

**М.Н. Тихомирова**

Россия, Омск

Институт археологии и этнографии СО РАН

**Локальные черты в традиционной системе питания татар окрестностей г. Томска в последней трети XX – начале XXI в.**

Изучение локальных различий и местной специфики этнических культур является одной из важных задач этнологии. Несмотря на процессы унификации, которые в настоящее время все активнее охватывают жизнь современного человека, вариативность этнической культуры сохраняется. Национальные, традиционные, локальные элементы остаются в культуре питания, так как она функционирует в сфере семьи.

Целью данной статьи являются выявление отличительных элементов в пище и питании сельских татар, проживающих в окрестностях г. Томска и рассмотрение причин их возникновения. Недалеко от г. Томска (от 5–6-ти и до 30-ти км) расположены деревни Барабинка, Казанка, села Калтай, Тохтамышево, д. Черная Речка и бывшая д. Эушта (с 2005 г. район города), в которых исторически проживало тюркоязычное население, сформировавшее одно из локальных подразделений томских татар [Томилов, 1983. С. 8].

Пища татар, перечисленных поселений, изучалась томскими учеными М.А. Абдрахмановым (1959), Н.А. Томиловым (1980), М.С. Усмановой (1987). Сбор информации по традиционной пище осуществлялись этнографическими экспедициями ТГУ 1970–1972 гг. [Архив МАЭС ТГУ. МЭЭ ТГУ. 74 П, 79 П, 94 П, 98 П]. В 2016 г. автор статьи собирала сведения по традиционной пище и современному питанию у населения деревень Барабинка и Черная Речка, с. Тохтамышево и бывшей д. Эушта. Эти материалы являются основным источником для написания этой статьи.

В общих чертах, состав национальных блюд, технология их приготовления у данной группы соответствует единым традициям, характерным для всех западносибирских татар [подробнее см. Томилов, 1980. С. 182–187, 192–193].

Однако, помимо общих для всего этноса элементов, нам удалось выявить некоторое число примеров специфики кухни данной группы. Ярким примером являются два близких по технологии приготовления блюда – *чак-чак* и *калэвэ (кальва)*. Оба бытовали у татар в 1970-ые гг. [МАЭС ТГУ. МЭЭ ТГУ. 74 П. К. 917, 921, 923, 942–943]. В общих чертах эти изделия представляют собой куски обжаренного теста разной величины, залитые сиропом. На этом их сходство заканчивается. В настоящее время они различаются по использованию, составу теста, технологическим операциям. *Чак-чак* считается блюдом для обрядов (свадьбы и др.), праздников, правда, на практике все иначе – оба изделия могут приготовить для торжественной трапезы. *Чак-чак* является более дорогим и трудозатратным. Его готовит опытная женщина. *Калэвэ (кальва)*, по словам информаторов: «делается на скорую руку».

*Чак-чак* выпекается из сдобного пресного теста, замешиваемого из большого количества яиц, масла и майонеза; по плотности оно мягкое. Тесто на *калэвэ (кальва)* заводится из яиц, муки, соды, воды, а по консистенции оно получается плотным и тугим.

Важнейшее технологическое различие между этими двумя сладкими изделиями в том, что *чак-чак* приготавливается в двух разогретых жирах. Сначала помещают в не раскаленный жир, где тесто разбухает и становится довольно крупным, а потом – во фритюр, где куски обжариваются. Тесто для *калэвэ (кальва)* мелко режется, как на лапшу, и готовится во фритюре.

Далее, в обоих случаях, готовые кусочки теста перемешиваются в медово-сахарном сиропе, и потом из массы формируются горки разных форм.

Изготовление блюда *чак-чак* с похожей технологией приготовления зафиксировано только в Ижморском и Юргинском районах Кемеровской области у потомков волгоуральских татар. В остальных территориальных и локальных подразделениях этноса *чак-чак* готовят также, как у рассмотренной группы стряпают *калэвэ (кальва)*. Поэтому мы наблюдаем интересный случай существования двух похожих блюд, но приготовленные

немного разной технологией. Отметим, что оба изделия произошли из кухни волго-уральских татар. *Каләвә (кальва)* здесь готовят также, как стряпали казанские татары *бухар каләвәсә* [Воробьев, 1953. С. 335–336].

Интересно, что в этнографических сборах 1970-х гг. между этими двумя блюдами почти нет различий ни в ингредиентах, ни в технологии обжарки. Нам не известно, может ли это быть из-за некачественного сбора информации, или между блюдами в то время еще не было перечисленных выше различий, за исключением названия и размеров кусочков теста [МАЭС ТГУ. МЭЭ ТГУ. 74 П. К. 942 и др.].

Среди особенностей в выпечке у рассматриваемого населения, отметим другие характерные элементы. Они известны у еще одной локальной группы томских татар, также проживающей в Томском Приобье, – калмаков. Предположительно, они появились у них в результате контактов с группой татар, о которых мы пишем [Тихомирова, 2017. С. 258–259].

