (лукошко) 13
Короб 13, 27
Корчага 28, 68
Корыто 13, 23, 25, 26, 31, 39, 68, 90, 181, 229; 181 (ил. 10)
Косточки животных, птиц 54, 55
Котел 13, 23, 24, 30, 37, 41, 48, 50, 53, 61, 68, 69, 71, 178, 228, 178 (ил. 2, 3)
Кринка 13, 23, 27, 31
Кружка 13
Кувшин 13, 23, 24, 28, 179, 182, 228, 179, 182 (ил. 4, 11)
Ложка 13, 28, 31, 34, 46, 69, 80, 90, 92, 134
Лопата 13, 23, 26, 29, 65, 182, 183, 226, 229; вкл.: 5, 182, 183 (ил. 11, 13)
Лоток для муки 23, 26
Маслобойка 12, 13, 23, 25, 37, 70, 90, 120, 180, 229, 180 (ил. 6)
Металлический лист 23, 29, 36, 47, 48, 52, 53, 56, 65, 67
Мешок 28, 34
Миска 13
Миска 13, 25, 28, 41, 52, 53, 56, 64, 65, 90, 98, 180, 229; 180 (ил. 8)
Молочник 28
Мясорубка 45, 61, 67, 115
Нож 13, 24, 38, 52, 57, 63
Пиала 28, 53, 84, 90
Поднос 13, 28
Полки (для хранения посуды); шкаф 23
Половник 24, 27
Ручные жернова 12, 23, 25, 47, 48, 67, 90, 226, вкл.: 3
Саба 28
Самовар 13, 24, 73, 182, 182 (ил. 11)
Сахарница 13, 28
Сепаратор 31, 87

Сечка 68
Сито 13, 23, 25, 48, 72, 73, 86, 90
Скалка 23, 26, 52, 56–58, 62, 64, 90, 114
Сковорода 32, 42, 46–48, 50, 54–56, 61–65, 90, 103, 110
Сковородник 13
Солонка 13, 26, 27
Ступа деревянная 13, 23, 25, 48, 73, 90
Ступа металлическая 13, 23, 46, 67, 71
Таз 39
Тарелка 28, 61, 65, 82–84, 90
Топор (используемый при забое скотины) 38
Треножник 13
Туес 13, 27, 31, 37, 229; 181 (ил. 9)
Ухват 13
Форма для хлеба 65
Холодильник 87
Чайник
 для заваривания чая 24, 28, 71, 78, 90
 для кипячения воды 13, 23, 90
Чашка 28, 65, 78, 84, 90
Чугун 23, 34, 68
Шкура для работы с тестом 28
Штамп для теста 54, 55
Шумовка 23, 24, 90, 229
Ящик 39

Очаги и печи для приготовления пищи

Газовая печь 63
Глинобитная печь 29,
Дворовая печь 29, 182, 229; 182, 183 (ил. 11–14)
Котел, вделанный в очаг 23, 28, 29, 30
Кирпичная печь 29, 183, 226, 229, вкл.: 5, 183 (ил. 14)
Костер с надочажным устройством 29
Печь, сделанная из металлических листов 29
Плита печи 37, 52, 54–56
Хлебная (русская) печь 28, 29, 32, 44, 47–49, 62–66, 68, 78, 85, 88, 226, 229,
вкл.: 5, 182, 183 (ил. 11–13)

Молоко и продукты его переработки

Блюдо из молозива 31–32
Закваска для катыка 34, 94
Замороженное молоко 30

- Катык/сузма** 33, 34, 35, 36, 51, 70, 93–95, 149
 Каша 33
 Кисломолочные напитки 8, 28, 70, 119, 120, 150
 Кисломолочные продукты 33–37, 91, 93, 95, 96, 105, 149
 Кислые сыры 33, 35–37, 87, 94–96, 149, 150
 Козье молоко 30
 Коровье (сливочное) масло 31–33, 35–36, 37, 46, 49, 53, 57–59, 74–77, 134, 139, 149, 150
 Коровье молоко 30
 Молозиво 31, 128
 Молоко 21, 26, 27, 30–33, 34–37, 46–52, 54, 56–58, 60–66, 70–72, 75, 83, 86, 87, 91–96, 104, 113, 119–122, 136, 147, 149, 150
 Молочный суп 32, 33, 48
 Овечье молоко 30
 Пахта 37, 70, 121
 Пена при переработке масла 37
 Простокваша 23, 33, 34, 35, 36, 54, 62, 94
 Сливки 31, 34, 37, 72, 92, 93, 121
 Сметана 27, 33, 34, 35, 37, 46, 50, 53, 58, 59, 62, 63, 66, 74, 87, 106
 Суп с домашними ракушками 32
 Сыворожка 34–37, 95
 Сыр 87
 Творог 23, 31, 33, 34, 35, 36, 37, 63, 64, 87, 94–96, 150
 Топленое масло 35, 37, 54, 57, 58, 61–63, 136
- Мясные продукты, яйцо, блюда из них**
- Баранина 38, 40, 41, 43, 51, 52, 53, 79, 85
 Боровая дичь 17, 38
 Вареное мясо 39, 40–42, 48, 53, 80, 82, 83, 97, 98, 140, 149
 Виды мяса, употребляемые в пищу 38
 Водоплавающая дичь 17, 38
 Вымя 42
 Вяленое мясо 41
 Говядина 38, 41, 43, 51, 52, 64, 79, 124
 Голень 42
 Грудинка 40
 Жареное мясо 40, 41, 42
 Забой скота и птицы 38, 39
 Замороженное мясо 40, 41
 Кишки 42, 43, 44

