УДК 392.8+641/642

ПИЩА ТАРСКИХ БУХАРЦЕВ (УЛЕНКУЛЕВСКИЙ КУСТ) В СЕРЕДИНЕ XX – НАЧАЛЕ XXI ВЕКОВ

Тихомирова М.Н.

Омский филиал Института археологии и этнографии СО РАН, Омск, e-mail: marinat24@mail.ru

Статья посвящена одному из важнейших компонентов культуры жизнеобеспечения – системе питания татар – потомков бухарцев, проживающих в Уленкулевском кусте поселений в районе р.п. Большеречья Омской обл. Выявление этнокультурных традиций, формирование которых обусловлено особенностями этнической истории, является актуальной проблемой в изучении системы питания татар Западной Сибири, так как позволяет выстроить ее схему формирования и выявить локальные особенности. В состав ряда территориально-этнических групп татар Западной Сибири вошли группы переселенцев из Средней Азии, называемые в научной литературе сибирскими бухарцами. В настоящее время из всех локальных групп сибирских бухарцев только у потомков бухарцев, проживающих в Уленкулевском кусте (тарская группа), сохраняется многоуровневое самосознание с идентификацией себя как татар и бухарцев. В их системе питания можно выделить разноуровневые пласты и этнокультурные традиции, обусловленные особенностями происхождения. В статье рассмотрено повседневное питание жителей Уленкулевского куста поселений: молочная, мясная, растительная, рыбная пища и напитки. Акцент сделан на рассмотрении традиционных форм, бытовавших у жителей данного куста во второй половине XX в. – начале XXI в. Второй раздел статьи посвящен выявлению этнокультурной специфики, связанной с особенностью происхождения данного населения. Из данного раздела следует, что для потомков бухарцев тарской группы характерно изготовление напитка *щербет*, домашней халвы; в названиях пищи зафиксированы иранские названия *(ширпурек, нарын, нан*, *патыр, тантыр)*.

Ключевые слова: бухарцы, локальные этнические группы, Западная Сибирь, пища, этнокультурные традиции и специфика

THE FOOD OF THE TARA'S BUKHARTSY (ULENKUL'S OF THE CONGLOMERATE) IN THE MIDDLE XX – BEGINNING OF XXI CENTURY

Tikhomirova M.N.

Omsk Division of Institute of Archaeology and Ethnography of the SB of the RAS, Omsk, e-mail: marinat24@mail.ru

The article is devoted to one of the most important components of a culture of life-support – the cuisine of the West Siberian Tatars – of the descendants Bukhartsy living in the settlements Ulenkul´s of the conglomerate of the district Bolsherechie of Omsk region. Studying ethnocultural traditions in the cuisine of the West Siberian Tatars, whose forming is determined by the peculiarities of ethnic history, allows for reconstructing the scheme of its forming and discriminate its local peculiarities. The group of immigrants from Central Asia, known in academic literature as the Siberian Bukhartsy, are one of sunh ethnic components in the composition of the range of territorial-ethnic divisions of the ethnos. Presently, from all of the local groups of the Siberian Bukhartsy, only at descendants of the Bukhartsy living in the Ulenkul´s of the conglomerate (Tarskaya group) preserve multilevel self-perception with self-identification of the Tatars and Boukhartsy. In the cuisine of the descendants of the Tara's Boukhartsy there can be singled out multi-level layers and ethnocultural traditions due to the peculiarities of origin. The paper considers the daily diet of inhabitants Ulenkul's of the conglomerate of settlements: milk, meat, vegetable, fish food and drinks. Emphasis is placed on the consideration of traditional forms, was common among the inhabitants of the conglomerate in the second half of XX century – the beginning of XXI century. The second section deals with the identification of ethno-cultural specifics related to the origin of this feature of the population. And in this section follows that for the Tara's Boukhartsy of the cuisine characterized cooking the scherbet drink and helven; the names of dishes are of Iranian origin (shirpourek, naryn, nan, patyr, tantyr).

Keywords: Bukhartsy, local ethnic groups, Western Siberia, food, ethno-cultural traditions and peculiarities

В настоящее время сибирские бухарцы являются одним из этнических компонентов в составе ряда территориально-этнических подразделений татар Западной Сибири. Массовое переселение в Западную Сибирь выходцев с территории Средней Азии началось в XVI в. Они расселялись в городах и окрестностях Тобольска, Тюмени, Тары, Томска. Н.А. Томилов писал, что до начала XX в. сложились четыре территориальные группы сибирских бухарцев: тарская, тюменская, тобольская и томская [7, с. 86].

