

Руслан Бушков

224

Татарский чайный церемониал

« «ЧӘЙЛӘРГЕЗ тәмле булсын – Приятного чаепития!» – желают татары чаёвничающим.

Так повелось в народе с рубежа XVIII–XIX веков. В написанном в ту пору своём стихотворении «Байларның бәйане» («Изложение о богачах») поэт-богослов Габдрахим Утыз Имяни подметил, что у татарских купцов чай на глазах превращается в первейшее гостевое угощение.

**Богачи порой друг друга
любят угостить –
С мёдом чай, блины и масло
гостю предложить...**

(Перевод В. Журавлёва)

Так отозвался он на потеснение чаем принятого ранее в народе мёдового питья и вхождение чаепития в при-

вычку богатых татар. В их среде, прежде всего у чаеторговцев, начали складываться и первые правила татарского чаепития. Это произошло с одобрения мусульманского духовенства, посчитавшего чай дозволенным питьём для своей паствы.

Ничего не имели против напитка и в Оренбургском магометанском духовном собрании, учреждённом в 1789 году по указу императрицы Екатериной II и объединившем мусульманское духовенство Российской империи. Получивший исламское образование в Бухаре его первый официальный муфтий из ахунов Сеитова посада Мухаммаджан Хусаинов относил себя к приверженцам чая. Такого же мнения придерживались и в его окружении, включавшем избранных в Собрание лиц от Казани и Казанской губернии.



Руслан Бушков (справа) и антиквар Фарид Зарипов рассказывают о традициях татарского чаепития

Утыза Имяни в татарском мире после написания им стихотворения «Нэзмы дэр мэдхе чэй-каймак» («Хвалебное стихотворение чаю со сливками») признали зачинателем чайного потчевания гостя – *кыстау*.

**Гостем пришёл – чай
со сливками выпей,
Не откажись ты уважить меня...**

(Перевод Л. Киваевой)

Этим произведением Утыз Имяни положил начало восхваления чая и чайного угощения в стихах татарской литературы.

В первой трети XIX века эстафету от него приняли поэты-муллы Мухаммад-шариф и Габдельджаббар Кандалий. Они вступили в татарскую литературу

в самый пик чайного бума в Европейской России, который был вызван широким распространением уникального прибора кипячения воды для чая – самовара. Его начали производить на основанном в 1778 году в Туле первом в России самоварном заводе. У татар чайный прибор обрёл популярность наряду с котлом, в котором заваривали рассыпной и плиточный чай. Откликнувшийся на его вхождение в татарский быт поэт-проповедник из-под Казани Мухаммадшариф предлагал именовать самовар на восточный лад *худжушем*, то есть *самокипцем* на персидский лад.

Но в народе за самоваром закрепилось татарское название «самавыр», в котором легко угадывалось его русское происхождение. Габдельджаббар Кандалий выступил одним из первых

Историк народной кухни, этнограф, кандидат исторических наук Руслан Бушков – постоянный автор «Казанского альманаха» и книг «За чашкой чая», «Казанское угощение», написанных об особенностях и правилах чаепития татар на рубеже XVIII–XIX веков и вошедших в общероссийскую кулинарную литературу.

разработчиков и популяризаторов процедуры татарского самоварного чаепития. Наиболее полно это выразилось в его стихотворении «Чэй бэйете» («Баит о чае»).

Кандалый был солидарен с Утызом Имяни в отношении похвалы чая как гостевого напитка. Но он не ограничился только этим и рассудил, что для получения пользы и удовольствия необходимо правильно приготовить чайное питьё.

Непременным «условиям для настоящего чая» Кандалый посчитал кипячение воды в самоваре. Предпочтение им отдавалось ключевой воде, причём из текущего с севера на юг родника.

Он рассудил, что едва ли главный секрет приготовления хорошего чая в самоваре заключатся в его заваривании в определённой точке закипания воды.

**И весел самовара свист,
Что вешня жаворонка весть...**

По этому сигналу и следовало приступить к завариванию чая: залить заварку кипятком в заварочном чайнике и дать ей настояться в нём на самоварной конфорке.

