Р.С.Нурмухаметова, М.Р.Саттарова
Казанский (Приволжский) федеральный университет

Отражение лексики питания в обычаях и традициях тюркских народов

лексика пищи, обычаи, традиции, татары, уйгуры

Пища обладает первостепенной важностью для всех народов. Она бывает разная: одни блюда употребляются каждый день, другие только по праздникам и в особых случаях. Повседневная пища поддерживает жизненные силы человека, она подвержена большим изменениям из-за влияния других культур. Обрядовая пища, прежде всего, несет смысловое значение и поэтому долго сохраняет архаичные формы и самобытные черты. В отличие от каждодневной пищи, обрядовые блюда превращаются из объекта питания в инструмент магических действий. Однако со временем меняется смысловая нагрузка определенных обрядовых блюд, некоторые забываются, а иные, потеряв свой праздничный статус, переходят в повседневный рацион и т.п. Несмотря на все изменения в материальной жизни общества, в осовремененных ритуалах и обрядах можно найти следы прошлого и тем самым определить связь времен.

У каждого народа есть обычаи и традиции. Многие из них – необычные и уникальные, а некоторые являются общими у ряда народов. Но ни один из них не проходит без праздничного застолья. С древних времен в течение года совершались определенные календарные и семейные обряды, в ходе которых люди готовили ритуальную пищу и устраивали торжественную трапезу. Изучение пищи, связанной с обрядами и традициями, представляет отдельный аспект исследования феномена народной культуры. Цель настоящей статьи – фрагментарное описание названий некоторых традиционных блюд, используемых при выполнении какого-либо обряда, во время народного или религиозного праздника на примере татарского и уйгурского языков. Материалами исследования посслужили словари татарского языка и интернет-ресурсы.

Две исследуемые тюркские кухни – татарская и уйгурская, хотя и разнятся между собой, что объясняется неодинаковыми природными условиями, сохраняют некоторые общие черты древней кухни кочевых тюрков.

Татары проживают практически везде: встречаются они от Тамбова до Омска, от Перми до Кирова, в Астрахани и в зарубежных странах. А основная территория расселения уйгуров – северо-восточная часть Китайской Народной Республики (Восточный Туркестан или Синьцзян-Уйгурский автономный район) и приграничные районы Казахстана и Киргизии. Религия этих народов – ислам. У татар есть и обращенные в православие группы. Культура и традиции татар и уйгуров связаны как с религией, так и со светской жизнью.

Национальная кухня татарского и уйгурского народов является своеобразным памятником материальной культуры. Они синтезируют в себе взаимовлияния Запада и Востока, древность и современность, к тому же, в них проявляется великое мастерство и гармония вкуса. Блюда этих кухонь настолько разнообразны, что в рамках одной статьи охватить все не представляется возможным.

Татары издавна занимались земледельческим хозяйством и животноводством, что и поспособствовало преобладанию в национальных блюдах мучных, мясных, молочных продуктов, зерновых, бобовых культур и различных круп. А основная пища уйгуров – растительная с добавлением мяса, молока и молочных продуктов.

У уйгуров в числе первых блюд распространена *шурпа* – бульоны, супы с рисом, овощами и т.п. Они приправляются свежей зеленью или кореньями. Самые популярные виды *шурпы* готовятся из баранины, говядины, курицы, утки, гуся и голубя (в ле-

