

*М.Н. Тихомирова*  
(Омск, Омский государственный университет)

### **Молочные продукты в системе питания тарских татар**

Одним из основных компонентов системы жизнеобеспечения любого коллектива или этнического образования является пища, так как она удовлетворяет первейшую – витальную потребность человека в энергии, необходимой для воспроизводства и развития. В данном сообщении мы рассмотрим только молочные продукты, так как они, наряду с мясом и растительной пищей, играли значительную роль в системе питания тарских татар. Актуальность данной темы обусловлена рядом причин: с одной стороны, наличием пробелов в изучении системы питания тарских татар. Хотя общая характеристика ее и приведена в работах В.В. Храмовой (1956), Ф.Т. Валеева (1980), Ф.Т. Валеева и Н.А. Томилова (1996), Н.А. Томилова (1980), а также автора настоящего сообщения (2000), тем не менее статьи и сообщения, в которых рассматриваются молочные продукты тарских татар просто отсутствуют. Представляется необходимым ввести в научный оборот материалы по данной теме. Кроме того, из-за быстрого распространения урбанистической культуры этнические особенности, в том числе и в пище, постепенно стираются, поэтому важно их зафиксировать.

Источником для написания сообщения послужили полевые материалы, собранные автором в Большереченском районе Омской области в 2000 г., а также материалы полевых экспедиций, проводимых Омским государственным университетом (ОмГУ) в 1975, 1980, 1982, 1993 гг. в Большереченский, Муромцевский, Тарский районы Омской области. Все эти материалы хранятся в архиве Музея археологии и этнографии ОмГУ (МАЭ ОмГУ). Эти источники позволяют охарактеризовать материалы конца XIX – первой половины XX вв., что делает возможным выявление традиционных и инновационных элементов в системе питания тарских татар на примере молочных продуктов.

Прежде чем приступить к характеристике молочных продуктов, хотелось бы отметить, что при перечислении основных видов продуктов питания информаторы, как правило, ставят молочные продукты на второе место после мясных продуктов. Производством молочной продукции занимались женщины.

Все молочные продукты мы разделили по примеру Н.Л. Жуковской (1979, с. 72) на продукты скоропортящиеся и продукты длительного хранения.

Скоропортящиеся продукты из молока. В питании особо широко употреблялось коровье сырое молоко (*сют/сум/сом*). Реже пили козье молоко. А информаторы, проживающие в д. Инцисс и д. Гузенево (Муромцевский р-н) рассказывали, что раньше использовали кобылье молоко для приготовления кумыса. По словам информаторов, раньше молоко хранили в глиняных горшках (*чульмек/чульпек*) или в деревянной посуде, например, тусах, березовых кадушках, в подполе. Зимой молоко замораживали и хранили в таком виде. Молоко употребляли с хлебом, часто добавляли в чай. Его использовали для каш, супов и в изделиях из теста (*баурсаки, тугац*). Однако большая часть молока перерабатывалась.

В пище тарских татар повсеместно использовалось молозиво (*огос/уус/уыз*) – это первые несколько надоев молока после отела коровы. На молозиве замешивали тесто, затем перекладывали в сковороду и выпекали в печи блюдо, называемое *пуптырма*.

Из цельного молока получали *каймак/коймак*, переводимый информаторами как «сливки» или «пенки» (МАЭ ОмГУ 1975, ф. I, п. 1-11, к. 992; 1982, ф. I, п. 8-8, к. 736). Его получали следующим способом: глиняный горшок с молоком ставили в подпол (*урдык остэк*), а через некоторое время снимали слой жира, образующийся на поверхности. Через некоторое время он загустевал и превращался в сметану, которая обозначалась тарскими татарами тем же термином, что и «сливки» или «пенки». Каймак добавляли в супы, в изделия из теста. Каймак пили с чаем.

Тарские татары употребляли простоквашу *ойексыт/оегонсит/оцэсыт*) с сахаром или с хлебом. Простокваша получалась либо как побочный продукт производства каймака (была под слоем жира), либо цельное молоко специально сквашивали в течение 1-2 суток. Но данный продукт не был столь популярен среди тарских татар, как например, *катык/котык/котек/кадых*. Его основное отличие от простокваши состояло в том, что он заквашивался не из сырого молока, а из кипяченого. Этот процесс происходил не путем самоквашения, как в случае с простоквашей, а при определенных условиях: 1) молоко вытапливалось на медленном огне; 2) по словам информаторов, потом его остужали до такой температуры, чтобы палец, опущенный в молоко не обжигался; 3) затем в молоко клали закваску (*оетки/оётки*) из старого катыка или простокваши или сметаны или хлеба. Все содержимое хорошо перемешивали и оставляли в теплом месте. Информаторы отмечали, что нужно полстакана – стакан старого катыка на эмалированное ведро молока; 4) массу процеживали через марлю или мешок из вафельной полотенежной ткани. Когда катык разводили водой, то получали напиток, называемый по-татарски *айран*. Его делали летом, потому что он хорошо утолял жажду. На 1 л воды добавляли 1 стакан катыка, иногда добавляли лед.