Бухарцы, проживавшие в округе г. Тары, были расселены более компактно, в отличие от тюменской и тобольской группы. Существовало несколько кустов поселений этой группы:

1) на правом берегу Иртыша – Речапово, Атак, Киргап, Айткулово, Тимшенякова (Нерпина) и др.,

2) далее, севернее – Сеитово;

3) на левом берегу Иртыша в лесостепной зоне бухарцами были основаны приозерные поселения – Уленкуль, Куйгалы,

Аптрашитова, Каракуль, Черналы, Яланкуль и др. [6, с. 53–55, 57].

Особенности расселения тарских бухарцев способствовали воспроизводству самоидентификации населения, специфических черт традиционной культуры и диалектной лексики. По переписи 1926 г. численность тарской группы была самой большой – 11517 чел. – по сравнению с другими локальными подразделениями сибирских бухарцев [5, с. 27].

Однако в первой половине XX в., вследствие различных процессов и событий, произошли существенные изменения в этническом самосознании и культуре бухарцев тарской группы, что повлекло практически полное «отатаривание» [5, с. 24, 27–28]. Однако у населения левобережного куста поселений: Уленкуль, Каракуль, Черналы – до настоящего времени сохраняется многоуровневое самосознание. Помимо самоидентификации татарами они считают себя *«бухарлык»*. По причине удаленности от центральных транспортных путей данных населенных пунктов, компактности расселения татар – потомков бухарцев – здесь лучше, чем на правом берегу Иртыша, сохраняются этнокультурные традиции среднеазиатского происхождения и иранизмы в диалектном языке. Для удобства изложения материала мы назвали данный куст поселений Уленкулевским – по названию самого большого и центрального села.

В данной статье предполагается рассмотреть пищу и питание татар – потомков бухарцев тарской группы, проживающих в населенных пунктах Уленкулевского куста, выявить локальные черты в питании, связанные со среднеазиатским происхождением.

Источниковая база определила хронологические рамки работы – середина XX – начало XXI в. Большинство письменных источников XVI – XVIII вв. не дают описания быта и культуры среднеазиатских переселенцев, за исключением кратких сведений о бухарцах г. Тобольска, оставленных неизвестным автором в 1666 г. [1, с. 288]. Поэтому единственным источником, которым мы располагаем, являются устные сведения информаторов – жителей упоминавшихся населенных пунктов, как правило, не имеющие значительной хронологической глубины. Используя более ранние описания пищи тарских бухарцев казанского исследователя Ф.Т. Валеева [2, с. 231–246], мы можем реконструировать эти этнокультурные традиции приблизительно до середины XIX в.

Поэтому главным источником для написания статьи являются материалы этнографических экспедиций второй половины XX в. В 1975–1976, 1980, 1998 годах полевые сборы в населенных пунктах Большереченского и Тарского районов Омской обл. проводились студенческими экспедициями ОмГУ. В 2000 г. автор статьи собирала материалы в Большереченском районе в с. Уленкуль, деревнях Черналы, Каракуль, Тус-Казань, а также деревнях Чеплярово и Берняжка, а в 2014 г. – в Тарском районе в пос. Междуречье (с 1983 г. в его составе деревни Речапово, Атачка – авт.), д. Сеитово.

Общая характеристика пищи и питания

У бухарцев тарской группы, проживающих в Уленкулевском кусте населенных пунктов готовились все известные в татарской кухне молочные продукты: сливки (методом собирания жира с поверхности молока и сепарированием), сметана (из сливок, сбивая в маслобойке), творог, *котык* (кисломолочный продукт, получаемый из предварительно нагретого, затем сквашенного молока), напиток *айран* (обычно готовили путем перемешивания *котыка* с водой). Среди пожилого населения сохранились воспоминания об изготовлении кислого творога красного цвета (*ачегея* или *корта*), который при необходимости можно было высушивать.

Мясо обычно употребляли в вареном виде и далее из бульона готовили заправочный суп (с лапшой и т.д.). Потомки сибирских бухарцев готовили сыровяленую колбасу из конины или говядины / баранины с гусятиной (*казы)*, вареную колбасу из перекрученного мяса, ливера и крупы. Особенность приготовления колбасы *казы* была в том, что обычно использовалось два вида мяса (конина и говядина или баранина). Для сравнения у татар Муромцевского и Тевризского районов эта колбаса делалась только из конины.

