

Ароматы красоты Востока, или Не духом единым

Кулинарное
литературо-
ведение

Руслан
Бушков

175

Из множества черт складываются образы городов: у каждого из них – своё лицо, неповторимый облик и нрав. Трудно представить себе такой образ без одной очень важной особенности – застольных традиций жителей и присущей им кухни, интересующих путешественников и экскурсантов не меньше самых больших достопримечательностей. Это же целый удивительный мир – кулинарное искусство городов!

Казань – главный город Казанского ханства и Казанского царства, губернский центр, столица современного Татарстана – издавна славилась своими кулинарными традициями и богатым кулинарным наследием. Даже название её переводится с татарского как «котёл». Именно этой незаметной кухонной утвари, символу богатства и изобилия у предков казанских татар, и обязан, если верить легендам, своим рождением древнейший город на Волге, отмечивший в 2005 году своё тысячелетие.

Сытная и вкусная, простая и изысканная, незатейливая и изобретательная – такой предстаёт казанская кухня в отзывах многочисленных путешественников прошлого. Они приходили в восторг от удивительно-го вкуса блюд, изумлялись их разнообразию, очаровывались редким сочетанием продуктов, удивлялись хлебосольству казанцев.

Так, «обильное угощение» в Казани в конце XVI века надолго запомнилось посольству персидского шаха Аббаса I, казанским кушаньем был обставлен юбилейный стол русского царя Петра I, отмечавшего своё 50-летие здесь в мае 1722 года.

А гостей в Казани принимать умели! По древнему татарскому обычаю потчевания гостя (кыстау) в татарских домах расстилалась скатерть и на стол выставлялись лучшие угощения: катык, сладкие шербеты, липовый мёд, ка-бартма, чак-чак и, конечно же, душистый чай. Сколько пословиц, баитов, сказок отобразили это гостеприимство!

Гостем пришёл – чай со сливками выпей,
Не откажись ты уважить меня,
Хотя бы настолько, сколь уважают
Добрые люди корову, осла.

176

Вот так со стихами потчевал своих гостей татарский поэт начала XIX века Габдрахим Утыз-Имяни аль-Булгари.

Многие были очарованы казанским гостеприимством! Среди них – русская императрица Екатерина II, в порыве души после «отменного приёма» в Татарской слободе разрешившая строить здесь мечети; немецкий естествоиспытатель Александр Гумбольдт, прозванный современниками Аристотелем XVIII века; русские писатели Александр Пушкин и Лев Толстой, французский романист Александр Дюма-отец, композитор М. А. Балакирев, артисты В. И. Качалов и М. С. Щепкин, художник И. И. Шишкин, врачи В. М. Бехтерев и П. Ф. Лесгафт...

Казанские застолья и гостеприимство хорошо уживались с литературой и искусством, были составной частью известных местных литературных вечеров и салонов 30–40-х годов XIX века, а особенности города, отразившиеся в его кухне, превратились даже в своеобразный литературный образ, ведь написал же поэт Евгений Евтушенко:

Казань, Казань, татарская столица,
предположить ты даже не могла,
как накрепко Россия настоится
под крышкою бурлящего котла.
И в пахнувший казарменными щами,
Европою приправленный настой
войдут Державин, Лобачевский, Щапов,
войдут и Каракозов, и Толстой.
Шаляпина ты голосом одаришь
и пекаря чудного одного
так пончиками с сахаром придавишь,
что после Горьким сделаешь его.

В чём же секрет казанской кухни? Что представляют собой её лучшие яства? Как обставлялась трапеза горожан в будни и праздники? Что предлагалось в местных трактирах и ресторанах прошлого? Каково хлебосольство казанцев? Ответы на эти и многие другие вопросы можно будет найти в книге журналиста, культуролога, специалиста по этнографии питания кандидата исторических наук Р. А. Бушкова «Казанская кухня», готовящейся сейчас к изданию в издательстве «Заман». В процессе работы над ней использовались рецепты старинных поваренных книг, меню лучших трактиров и ресторанов Казани XIX–XX веков, кулинарные заметки из местных газет и журналов, календарей и памятных книг по Казанской губернии, записки путешественников,



посетивших Казань в прошлом. Книга состоит из трёх тематических частей – «Казань кулинарная», главы которой знакомят с её уникальным кулинарным образом, «Казанские яства», где собраны рецепты лучших казанских блюд прошлого и настоящего, и «Ароматы красы Востока» с выдержками из отзывов знаменитых людей о местной кухне.

Наследница традиций Великих Булгар, перекрёсток торговых путей, место свидания Европы и Азии, неувядающая краса Востока – каких только эпитетов не достаивалась Казань от путешественников, купцов, писателей прошлого! Самобытность города находила удачное продолжение в удивительном разнообразии казанских блюд, ароматом и вкусом которых гости восторгались не меньше, чем городскими достопримечательностями. Впрочем, присущая казанцам кухня сама становилась достопримечательностью, отобразившейся в записках и воспоминаниях многих замечательных людей.

Итак, **Руслан Бушков** потчует культурой кулинарных традиций и наследия татарской земли.

Медовый край булгар

Ибн Русте,

*арабский путешественник
начала X века*

Болгаре – народ земледельческий и возделывает всякого рода зерновой хлеб, как то: пшеницу, ячмень, просо... Подать царю своему платят они лошадыми и другим.

Ибн Фадлан,

*арабский путешественник,
секретарь посольства багдадского
халифа, описавший путешествие
через Бухару и Хорезм в Волжскую
Булгарию в 921–922 годах*

Пища их – просо и мясо лошади, но и пшеница и ячмень у них в большом количестве, и каждый, кто что-либо посеял, берёт это для самого себя. У царя нет на это никакого права, кроме лишь того, что они платят ему в каждом году от каждого дома шкуру соболя. Если же царь предложит отряду набег на одну из стран, то он имеет долю вместе с ними. Каждому, кто у себя устраивает свадьбу или устраивает званый пир, необходимо сделать отчисление царю, в зависимости от размеров пиршества, – *сахрадж* (дать) медового набиза и некоторое количество пшеницы.

Аль-Гарнати,

*арабский путешественник,
географ, в 1135–36, 1150 годах
посетил Волжскую Булгарию*

Эта область очень холодная. И в реках там есть такие виды рыб, подобных которым я вообще не видел на свете, одну рыбу может снести только сильный мужчина, и ещё такой вид

рыбы, что её может снести только сильный верблюд. Но есть среди них также рыбы небольшие. В такой рыбе нет мелких косточек, и нет даже их в голове, и зубов нет. Она вроде овечьего курдюка, нашпигованного куриным мясом, даже приятнее мяса жирного барашка и вкуснее жирной баранины и курятины. Покупают такую рыбину, в которой сто *маннов*, за *полданника*. Извлекают из её живота жир, которого хватает для светильника на месяц, а из желудка выходит немало рыбьего клея. Рыбу вялят ломтями, и становится она лучше всякого на свете вяленого мяса. Цвета она просвечивающегося янтаря, и едят её с хлебом, как она есть, не нужно ни варить, ни жарить...