Татарки готовят булочки из дрожжевого теста с помадкой из сметаны, муки, сахара (*лячинка*). Изделие *саңса / урама*, представляющее собой полоски, закрученные в спираль, сейчас готовят из сдобного дрожжевого теста, хотя татары повсеместно в Западной Сибири делают из пресного. Согласно полевым материалам 1970-х гг., в те годы изучаемое население делало это изделие как все – из пресного теста [МАЭС ТГУ. МЭЭ ТГУ. 74 П. К. 938, 945 и др.]. К настоящему времени произошла смена в рецептуре.

Еще, в отличие от большинства западносибирских татар, здесь сохраняется традиция обжаривания теста в смеси жиров из растительного масла и животного жира, а еще топленого масла. Благодаря такому комбинированию, тесто меньше впитывает жир.

В 2016 г. среди всех видов мяса жители предпочитали конину, хотя почти все держали крупный рогатый скот. Его продавали и за вырученные деньги покупали то мясо, которое больше всего любили. В это время в большинстве населенных пунктов западносибирских татар конину практически перестали употреблять из-за дорогого содержания лошадей. Самым известным блюдом, которое готовили татары окрестностей г. Томска из конины была колбаса (*казы*). Благодаря близости к городу, ее продавали горожанам.

Томские татары готовили разные виды плова: с мясом, сладкий (с курагой и изюмом), но самый интересный в плане специфики является с горохом. Ни в какой другой локальной группе нами не был зафиксирован подобный плов. Использование в плове бобовых известно у народов Средней Азии. Появление его у татар, проживающих в районе г. Томска могло быть связано с бухарцами, проживающих в окрестностях города.

В настоящее время ряд отличительных черт в пище томских татар сформировались в советский период в послевоенные годы из-за близости к городу. Это предопределило хозяйственную специализацию ряда поселений, связанную с производством продуктов питания, что нашло отражение в пище жителей. Так, бывшая д. Эушта специализировалась на молочном животноводстве, а в д. Черная Речка наибольшее развитие получило тепличное овощеводство. Поэтому в 2010-ые гг. в Эуште у населения еще было развито производство молочных продуктов для продажи горожанам, а также для собственного питания. Хотя в эти годы в других подразделениях татар повсеместно происходило сокращение молочного производства и уменьшение количества молочных продуктов в питании. В д. Черная Речка, благодаря специализации на овощах, получило распространение использование в супе для поминок, наряду с картофелем, еще и моркови, иногда репки, свеклы. Считалось, что репка улучшает вкус бульона, а для его осветления клали лук в кожуре.

Добавим, что в суп, приготовляемый на поминках, некоторые жители во всех обследованных населенных пунктах клали домашнюю лапшу, нарезанную квадратиками, а не соломкой. Аналогичную традицию мы наблюдали в пригородных поселениях г. Тюмени (Ембаево, Тураево).

Таким образом, можно сделать следующие выводы: 1) Большая часть особенностей наблюдается в выпечке, что можно объяснить ее разнообразием. Блюда *чак-чак* и *каләвә (кальва)* являются не местными по происхождению и получили распространение в поселениях данной группы в результате переселений волго-уральских татар [Томилов, 1983.

С. 23. Таб. 5]. 2) Некоторое число отличительных элементов в пище и питании татар появилось в результате активизации экономических связей между деревнями и городом. Схожая ситуация была с питанием татар в других поселениях, также расположенных недалеко от городов (например, г. Тюмень Тюменской области и с. Ембаево, д. Тураево; г. Югра Кемеровской области и д. Зимник).

#### **Список литературы**

Абдрахманов М.А. К вопросу о закономерностях диалектно-языкового смешения (на материале тюркского говора д. Эушты Томского района Томской области). Дис. на соискание ст. канд. ист. наук. Томск, 1959.

Архив МАЭС ТГУ. МЭЭ ТГУ. 74П, 79 П, 94 П, 98 П.

Воробьев Н.И. Казанские татары (Этнографическое исследование материальной культуры дооктябрьского периода). Казань, 1953.

Тихомирова М.Н. ПМА. Т-90–Т-91. 2016 г. Д. Барабинка, Черная Речка, с. Тохтамышево, г. Томск (Эушта).

Тихомирова М.Н. Традиционная пища татар Кемеровской области в настоящее время // Вестник Омского университета. 2017. №4 (16).

Томилов Н. А. Очерки этнографии тюркского населения Томского Приобья: этническая история, быт и духовная культура). Томск, 1983.

Томилов Н. А. Этнография тюркоязычного населения Томского Приобья: хозяйство и материальная культура. Томск, 1980.

Усманова М. С. Поездка в к сибирским татарам пригородных деревень Черная Речка и Барабинка Кафтанчиковского сельсовета Томского района : полевой дневник № 1-3, июль 1987 г. // Архив МАЭС ТГУ. Д. 1208.