При необходимости мясо солили сухим способом, а затем сушили. Куски мяса выдерживали до пяти–семи дней в рассоле, затем доставали, разрезали на более мелкие куски и сушили под навесом в среднем 4–5 дней.

В населенных пунктах Большереченского района овес (*соло*) перерабатывали на муку и крупу. Для сравнения отметим, что овес для этих же целей еще использовали в Тарском районе в д. Речапово и Атачка. Зерно засыпали в большой котел, заливали водой, варили около часа. Сваренное зерно сушили на солнце или в печи (*миц/мич*) на железных листах (*калай*). Чтобы лучше

очистить зерна от оболочки, их дробили в ступе (*килə*), потом просеивали через сито и перемалывали на ручной мельнице несколько раз, чтобы получилась мука, которая здесь называлась *талкан* (Уленкуль). Если получалась крупа, то ее называли *сүк*.

Талкан смешивали с сырым молоком. Перед употреблением смесь некоторое время (до 30 мин) набухала.

Еще в последней трети XX в. жители Большереченского района из овсяной крупы готовили кашу *сүк*/*сюк*. Крупу варили в подсоленной воде, ее остатки сливали и добавляли молоко. Потом каша прела несколько часов и была готова к употреблению с маслом, молоком.

Способ приготовления мучной каши у рассматриваемого населения в XX в. был простым; таким же, как в других местах расселения татар Западной Сибири: в кипящее молоко засыпали пшеничную муку и солили. Такую кашу называли *оң путқа*.

В жидкости потомки бухарцев варили такие изделия из теста без начинки, как кусочки теста (*чумара* и *умач*), лапшу (*онаш*), как правило, их готовили в мясокостном бульоне или в молоке. Кроме вышеперечисленных изделий, в воде варили пельмени – *цуцбара*/ *чучбара* или *пелмəн*, относимые к группе изделий из теста с начинкой (мясной или рыбной) закрытого вида. Рассмотрим подробнее технологию изготовления блюд.

Жидкая основа супа, называемого *цумара/чумара,* была из молока или мясокостного бульона. В нее вливали жидкое, тщательно размешанное без комков тесто (Уленкуль, Черналы). Кисломолочный продукт *катык* и мята (*елувыт*) использовались татарами как приправа для этого супа, приготовленного на основе мясо-костного бульона [3, с. 128].

Основной компонент супа *умац/умач* – это небольшие комочки теста, вроде клецок. Для их приготовления требовалось в среднем 2–3 яйца, мука и несколько столовых ложек молока. При смешивании получалась довольно жидкая масса, ее затирали ладонями, в результате получались бесформенные кусочки теста. Их опускали в жидкую основу супа (молоко или мясокостный бульон). Для бульона (*шурпа*) брали мясо любого вида – баранину, говядину или гусятину. Вне зависимости от того, какая жидкая основа использовалась, добавляли порезанный картофель.

В конце XX в. у жителей населенных пунктов Большереченского района наиболее распространеными изделиями из теста с начинкой и без нее были *бəлеш/палиш* (пирог с начинкой из мяса и риса/картофеля закрытого типа), *пəрəмиц/пəрəмич* (полузакрытое изделие из теста с начинкой из измельченного мяса), *самса/сумса* (изделие закрытого типа), *паурсақи* (куски теста, обжаренные в жире или растительном масле) и пр. [подробнее см. 8, с. 50–66]. Способ их приготовления в основном не отличается от принятого в других населенных пунктов татар Омской обл.

В Уленкуле, Черналах начинку для *самсы* нередко готовили из ливера, состоящего из смеси мелко порезанных и пожаренных почек, печени (*бавыр/паур*), сердца (*йөрек*).

Из рыбы варили уху, делали пирог (*ритник*), солили и сушили. Но в озерах и на р. Нюхаловка рыбы вылавливали меньше, чем в прииртышских населенных пунктах, поэтому рыбная пища не играла важной роли в питании.

Самым распространенным напитком был чай (кирпичный, россыпью). Нередко его употребляли с молоком и душицей (*елывыт*). Кисломолочный напиток *айран/ərən* делали из воды и *катыка* в соотношении приблизительно 1:2. Как правило, этот напиток делали летом, потому что он хорошо утолял жажду.