А жители Булгара – выносливейшие из людей в отношении мороза, потому что пища их и питьё по большей части из мёда, мёд же у них дешёвый.

Зело преизобильныя

Андрей Курбский,

*князь, воевода, участник казанских
походов 1545–1552 годов*

В земле той поля великия и зело преизобильныя, и гобзующия на всякие плоды. Тако же зело прекрасны и воистину удивления достойны дворы княжат их и вельможей. И села часты. Хлебов же всяких такое там множество, воистину вере ко исповеданию неподобно: аки бы на подобие множества звёзд небесных; такоже и скотов различных стад безчисленныя множества, и корыстей драгоценных, наипаче от различных зверей, в той земле бывающих: бо тамо рождаются куны дорогия, и белки, и прочие зверие ко одеждам и ко ядению потребные; а мало за тем далее соблей множество, такожде и медов: не вем, где бы под солнцем больше было.

* * *

Орудж-бек Баят,*секретарь посольства персидского Шаха, побывал в Казани в 1599 году*

Когда мы прибыли к этому городу, нас вышло встретить такое множество народа, смотревшего на нас с удивлением, что мы едва могли проехать по улицам и площадям. Мы пробыли в городе восемь дней, причём нас так обильно угощали, что кушанья приходилось выбрасывать за окно. В этой стране нет бедняков, потому что съестные припасы столь дешёвы, что люди выходят на дорогу отыскивать кому бы их отдать. Зато есть недостаток в хороших винах, ибо нет иного вина, кроме того, которое выделывают из пшеницы и ячменя...

Откуда пошли кабаки

Фёдор Эрдман,*доктор медицины и хирургии, основатель клиники при Казанском университете, составитель первого медико-топографического описания Казанской губернии (1815)*

В древней Азии существовала игра или военное упражнение в мирное время, которое состояло в следующем. Вне города сажали длинную жердь, на вершине коей прикрепляли золотую или серебряную пустую тыкву и в середине ея голубя. Собравшиеся стрельцы, подскакав верхом во всю прыть к сей жерди, должны были спускать свои стрелы против тыквы. Тот из них, который выстрелил в тыкву и вместе в голубя, бывал награждён почётным халатом, соответствующим званию его и при конце игры уносил с собою тыкву. Эта игра называлась по главному в ней предмету «кабак», то есть «тыква». Со-

бранный при ней многочисленный народ предавался удовольствиям разного рода. Шербет, в коем как он, так и скакуны нуждались для одоления жажды, так и другие съестные припасы продавались в большом количестве.

* * *

Иван Прыжов,*русский публицист, исследователь питейного дела*

С XVI века на Руси делается известною водка, открытая арабами (арабские – агаку; турецкое – гикю – водка; болгарское – ракия; русское – арак). Рагез, родившийся в 860 году и бывший потом врачом большого госпиталя в Багдаде, первый указал способ приготовления алкоголя из очищенного от негашеной извести винного спирта. В XIII веке водка является в Европе и до XVI века употребляется как лекарство или эссенция и продаётся по аптекам. В 1330 году она известна в Южной Германии, в 1460 году в Швеции, в конце XIV века (1398 год) от генуэзцев, торговавших с Переяславом и Ромном, переходит в Южную Русь, и затем в первой половине XVI века распространяется по всему северо-востоку. Воротившись из-под Казани, Иван IV запретил в Москве продавать водку, позволив пить её одним опричникам, и для их попок построил на Балчуге особый дом, называемый по-татарски кабаком. У татар кабаком назывался постоянный двор, где продавались кушанья и напитки. В 1545 году царское войско сожгло в Казани ханские кабаки, которые в летописи названы царскими: «И кабаки царёвы пожгли». В самой Казани, во время взятия её Иваном IV, стояли кабацкие врата, находившиеся близ нынешней Засыпкинской улицы. Кабак, заведённый на Балчуге, полюбился царю, и из Москвы начали предписывать наместникам областей прекращать везде торговлю питьями, то есть корчму, корчемство, и заводить царёвы кабаки, то есть места продажи напитков, казённой или откупной.

А. К. Корсак,
*учёный-экономист,
 в 1847–1859 годах работал
 в Казанском университете*

180

кулинарное литературоведение

В России чай стал известен в начале XVII века. И вот каким образом: посланникам нашим при дворе монгольского хана Алтына поднесли в числе подарков для государя 200 небольших пачек чая. Послы хотели было выбросить их; но в Москве узнали достоинства ханского подарка, и чай с тех пор вошёл в употребление в России. Впрочем в Сибири, должно полагать, он был известен гораздо ранее, чем в России, ибо, проникнув путём завоеваний в Сибирь, русские нашли у бурят, кочующих за Байкалом, чай (кирпичный) в большом употреблении, как ежедневную пищу. Чулков говорит, что жители Нерчинского округа давно получали простой чай от китайцев и этот напиток был у них в таком употреблении, что почти не было возможности нанять работника, как только с условием, чтобы хозяин давал ему чай.

К концу XVIII века чай распространился по России и продавался уже в московских лавках.

Чай вошёл в употребление как в Европе, так и в Америке. В некоторых местах он сделался ежедневною, необходимой потребностью человека. Это произведение Китая привело в движение огромные капиталы, проложило новые караванные пути и вызвало совершенно особенные отрасли мануфактурной промышленности. Чай составляет ныне почти единственный продукт, которым Китай расплачивается за все мануфактурные произведения, получаемые им от иностранцев; чай сделался монетою Китая.

...В нашей торговле различают ныне два главных рода чаёв: чёрные и зелёные.

Чёрные чаи у нас называются байховыми, потому что к ним обыкновенно примешиваются самые молодые листочки или цветки, называемые «белым чаем» (по-китайски «бай»), который в

цельном виде не вывозится из Китая, а употребляется только для надушения. Байховые чёрные чаи разделяются у нас на цветочные и ординарные или торговые; как цветочные, так и торговые чёрные чаи бывают опять фамильные, сансинские и обыкновенные. Первое разделение основывается на достоинстве чайных листьев, второе же на различии в способах заготовки и доставки в приграничный город Кяхту и отчасти на различии в укупорке...

...Фамильными называются те чаи, которые закупаются на плантациях (большею частью в провинции Фуцзянь) оптовыми китайскими купцами. Цветочными называются чёрные чаи, к которым примешано различное количество так называемых цветков, то есть молодых нежных листочков чайного дерева, только что распутившихся. Нижняя сторона их покрыта нежным пушком серебристаго цвета, который сохраняется и после обработки чайных листьев; верхняя сторона листка имеет темно-зелёный цвет. Листочки эти свёрнуты вдоль, пушистой и белой стороной наружу, а гладкой и зелёной – внутрь, так что весь листочек представляется длинным и заостренным к вершине наподобие шила. Длина их бывает различна, но не более четверти вершка или немного короче. В хорошем цветочном чае цветки должны быть длинные, целы, не переломаны и не перемяты; чем целее листки, тем чай добротнее. Вообще доброта цветочных чаёв зависит от качества и пропорции белого чая, входящего в их состав.

