



Разве можно представить нашу татарскую кухню без мясных блюд? Конечно, же нет. Мясо занимает большое место в питании татар.

Именно поэтому в хозяйствах татар-мишарей держали коров, почти в каждом – по несколько лошадей, овец и коз, до нескольких десятков кур. Особо мишари заботились о лошадях, детям с детства прививались навыки по уходу и обращению с ними. Татары считались хорошими животноводами.

Основными возделываемыми культурами у татар-мишарей, как и у других народов края, были зерновые (рожь, пшеница, овес), кроме этого выращивали подсолнечник и на продажу – махорку. Огородничество у мишарей было развито сравнительно слабо, оно получило распространение только с 1950-х гг. Из плодовых деревьев сажали яблони, вишню, из кустарниковых — черную смородину, малину. Кандидат исторических наук Любовь Николаевна Щанкина делает вывод, что, судя по собранному материалу, татары-мишари употребляли больше жиров, чем другие народы Мордовии. Жиров употреблялось три типа: сало, масло и растительные жиры.

В значительных количествах мишари использовали баранье, затем говяжье или конское сало («йылкымай») особенно внутреннее. По сведениям жителей Лямбирского района, предпочтительнее конское сало, так как зимой оно не замерзнет и очень полезно для организма. Особенно ценилось сало молодых лошадей и крупных жеребят.

Употреблялось также гусяное сало.

Обычно сливочное масло («ак май») изготавливали в каждом хозяйстве, где имелась корова. Топленое масло – («сары май» – желтое масло) употреблялось реже, только в кушаньях и приготавливали чаще летом (когда сливочное труднее хранить). Сливочное масло, изготавливаемое татарами, считалось в крае лучшим по качеству. На него всегда был большой спрос. Масла богатые татары употребляли гораздо больше, среднее же крестьянство большинство масла принуждено было продавать, используя оставшееся только как приправу.

Растительные жиры употреблялись преимущественно бедняками, причем надо сказать, что при первой возможности их заменяли животными. Из растительных масел чаще употреблялось конопляное, которое изготавливалось самими мишарями, и реже подсолнечное, которое в большинстве случаев было привозным и более дорогим. По сведениям М.Х. Сюняевой из деревни Татарская Велязьма Атюрьевского района, раньше конопляное и льняное масло изготавливали в своих хозяйствах, причем большинство населения предпочитали привозное подсолнечное.

Корнеплоды, особенно морковь, а также огурцы ели в свежем виде, редьку употребляли мелко нарезанной с растительным маслом и солью, лук – в больших количествах как приправу к кушаньям. Репу ели как свежей, так и пареной.

По сведениям З.Х. Суховой из села Новое Кадышево Ельниковского района, татары не сажали огурцы, а покупали их у жителей близлежащих мордовских и русских сел. В селе Яндовище Инсарского района соления начали делать только после войны, а в Татарской Тавле Лямбирского района в конце 30-х годов в колхозе было организовано выращивание помидоров и других овощей.

Охотно мишарями употреблялись также яблоки и различные ягоды – малина, земляника, клубника, вишня, рябина, калина, ежевика, черемуха. На зиму в лечебных целях старались запастись сушеной малиной, душицей; сушили черемуху, которую затем перемалывали и использовали как начинку для пирогов. Особое предпочтение отдавалось калине, ее заготавливали и впрок, замораживая. На зиму в большом количестве запасали орехи и желуди. Лесные орехи считались любимым лакомством у детей.

Грибы для традиционной татарской кухни не были характерны, их начали употреблять лишь с середины XX века. Следует отметить, что мишари называют их мордовским словом «панга» или русским «героб». Грибы собирали не во всех татарских селах. По словам С.Н. Салтыковой из села Татарская Пишля Рузаевского района, за грибами не ходили, так как в селе их не любили. Напротив, в деревне Тювеево Темниковского района заготавливали грузди, волжанки, подберезовики, подосиновики, рыжики, в деревне Татарский Лундан Zubovo-Полянского района, в деревне Ликиньё Ельниковского района в основном – луговые опята, в селе Кочетовка – белянки, рыжики, подберезовики, а в селе Горенка – только грузди. В селах Пензятка и Черемешево собирали только грузди, потому что другие виды грибов не знали.

У татар-мишарей употребление алкогольных напитков запрещается Кораном и поэтому в татарских деревнях никогда не встретишь питейного завода, в отличие от других народов (газета «Пензенские губернские ведомости», 1866 год). Татарский народ – трудолюбивый и крепкий физически и в отличие от русских, они не несут деньги в кабаки (газета «Пензенские губернские ведомости», 1860 год). Праздничным хмельным напитком у татар была «буза» (у мордвы-мокши – «поза», у мордвы-эрзи – «брага»), которую готовили из ржаного или ячменного солода. По сведениям мишарей Ельниковского и Zubovo-Полянского районов, способ приготовления бузы они позаимствовали у мордвы близлежащих сел. Например, в селе Усть-Рахмановка Атюрьевского района татары по религиозным мотивам сами брагу не делали, поэтому покупали ее у мордвы из соседних деревень.

Подготовила Альбина Давыдова