

ТАТАРСКАЯ КУХНЯ

ДРЕВНЯЯ КУХНЯ ТАТАР

Кулинарное искусство татарского народа богато своими национальными и культурными традициями, уходящими в глубь веков. В процессе многовековой истории сложилась оригинальная национальная кухня, сохранившая свои самобытные черты до наших дней



Все кушанья можно разделить на следующие виды: жидкие горячие блюда, вторые блюда, печеные изделия с несладкой начинкой (также подававшиеся на второе), печеные изделия со сладкой начинкой, подававшиеся к чаю, лакомства, напитки.

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Первостепенное значение имеют жидкие горячие блюда — супы и бульоны. В зависимости от бульона, на котором они приготовлены, супы можно разделить на мясные, молочные и постные, вегетарианские, а по тем продуктам которыми они заправляются на мучные, крупяные, мучно - овощные, крупяно - овощные, овощные. В процессе развития культуры и быта народа ассортимент национальных супов продолжал пополняться и за счет овощных блюд. Однако своеобразиие татарского стола до сих пор определяют супы с мучной заправкой, прежде всего суп-лапша (*токмач*).



ЕДА НА ПРАЗДНИК

Праздничным и в некоторой степени ритуальным блюдом у татар являются пельмени, которые всегда подавались с бульоном. Ими угощали молодого зятя и его дружков. Пельменями также называются вареники с различной начинкой (из творога, конопляных семян и гороха). В качестве второго блюда в традиционной татарской кухне фигурируют мясные, крупяные блюда и картофель. На второе чаще всего подают отваренное в бульоне мясо, нарезанное небольшими плоскими кусочками, иногда слегка потушенное в масле с луком, морковью и перцем. Если же суп готовят на курином бульоне, то на второе подают отваренную курицу, также порезанную на кусочки. На гарнир чаще используется отварной картофель, в отдельной чашке подается хрен. В праздничные дни готовят курицу, фаршированную яйцами с молоком.

ВТОРОЕ БЛЮДО

Наиболее древним мясо-крупяным блюдом является *бэлиш*, запеченный в горшке или сковороде. Его готовят из кусочков жирного мяса (баранины, говядины, гусятины или гусиных и утиных потрохов) и крупы (пшено, полба, рис) или картофеля. К этой же группе блюд следует отнести *тутырму*, представляющую собой кишку, начиненную рубленой или мелко нарезанной печенью и пшеном (или рисом). Наряду с классическим (бухарским, персидским) готовился и местный вариант — так называемый «казанский» плов из отварного мяса. К разновидности мясных вторых блюд следует отнести также отварные мясо-тестяные блюда, например кулламу (или *бишбармак*), общие для многих тюркоязычных народов. Заготовку мяса впрок (на весну и лето) производят путем засаливания (в рассолах) и вяления. Из конины готовят колбасы (казылык), вяленые гусь и утка считаются лакомством. Зимой мясо хранят в замороженном виде.