Разработанные Кандалыем правила самоварного чаепития отличали простота и ясность. Он призвал следовать им всякого, кто желал получить удовольствие и наслаждение:

**Коль соблюдён, сей правил свод
Сулит забав, услад сулит.**

(Перевод А. Саломатина)

«Баит о чае» покорила татарский мир в конце XVIII века. Он переписывался и имел хождение и на Сенном базаре Казани, и во всей Старотатарской слободе, образованной по утверждённому императрицей Екатериной II в 1768 году регулярному плану города.

Одним из первых оценили самоварно-чайные предписания Кандалыя чаеторговцы. Они охотно пользовались его советами во время вошедших в их привычку совместных чаепитий при заключении торговых сделок.

А самовары у них завелись ещё до Тульского самоварного завода. Они

попадали к ним с Ирбитской ярмарки. Там торговали ими с середины XVIII века, как только изобрели и начали изготавливать это изделие на уральских железодельных заводах. Вместе с самоваром в их обиходе появилась и другая металлическая чайная посуда фабричного производства.

Вслед за чаеторговцами предложенная Кандалыем процедура самоварного чаепития была принята и другими купцами, в том числе из состава Казанской городской ратуши татарских слобод. Это первый в Российской империи орган самоуправления приписанных к Старотатарской и Новотатарской слободам татарского купечества и мещанского сословия, который был учреждён по указу императрицы Екатерины II в 1781 году.

Правила самоварного чаепития Кандалыя быстро утвердились в народе. И это не осталось незамеченным интересовавшимися культурой и бытом местного края учёными учреждённого в 1804 году Императорского Казанского университета. К ним относился переехавший в Казань из Германии ординарный профессор естественной истории и ботаники, естествоиспытатель и практикующий врач Карл Фукс. Ему суждено было стать первым этнографом татар. А в 1844 году он издал книгу «Казанские татары в статистическом и этнографическом отношении», уделив в ней большое внимание татарским чайным традициям.

«В продолжение нескольких лет я имел случай быть и иногда ездил нарочно по татарским деревням разных уездов. Я всегда усердно делал мои наблюдения относительно их нравственности, образа их семейной жизни и домашнего быта», – признавался выучивший татарский язык учёный немец.

Его консультантами являлись коллеги по университету адъютант восточной словесности Ибрагим Хальфин, исправлявшие должность выборного главы Казанской городской ратуши татарских слобод купцы первой гильдии Исхак Апаков и Губайдулла Юсупов, мулла Сейфулла-Кази Муртазин.

Приступая к описанию татарского



чаепития, профессор Фукс заметил, что оно происходит непременно с использованием самовара. Его соплеменники, немцы, иронично окрестили его «русской машиной» для чая. Слово «машина» переводилось как «подсилоч», означавший у русских приспособление для облегчения труда. В этом смысле самовар действительно облегчал и ускорял кипячение воды, не чета котлу, использовавшемуся прежде.

Профессор Фукс писал, что в татарской деревне под Казанью «всякий зажиточный татарин имеет свой самовар», а в Казани купцы заводят не один, а два таких чайных прибора: один для повседневного чаепития, а второй – для чаепитий в торжественных случаях, к которым относили народные, мусульманские и семейные торжества, а также отдельные приёмы гостей.

В ежедневном употреблении предпочтению отдавалось относительно недорогую по цене прессованному чёрному плиточному чаю или, как они его называли, *такта-чаю*. Напиток из него до появления самовара готовили в металлическом чайном котле, а теперь заваривали в металлическом заварочном чайнике. До полной готовности чай доводили, устанавливая чайник на время на самоварную трубу с углём. Это стало своеобразным прорывом в приготовлении плиточного чая.

В торжественных случаях в употреблении был считающийся церемониальным рассыпной чай, или «*бертек чай*» по-татарски. Он заваривался отдельно, и не в металлическом, а в фарфоровом заварочном чайнике. Его ставили не на самоварную трубу, а на конфорку – специальную надставку на ней. Таким образом чай оставался горячим, пока не остывал самовар.

Татарское чаепитие предполагало употребление чая с сопутствующими чайными блюдами. Чай у татар, уверял Фукс, «почти необходимость к приёмам пищи», потому он обязателен во время завтрака, обеда и ужина. Он становился, по его словам, их «главным угощением» гостей на званых обедах, устраиваемых по случаю народных, мусульманских

и семейных торжества, а также отдельных приёмов гостей.