Зелёных чаёв привозится мало. В России они доставляются только под двумя фамилиями: хын-лун-ты и чанко-тай. Чай этих фамилий не отличается впрочем постоянными какими-либо качествами.

К разряду зелёных чаёв принадлежит императорский или ханский чай. Название его происходит от того, что он доставляется сначала к пекинскому двору в виде дани, а потом раздаётся во время праздников чиновникам, которые продают его торговцам. Он на-

зывается также жемчужным, по форме листочков, свёрнутых в виде жемчужины. Чай этот готовится из самых нежных и отборных листочков и требует много труда при производстве.

Меновая торговля с китайцами происходит в городе Кяхте почти целый год. Но особенно усиливается в декабре, январе, феврале и марте, когда приходят главные партии чаёв, а также в августе и сентябре. Главная расторжка начинается обыкновенно с первых чисел февраля (или белаго месяца) и продолжается иногда месяца два – до апреля, иногда же месяц, а иногда успешно оканчивается в две недели.

Из Кяхты чаи вывозятся зашитыми в кожи. На зашивку употребляют размоченные бычьи и коровьи кожи, закупка которых для этой цели производится более самими торгующими на Кяхте, частью мещанами и купцами третьей гильдии; каждая кожа обходится в сложности около 2 руб. серебром и составляет немаловажный расход для чайного торговца. Зашивкою чайных мест в кожи занимаются в Кяхте особые мастера, составляющие ширейную артель, которая, с избираемым от ширейшиков старостой, состоит из 200 человек и более, смотря по надобности, и находится в заведывании кяхтинской таможни. На сделанной таким образом кожанной обшивке нарезаются номера и буквы для означения сортов чая и имена и фамилии хозяев, например: Ц. Ф. (цветочный фамильный), Ц. С. (цветочный сансинский), Т. Ф. (торговый фамильный), П. Ф. (полоторный фамильный), Н. С. (неквадратный сансинский) и т. п.

Главные пункты, где сосредоточивалась преимущественно оптовая продажа китайских товаров и производилась закупка товаров для промена китайцам с самых первых времён китайской торговли, были Москва, Казань, Архангельск, Устюг, Лальский посад, Ирбитская и Макарьевская ярмарки. Между этими пунктами и Кяхтой двигались взад и вперёд купеческие клади.

В Москву чаи отправляются или лет-

ним или зимним путём; они не веснут нигде и идут до самой Москвы безостановочно. Зимой их перевозят от Кяхты до Иркутска (557 вёрст), от Иркутска до Омска (1554 версты), от Омска до Тюмени (1768 вёрст), от Тюмени до Казани (1236 вёрст) и от Казани до Москвы. Зимним путём чаи приходят из Кяхты в Москву обыкновенно в 70 или 80 дней.

На ярмарке

Сергей Аксаков,

писатель,

*в 1805–1807 годах учился
в Казанском университете*

В настоящее время, то есть весною, в Казани происходило обыкновенное ежегодное и оригинальное гулянье, и вот по какому поводу: как только выступит из берегов Волга и затопит на несколько вёрст (иногда более десяти) свою луговую сторону, она сливается с озером Кабан, лежащим от неё, кажется, верстах в трёх, и, пополнив его неподвижные воды, устремит их в канал, или проток, называемый Булак (мелкий, тинистый и вонючий летом), который, проходя сквозь всю нижнюю часть Казани, соединяется с рекой Казанкой. Целые стаи больших лодок, нагруженных разным мелким товаром, пользуясь водопольем, приходят с Волги через озеро Кабан и буквально покрывают Булак. Казанские жители всегда с нетерпением ожидают этого времени как единственной своей ярмарки, и весть «Лодки пришли» мгновенно оживляет весь город. По берегам Булака устраивается шумное гулянье; публика и народ толпятся по его грязным и гадким набережным, точно как в Москве под Новинским на святой неделе. Между множеством разного товара, между апельсинами и лимонами привозится огромное количество посуды фарфоровой, стеклянной и глиняной муравлёной, то есть покрытой внутри и снаружи или только внутри зелёным лаком. В

числе посуды привозят много глиняных и стеклянных ребячьих игрушек, как то: уточек, гуськов, дудочек и брызгалок. В это время по всем казанским улицам и особенно около Булака толпы мальчишек и девчонок, все вооружённые новыми игрушками, купленными на лодках, с радостными лицами и каким-то бешеным азартом бегают, свистят, пищат или пускают фонтанчики из брызгалок, обливая водою друг друга и даже гуляющих, и это продолжается с месяц. Вид такого, чисто народного, торга и гулянья, куда аристократия Казани приезжает только полюбоваться на толпу, смесь одежд татарских и русских, городских и деревенских – очень живописны.

Званые обеды

Эдуард Турнерелли,
английский художник-график,
преподаватель Казанского
университета (1837–1844)

Думаю, что читателям будет интересен рассказ о визите, сделанном мною в дом татарского купца, который предоставил возможность не только отведать настоящую татарскую еду, но и войти в комнаты женщин. Привилегия – такая редкая для мужской части человеческого рода.

Фамилия этого купца, считавшегося очень богатым человеком, была Апаков. Он был пожилым, с белой бородой и приятной внешностью... Освободившись от наших зимних одежд, мы вошли в комнаты хозяина, где нашим глазам предстали несколько столов, заставленных разными блюдами. Такими, как торты, пирожные, конфеты, законсервированные фрукты – всё приготовлено по-татарски. Эти торты и пирожные были всех форм и видов, которые можно только вообразить. Я бы с удовольствием описал для читателя их формы и состав, но вряд ли справлюсь с этой задачей, поскольку не могу представить

ничего более трудного, чем описать содержание кондитерской лавки. Всё, что я могу сделать, – дать некоторые названия этих блюд. К сведению тех, кого это может заинтересовать, сообщаю – сумса, перемяч, чалпак, баурсак, кош-теле, лаваши, лапша, гулману и т. д.

Другой стол был заставлен татарскими кулинарными изделиями, в основном то были сласти, не привлекающие ни видом, ни вкусом. Самые замечательные из этих конфет были своего рода леденцы, высоко ценящиеся татарами, называющиеся «кларварсаркар» – хорошенькое название! А также состав из мёда и муки, в форме лошадок, гитар, домишек, сердечек и т.д. Вот какие различные интересные блюда ожидали нас.

Первое, чем нас угощали, был чай, который передавался по кругу каждому в больших пиалах и бокалах. И какой чай! Я никогда в жизни не пробовал такого восхитительного напитка. Аромат, исходивший от пиал, был настолько силён, что заполнил всю комнату. Нет такой страны, где бы так прекрасно готовили чай, и именно у русских купцов и богатых татар вы сможете найти самый лучший напиток, если вы достаточно страстный его любитель и можете заплатить семьдесят и даже восемьдесят шиллингов за фунт этого наслаждения.