* Светлым курсивом выделены национальные названия

Колбасы *42–45, 87, 89, 100–102, 149–151, 227*; **вкл.:** 22
Конина *38, 40, 41, 43, 64, 79, 124*
Копчение мяса *41*
Копчик барана *40*
Косточка с мякотью *39*
Котлеты *87*
Кровь *39, 124, 125*
Лакомые и вкусные части туши *40*
Легкие *40, 42, 44*
Лодыжка *40*
Мякоть мяса *41, 43–44*
Мясной бульон *51, 53, 64*
Мясо *61, 68, 70, 79, 87*
Мясо барсука *17*
Мясо глухаря *38*
Мясо гуся *38, 41, 43, 64, 116*
Мясо зайца *17, 19*
Мясо косули *17*
Мясо кур *38, 52*
Мясо куропатки *17*
Мясо лебедей и журавлей *124*
Мясо лося *17*
Мясо медведя *38*
Мясо оленя *38*
Мясо рыси *17*
Мясо рябчика *17, 19*
Мясо тетерева *17*
Мясо утки (домашней) *38*
Мясо утки *17*
Ноги *41–43*
Печень *42, 44, 62*
Порошок из мяса *41, 42*
Почки *40, 42, 62*
Ребра *40, 41*
Сало с брюшины лошади *40*
Свинина *61, 123*
Сердце *40, 42, 44, 62*
Соленое мясо *39, 41, 42, 87*
Способ изготовления колбас *43–45*
Способы обработки мяса *39, 40–41, 97, 102, 149*
Студень *42*

Субпродукты 39, 42, 43, 44, 45, 62, 83, 97, 101, 102, 149
Суп с колбасой 44
Суп с субпродуктами 42
Сушеное мясо 41, 42, 149, 150
Тушенка 87
Тушеное мясо 87
Хвост 42
Шея животного 39
Язык 40, 42
Язык животного 40, 42
Яйцо 32, 36, 44, 51, 52, 85, 145, 146

Рыбные продукты и блюда

Белый карась 16
Вареная рыба 45
Ерш 16
Желтый карась 16
Икра 45, 47
Карась 16, 19, 47
Копчение рыбы 46
Котлета 87
Лещ 16
Линь 16, 130, 149
Мелкий осетр 16
Минога речная 16
Налим 16, 19, 45, 46, 87, 129, 130, 147, 149
Начинка для пельменей 87
Нельма 16, 19
Обжаренная рыба 45, 46
Окунь 16, 19
Осетр 16, 19, 45
Пескарь 16
Печень налима 46
Пирог 46, 47
Разделка рыбы 45
Рак 19
Рыба в сметане 46
Рыбная мука 46
Соление рыбы 45
Стерлядь 16, 19, 45
Судак 16
Сушеная рыба 45–46

Сырая рыба 45, 46
Таймень 16
Угорь 16
Уха 46, 47
Фарш 87
Части тушки рыбы 45
Чебак 16, 19, 45, 47
Чешуя 45
Щука 16, 19, 45, 47, 87, 129, 130, 147, 149
Язь 16, 47

Растительная пища и блюда

Горох 18, 68, 73, 75
Гречиха 18, 64
Кожура зерна 48
Крупа 45, 47, 66
Манная крупа 61
Овес 18, 19, 25, 48, 49, 75
Перловая крупа 44, 48
Полба 18
Просо 18, 19, 25, 48
Пшеница 18, 19, 25, 47–49, 75, 103
Пшено 48, 64
Рис 44, 45, 47, 48, 49, 64, 77–79, 81, 85, 89, 99, 137, 151
Рожь 18, 19, 73
Ячмень 18, 25, 47–49, 103

Блюда из злаковых растений:

Баурсак и его разновидности 8, 54, 55–60, 75, 77, 78, 88, 109, 118, 137, 226–228, вкл.: 11–20, 25–27, 29–30
Бешбармак 41, 53, 98, 99, 102, 140
Блины 32, 54, 59, 75, 79, 82, 134
Булочки 65, 66, 85, 116, 228, вкл.: 29
Вареники 87
Ватрушка/шанга 35, 37, 63, 64, 114, 115, 118, 151, 226, вкл.: 6
Дрожжи 59, 60, 62, 70, 73, 88, 89, 119
Закваска 59, 62
Изделия из обжаренного теста 54–55, 61, 107–114, 118
Изделия из теста без начинки, сваренные в жидкости 51–53, 151
Изделия из теста с начинкой закрытого вида 54, 62–64, 112–116, 118, 151
Изделия из теста с начинкой, выпекаемые в печи 64–66, 115–118, 151, 152
Изделия из теста с начинкой, сваренные в жидкости 51, 53
Каленое или жареное зерно 48, 49, 73, 103, 105, 118, 150