Торжественные, или церемониальные татарские чаепития происходили отдельно для мужчин и женщин.

Мужские чаепития проходили в передней части дома, приёмной комнате – гостиной, или же общем зале. Гости принимал хозяин. Он усаживал их за покрытым скатертью «низеньким столом» «на широких нарах», или «на полу, устланном коврами». На почётное место усаживался мулла, за ним другие по старшинству.

Торжественность происходящему придавал самовар, устанавливаемый на подносе на видном месте на небольшом приставном столе. Ещё поэт-мулла Мухаммадшариф отмечал его удивительное свойство вызывать у чаёвничающих хорошее настроение и настроить их на дружеский лад. Около самовара ставился фарфоровый заварочный чайник, другая чайная посуда и принадлежности.

После раздачи рассаженым гостям полотенец для вытирания губ и обтирания рук, прислуживающие сыновья или родственники разносили на больших подносах чашки с чаем, тарелки с сухофруктами и чайными блюдами, как отмечал Фукс, малиновой пастилой, бурсаком, жареными лепёшками и перемячами.

По канонам ислама пища и питье считались милостью Аллаха, потому, замечал он, татары приступали к ним, воздавая «хвалу Всевышнему».

Есть и пить мусульманам предписывалось правой рукой. Эти требования действовали и на чаепитии. Хозяин сам разливал чай гостям.

После того, как гость напивался чаю, он переворачивал чашку в блюдце и клал на неё чайную ложку и кусочек сахара. Завершал чаепитие мулла, произносивший благодарение Аллаху за еду и питье. Гости благодарили за угощение хозяина, делая ему встречное приглашение к себе на чай. При прощании тот одаривал гостинцами, как правило, рассыпным чаем и предлагавшимися на чаепитии сладостями.

Чаепитие для женщин происходило в отдельном помещении или же после мужчин. Главной гостьей на нём считалась жена муллы – *абыстай*. Угощением гостей здесь заправляла жена хозяина, а прислуживали ей дочери или родственницы.

Самыми чайными у татар считались свадьбы, народные праздники *джиен* и *сабантуй*, мусульманские *ураза-байрам* и *корбан гаете*. Именно на это время приходилось больше всего гостевых чаепитий.

Приглашение на чай у татар означало приглашение в гости. Фукс заметил, что званые чаепития устраивались у мужчин, как правило, по пятницам, после пятничной молитвы. У татарских женщин было принято звать друг друга на чай после обеда.

Профессор Фукс называл гостеприимство с чайным угощением «самой лучшей чертой» татар. Он с удовольствием знакомил с ней посетивших Казань немецкого учёного-естествоиспытателя, основателя Берлинского университета Александра Гумбольдта, прусского экономиста Августа Гакстгаузена, государственного деятеля, инициатора создания Государственного совета Российской империи Михаила Сперанского, а также своего коллегу по университету, приехавшего из Англии преподавателя английского и латинского языков Эдуарда Турнерелли. Они запечатали увиденное в своих воспоминаниях, а Турнерелли после возвращения домой издал в Лондоне в серии «Россия на границе с Азией» историко-этнографическую книгу «Казань – древняя столица татарских ханов» о Казани и казанских татарах глазами британца. Она была написана им на основе любезно предоставленных ему профессором Карлом Фуксом материалов, а также подаренной книги «Казанские татары в статистическом и этнографическом отношениях». Принятый у татар чайный ритуал Турнерелли обозначил как присущий им «чайный церемониал». Он имел возможность ознакомиться с ним на приёме в доме главы Татарской ратуши Исхака Апакова. Церемониальный чай вызвал у него

восторг. «И какой чай! Я в жизни не пил такого напитка. Исходящий от него аромат был столь силён, что наполнял всю комнату», – признавался англичанин. Не меньшее его удивление вызвало то, что такой чай можно было купить в казанских лавках.

Он доставлялся в Казань из Китая через Монголию и Сибирь сухопутным. И, как догадался Турнерелли, в дороге набирал нужное качество и аромат. В Англию же его доставляли морем, и чай при этом терял аромат и вкус. Поэтому, заключил он, «татары и русские пьют такой прекрасный чай».