Чай с особого рода сухарями был подан нам первым, что было кстати, так как мы очень продрогли на морозе, и чай полностью оживил нас.

Наша группа начала затем орудовать с тортами и пирожными, которые любопытство заставляло один за другим попробовать. Оставив всё это, мы перешли к конфетам, называемым татарами «пистит», и, наконец, приступили к фруктам и орехам. Мы бурно обсуждали природу этих разных блюд, когда наш хозяин пригласил отведать татарский ужин, который был организован в соседней комнате. Мы проследовали туда. Нам подали татарский суп, называющийся «шурпа», в котором плавало множество маленьких пирожков, называющихся пельменями. Из чего

они сделаны, установить было трудно. Лично я подозреваю, что из варёной конины, любимой пищи татар. Однако остальным я не сказал о своих подозрениях. После этого последовало блюдо – плов, состоящее из варёной птицы и других компонентов, перемешанных с рисом и маслом. О нём я также не отважусь сказать слишком много. На столе стояли и другие блюда, некоторые из варёного, другие из жареного мяса. Среди них, вероятно, должна быть знаменитая пища татар – конина. Однако, что достаточно необычно, я забыл о существовании этого деликатеса, и, похоже, съел частицу какой-нибудь клячи, не зная, что угощался таким роскошным деликатесом. Я забыл упомянуть, что вина и ликёры стояли на краю стола для тех, кто желал угощаться ими, и в определённый период нашего необычного застолья компании подавалось шампанское.

Радужные гостеприимцы

Карл Фукс,

учёный-естествоиспытатель, врач, краевед, в 1805–1833 годах профессор Казанского университета

Обыкновенно пища у богатых казанских татар состоит в следующем. Утром рано пьют они чай и при этом едят маленькие сдобные пирожки с говядиной, называемые перемяджь. В полдень к обеду подают: 1) пельмени с говядиной и кислым молоком (казанбик-мясы); или плов, из суховаренного сарачинского пшена с изюмом; 2) круглый пирог, называемый балыш, с мясом и сарачинским пшеном; причём подают солёные огурцы; 3) жареного гуся или утки с картофелем; 4) варёную говядину с хреном или с сырою кислою капустою; 5) урюк, сначала обданный варом, и прохладжённый (рык); 6) чай с маленькими сдобными пирожками,

величиною с лесной орех, называемый баурсак. В 6 часов вечера снова пьют чай со сливками и с сдобным пирожками, как и утром. Ужин состоит из пельменей и лапши.

Пища мещан и небогатых татар заключается в следующем. Утром они пьют чай с калачами, за обедом едят лапшу с говядиной или пельмени. Пища татарских крестьян: утром ржаная мука, варёная в воде с солью (баламык или талкан); за обедом – салма, состоящая из крошенного теста с бараньим жиром; а летом – кислое молоко или каймак из гречневой муки в скоромном масле; вечером – опять болтушка из ржаной муки. По праздникам – баранина. В праздник же, называемый джиен, и на свадебных пиршествах употребляют лошадиное мясо.

Главное угощение татар – чай, которого надобно выпить не менее четырёх чашек (у небогатых татар с мёдом). Потом ставят на стол каймак (самая густая, вареная сливки), малиновую пастилу и жареные тоненькие лепёшки. От всего этого надобно непременно отведать: но этим не кончится. Два или три татарина, вам даже незнакомые, ждут, чтобы позвать вас к себе. Отговориться невозможно. Отказом чрезвычайно их обидишь; равным образом, ежели в гостях не выпьешь три чашки чаю и не поешь их десерта.

Однажды после обеда мы поехали к знакомому татарскому мещанину, который приглашал нас к себе. Он встретил нас у ворот с большою вежливостию, ввёл в комнаты, и посадил на канапе. Сам он был только в нижнем платье: длинном до колен камзоле и в лёгком бухарском халате; жены его тут не было. Хозяин поставил на стол несколько тарелок с кедровыми орехами, изюмом и проч.; стол покрыт был пёстрой персидской тканью из хлопчатой бумаги. Мы разговаривали о торговле, очень знакомой нашему хозяину, и особенно о торговле мехами, им производимом. Покупая в Казанской губернии меха беличьи, горностаичьи, норковые и меха других малых зверьков, он продаёт их москов-

Август Гакстгаузен,
*прусский экономист,
в 1843 году совершил поездку
по Центральной России*

ским купцам, кои в великом множестве отправляют их в Кяхту для промена на китайку, род цветной китайской бумажной материи.

Наконец пришла и жена его: дамы, с нами бывшая, поцеловались с нею. По прошествии получаса поставили на стол большое блюдо супа, в котором плавали маленькие, продолговатые, похожие на уши пирожки, начинённые рубленным мясом. Мы ели этот суп деревянными ложками (ибо сделанные из металла им запрещено употреблять) и нашли, что вкус его приятен. Суп этот есть род бульона, приготовленного с луком и перцем, иногда с кислым молоком или уксусом, и называется вместе с пирожками пельменями. Потом подали курицу, мелко изрезанную, с солёными огурцами.

В продолжении стола хозяин нам прислуживал; жена его ела потом, особливо от нас, в углу комнаты, задёрнувши при том занавески, чтобы мужчины не видали, как она ест.

Вскоре после сего подали чай, но без молока: в последняя чашки прибавлялась водка. Перед чаем и после нас подчивали несколько раз донским вином, котораго, однако, хозяин наш и не отвеживал, но пил вместе с нами пунш. Мы ещё более часа разговаривали и нашли в хозяине нашем умнаго человека, который отвечал хорошо на все наши вопросы. Он принуждал нас ещё несколько раз пить вино, но в 8 часов мы разстались с ним, и нашли у ворот его готовя сани с пуховыми подушками, для нас приготовленными, и сын его нас провожал, распевая дорогой татарския песни.

Богатые татарские купцы приглашают иногда, или, лучше сказать, чаще всего бывают вынуждены приглашать к себе на чай губернатора и других главных чиновников. Это бывает в полдень. После чаю тотчас угощают их множеством разных фруктов; потом на закуску подают лучшую икру, и разного рода рыбу, причём в изобилии льётся шампанское, котораго, однако ж, сами хозяева не пьют.

Татары принадлежат к самым гостеприимным народам России, и купцы, к которым мы пришли, приняли нас необыкновенно радушно. Прислуги в доме не было, и нам прислуживали лично сами хозяева и сын одного из них. Около половины двенадцатаго нам предложили завтрак, который состоял преимущественно из свежих и сухих фруктов: апельсин, кедровых орехов, сушёных абрикосов, винных ягод, кишмишу, различных пастил, желе и пр. Затем подали хороший чай с ломтиком лимона в стакане и, в заключение, – роскошную дыню. К этому не давалось ни хлеба, ни печенья – таков, вероятно, национальный обычай.

Мы не отказывались ни от какой еды и питья, что было очень приятно нашим хозяевам, и они выразили это протянув нам, по татарскому обычаю, обе руки и пожимая наши...