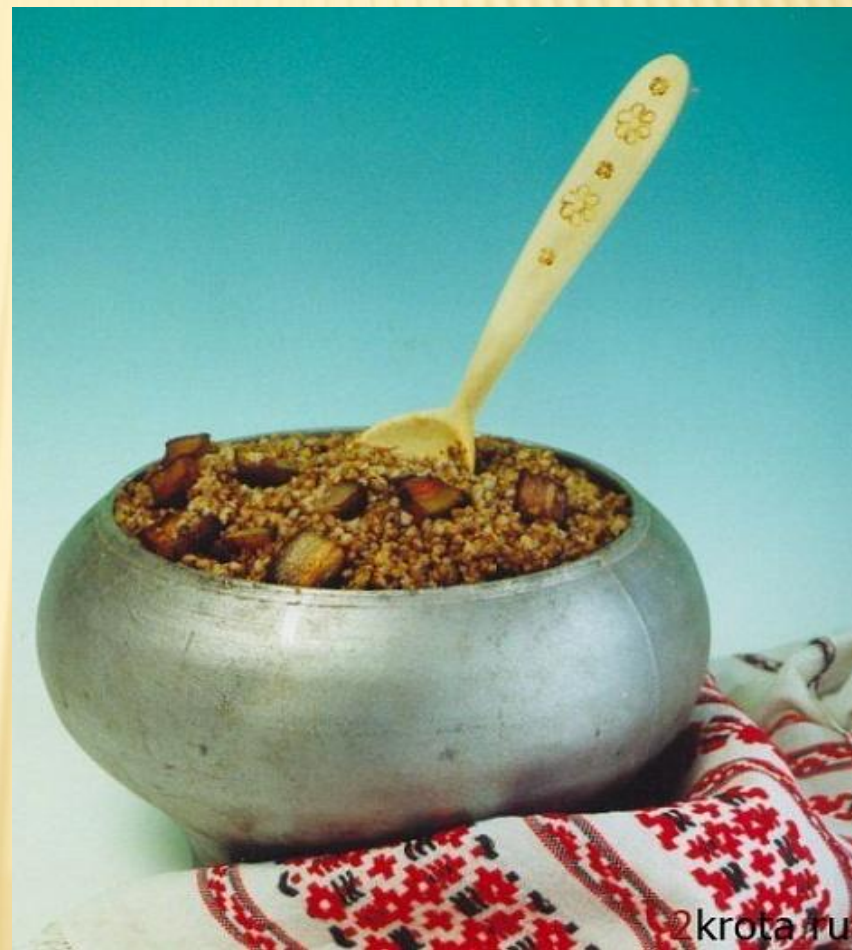


Большой популярностью у татар пользуются яйца домашних птиц, главным образом куриные. Их едят в варёном, жареном и печеном виде.



КАШИ

Широкое распространение в татарской кухне имеют различные каши: пшенная, гречневая, овсяная, рисовая, гороховая и т. д. Некоторые из них являются очень древними. Пшенная, например, в прошлом была ритуальным блюдом.



МУЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ

Особенностью традиционного стола является разнообразие мучных изделий. Пресное и дрожжевое тесто делают двух видов — простое и сдобное. Для сдобы добавляется масло, топленое сало (иногда конское), яйца, сахар, ваниль, корица. К тесту татары относятся очень внимательно и хорошо умеют его готовить. Обращает на себя внимание разнообразие (как по форме, так и по назначению) изделий из пресного теста, несомненно, более древних, чем из кислого. Из него пекут булочки, лепешки, пирожки, лакомства к чаю и т. д.



ИЗДЕЛИЯ ИЗ КИСЛОГО ТЕСТА

- Наиболее характерны для татарской кухни изделия из кислого (дрожжевого) теста. К ним прежде всего относится хлеб (*икмэк; ипи; эпэй*). Без хлеба не проходит ни один обед (обычный или праздничный), он считается священной пищей. В прошлом у татар существовал даже обычай клятвы хлебом — ипи-дер. Дети с малых лет приучались подбирать каждую упавшую крошку. За едой резал хлеб старший член семьи. Хлеб пекли из ржаной муки. Лишь зажиточные слои населения употребляли, и то не всегда, пшеничный хлеб. В настоящее время в основном употребляется покупной хлеб — пшеничный или ржаной.

ИЗДЕЛИЯ ИЗ ЖИРНОГО ТЕСТА

- Изделия из жидкого теста также делятся на пресные и кислые. К первым относятся оладьи из пшеничной муки (*кыймак*), ко вторым — блины из различных видов муки (овсяной, гороховой, гречневой, пшенной, пшеничной, смешанной). От русских блинов кыймак из кислого теста отличается большей толщиной. Его подают обычно к завтраку с растопленным маслом на блюдечке.

ПЕЧЕНЬЯ С НАЧИНКОЙ

Наиболее древним и простым из них является *кыстыбай*, или, как его еще называют, *кузикмяк*, представляющий собой лепешку из пресного теста, сложенную пополам и начиненную пшенной кашей. С конца XIX в. кыстыбый стали делать с картофельным пюре.

Любимым и не менее древним печеным блюдом является *бэлиш* из пресного или дрожжевого теста с начинкой из кусочков жирного мяса (баранины, говядины, гусятины, утятины и т. п.) с крупой или картофелем. Бэлиш делали больших и малых размеров, в особо торжественных случаях — в форме низкого усеченного конуса с отверстием сверху и пекли в печи. Позже так стали называть обычные пироги (с различной начинкой), по способу приготовления напоминающие русские.



СОВРЕМЕННАЯ КУХНЯ ТАТАР

- Питание татар, сохраняя в основном традиции болгарской кухни, претерпело значительные изменения. В связи с дисперсностью расселения татар и связанной с этим потерей национальных кулинарных традиций, а также в результате общемировых изменений в структуре питания в условиях глобализации и рыночных отношений, появилось много новых блюд и изделий, обогатилась национальная кухня. Более значительное место стали занимать овощи и фрукты, расширилась номенклатура рыбных блюд, вошли в быт грибы, томаты и солености. Чаще стали употребляться в пищу ранее считавшиеся экзотическими фрукты и овощи, ставшие доступными благодаря международной торговле – бананы, киви, манго, баклажаны и др.
- Некоторое влияние на татарскую кулинарию оказали национальные кухни других народов, особенно русская. Сейчас на обеденном столе татарской семьи наряду с национальными болгарскими блюдами можно видеть и щи, и борщ, и уху, и грибы, и котлеты. В то же время болгарские блюда сохранили оригинальность своего оформления, приготовления и вкусовых качеств, что является одной из причин их популярности среди русских и других народов России.