Из татарских чайных угощений ему запомнились «сумса, перемяч, чельпек, баурсак, коштеле», а также сушёные фрукты и конфеты-леденцы из сахара и фруктового сока.

Благодаря Турнерелли о принятом у казанских татар чаем церемониале стало известно не только в Англии, но и в Западной Европе. Написанная им книга «Россия на границе с Азией» сыграла большую роль в знакомстве европейцев с татарской историей и культурой.

Благодаря Карлу Фуксу о традициях татарского чаепития узнал российский читатель.

Именно на книги Фукса и Турнерелли будут в будущем ссылаться учёные России и Европы при описании быта татар, включая чаепитие.

Экстраординарный профессор турецко-татарских наречий Императорского Казанского университета Н. Ф. Катанов порекомендовал книгу К. Ф. Фукса «Казанские татары в статистическом и этнографическом отношениях» состоявшему вместе с ним в Обществе археологии, истории и этнографии при университете татарскому просветителю и энциклопедисту Каюму Насыри. И тот по её прочтении вдохновился на написание этнографического очерка «Домашний быт татар-мусульман полвека назад» глазами татарского историка-этнографа на русском языке для журнала Казанского общества трезвости «Деятель». Статья была опубликована в нём в 1905 году, правда,

уже после смерти автора. А лёгшие в её основу его этнографические заметки на татарском языке вошли в изданную в 1926 году книгу «Неизданные произведения К. Насыри».

В своём этнографическом очерке «Домашний быт татар-мусульман полвека назад» Каюм Насыри под статьёй в книге Карла Фукса «Казанские татары в статистическом и этнографическом отношении» не обошёл вниманием чайные традиции татар, посвятив им раздел «Пища и питьё». Он испытывал особый интерес к этой теме. Им было выдвинуто предположение, что чай стал известен через мусульманских миссионеров ещё предкам казанских татар – булгарам. В подтверждение этой версии Каюм Насыри приводил восточную легенду, опубликованную им в статье на русском языке «Образцы народной литературы казанских татар» в «Известиях Общества археологии, истории и этнографии при Императорском Казанском университете». Его заслугой явилась публикация сочинения Габдельжаббара Кандаля «Чэй бэйете» («Баит о чае») в 1880 году в составленном им сборнике «Кырык бакча» («Сорок садов»), а затем – хрестоматии «Плоды бесед о литературе».

Каюм Насыри принялся популяризировать изложенные Габдельжаббаром Кандаляем в стихотворной форме правила правильного приготовления и употребления чая в выпускаемых им татарских настольных календарях и журнале «Деятель». Благодаря ему традиционный татарский чайный церемониал приобрёл завершённый вид и нашёл отражение в его кулинарном пособии. Оно вышло в свет в 1893 году под названием «Иршад эль-этбиха» («Наставления повару»). В него он включил записанные, по его словам, от «истинных ценителей национальной кухни и мастеров своего дела» рецепты 70 татарских блюд, в том числе к чаю. Эти кушанья, подчёркивал Каюм Насыри, «с удовольствием готовит народ». С не меньшим удовольствием татары приготавливали и ставший национальным напитком чай. Однако его смутили сход-

ность рецептов с русскими, и он воздержался от их опубликования.

Раскрытие же рецептов чая по-татарски состоялось уже благодаря другому автору – начинающей татарской журналистке Фаузие Ибрагимовой. Она включила их в составленную ею поваренную книгу «Искусница еды: в подарок хозяйкам», выпущенную в 1909 году в Казани книготорговым товариществом «Гасыр» («Эпоха»).

«Вообще чай не надо заваривать ключевым кипятком, но дав воде вскипеть, закрыть самовар крышкой и как только перестанет вода кипеть, тотчас заварить – он лучше заваривается, – рассказывала она о тонкостях его приготовления. – Заваривая чай, класть в чайник кусочек сахара; от него развёртываются чаинки и выпускают из себя крайнюю эссенцию».

Ею предлагалось готовить чай в заварочном чайнике, «накрыв чайник полотенцем».