Господствующая пища мясная. Свиное мясо запрещено Кораном, лошадиное считается простыми татарами за лучшее лакомство; они очень любят мёд и молоко, а из мёду готовят хороший медовый напиток.

Богатые пьют очень много чаю, и так как в их руках находится значительная часть чайной торговли, то у них можно пить отличные сорта.

Трактирное столованье

Фёдор Шаляпин,
*русский певец,
уроженец города Казани*

Привыкший с малых лет проводить свободное время в трактирах и ресторанах, я, естественно, находил в этом

удовольствие и теперь не потому, что любил пьянство и пьянствовал, а потому, что трактир с детства был для меня местом, где люди всегда интереснее, веселей и свободнее, чем дома. Это уж не мною устроено.

Бывало, в детстве, когда я был певчим, забежишь между ранней и поздней обедней в трактир, а там играет музыкальная машина. Меня страшно забавляли палочки, которыми невидимая сила колотит по коже барабана, а особенно нравилось мне, как чудесно шипит машина, когда её заводят. Кроме того, в трактире сидят эдакие степенные люди и важно рассуждают – почём вчера продавали швырок, произносят необыкновенные слова – «мездра», «сувойка», «бутак». Эдаких слов дома не услышишь! Скорняки, лесопромышленники, разная мастеровщина – всё это очень интересный, своеобразный народ. В конце концов, вовсе не моя вина, что я воспитывался в трактире, а не в лице!

* * *

Николай Загоскин,

*профессор истории русского права
Казанского университета,
в 1883–1890 годах являлся
редактором-издателем
газеты «Волжский вестник»*

Казанский ресторан – это не «кафе» всех других больших городов, но или обыкновенный трактир, причём речь может идти лишь о большей или меньшей чистоте, порядочности и о степени искусства его кулинаров, или столовая при гостинице; последние вовсе не посещаются публикою, так как рассчитаны лишь на потребности собственных квартирантов, а потому не снабжены и буфетами.

Для всего обширного города Казани могут быть указаны лишь следующие рестораны, которые можно рекомендовать публике. Это:

Черноозёрский ресторан, содержащий старейшим казанским ресторатором В. И. Ожеговым (в Черноозёрском

саду, летний вход в ресторан из сада, зимний – с Правой Черноозёрской ул., против здания Государственного банка), открытый в течение всего года, с чистым и просторным помещением, приличною прислугою и обстановкою, хорошею русскою и французскою кухнею и доброкачественным ассортиментом вин; в соответствующие времена года здесь всегда имеются даже свежие устрицы. В большом двухсветном зале ресторана имеется оркестрион, а по вечерам играет дамский оркестр. У г. Ожегова можно получать завтраки, ужины и обеды от 50 коп. (за два блюда) до 1 руб. (за пять блюд). Днём этот ресторан, в особенности в летнее время, может быть безопасно посещаем с дамами. Биллиарды, кегельбан, газеты, телефон.

Славянский Базар (г. Чернецкого), на Большой Проломной улице, в доме Никольских номеров, против биржи и в центре торговых учреждений города. Кухня под личным наблюдением самого владельца ресторана, известного местного кулинара. Просторное и чистое помещение с обширным залом. Ресторан этот составляет излюбленное местопребывание казанских коммерческих дельцов, собирающихся сюда потолковать о делах или вспрыснуть состоявшиеся торговые сделки. Учреждение, поставленное вполне прилично и добропорядочно.

Буфет и столовая Шахматного клуба (Воскресенская ул., д. Чельшева), могут быть также причислены к числу местных ресторанов, так как открываются с 12-ти час. дня, хотя вход в клуб (с платою для гостей в 30 коп.) обусловливается записью со стороны кого-либо из членов, которую лицу с определённым общественным положением является всегда возможным получить, обратившись к дежурному старшине. При полной исправности, кухня Шахматного клуба отличается и своею дешевизною; имеются обеды как месячные, так и дневные.

Ресторан Панаевского сада (Большая Лецкая ул., д. Панаева) бывает от-

крыт только в течение летнего сезона. Вход в сад и ресторан до 6 час. вечера бесплатный. Обеды по дневной и порционной карточкам.

Второстепенные рестораны:

При трактире «Китай» (Воскресенская ул., д. Чарушина), преимущественно русская кухня; славится своими расстегаями и блинами. Посещается, главным образом, лицами торгового сословия и имеет два отделения – «чистое» и «простонародное».

Ресторан Михайлова (угол улиц Лобачевской илевой Черноозёрской), благодаря своей дешевизне и незатейливости, посещается особенно охотно студенчеством.

Ресторан вокзала Московско-Казанской железной дороги.

Ресторан Трошева (Черноозёрская ул., зд. пассажа).

Ресторан г. Максимова, в Русской Швейцарии, торгующий не только летом, но и зимою; телефонное сообщение с городом.

Ресторан Чёртова Угла (на озере Средний Кабан), торгует только летом.

Остальные казанские рестораны не идут далее понятия самых заурядных и в большинстве – сомнительной чистоты трактиров и даже харчевень.

Несмотря на то, что г. Казань включает в себя массу учащейся молодёжи, слабо обстоит здесь дело и по части кухмистерских и общих столов, а имеющиеся заведения этого рода настолько сомнительны с точки зрения возможности заполнения от их кухонь желудочных катаров, что мы не берём на себя смелость рекомендовать их, за исключением двух. Это:

Образцовая кухня дамского благотворительного общества (на Поповой Горе, д. Палицына), к сожалению, не имеющая табльдота и отпускающая месячные обеды (за 3 блюда — 11 руб., за 2 блюда – 8 руб.) исключительно лишь на дома...

Андреевская дешёвая столовая (угол Малой Проломной и Поперечно-Вознесенской), открытая Казанским го-

родским общественным управлением в ознаменование чудесного спасения августейшей императорской семьи 17 октября 1888 года от железнодорожной катастрофы близ ст. Борки. Столовая ежедневно открыта с 11 до 4 часов дня. Цена порциям от 5 до 9 копеек. Благодаря чистоте и порядку, среди клиентов столовой можно встретить и посетителей из недостаточных интеллигентных классов.

В булочной Семёнова

Максим Горький,

*русский писатель,
в 1884–1888 годах жил в Казани*

Нас было двадцать шесть человек – двадцать шесть живых машин, запертых в сыром подвале, где мы с утра до вечера месили тесто, делая крендели и сушки. Окна нашего подвала упирались в яму, вырытую пред ними и выложенную кирпичом, зелёным от сырости; рамы были заграждены снаружи частой железной сеткой, и свет солнца не мог пробиться к нам сквозь стёкла, покрытые мучной пылью. Наш хозяин забил окна железом для того, чтобы мы не могли дать кусок его хлеба нищим и тем из наших товарищей, которые, живя без работы, голодали, – наш хозяин называл нас жуликами и давал нам на обед вместо мяса – тухлую требушину...