Жители населенных пунктов Каракуль, Тус-Казань, Уленкуль, Чеплярово готовили сладкие напитки – *шəрбеты*/*щербеты*. Подробнее описание напитка шербет мы приведем ниже.

Специфика питания и блюд, обусловленная особенностями происхождения рассматриваемого населения

За годы изучения пищи татар Западной Сибири нами были собраны полевые материалы во многих населенных пунктах Омской, Тюменской, Новосибирской областей, поэтому анализ данных позволяет вычленить элементы, генетически связанные со среднеазиатским этническим компонентом.

Обрядовый сладкий напиток *шəрбет/щербет* локализуется среди жителей Уленкуля, Тус-Казани, Черналов, а также в соседних населенных пунктах – Чеплярово, Тоскино и др. Как и в Средней Азии, его подавали сразу после мусульманского обряда бракосочетания (*никах*).

Обычно *шəрбеты/щербеты* делали из кипяченой воды и сахара. Для приготовления одной порции нужно было около 400 г сахара и пол-литра воды. Сахар разводили в кипяченой воде, и напиток был готов

к употреблению, либо сначала сахарную воду кипятили и выпивали.

Кроме сахарного щербета, в этих местах его готовили из малины. Сироп для малинового сладкого напитка делали следующим способом: ягоды помещали в сито и промывали под проточной водой. На 5 кг малины добавляли около 1 кг сахара и перемешивали. Затем эту массу раскладывали в банки на солнце, через сутки ее перекладывали в марлю, сложенную в два раза, и подвешивали, чтобы сок стек в тару.

На 3 стакана сока клали 2 стакана сахара и варили некоторое время, потом разливали в приготовленную тару. Когда была необходимость, его разводили водой.

Ф.Т. Валеев писал о бухарцах тарской группы, что в прошлом они варили суп, называемый *нарын*. Его готовили из перловки с картофелем и горохом. В XIX в. вместо гороха клали зерна маша, который торговые бухарцы привозили из Средней Азии. Когда этот суп готовили на религиозные праздники и обрядовые действия, то приглашали мастера в приготовлении пищи (*ашмацы*) [3, с. 127].

Судя по имеющимся полевым материалам, в последней трети XX в. и в начале XXI в. у потомков бухарцев сохранилось много иранизмов. Для обозначения одного из основных видов продуктов питания XX в. – хлеба, наряду с общетюркским названием, *икмак,* использовали иранское слово – *нан* (Уленкуль, Черналы, Каракуль, а также Чеплярово, Тоскино, Атачка). Хлебную печь в с. Уленкуль некоторые жители называли *нан мец* (Уленкуль). Для сравнения добавим, что татары, проживающие на территории Колосовского района Омской обл., в д. Тоскино, белый хлеб называли *ак нан*, а черный хлеб – *кара нан*.

С хлебопечением и приготовлением пищи связан еще один термин – это *тантыр* / *тандыр* (д. Тоскино) [9, с. 202].

Вообще, *тандыр* – это глиняная хлебная печь; с ней связана особая техника хлебопечения – на вертикальных стенках, распространенная в Средней Азии.

Как отмечает С.М. Исхакова, в Сибири термин претерпел свое первоначальное значение и стал означать «основание очага или *казанлък*». Она приводит фразу, где фигурирует данный термин: *«Кә'әтцелек йълнъ пес касанлъкнъң тантърънта пәтър пешерәтегәнпс»* – «В голодный год мы пекли лепешки в очаге» [4, с. 145].

Еще один термин – *ширпурек* или *ширбурэк* [3, с. 132], предположительно состоит из иранского слова – *шир*, обозначающего «молоко» и тюркского – *пурек* – «пирог». Отметим, что в таджикской кухне существует много изделий из теста, у которых в названии присутствует термин *шир*.

В с. Уленкуль данный термин обозначал пирог из пресного теста с творогом, хотя аналогичное блюдо у коренных татар и потомков поволжских татар называлось *капширма* или *якмыш*.

Жительницы с. Уленкуль для начинки этого пирога брали творог, 3 яйца, зеленый лук и соль. Раскатывали тесто толщиной 1–1,5 см, затем клали начинку, складывали сочень пополам, наносили 7–8 ударов ножом по краю изделия, чтобы лучше скрепить концы. Тесто прокалывали в нескольких местах.