- Каша из крупы 49, 68, 98, 99, 118, 150, 151
Каша из муки 8, 37, 49, 50, 105–107, 150
Каша из овсяной крупы 49
Каша, называемая *палау* 49, 75, 79, 82
Лапша 52–53, 226, вкл.: 7–10
Лепешки 30, 32, 54, 55, 76, 107–110, 116, 118, 151, 227; вкл.: 24
Мелкие изделия из теста 74, 75
Мелкие изделия с начинкою из мяса, полузакрытого вида 54, 61, 62, 114, 118, 151
Мука 32, 37, 46, 47, 48, 50–54, 57–64, 65, 77, 88
 ржаная 50, 68
 пшеничная 50, 54, 64
Обжаренная мука 50
Оладьи 32, 54, 82, 134
Опара 60
Пельмени 51, 53, 54, 79, 80, 82, 87, 88, 98–100, 102, 118, 151
Пирог с мясом 64, 65, 79–81, 116, 118, 151
Пирог с творогом 63, 113
Пирожок 35, 36, 54, 62, 63, 67, 81, 88, 113
Самса/сумса 42, 62, 63, 77, 81, 83, 88, 112, 113, 118, 151
Сода 54, 56, 58, 60–65, 88
Солод 68
Сочень 52, 53, 57, 59–64, 114, 226, вкл.: 9
Суп с крупой 41, 47, 48, 79, 98, 105, 149
Суп с лапшой 32, 51, 53, 75, 79, 82, 83, 85, 89, 114, 140
Суп с небольшими комочками теста 51, 114
Суело 68
Сырое зерно 25, 47, 73, 85, 98, 99, 102, 137
Талкан 32, 48, 49, 103–105, 118, 150, 227, вкл.: 23
Тесто 50–55, 65, 86, 88
 кислое 51, 59, 60, 62–66, 151
 пресное 51, 55, 56, 60, 62–65, 102, 111, 114, 118, 140, 151
 жгут теста 57, 59–61, 227, вкл.: 18, 19
 кусок теста 53
Халва 50, 77, 78, 80, 82, 106
Хлеб 34, 37, 44, 47, 55, 65, 74, 76, 116–118, 135, 151–152
Чак-чак 54, 60, 61, 77, 78–80, 111, 112, 118, 147, 151
Чахолдак 64, 114, 116
Травы, ягоды, грибы и фрукты:
Арбуз 89
Белые грибы 67

Борщевик 20, 66, 89
Боярышник 20
Брусника 20, 66
Виноград 89
Голубика 20
Грибы 20, 27, 47, 66, 67, 88, 89, 149, 150
Грузди 67
Дикий лук 19, 20, 46, 66
Душица 20
Дыня 89
Дягиль 20, 66, 89
Ежевика 20
Земляника 20, 67, 89
Изюм 59, 78
Каж 67, 118
Калина 20
Капуста 19, 26, 64, 68, 88, 89, 121, 126
Картофель 18, 32, 46–48, 51, 53, 61–66, 79, 68, 88, 89, 116, 121, 140
Клубника 20, 67, 89
Клюква 20, 66, 89
Костяника 20
Крапива 20, 66, 89
Красная смородина 19, 20
Лук 20, 32, 41, 42, 44, 46, 47, 49, 53, 63, 64, 68, 79
Луковицы лилии кудреватой 20, 66
Малина 20, 33, 67, 72
Маринование овощей и грибов 68, 88
Морковь 19, 32, 49, 62, 68, 79
Огурцы 19, 68, 88, 228; вкл.: 29
Орехи 19, 58, 59, 61, 75, 136, 137, 151
Помидоры 88
Репа 68
Рябина 20
Свекла 19
Слива 89
Соление овощей 68, 88
Суп из дикорастущих трав 66
Суп с капустой 68, 88, 89
Сухофрукты 59, 136–137
Сушение ягод 67, 118
Фрукты 59, 67, 83, 89, 136, 137

Хмель 62, 65, 73
Черемуха 20, 67
Черная смородина 20, 66, 67, 89
Черника 20, 33, 89
Шиповник 20, 67
Яблоко 89, 228
Ягода 20, 34

Пряности, соль

Лавровый лист 44, 64
Мята 51
Перец 44, 47
Специи 36
Соль 32, 41, 42, 44, 47, 54, 56, 63, 64, 67
Укроп 32, 47, 64
Чеснок 32, 42, 44, 68, 126

Пищевые жиры

Животный жир 21, 51, 54, 57, 61, 62, 64, 69, 108, 112, 113
Растительное масло 46, 50, 54, 56–58, 61, 62, 67, 69, 83, 108, 112, 113, 139
Рыбий жир 69

Напитки

Айран/эйран 8, 28, 33, 70, 119, 120, 121, 150
Арака 119
Березовый сок 72
Брага 73, 89
Вода 36, 39, 44, 49, 50, 52
 из кипрея 71
 листьев брусники 71, 89
 листьев земляники 71
 листьев малины 71, 89
 листьев смородины 71, 89
 ромашки 71
Водка 7, 73, 81, 125
Кисломолочный напиток 8, 28, 70, 71, 120, 150
Кумыс 7, 28, 33, 68, 70, 81, 119, 150
Кирпичный чай 71, 77, 121, 122
Кисель 67
Компот 89
Кофе 89
Лед 70
Пахта 37, 70, 121
Пиво 72, 73, 81