Нам было душно и тесно жить в каменной коробке под низким и тяжёлым потолком, покрытым копотью и паутиной. Нам было тяжело и тошно в толстых стенах, разрисованных пятнами грязи и плесени...

Мы вставали в пять часов утра, не успев выспаться, и – тупые, равнодушные – в шесть уже садились за стол делать крендели из теста, приготовленного для нас товарищами в то вре-

мя, когда мы ещё спали. И целый день с утра до десяти часов вечера одни из нас сидели за столом, рассучивая руками упругое тесто и покачиваясь, чтоб не одеревенеть, а другие в это время месили муку с водой. И целый день задумчиво и грустно мурлыкала кипящая вода в котле, где крендели варились, лопата пекаря зло и быстро шаркала о под печи, сбрасывая скользкие варёные куски теста на горячий кирпич. С утра до вечера в одной стороне печи горели дрова, и красный отблеск пламени трепетал на стене мастерской, как будто безмолвно смеялся над нами. Огромная печь была похожа на уродливую голову сказочного чудовища, – она как бы высунулась из-под пола, открыла широкую пасть, полную яркого огня, дышала на нас жаром и смотрела на бесконечную работу нашу двумя чёрными впадинами отдушин над челом. Эти две глубокие впадины были как глаза – безжалостные и бесстрастные очи чудовища: они смотрели всегда одинаково тёмным взглядом, как будто устав смотреть на рабов, и, не ожидая от них ничего человеческого, презирали их холодным презрением мудрости...

Кроме крендельной, у нашего хозяина была ещё и булочная; она помещалась в том же доме, отделённая от нашей ямы только стеной; но булочки – их было четверо – держались в стороне от нас, считая свою работу чище нашей и, поэтому, считая себя лучше нас, они не ходили к нам в мастерскую, пренебрежительно подсмеивались над нами, когда встречали нас на дворе; мы тоже не ходили к ним: нам запрещал это хозяин из боязни, что мы станем красть сдобные булки. Мы не любили булочников, потому что завидовали им: их работа была легче нашей, они получали больше нас, их кормили лучше, у них была просторная, светлая мастерская, и все они были такие чистые, здоровые – противные нам.

Бал-май, чак-чак, птичьи язычки...

Каюм Насыри,

татарский просветитель, писатель

Слово «аш» – пища – употребляется во многих смыслах. В самом общем применении оно обозначает любой предмет, сколько-нибудь пригодный для еды. Конечно, глину, к примеру, сюда не отнесём, как и камень. Применяется «аш» ещё в понятии супа, то есть еды, сваренной в котле или другой посуде, с бульоном или без него. «Аш» – в значении пищи, которую едят в обеденное время, подобно русскому слову «обед». А также – в смысле праздничной еды, угощения или застолья.

Как бы то ни было, но сама по себе пища бывает очень разнообразной. Самое основное – это хлеб, мясо, бульон. Для ясности опишем некоторые из обычных блюд. Вот из чего состоит еда у тех, кто побогаче: мясо, масло, бульон, лук, соль, рис, крупа, мука, фрукты, утятина, гусятина, куры, рыба (редко), яблоки, яйца, морковь, тыква и другие продукты. Для своей семьи готовится обычно суп-лапша с мясом или *салма* (клёцки из густого теста) с мясом, иногда пельмени.

Для гостей еда разнообразная. Так, если зажиточный человек приглашает гостей, то угощение делает такое: в первую очередь – плов. Его готовят в котле, и бывает он двух видов: *узбекский* и обычный *казанский*. Вот так в большинстве случаев готовится казанский плов: вначале в пресной воде отваривается рис и мелкими кусками нарезается варёное мясо. Затем в горячий котёл кладётся масло и разогревается на слабом огне. Хорошо для этой цели топленое масло, также подойдёт и бараний жир. В масло закладывается мясо, заправляется мелко нарезанной морковью, луком, изюмом, и всё засыпается варёным рисом. Котёл оставляют на пару и выдерживают полтора-два часа, после

этого плов выкладывают. Получается вкусное блюдо.

Вслед за пловом подают лапшу, салму или пельмени. Эти блюда известны всем, и нет необходимости их описывать. Затем приносят *балиш* или *губадию*. Форма у них примерно одинаковая. Балиш готовят подобно пирогу, но делают его круглым. Так же раскатывают тесто, на тесто кладут рис, сырое нарезанное мясо, соль, немного перца и заворачивают. Пекут в печи на сковороде. Губадия круглая, как балиш, но для начинки мясо не нарезают, а мелко рубят тяпкой. На мясо кладут «корт» – сухой творог, на него – варёные натёртые яйца, масло. Как и балиш, начинку заворачивают в тесто и пекут в печи. Получается изысканное угощение.

Пельмени делают чаще, как для себя, так и для гостей. Лапшу также готовят в обоих случаях, а как готовят, мы думаем, все знают. Есть ещё *суп-салма* (с клёцками). Его чаще всего едят шакирды в медресе. Они готовят его так: вначале мелко нарезанное мясо варят в котле. Тем временем круто замешивают тесто, режут его на небольшие куски и разминают на ладонях – делают салму – и варят вместе с мясом. Для приправы берут перец, лук и, если есть, – морковь, в зависимости от времени года. Если салму делает хозяйка, то она вместе с рубленным мясом варит и куски покрупнее, а тесто раскатывает на доске. Её салма получается намного мельче и вкуснее шакирдской.

Есть ещё *уйра* – суп из крупы. Крупа может быть самая разная. Так, например, если варят курицу, то заправляют бульон салмой или рисом. Получается рисовая уйра, особенно вкусная, если, как часто это делается, разбавить её молоком. Готовят ещё *беккен* (пирог) из утятин. Сырую утку целиком засыпают рисом и выпекают в печи на сковороде. На вкус пироги у татар получаются иными, нежели у русских. Беккены бывают двух видов. У одного заворачивается и защипывается сверху. Его называют у нас, в Свяжском уезде, настольным беккеном. Другой – косой беккен, по-

лукруглый пирог, защипанный сбоку. Начинка для него может быть разной. Пекут из тыквы. Для этого тыкву мелко нарезают и смешивают с рисом, добавляют масло и выпекают. Готовый беккен перед тем, как подать на стол, смазывают маслом. Так получается вкуснее. Делают также из моркови, яиц и редко из рыбы (можно сказать, почти не делают). Есть ещё один вид беккенов: очень маленькие, пекутся на сковороде и подаются к чаю. Делают их с разной начинкой и называют сумса (пирожок). На холодное подают гусятину или индюшатину вместе с салатом и огурцов, приправленных хреном и уксусом. Пекут ещё пирог с яблоками. Форму беккена он не сохраняет, а делается таким же, как у русских. Чаще всего он бывает круглым, сверху посыпан сахаром. Вкусная еда. Делают ещё паштеты из яблочной или клубничной пастилы.