Зная о татарской привычке ставить чайник на самовар, Фаузия Ибрагимова предупреждала: «Если поставит на самовар, то ненадолго. Дать настояться, не давать чаю вскипеть, иначе потеряет вкус и аромат».

Выпущенная Ф. Ибрагимовой поваренная книга «Искусница еды: в подарок хозяйкам» стала вторым кулинарным изданием на татарском языке после брошюры Каюма Насыри «Наставления повару». Она дополнила её не только рецептами чая, но и блюд, переработанных ею специально для татар из европейской и русской кухни. А чай предлагался пить с лимоном, вареньем, фруктовым сахаром, клюквенным морсом.

Книга Ф. Ибрагимовой имела заслуженный успех у читателей. Посильную помощь в издании оказал отец – известный религиозный и общественный деятель, издатель и публицист Габдерашит Ибрагимов.

После революционных событий 1917 года в России отец и дочь Ибрагимовы покинули родину и поселились в Турции. Фаузия-ханум основала здесь первый женский журнал «Асар-ы Нисван» («Женские произведения»). А Габ-

дерашит-эфенди переехал в Японию и явился инициатором строительства соборной мечети в Токио. Но и на чужбине оба они остались приверженцами чая по-татарски, радели за его сохранение среди соплеменников.

С установлением советской власти на территории бывшей Российской империи в жизни проживавших здесь народов, в том числе татар, произошли коренные изменения. На новый лад начали устраиваться и татарские чаепития. Они стали проходить за столом, за которым мужчины и женщины ели и пили теперь не раздельно, а вместе. Популярность на них обрели покупные кондитерские изделия, заметно потеснившие национальные блюда. Но в сельской местности у татар всё же сохранилась приверженность к традиционной народной кухне и чаепитию. Не забывали там люди и гостевые чайные блюда. Потому именно в татарские деревни отправился для выявления сохранившихся рецептов старинных татарских блюд, в том числе чайных, казанский кулинар Юнус Ахметзянович Ахметзянов. Он стал в этом отношении преемником Каюма Насыри. В 1959 году Ахметзянов издал книгу-справочник сначала на татарском языке «Татар халык ашлары», а через два года на русском – «Татарские блюда».

После открытия в 1969 году в Казани Дома татарской кулинарии Юнус Ахметзянов занял в нём должность первого шеф-повара и много сделал для возрождения и развития татарского национального кулинарного искусства и культуры традиционного татарского чаепития.

Под его руководством и при личном участии были разработаны рецепты и технология приготовления сотен татарских блюд, в том числе чайных. Он являлся одним из первых разработчиков сервировки современного татарского

чайного стола и современного татарского чайного этикета.

Благодаря Ахметзянову символом современного татарского чаепития и гостеприимства стало кондитерское изделие к чаю «чак-чак». Оно представляет собой прожаренные и затем сваренные в меду мелкие кусочки пресного теста. От них и получил чак-чак своё название, означающее «чуть-чуть».

На рубеже 1930-х годов начали называть в деревнях старинное свадебное угощение для невесты, родственников её жениха – *кактош*. Его было принято покрывать пастилой «как», от чего и произошло название блюда. О нём упоминалось в книге К. Ф. Фукса «Казанские татары в статистическом и экономическом отношении», этнографических заметках Каюма Насыри. А чак-чак впервые был отмечен в изданном в 1930 году фундаментальном научном труде известного советского этнографа Н. И. Воробьёва «Материальная культура казанских татар (опыт этнографического исследования)».

Юнус Ахметзянов приводил в своих кулинарных книгах оба названия медовой сладости. В народе утвердился чак-чак. Так он называется теперь во всех современных кулинарных изданиях.

С подачи Ахметзянова в 1960-х годах чак-чаком начали встречать высоких гостей республики. Одними из первых им угостили в Казани первого лётчика-космонавта Ю. А. Гагарина и первую в мире женщину-космонавта В. В. Терешкову. С тех пор это стало традицией.

Сегодня Татарстан считается одной из самых гостеприимных регионов Российской Федерации. Посещение республики и её столицы Казани невозможно представить себе без угощения чаем и чак-чаком, ставшими символами и кодом современного татарского и татарстанского гостеприимства.