Самогон 89, 119

Слабоалкогольные и алкогольные напитки 72, 73, 81, 125

Слабоалкогольный напиток из молока 70, 71, 119, 120, 151

Сладкий напиток 72

Чай 20, 24, 32, 34, 36, 47, 55, 67, 71, 72, 73, 74, 77, 81, 84, 89, 91

Чайный напиток 20, 71, 72, 150

Шербеты/щербеты 72, 77, 78, 132

Сладости

Варенье 74, 89

Вафли 88

Конфеты 61, 74, 75, 83, 88, 137, 228, вкл.: 29

Мед 21, 59, 61, 72, 75, 77, 78, 81, 88, 134, 135, 136 .

Повидло 62

Пряники 74

Сахар 27, 33–36, 50, 56, 59–61, 72, 73, 78, 88–90, 106, 121

Сладости 75

Сушки 75

Повседневные трапезы

Завтрак 73, 74

Лавка 73

Нары 73

Обед 73, 74

Стол 73

Табурет 73

Ужин 73, 74

Обрядовые трапезы и пища

Пища и трапеза в обрядах, связанных с рождением и воспитанием ребенка:

Коровье масло 75

Пища для трапезы по случаю наречения именем 75

Пища для трапезы по случаю обрезания 75

Пища и трапеза в свадебной обрядности:

Блюда жениха 80, 81, 132

Блюда для свадебных трапез 79

Калым 77

Коровье масло 76, 131

Палеш/палеч 79, 80, 81, 115, 132

Пища во время сватовства 76, 131

Свадебные подарки 77

Символическая функция пищи 131–138, 147

- Спиртные напитки для свадьбы 73, 81
Трапезы в доме невесты и жениха 78, 79, 81, 82, 131
Трапеза после мусульманского обряда бракосочетания 77, 78
Щербеты/щербеты 77, 78, 132, 133
Чак-чак 60, 61, 78–80
Пища и трапеза в похоронно-поминальной обрядности:
Масло 139
Петух/курица 142, 144
Поминальные блюда 52, 59, 82, 109, 110, 89, 139, 226, 228, вкл.: 7–10, 26–30
Особенности приготовления поминальных блюд 83
Поминальные трапезы 83, 84, 89, 139
Пища и трапеза в обрядах и праздниках годового цикла:
Зерно 85
Каша 85
Куриные яйца 85, 145, 146
Пища для праздника *эмэл/сатака* 85
Трапеза, приуроченная к обряду вызывания дождя 85
Жертвоприношение 82, 125, 139, 140, 142
Баран 139–142
Представления и приметы, связанные с пищей и посудой:
Испорченная посуда 86
Сохранение пищи ночью 86

Список основных информаторов

Омская область

I. Тарские татары

Муромцевский район

д. Гузенево

- Абдулин Н.Р., 1934 г. р., местный, сибирский татарин
Ахметвалеев П.Ш., 1971 г. р., местный, сибирский татарин
Ахметвалеева (Бакаева) Г.Ш., 1945 г. р., местная, сибирская татарка
Белялова (Ибрагимова) Ф.Н., 1936 г. р., род. в д. Альменево*, сибирская татарка
Давлетов Р.М., 1946 г. р., род. в Уфе, переехал в д. Гузенево в 1969 г. (женился на местной татарке. – *М Т*), уфимский татарин
Зиганшина (Мухамадиева) В.С., 1939 г. р., род. в д. Черталы, сибирская татарка
Имаметнинова С.Х., 1932 г. р., местная, сибирская татарка
Кормушукова (Калемулина) М.В., 1938 г. р., местная, сибирская татарка
Одикаева Х.Ш., 1927 г. р., местная, сибирская татарка
Сапаяпова Х.И., 1932 г. р., местная, сибирская татарка
Сулейманова Р., 1921 г. р., местная, сибирская татарка
Шабанов Х.Х., 1933 г. р., местный, сибирский татарин
Шабанова Х.М., 1939 г. р. род. в д. Альменево, сибирская татарка
Янин И.Г., 1966 г. р., местный, сибирский татарин

Большереченский район

д. Берняжка

- Рафикова (Ибрагимова) З.С., 1958 г. р., род. в д. Инчисс, сибирская татарка
Рафикова (Князева) С.Р., 1931 г. р., местная, сибирская татарка
Шамсутдинова (Князева) А.С., 1937 г. р., род в р. п. Усть-Ишим Усть-Ишимского района Омской области, сибирская татарка
Шамсутдинова (Ильяминова) О.А., 1935 г. р., род. в д. Б. Мурлы, сибирская татарка

д. Каракуль

- Мухамадеева Ф.Б., 1950 г. р., д. Тус-Казань, сибирская татарка
Мухамадеева Ф.Р., 1947 г. р., местная, сибирская татарка