Есть ещё одно блюдо, называемое *как-тош*. Оно представляет собой следующее. Вначале на яйцах и молоке с добавлением масла замешивают тесто. Его разрезают на небольшие куски. Затем режут на кусочки помельче, величиной не больше кедрового ореха, и жарят в кипящем масле – получается вкусное кушанье, называемое *баурсак*. Им заполняют поднос и дают затвердеть на меду, сверху посыпают размельчёнными конфетами. Это лакомое угощение подаётся к чаю.

Тесто для блюда, называемого коштеле (птичий язычок), готовят так же, но раскатывают тонко, как для лапши, затем нарезают косыми кубиками. Жарят в масле и предлагают к чаю. Бывает, что делают ещё всем известную кашу. Но каша – в основном еда деревенских жителей.

* * *

Абдул-Кадыр Губайдуллин,
татарский этнограф

Сокращение степей, запахивание их для земледелия вело к сокращению табуна лошадей – к уничтожению когда-

то основной пищи татар. Впоследствии коровье молоко заступило место кобыльею, айран – кумыса. В настоящее время мы имеем у татар два вида кислого молока: катык и сузьму. *Катык* – это кислое молоко, заквашенное тем же кислым катыком. В зависимости от умения готовить и продолжительности закисания бывает или слишком кислым, или сладковато-кислым. Для подслащивания его во время еды в него вливают сливки. *Сузьма* (сузьмэ) же есть тот же катык, но более густой, без примеси сыворотки, которой дают вытечь через редкое полотно. Оба эти продукта употребляются татарами или как самостоятельная пища, которую съедают с чёрным хлебом, или кладут в суп. *Айран* же – водный раствор катыка, любимый татарами и освежающий напиток во время страды. В летнюю пору во время земледельческих работ около крестьянина можно видеть в «эбэт-чилэгэ» – «обеденном ведре» или катык, или айран. Последний напиток вполне заменил татарам кумыс. Как катык, так и сузьма готовятся исключительно из коровьего молока, хотя иногда и встречается катык из козьего молока.

Простоквашу татары не делают. Прокисшее просто молоко обыкновенно выбрасывается. Сметана также не готовится и считается русской пищей. Татарский «эремчек» – отчасти напоминающий русский творог – отличается от первого тем, что последний готовится из варёного кислого молока.

Башкирский и татарский сыр или «курт», резко отличаются друг от друга. Башкирский сыр – тот же европейский сыр, но из овечьего молока, совершенно сухой, не отличающийся эластичностью, как последний; он – кислый на вкус и пахнет овчиной. Его мелко крошат в суп и едят только в таком виде. Раньше башкирский курт много привозился в Казань, и татары его очень любили, но в настоящее время он встречается редко. Татарский курт – эластичная масса желтоватого цвета, без характерного запаха обыкновенного сыра. Из татарского курта делается «куртлы-май», что

буквально значит «сырное масло» – смесь сливочного масла, сахара и иногда какого-нибудь ореха.

Из сливок готовят масло. Сливочное масло называется двояко: атланмай и акмай. Первое обозначает сбитое масло, а последнее – белое масло.

Любимым мясом татар считается баранина. Второе место после баранины занимает говядина. Мнение, что козлятина является любимейшим мясом татар, – неверно. Оно, как упомянуто было выше, у татарина вызывает некоторое отвращение, но мясо молодой козы татары едят охотно. Что татары не едят мясо взрослой козы, доказывается тем, что, когда мясники иногда дают вместо баранины козлятину, её возвращают обратно мяснику.

Голова животного у башкир считается кушаньем, подаваемым почётным гостям, в старину же и у татар она подавалась первым почётным гостям, но в настоящее время этот обычай татары утратили. В настоящее время богатые люди обыкновенно голову сами не едят, а вместе с внутренностями животных дают голову бедным соседям.

В общем можно сказать, что татары любят мясо, и обходиться им без него трудно.

Обыкновенно они любят употреблять в пищу мясо, сваренное до совершенной мягкости.

Из способов сохранения мяса татарами мы знаем следующие: первый способ – соление. Оно ничем не отличается от соления мяса у других народов. Татары солят мясо всяких дозволенных животных, а из птиц обыкновенно гуся, утку и индеек. Солёного гуся, например, татары обыкновенно хранят в клетях, подвешивая его к потолку или оставляя лежать в кадке с мукой. Вяление мяса мало известно, но иногда встречается; по-татарски оно называется «какла». «Каклаган-ит», то есть вяленое мясо, бывает нарезано большими ломтиками и высушено на солнце.

Мучная пища татар очень разнообразна. Подобно мясу, и тесто являет-

ся любимой пищей. Также разнообразны сочетания муки с растительными и мясными продуктами. Сочетанием муки с мясом являются разнообразные «бэ-леш» и «перемечи». Так как они пекутся в печах, татары называют их «печной пищей» («мич-ашлары»)...

Мы знаем три вида «перемечей» – ватрушек: «московский» – также с дымовым отверстием, «казанский» – с открытым верхом, «перемеч из харчевни», или «кэрчуннек-перемече»; последний представляет собою пышку с воткнутым в верхней части мясом.

Из различной крупы – пшена, полбы, гороха и чечевицы – бедное население готовит себе кашу, тогда как рис и те же крупы составляют также обычную пищу и зажиточных слоёв населения...

Из растительной пищи общими для всех слоёв населения являются овощи: картофель, репа, морковь, тыква, огурцы, редька и капуста. Картофель варится, жарится и печётся в золе. Как говорят татары, это разнообразнейшая пища бедняка; иногда про картофель говорят в насмешку, это «баурсак в кафтане» – «чикмэнле-баурсак» (баурсак – шарики из пшеничной муки, жаренные в масле, которые в деревнях некоторые кладут в чай). Другие овощи употребительны не в такой степени.

Сухая пастила из разных ягод специально татарского приготовления, так называемый «как», очень любима татарами. Кладётся она в чай во время лихорадки, в разные пироги, печенья и «паштеты». «Как» из кислых плодов «алю» употребляется вместо лимона, особенно бедными. Сушёная вишня, урюк и изюм входят в состав кушанья во время разных семейных празднований. Они подаются в виде компота и служат десертом. Тем же служит и «как», размягчённый в горячей воде с сахаром и с разными разведёнными в воде сухими фруктами. Эта сухая пастила делается из калины, смородины, малины, диких яблок, вишен, урюка, «зельпе» и др. ...

В обычной пище, употребляемой ежедневно и притом бедными, первое место занимают различные супы. В

мясной суп кладут тесто разных названий. Из самых общеупотребительных мы называли «тукмач». Для его приготовления берётся 1 фунт ржаной муки, 1/2 стакана воды, месят твёрдое тесто, раскатывают его на скалке в большой круг и режут на мелкие или более крупные квадратики. «Лакша» приготавливается из того же самого теста, которое нарезается как русская лапша. «Умач» состоит из теста, которое делается из одного стакана муки и одного яйца, и вся эта смесь растирается руками. В суп кладут ещё «салму», тесто которой делается таким же образом, как тукмач или лапша...

