



Когда речь заходит о татарских национальных блюдах, то самым первым называют прямяч. Красивая хрустящая корочка, вкусное, тающее во рту тесто, свежее мясо, непередаваемый вкус. Недаром наши русские и мордовские друзья никогда не отказываются от такого угощения и просят еще. В своих исследованиях татарских сел Мордовии кандидат исторических наук Любовь Николаевна Щанкина много места уделила питанию татар-мишарей. Несмотря на то, что татарско-мишарская кухня в последние десятилетия обогатилась как количественно, так и качественно, она не потеряла своей самобытности. Большое значение в питании у мишарей имел хлеб (икмэк), а также пресные лепешки (кумэч), катлама, орешки (чигелдэк).

Распространенными у татар-мишарей были мучные изделия: бэлеш, прямяч – с разными начинками, шэнгэ – с картофельным пюре, ак куз или сумса – с творогом, эчпочмак – с мясом, крник – с начинкой из калины и яблок.

И все же основу традиционной кухни составляли и до сих пор составляют жидкие блюда (шурба) – постные щи (эшти) и щи с мясом (итле эшти), а также лапша (салма), которая была характерна и для мордвы. Разновидностью салмы являлся суп с клецками (чумар). В питании татар отмечается широкое употребление мяса (конины, говядины, баранины, птицы).

В большинстве татарских семей пища всегда была свежей и горячей, что, несомненно, оказывало положительное влияние на здоровье членов семьи. Пищевые продукты хранились в отведенных для этого местах, а скоропортящиеся – содержали в холоде. Большое место в пищевом рационе татар-мишарей принадлежало молоку и молочным продуктам. Коровье молоко шло в пищу в сыром, кипяченом, топленом и квашеном виде. Из топленых в духовой печи сливок получали «пешкэн каймак», для получения которых цельное молоко, а иногда и свежие сливки кипятили в широкогорлом сосуде в печи, чтоб запеклась пенка, затем ставили в погреб. Через несколько дней отстаивался толстый густой слой сливок, который и подавался к столу как вкусное лакомство. Наиболее широко использовали в питании кислое молоко («катык»). Сделать хороший катык – целое искусство. Повсеместно летом в жаркую погоду пили айран («арян»), который хорошо утолял жажду.

Сельчане сообщали о рекомендациях, запретах, которые должен соблюдать каждый мусульманин. Как говорит Ш.А. Алыкова из села Яндовище Инсарского района, воду в ведре дома нельзя оставлять открытой, надо накрывать крышкой или чистым полотенцем. Когда приносят воду из колодца, надо сказать:

«Бисмилляхи-ррахмани-ррахим». Когда садятся есть, говорят эти же слова, тогда еда пойдет на пользу, иначе «накормишь шайтана».

Из молока мишари готовили сыр («корт»), его заготавливали и на зиму, так как хорошо просушенный сыр хранился довольно долго. Делали его так: молоко кипятили до полного выпаривания сыворотки, после чего получалась красновато-коричневая масса, сладковато-кислая на вкус, пористая и эластичная, распадающаяся на губчатые кусочки. Такой сыр употреблялся как лакомство, но чаще его смешивали с маслом и подавали к чаю, а иногда из него изготавливали вкусное лакомство – кортлы-май: корт варили с медом, а затем застывшую довольно твердую массу заливали еще маслом. Кортлы-май укладывали в чашечки или масленки и сверху украшали орехами и цукатами. Такое лакомство готовили только к праздничному столу

Рыбные продукты в питании татар-мишарей в прошлом занимали весьма скромное место, кроме тех мест, где они жили на берегах рек и имели рыбу в больших количествах. Мишари Ельниковского района употребляли рыбу только в неурожайные годы и ловили из рек Мокши и Сухой Урей. Ее варили, жарили, вялили, солили на зиму. Из рыб наиболее любимой считается лещ, которого татары-мусульмане называют «корбан балык» (буквально «жертвенная рыба»).

Большой популярностью у татар-мишарей пользуются яйца («йомырка») домашних птиц, в основном куриные. Готовили также яичницу, но реже, чем мордва и русские. В прошлом, как говорят старожилы татарских сел, когда ждали гостей, то варили яйца в самоваре: их заворачивали в чистое полотенце, затем открывали крышку самовара и опускали, а сверху закрывали крышкой.

Важное место в питании татар принадлежит растительным блюдам, весной и летом в большом количестве ели зеленый лук и огурцы; осенью и зимой из заготовленных овощей ели лук, капусту, морковь, редьку, репу, тыкву, свеклу, но, по сравнению с мордвой и русскими, мишари значительно меньше занимались заготовкой овощей впрок. Начиная с середины XIX века большое значение в питании татар приобрел картофель («картук», «йералма»). Он стал любимым блюдом. Повсеместно картофель варили в чугунах вместе с кожурой, который во время еды очищали, макали в соль и ели с катыком или айраном.

В деревне Татарская Велязьма Атюрьевского района из картофеля готовили особое блюдо: его терли, выжимали из массы сок, затем мешали с яйцами и ставили в печь до полного приготовления. В качестве начинки для печеных изделий (эчпочмак, бэлеш и т.д.) картофель конкурировал с такими крупами, как пшено, гречка, рис.

Чай для татар является национальным напитком и символом гостеприимства. Во время сбора полевого материала жители татарских сел охотно приглашали своих гостей-ученых к столу, так как человек, зашедший в дом, считался гостем («кунак»), напоить его чаем – первое дело хозяев. Крестьяне заваривали чай из разных трав: душицы, зверобоя, мяты («мэтрушкэ»), шиповника («аю камыр»), листьев калины, клубники, черной смородины. Один из жителей из Татарской Пишли Рузаевского района рассказал, что у бедных чашек раньше не было, и чай пили из маленьких банок.

Рассказ о традиционном питании татар-мишарей Мордовии продолжим в следующем номере.

Подготовила Альбина Давыдова