* Административную принадлежность населенных пунктов, вошедших в географический указатель, см на с 187-189

Ниязова В.Р., 1939 г. р., местная, сибирская татарка
Рахматуллина М.М., 1927 г. р., местная, сибирская татарка

д. Тус-Казань

Гайидуллина (Назырова) Г.В., 1953 г. р., местная, сибирская татарка
Ниязова С.С., 1936 г. р., род. в д. Инцисс, сибирская татарка
Фахрутдинова Х.Ш., 1934 г. р., местная, казанская татарка
Хайрулина Р.Н., 1956 г. р., род. в д. Каракуль, с 1958 г. проживает в
д. Тус-Казань, сибирская татарка

с. Уленкуль

Баратов Р.Н., 1950 г. р., местный, сибирский татарин
Баратова (Гафарова) Ф.К., 1924 г. р., род. в д. Тус-Казань, сибирская
татарка
Мухамадиева (Мухамадиева) С.М., 1928 г. р., местная, сибирская татарка
Ниязов В.Н., 1932 г. р., местный, сибирский татарин
Сайнтынов Ш.Ф., 1917 г. р., род. в д. Яланкуль, сибирский татарин,
бухарлык
Чумарова М.К., 1932 г. р., д. Куйгалы, *бухарлик*

д. Черналы

Камугина (Саидбаталова) Н.Х., 1961 г. р., род. в с. Уленкуль, с 1986 г.
проживает в Черналах, сибирская татарка
Муралиев К.Х., 1963 г. р., местный, сибирский татарин
Ниязова Г.М., 1923 г. р., местная, сибирская татарка
Рачапов М.Ш., 1932 г. р., местный, *бухарлик*,
Рачапова М.Т., 1916 г. р., местная, сибирская татарка
Рачапова Ф.Х., 1927 г. р., местная, сибирская татарка

д. Чеплярово

Авазова (Кутлахметова) Х.М., 1935 г. р., род. в д. Инцисс
Алсатаровна Ф.Х., 1954 г. р., род. в д. Черналы, сибирская татарка.
Ахмерова Г.Г., 1970 г. р., род. в с. Уленкуль, сибирская татарка
Речапов М.А., 1936 г. р., местный, сибирский татарин
Речапова Н.Х., 1959 г. р., местная, сибирская татарка
Раенбагина З.К., 1939 г. р., местная, сибирская татарка
Раенбагина Ф.С., 1931 г. р., местная, сибирская татарка
Садькова (Речапова) Г.Х., 1950 г. р., местная, сибирская татарка
Ташимова (Алялова) М.К., 1939 г. р., местная, сибирская татарка

Колосовский район

д. Тоскино

- Авазова Н.Х., 1952 г. р., местная, сибирская татарка
Мухамадеев Р.К., 1952 г. р., местный, сибирский татарин
Ниязов А.К., 1939 г. р., род. в д. Нарыпкино Тарского района Омской области, сибирский татарин
Чапаров К.А., 1938 г. р., род. в д. Нарыпкино Тарского района Омской области, в 1958 г. переехал в д. Тоскино, сибирский татарин
Чапаров Н.К., 1963 г. р., местный, сибирский татарин

**II. Смешанная зона расселения тарских
и курдакско-саргатских татар в XX в.**

Знаменский район

д. Качуково

- Зарипова (Иштырякова) Б.А., 1929 г. р., местная, сибирская татарка
Имьяминова Л.Ш., 1980 г. р., местная, сибирская татарка
Имьяминова (Юлаева) Р.А., 1956 г. р., местная, сибирская татарка
Курмушева (Авасбакова) С.З., 1920 г. р., местная, сибирская татарка
Ниязова Н.К., 1937 г. р., род. в д. Усть-Тамак, в д. Качуково проживает с 1958 г., сибирская татарка
Сайфулина Г.З., 1922 г. р., местная, сибирская татарка
Ташкеева М.С., 1936 г. р., местная, сибирская татарка
Хайрулина М.М., 1920 г. р., местная, сибирская татарка
Шарипова Х.А., 1923 г. р., местная, сибирская татарка

д. Малая Кова

- Баракула (Курмушева) Ф.М., 1958 г. р., местная, сибирская татарка
Курмушева В.С., 1923 г. р., род. в д. Летняя Тевризского района Омской области (в настоящее время деревня не существует. - М. Т), сибирская татарка
Курмушева (Шарипова) Н.М., 1927 г. р., род. в д. Нерпинка Тарского района Омской области, сибирская татарка
Курмушев М.А., 1925 г. р., местная, сибирская татарка

III. Курдакско-саргатские татары

Усть-Ишимский район

д. Ашеваны

Баулютова (Хабибуллина) А. Х., 1922 г. р., местная, сибирская татарка
Мурзаханова (Чемайтинова), 1940 г. р., род. в д. Эбаргуль, сибирская татарка

Хабибулина (Сагитулина) Ф.М., 1955 г. р., местная, сибирская татарка
Халитовна (Чемайтинова), 1938 г. р., местная, сибирская татарка
Янбаева (Янбаева) У.Х., 19243 г. р., местная, сибирская татарка

д. Ильчебага

Алинбаева (Сафина) С.А., 1959 г. р., местная, сибирская татарка
Мананова (Саитова) Т.С., 1956 г. р., род. в д. Утузы, в настоящее время проживает в Нижневартовске, сибирская татарка.