чебных целях). Среди них: *ак шурпа* ‘белая шурпа’ (готовится из баранины с луком и кармучом (разновидность зиры)); *япракча ит шурпасы* ‘мясная шурпа’ (готовится с маленькими кусками (как листья) мяса, с приправами, овощами, с луком и чесноком); *итле йомырка шурпасы* (мясная шурпа с яицом); *ат ите шурпасы* (шурпа с кониной); *күп хурушлы шурпа* (шурпа с большим количеством приправ); *күгәрчен шурпасы* (шурпа из голубятины); *тавык шурпасы* (куриный бульон); *катык шурпасы* (шурпа с катыком); *карбыз шурпасы* (шурпа из арбуза); *калигач тили* (лапша в форме языка ласточки); *узмя суюк аш* (суп-рванцы); *йейип узуп ташлаш* (суп-рванцы с раскатанным тестом) *халиваш* (суп с тестом, порезанным большими квадратиками); *омач* (суп с протертым тестом) и т.п. Одна из разновидностей *омача* – *сумуляк* готовится в качестве поминального блюда. Самым любимым и распространенным блюдом уйгурской кухни является *лагман* – длинная лапша, приготовленная из тонких нитей теста растянутых из толсто нарезанных жгутов, подающаяся со специально приготовленным подливом.

У многих тюркских народов имеется блюдо под названием *шурпа, шорба, сурпа* или *чурпа*. В татарском языке данное заимствованное слово звучит как *шулпа* и имеет значение ‘бульон’. У современных татар очень популярны бульоны из курицы и говядины. А также бульоны готовятся из мяса других домашних птиц (гуся, утки), баранины, конины. Отдельно бульон как самостоятельное блюдо редко используется, обычно на бульоне готовятся различные супы с разными заправками (с лапшой, крупами, затирухой, овощами и т.п.): *токмачлы аш* ‘суп-лапша’, *дөге өйрәсе* ‘суп с рисом’, *карабодай өйрәсе* ‘суп с гречкой’, *чөгендер ашы* ‘суп со свеклой’ (борщ), *умач* ‘суп-затируха’, *чумар* ‘суп с клецками’ и т.п. Суп-лапша у татар является традиционным – его подают в качестве первого блюда во всех праздниках. Есть обычай *килен токмачы* – невеста первый день после свадьбы делает домашнюю лапшу и угощает гостей.

Уйгуры часто готовят *плов*. В основном это блюдо гостей. Татары тоже любят *плов*, однако данное блюдо у них обыденное, чем праздничное. Раньше татары плов готовили к свадьбам, об этом упоминается в труде К.Фукса [Фукс 1991: 73].

Татарская кухня славится выпечкой – своеобразными мучными изделиями: *пәрәмәч* ‘перемеч’, *өчпочмак* ‘треугольник’, *кыстыбый*, *катлама* ‘рулет, слойка’, *вак бәлеш* ‘мелкие белиши’ и т.п.

Татарский свадебный стол украшает *бал-май* ‘масло с медом’, *чәк-чәк* ‘чак-чак’, *пәхләвә* ‘пехлеве’, *кош теле* ‘птичьи языки’, *гөбәдия* (губадия – высокий сдобный пирог с многослойной начинкой), *талкыш кәләвә* ‘талкыш калеве’; готовят *кияү пилмәне* (мелкие пельмени), *каклаган каз* ‘вяленый гусь’, *казылык* ‘вяленая колбаса’, *шулпалы зур бәлеш* ‘большой гусиный белиш с бульоном’ и т.д. Раньше пекли *коймак* ‘оладьи’, *белен* ‘блины’, *кабартма* ‘пончик’, а также *баурсак* (мучные шарики, обжаренные в масле), *юка* (тонкий лаваш), *төче күмәч* (испеченная в масле булка из пресного теста) и т.д.

В пище уйгуров также преобладает мучная основа. Хлеб пекут в виде лепешек из кислого и пресного теста, круглых, плоских или выпуклых с дырой посредине. Самый питательным хлебом считается хлеб, испеченный в тандыре, потому что он впитывает в себя жар «живого огня». В уйгурской кухне более сорока способов приготовления хлеба. Распространено приготовление пирожков (самса) с тыквой, с луком, с мясом.

Уйгурские мучные блюда имеют символическое значение. Например, ***манты*** называют блюдом джигитов. ***Чощуря*** – пельмени, готовят молодоженам на второй день бракосочетания как символ – пожелание многодетности и благополучия. *Чощуря* могут подавать как первое и как второе блюдо. На праздники принято в котле выпекать сдобные печенья разных сортов, в частности *санза*.