Ко вторым блюдам относится варёное мясо мелкими кусочками, подаваемыми с картофелем и хреном. Как второе блюдо фигурируют также три вида бэлеша. Бэлеш с рисом делается следующим образом: тесто состоит из пяти стаканов пшеничной муки, одного яйца, немного соли и 1/2 стакана воды. Для мягкости кладётся немного дрожжей и 5 ложек сала или масла. В начинку кладут отварного рису, смешивая его с сырыми, нарезанными величиною с лесной орех мясом и луком. Сверху весь этот состав обливают салом. Сделав круглую форму из теста, пирог этот ставят в русскую печь. Бэлеш с мясом и картофелем по своей форме похож на первый, отличаясь только начинкой. Вместо рису и мяса кладут в начинку картофель, лук и мясо. Во все бэлеша считается обязательным класть перец. Для бэлеша с полбяной крупой тесто делается так же, как для всех бэлешей, но рис заменяется полбяной крупой.

Разнообразные жареные мяса почти ничем не отличаются от такого рода пищи у других народов. Птицы же – гусь, утка, индейка – обычно подаются варёными и в холодном виде. Мясо варёной птицы нарезается на куски; поверх кусков мяса кладут кружками солёные огурцы и подают с тёртым хреном в укусе.

Из рыб самой употребительной следует считать леща. Он татарами называется жертвенной рыбой – «курбан-

балык». Его жарят и подают с жареным картофелем и с хреном в укусе.

Различные закуски и приправы татары подают не только ко второму, но и к супу. Сюда относятся различные солёные, молочные и консервированные в укусе фрукты, плоды и овощи. Из них особенно известны солёные огурцы, арбузы, дыни и кислая капуста, а из молочных – катык и сюзьмэ.

Десертом служит компот из сухих вишен, урюка, алю, алучи и мочёная пастила «как». Для этого сухие фрукты очищают кипячёной водой, кипятят в воде и подают, посыпав сахарным песком или сахаром. Пастила обыкновенно бывает малиновая или яблочная.

Кушанья, подаваемые к чаю, называются «чай ашлары», то есть чайные печения...

Как известно, в старину татары ели и пили на полу, что отчасти исполняется в деревнях, когда они едят на нарах или на скамейках, поставленных около нар. В городе же в настоящее время мало найдётся таких, которые обедают на полу. Они любят сидеть во время чаепития или обеда на мягком месте. Для этого, если место обеда устраивается по-старинному на полу или на широких нарах, называемых «сэке», или «сике», смотря по местности, то вокруг скатерти с четырёх сторон постилаются для сидения мягкие курпэ или ковры, а позади для спины более почётных гостей ставятся подушки, чтобы во время обильного угощения облокотиться на них и отдохнуть. Употребление скатерти во время еды татарка считает обязательным. На скатерть ставятся тарелки и деревянные ложки на них. Во время их чаепития ставить поднос также считается обязательным... Посредине скатерти ставится миска супу или что-нибудь другое из пищи на большой тарелке, а в промежутке между тарелками и миской разные соленья, перец, катык, укус, соль, сушёная мята и другие. Для нескольких лиц или для каждого человека в отдельности кладётся салфетка, обыкновенно с красными вышитыми концами. У богатых обеденный курпэ-

подстилка бывает из бухарской шёлковой материи «бикасаб». В некоторых местностях, кроме обыкновенных салфеток, кладётся ещё «майлык», то есть салфетка для предварительного утирания руки, испачканной в сале. Перед едой всякий должен начисто вымыть свои руки. Перед началом еды каждый про себя или шёпотом произносит молитву, обычно «бисмилля» («Во имя Всевышнего милостивого» и т. д.). Если сидят на полу, то садятся на обе ноги или калачиком.

Юнус Ахметзянов,
татарский кулинар, один из основателей Дома татарской кулинарии в Казани, автор популярных книг о татарской кухне

Татарская кулинария изобрела самые разнообразные блюда и изделия...

Свадебный стол обязательно украшают бал-май (масло с мёдом), чакчак, пехлеве, кош-теле (птичьи язычки), губадия (высокий сдобный пирог с многослойной начинкой), талкыш калеве и т. д. К свадьбе или в других торжественных случаях готовили шербет – сладкий напиток из фруктов или бал – растворённый в воде мёд. Женщине после родов преподносили альбу. В старину жених месяцами гостил у родителей невесты, и для него готовили особые пельмени (кияу-пельмэне), пекли особые оладьи (кияу-коймагы) и перемечи (кияу-перемэче).

К весенним и летним праздникам (Сабантуй, Джиен) запасались вяленым гусём и казылыком (домашней вяленой колбасой). В другие праздничные и выходные дни к завтраку пекли оладьи, блины или каbartму (чибрики). Для угощения девушек, пришедших осенью помочь в обработке битой птицы, хозяйка обязательно приготавливала большой гусиный бэлиш с шулпой. Человек, находящийся в пути, при остановке на обед или ночлег, находил в своём дорожном мешке завернутые заботливой рукой

домашних баурсак, юку, точе-кумэч (испечённую в масле булку из пресного теста), а зимой ещё конское топлёное сало...

К семейному обеду в будни, а также при угощении гостей у татар принято подавать шулпу (бульон). Особой любовью среди народа пользуется шулла с токмачем – узко нарезанной домашней лапшой из пшеничной муки с добавлением яйца. Шулпу заправляют ещё пшеном, рисом и другими крупами...

Ярким проявлением особенностей татарской кухни являются печёные изделия, разнообразные по форме, приготовлению и начинкам. Одни из них делаются из жидкого теста (коймак, белен), а другие – из крутого (кабартма, паштет, бэлиш и т. д.). Тесто может быть и кислым, и пресным. Своеобразную группу печений составляют губадия, бэлиши, перемечи и популярный ныне эчпочмак. Для начинок к одним из них берётся мясо с картофелем, к другим – крупы, эремчэк, корт, фрукты и т. д. Печёные изделия у татар, как и другие национальные блюда, отличаются обильным употреблением при их изготовлении животного жира (бара-

нього, говяжьего, конского), сливочного и топлёного масла. Для сдобы в тесто, кроме масла и жиров, добавляют также яйца, сахар и некоторые пряности.

Печёные изделия с несладкой начинкой (бэлиши, эчпочмаки, перемячи) в татарской кулинарии очень часто используются как вторые блюда.

Большое распространение в качестве второго блюда получило отварное и тушёное мясо с картофелем, которое обычно поливается бульоном или овощным соусом. Куллама (тушёное мясо с ракушкой) и тулма (голубцы) – также любимы татарским народом. Но особой популярностью пользуется тутырган-тавык (куры, фаршированные яйцом и молоком) – исключительно вкусное блюдо, которое подаётся на стол в торжественных случаях...

Чай любили пить из самоваров, очень горячий, с молоком или пастилой (как), а также с сотовым мёдом. Пастилу делали сами из диких ягод и различных садовых плодов. Во многих семьях и сейчас самовар является украшением праздничного стола, а чай с печёными изделиями считается лучшим угощением.