Саитова (Сайфуллина) З.Х., 1924 г. р., род. в д. Утузы, сибирская татарка
Сафина (Шарапова) М.С., 1929 г. р., местная, сибирская татарка

д. Тюрметяки

Алтынбаева (Конеева) М.М., 1929 г. р., местная, сибирская татарка
Маматулина (Чамалитдинова) М.С., 1930 г. р., род. в д. Ашеваны, сибирская татарка

Уразалиева Б.М., 1926 г. р., местная, сибирская татарка

Уразова (Айтмухаметова) З.Т., 1941 г. р., род. в д. Кучумово Усть-Ишимского района Омской области, сибирская татарка

д. Эбаргуль

Миргалиев М.М., 1969 г. р., местный, сибирский татарин

Миргалиева Р.Г., 1955 г. р., местная, сибирская татарка

Муратов И.А., 1927 г. р., местный, сибирский татарин

Муратова (Янбаева) Х.Я., 1954 г. р., местная, сибирская татарка

Назруллина (Шуратова) Х.А., 1919 г. р., род. в д. Эбаргуль, сибирская татарка

Уразов Б.Н., 1958 г. р., местный, сибирский татарин

Халилова С.С., 1935 г. р., род. в д. Б. Тебендя, сибирская татарка

Список иллюстраций

Вклейка

1. Ареалы расселения территориально-этнических групп татар Западной Сибири в конце XIX–XX вв. Карта составлена на основе [48, с. 10].

2. Населенные пункты татар Среднего Прииртышья, обследованные этнографическими экспедициями ОмГУ и Омского филиала ОИИФФ СО РАН по теме «Культура питания» в 1975 по 2003 гг. Карта составлена М.Н. Тихомировой.

3. Информатор У.С. Аминова демонстрирует помол зерна на ручном жернове (*тирмен*). Дерево, металл. Барабинские татары. Новосибирская область, аул Кошкуль Чановского района. Фото автора, 2003 г. Личный архив автора.

4. Информатор демонстрирует жбан (*чутьмек*). Керамика. Курдакско-саргатские татары. Омская область, д. Эбаргуль Усть-Ишимского района. Фото автора, 2001 г. Личный архив автора.

5. Информатор Ф.Н. Беялова помещает хлеб на под печи, используя деревянную лопату. Тарские татары. Омская область, д. Гузенево Муромцевского района. Фото автора, 2001 г. Личный архив автора.

6. Информатор Ф.Н. Беялова делает *шанги*. Тарские татары. Омская область, д. Гузенево Муромцевского района. Фото автора, 2001 г. Личный архив автора.

7. Информатор Р.Г. Миргалиева готовит лапшу. Раскатка сочня. Курдакско-саргатские татары. Омская область, д. Эбаргуль Усть-Ишимского района. Фото автора, 2001 г. Личный архив автора.

8. Изготовление лапши. Подсушивание сочней. Курдакско-саргатские татары. Омская область, д. Эбаргуль Усть-Ишимского района. Фото автора, 2001 г. Личный архив автора.

9. Изготовление лапши. Сочень накручивался на скалку, вдоль нее тесто разрезалось на две равные половины, они, в свою очередь, также еще один раз были разрезаны на более узкие части. Курдакско-саргатские татары. Омская область, д. Эбаргуль Усть-Ишимского района. Фото автора, 2001 г. Личный архив автора.

10. Изготовление лапши. Окончательное измельчение заготовок теста. Курдакско-саргатские татары. Омская область, д. Эбаргуль Усть-Ишимского района. Фото автора, 2001 г. Личный архив автора.

11. Информатор Р.Г. Миргалиева демонстрирует приготовление *баурсақов*. Замес теста. Курдакско-саргатские татары. Омская область, д. Эбаргуль Усть-Ишимского района. Фото автора, 2001 г. Личный архив автора.

12. Изготовление *баурсақов*. Выкатывание и разминание теста. Курдакско-саргатские татары. Омская область, д. Эбаргуль Усть-Ишимского района. Фото автора, 2001 г. Личный архив автора.

13. Изготовление *баурсақов*. Предварительная расстойка теста, поделенного и закатанного в четыре шара. Курдакско-саргатские татары. Омская область, д. Эбаргуль Усть-Ишимского района. Фото автора, 2001 г. Личный архив автора.

14. Изготовление *баурсақов*. Раскатка трех шаров в сочни и деление последнего, четвертого шара на 14 частей. Курдакско-саргатские татары. Омская область, д. Эбаргуль Усть-Ишимского района. Фото автора, 2001 г. Личный архив автора.

15. Изготовление полуфабриката *баурсақа*, называемого *урамой*. Курдакско-саргатские татары. Омская область, д. Эбаргуль Усть-Ишимского района. Фото автора, 2001 г. Личный архив автора.

16. Обжаривание полуфабриката *урамы* в масле. В процессе обжаривания его вращали, используя вилку, которую ставили в центр кольца. Курдакско-саргатские татары. Омская область, д. Эбаргуль Усть-Ишимского района. Фото автора, 2001 г. Личный архив автора.