Еще тарские татары делали творог нескольких видов. Так например, широкое распространение имел творог, называемый по-татарски *эремчик/ремчик/рамчик*. Он был белого цвета и пресный на вкус. Отметим, что в с. Уленкуль (Большереченский р-н) зафиксировано два способа приготовления творога: 1) свежее молоко нагревали на медленном огне, добавляли закваски (на 10 л молока 2 л закваски), перемешивали и остужали, а затем массу процеживали через марлю или мешок из вафельной полотенежной ткани, и в результате получали творог; 2) простоквашу доводили до кипения на медленном огне, остужали и процеживали. Заметим, что молоко или простоквашу должны были обязательно нагревать на медленном огне, иначе творог мог получиться жестким. В дд. Инцисс, Черталы (Муромцевский р-н), д. Речапovo (Тарский р-н) зафиксирован только второй способ изготовления творога этого вида. Такой творог употребляли как самостоятельное блюдо со сметаной, молоком, чаем. Его использовали в качестве начинки для пирожков, вареников. Интересно, что в д. Инцисс предпочитали пресный творог, а в д. Чеплярово (Муромцевский р-н) его подсаливали.

Особняком стоит приготовление тарскими татарами из кобыльего молока кумыса. Информация об этом зафиксирована только в д. Черталы и в д. Гузенево (Муромцевский р-н). Кумыс делали из цельного молока. Молоко скисало в деревянной посуде с высокими стенками, например, это могла быть маслoбойка. Несколько раз молоко подливали. Обязательно содержимое этой посуды помешивали. Что касается сроков изготовления продуктов, то информация разнится – от 2 до 30-40 дней.

Хотелось бы добавить, что побочным продуктом при переработке молока в некоторых случаях была сыворотка (*сары су*), которую татары добавляли как закваску при изготовлении изделий из теста.

К продуктам длительного хранения относились *ацегей/эцегей, курт/курт* – разновидности творога, сливочное и топленое масло (*май*). Информация о существовании творога *ацегей/эцегей* зафиксирована пока только в с. Уленкуль. Ф.Т. Валеев в одной из своих работ (1980, с.122) так же упоминает об этом виде молочной продукции, который бытовал у рассматриваемой группы сибирских татар. Однако он отмечает, что он менее распространен чем *катык* или *эремчек*. Начальные этапы изготовления этого продукта совпадают с такими в первом способе приготовления творога *эремчик*. Отличие в том, что творожистую массу не отделяли от сыворотки, а кипятили до полного выпаривания последней. В результате получалась масса желто-красного цвета, более плотная по консистенции чем *эремчик*. Полученную массу ели со сметаной, топленным или сливочным маслом.

Более распространенным видом творога, чем *ацегей* у тарских татар был *курт/курт*. Они готовили его из скисшего снятого или цельного молока. Скисшее молоко кипятили на

медленном огне. В результате получалась плотная густая масса красного цвета. Затем на солнце ее высушивали, иногда в колобках. Перед употреблением в пищу *корт* размачивали водой, чаем. Следует отметить, что исследователи давно отмечали его древнее происхождение и относили к древнетюркскому элементу материальной культуры (Валеев Ф.Т., 1980, с. 122; Мухаметшин Ю.Г., 1995, с. 138).

Тарские татары любили сливочное масло – *май/мой/сыер мой*, которое широко использовали в традиционной кухне. Масло делали из сметаны или из сливок (пенки), которые заливали в маслобойку (*кубю/кэбэ/гебэ*) и взбивали около часа, а затем ставили в подпол. Там его и хранили. Побочным продуктом этой операции была пахта, которую они пили или отдавали скоту. На лето масло перетапливали, так как в таком виде оно лучше сохранялось.

В заключении, хотелось бы отметить существование широкого круга аналогий молочных продуктов тарских татар с таковыми других тюркоязычных народов, которые свидетельствуют о принадлежности рассматриваемой группы к тюркскому миру. Например, у томских татар бытовали *пыштак, курут, ацытка, каймак, мишка мой* и *сары мой*; у казахов – *каймак, ак еримшик, эжигей, катык, айран*; у киргизов – *каймак, эжигей, быштак (пышлак)*; у групп татар Волого-Уральского региона (касимовских татар, подберезинских кряшен, нагайбаков) – *каймак, катык, эремчик, ак май* и *сары май*; у башкир – *ремчик, курут*; у алтайцев – *каймак, пыштак, кумыс, курут, чегень* (айран); у хакасов – *хурут*; у тувинцев – *куртак ээжигей* (Ахметова Ш.К., 1995, с. 197; Валеев Ф.Т., 1980, с. 122-123; Мухаметшин Ю.Г., 1995, с. 135-138; Потапов Л.П., 1953, с. 44; Томилов Н.А., 1980, с. 182; Тугутов И.Е., с. 79 – 80; Хайрутдинова Т.Х., 1993, с. 117, 120; Фильеступ Ф.А., 1930, с. 276-227. 288-289; Шарифуллина Ф.Л., 1990, с. 68-69).

Научный руководитель – д.и.н. Н.А. Томилов