Обычно религиозные праздники у татар и уйгуров очень похожи между собой. Известным религиозным праздником является Курбан-Байрам. В этот день верую-

щие должны обязательно принести в жертву животное, а также посетить мечеть и раздать там милостыню. У татар еще проводится Курбан ашы (званый обед), где гостей угощают праздничными блюдами и блюдами из мяса жертвенного животного.

21 марта тюркоязычные народы отмечают Навруз – праздник весеннего равноденствия, новый год по-мусульмански. У уйгуров праздник имеет древние корни, а в Татарстане он в советские времена был забыт и данный праздник начали отмечать только в последнее время.

Среди обрядов самым сохранившимся и консервативным является обряд похорон. И у татар, и у уйгуров после похорон проводятся поминки в три, семь, сорок дней и год после смерти человека. В эти дни также накрывается стол, обычно он мало чем отличается других праздничных застольев.

У татар есть выражение «Гомернең өч туе» (букв. ‘три свадьбы жизни’), т.е. первая свадьба – бәби туе ‘рождение ребенка’, вторая – яшьлек туе ‘бракосочетание’, третья – гомернең соңгы туе ‘погребение’, начало всех этих циклов в жизни человека приравнивается празднику [Хасанова 2010: 38-47]. Во всех этих мероприятиях готовились специальные блюда, но некоторые из них нынче утратили свою актуальность. Например, роженице готовили *әлбә* – сладкую кашу из муки. У тюркоязычных народов Дагестана роженицу также кормили *мучной кашей* (дахни, хашил), обильно политой урбечем, медом и маслом [Рамазанова].

Таким образом, праздничная и обрядовая пища татар и уйгуров многочисленна, среди них довольно большое количество своеобразных блюд. Однако заметны и следы далекого общего прошлого.

В настоящее время, наряду с самобытностью в питании татар и уйгуров, следует отметить распространение блюд соседних народов, что свидетельствует не только об общности природных, общественно-политических условий, но и о неразрывности этнокультурных традиций.

Традиционные блюда выступают как атрибуты семейно-бытовых, календарных и религиозных обрядов; они сопровождают свадьбы, праздники и другие торжества. Со временем в процессе трансформации ряда обрядов, происходит замена сопровождающих их блюд. Однако значение сохраненных блюд остается прежним.

По мнению Р.К.Уразмановой, традиционные общественные обряды и праздники татар изучены слабо [Уразманова 2001: 11]. Поддерживая и продолжая мысль известного ученого, хотим отметить, что нынче назрела потребность в изучении лексики обрядов и традиций в сравнении с другими тюркскими народами. Надеемся, данный труд будет скромным вкладом в сравнительное изучение родственных этнокультур.

Литература

Рамазанова З.Б. Традиционная обрядовая и праздничная еда у народов Дагестана / З.Б.Рамазанова. Режим доступа: http://www.rusnauka.com/17_AND_2011/Istoria/4_89530.doc.htm (Дата обращения 05.09.2017).

Уразманова Р.К. Обряды и праздники татар поволжья и Урала (годовой цикл. XIX – нач. XX вв.) / Р.К.Уразманова. – Казань: Изд-во ПИК «Дом печати», 2001. – 196 с.

Фукс К. Казанские татары в статистическом и этнографическом отношениях. Краткая история города Казани / репринт. воспроизведение с изданий 1844 и 1905 гг. с приложением предисловия Н. Ф. Катанова к изданию 1914 г. / К.Фукс. – Казань: Фонд ТЯК, 1991. – 210 с.

Хасанова Ф.Х. Татарская лингвокультурология: концепт «туй» в татарской языковой картине мира / Ф.Х.Хасанова. – Казань: Ихлас, 2010. – 2002 с.

http://uighur.kg/about-the-uighurs/customs-and-traditions/

http://uighur.kg/about-the-uighurs/national-cousine/