17. *Урама – баурсақ*. Курдакско-саргатские татары. Омская область, д. Эбаргуль Усть-Ишимского района. Фото автора, 2001 г. Личный архив автора.

18. Изготовление *баурсақов*, называемых *қалач баурсақ*. Тесто скатывалось в жгуты, концы каждого закручивались в противоположные стороны. Курдакско-саргатские татары. Омская область, д. Эбаргуль Усть-Ишимского района. Фото автора, 2001 г. Личный архив автора.

19. Изготовление *қалач баурсақа*. Скрученный жгут складывался пополам и еще раз скручивался, затем его концы скреплялись. Курдакско-саргатские татары. Омская область, д. Эбаргуль Усть-Ишимского района. Фото автора, 2001 г. Личный архив автора.

20. *Қалач баурсақ*. Курдакско-саргатские татары. Омская область, д. Эбаргуль Усть-Ишимского района. Фото автора, 2001 г. Личный архив автора.

21. Сушеный кислый сыр – *ачегей*. Барабинские татары. Новосибирская область, аул Кошкуль Чановского района. Фото автора, 2003 г. Личный архив автора.

22. Конская колбаса – *казы/каслык*. Тарские татары. Омская область, д. Гузенево Муромцевского района. Фото автора, 2001 г. Личный архив автора.

23. Мука из предварительно обжаренных, а затем смолотых зерен (*талкан*). Барабинские татары. Новосибирская область, аул Кошкуль Чановского района. Фото автора, 2003 г. Личный архив автора.

24. Лепешки – *патыр/пәтер*. Курдакско-саргатские татары. Омская область, д. Тюрметяки Усть-Ишимского района. Фото автора, 2001 г. Личный архив автора.

25. *Чалбак – баурсак*. Курдакско-саргатские татары. Омская область, д. Эбаргуль Усть-Ишимского района. Фото автора, 2001 г. Личный архив автора.

26. *Баурсақи*, называемые *кәбәч баурсак*. Курдакско-саргатские татары. Омская область, д. Эбаргуль Усть-Ишимского района. Фото автора, 2001 г. Личный архив автора.

27. *Калач баурсак*. Курдакско-саргатские татары. Омская область, д. Эбаргуль Усть-Ишимского района. Фото автора, 2001 г. Личный архив автора.

28. *Самса/сумса* – обжаренное изделие с начинкой вроде пирожка. Курдакско-саргатские татары. Омская область, д. Эбаргуль Усть-Ишимского района. Фото автора, 2001 г. Личный архив автора.

29. Поминальная пища. На стол были приготовлены обжаренные изделия из теста – *баурсақи/паурсақи*, *қалач баурсак/қалач паурсак*, конфеты, булочки, порезанные огурцы, яблоки. Тарские татары. Омская область, д. Тоскино Колосовского района. Фото С.Н. Корусенко. 2003 г.

30. Подготовленный поминальный стол перед молитвой, 100 дней. На стол были приготовлены обжаренные изделия из теста – *кәбәч баурсак*, *қалач баурсак*, изделие с начинкой вроде пирожка – *самса/сумса*, конфеты, порезанные яблоки. Курдакско-саргатские татары Омская область, д. Эбаргуль Усть-Ишимского района. Фото автора, 2001 г. Личный архив автора.

31. Поминальный стол, закрытый тканью перед молитвой. Барабинские татары. Новосибирская область, аул Кошкуль Чановского района. Фото автора, 2003 г. Личный архив автора.

Приложение

1. Карта современного административного деления Омской области // Атлас Омской области. – М., 1996. – С. 6.

2. Котел (*казан/қасан*) и подставка (*таган*). Металл. Тарские татары. Омская область, с. Уленкуль Большереченского района. Фото автора, 2000 г. Личный архив автора.

3. Котлы (*өч аяқ*). Металл. Тарские татары. Омская область, с. Уленкуль Большереченского района. Фото автора, 2000 г. Личный архив автора.

4. Сосуды (*куса* или *таңқан*). Тарские татары. Омская область, с. Уленкуль Большереченского района. Фото автора, 2000 г. Личный архив автора.

5. Таз и кувшин для омовения рук (*кумган*). Металл. Тарские татары. Омская область, с. Уленкуль Большереченского района. Фото автора, 2000 г. Личный архив автора.

6. Маслобойка (*көбе/гебе*) с мутовкой (*пешек/тышкан*) и крышкой (*қапак*). Дерево. Курдакско-саргатские татары. Омская область, д. Ашеваны Усть-Ишимского района. Фото автора, 2001 г. Личный архив автора.
7. Квашня (*икмәк цыяк*). Дерево. Тарские татары. Омская область, с. Уленкуль Большереченского района. Фото автора, 2000 г. Личный архив автора.
8. Миска для жидкой пищи (*цара*). Дерево. Тарские татары. Омская область, с. Уленкуль Большереченского района. Фото автора, 2000 г. Личный архив автора.
9. Туес (*тейәс*). Береста. Тарские татары. Омская область, с. Уленкуль Большереченского района. Фото автора, 2000 г. Личный архив автора.
10. Корыто (*ашлау*). Дерево. Тарские татары. Омская область, с. Уленкуль Большереченского района. Фото автора, 2000 г. Личный архив автора.
11. Печь для хлеба и кухонная утварь. Тобольские татары. Тобольская губерния Тобольский уезд. Копия рисунка из книги, видимо, конца XIX – начала XX вв. (? М Т.). Выполнена простым карандашом студентами историко-филологического факультета ОмГУ в 1976 г. в библиотеке Тобольского государственного историко-архитектурного музея-заповедника. Хранится в архиве МАЭ ОмГУ. Ф. I. МЭЭ ОмГУ. П. 2–15. Л. 122.
12. Печь для хлеба. Тюменско-туринские татары. Тобольская губерния Тюменский уезд. См. № 11. Л. 118.
13. Дворовая печь для хлеба (*икмак миц*), плита и утварь. Дворовая печь сложена из необожженного кирпича. Кирпич изготавливают татарки, плита металлическая, фабричного производства. Из утвари на переднем плане рядом с печью хранятся: деревянная лопата для хлеба, изготовленная в домашних условиях; специальный веник для подметания пода, его рабочая часть изготовлена из мочала, а ручка – деревянная); металлическая кочерга для сгребания углей. На заднем плане – кухонная часть, где хранится утварь: металлические дуршлаги, шумовка, кастрюли, под столом деревянные формы, выполненные в виде чашек для хлеба; формы изготовлены в домашних условиях. Заболотные татары. Тюменская область, с. Лайтамак Тобольского района. Фото автора, 2004 г. Личный архив автора.
14. Дворовая печь с плитой (*миц*). Печь изготовлена из кирпичей, плита фабричного производства. Тарские татары. Омская область, д. Гузенево Муромцевского района. Фото автора, 2001 г. Личный архив автора.

Содержание

Введение	3
Глава I. Хозяйственная деятельность татар Среднего Прииртышья в конце XIX–XX веке.....	15
Глава II. Культура питания татар Среднего Прииртышья в XX веке	
§ 1. Меры веса, объема и длины	21
§ 2. Утварь и посуда	22
§ 3. Очаги и печи для приготовления пищи	28
§ 4. Молоко и продукты его переработки.....	30
4.1. Молоко, молозиво, сливки.....	31
4.2. Кисломолочные продукты.....	33
4.3. Коровье масло.....	37
§ 5. Мясные продукты и блюда	38
5.1. Субпродукты.....	42
5.2. Колбасы.....	42
§ 6. Рыбные продукты и блюда	45
§ 7. Растительная пища и блюда.....	47
7.1. Злаковые растения.....	47
7.2. Травы, ягоды и грибы	66
7.3. Овощи	67
§ 8. Пищевые жиры	69
§ 9. Напитки	70
9.1. Кисломолочные напитки	70
9.2. Чай и чайные напитки.....	71
9.3. Сладкие напитки.....	72
9.4. Слабоалкогольные и алкогольные напитки	72
§ 10. Трапеза и ее виды	73
10.1. Пища и трапеза в семейной обрядности.....	74
10.2. Пища и трапеза в обрядах и праздниках годового цикла....	84
§ 11. Представления и приметы, связанные с пищей и посудой.....	86
§ 12. Изменения в пище и питании во второй половине XX века... ..	87
Глава III. Формирование и развитие культуры питания татар Среднего Прииртышья	
§ 1. Молоко и продукты его переработки.....	91
§ 2. Мясные продукты и блюда	97
§ 3. Растительная пища и блюда.....	103
3.1. Злаковые растения.....	103
3.2. Употребление ягод	118

§ 4. Напитки	119
4.1. Кисломолочные и слабоалкогольные напитки	119
4.2. Чай и блюда на его основе.....	121
§ 5. Влияние религиозных верований на культуру питания татар Среднего Прииртышья.....	122
5.1. Пищевые запреты, предписания в исламе и их отражение в пище.....	122
5.2. Влияние доисламских верований на пищу	128
§ 6. Представления, связанные с пищей и трапезой, их символика в различных обрядах татар Среднего Прииртышья	131
Заключение	148
<i>Источники</i> из архива Музея археологии и этнографии (МАЭ) Омского государственного университета имени Ф.М. Достоевского ..	153
<i>Литература</i>	156
<i>Список сокращений</i>	176
Приложения	
Иллюстрации	177
Географический указатель.....	184
Административно-территориальная принадлежность населенных пунктов, упоминающихся в работе.....	187
Алфавитный предметный указатель (<i>татарские названия</i>)	190
Тематический предметный указатель (<i>русские названия</i>)	210
Список основных информаторов	222
Список иллюстраций:	
Вклейка (<i>после с. 90</i>).....	226
Приложение	228

Научное издание

Тихомирова Марина Николаевна

**КУЛЬТУРА ПИТАНИЯ ТАТАР СРЕДНЕГО ПРИИРТЫШЬЯ:
ПРОБЛЕМЫ ФОРМИРОВАНИЯ И ЭТНОКУЛЬТУРНЫХ СВЯЗЕЙ**