Во второй половине XX в., благодаря доступности сахара, у потомков бухарцев Большереченского района получило широкое распространение приготовление халвы из пшеничной муки (*потой оң/бодай оң*), обжаренной на растительном или сливочном масле. Потом делали сироп (*щербет*) из воды и сахара, его смешивали с обжаренной мукой и выносили на холод, чтобы халва застыла.

Итак, в настоящее время в культуре питания татар – потомков бухарцев Уленкулевского куста поселений, выделяется среднеазиатский пласт, который, включает блюда и пищевые привычки переселенцев из Средней Азии. К настоящему времени блюд, которые с большой долей вероятности можно было бы связать с бухарской этнокультурной традицией, нами найдено не много – это *щербет* и *халва*. Другие блюда готовятся так же, как в других подразделениях и локальных группа татар Западной Сибири, но имеют иранские названия – это *ширпурек, нарын, нан, тандыр*.

Работа выполнена при финансовой поддержке РГНФ, проект № 13-01-00187а «История еды и питания в XX в.: «национальные», этнические и локальные идентичности (на материалах татар Западной Сибири)».

Список литературы

1. Алексеев М.П. Сибирь в известиях западно-европейских путешественников и писателей, XIII–XVII вв.: Введение, тексты и комментарий. – Новосибирск, 2006. – LXXII, 504 с. – (СО РАН. Избранные труды).

2. Валеев Ф.Т. Сибирские бухарцы во второй половине XIX – начале XX вв. (Историко-этнографический очерк): автореф. дис. … канд. ист. наук. – Ташкент, 1965. – 16 с.

3. Валеев Ф.Т. Западносибирские татары во второй половине XIX – начале XX вв. (Историко-этнографические очерки). – Казань, 1980. – 232 с.

4. Исхакова С.М. Узбекский элемент в языке сибирских татар // Вопросы тюркологии: Учен. зап.: Казань, 1970. – Вып. 74. – С. 140–149.

5. Корусенко С.Н. Сибирские бухарцы в начале XVIII века. – Омск, 2011. – 248 с.

6. Корусенко С.Н. Этносоциальная история и межэтнические связи тюркского населения Тарского Прииртышья в XVIII–XX веках. – Омск, 2006. – 218 с.

7. Томилов Н.А. Этическая история тюркоязычного населения Западно-Сибирской равнины конца XVI – начала XX в. – Новосибирск, 1992. – 271 с.

8. Тихомирова М.Н. Культура питания татар Среднего Прииртышья: проблемы формирования и этнокультурных связей. – Омск, 2006. – 232 с.

9. Тумашева Д.Г. Словарь диалектов сибирских татар. – Казань, 1992. – 255 с.

References

1. Alekseev M.P. Siberia in Western European travelers and writers, XIII–XVII centuries: Introduction, text and commentary. Novosibirsk, 2006. LXXII, 504. (SB of the RAS. Selected Works).

2. Valeev F.T. The Siberian Bukhartsy in the second half of XIX early XX centuries. (Historical and ethnographic study): Author. Dis. ... PhD. ist. Sciences. Tashkent, 1965. 16 p.

3. Valee F.T. The Western Siberian Tatars in the second half of XIX early XX centuries. (Historical and ethnographic essays). Kazan, 1980. 232 p.

4. Iskhakova S.M. The Uzbek of element in language of the Siberian Tatars // Questions Türkology: scientists. Rec .: Kazan, 1970. Vol. 74. pp. 140–149.

5. Koroussenko S.N. The Siberian Bukhartsy in the early XVIII century. Omsk, 2011. 248 p.

6. Koroussenko S.N. Ethnosocial history and ethnic relations of the Turkic population of Tara's Priirtyshja in XVIII–XX centuries. Omsk, 2006. 218 p.

7. Tomilov N.A. Ethical history of the Turkic population of the West Siberian Plain end XVI the beginning of XX century. Novosibirsk, 1992. 271 p.

8. Tikhomirov M.N. The culture of food of the Tatars of the Middle Irtysh: problems of formation and ethnic and cultural ties. Omsk, 2006. 232 p.

9. Tumasheva D.G. Dictionary dialects of the Siberian Tatars. Kazan, 1992. 255 p.

Рецензенты:

Смирнова Т.Б., д.и.н., профессор, проректор по научной работе, ФГБОУ ВПО «Омский государственный университет им. Ф.М. Достоевского», г. Омск;

Томилов Н.А., д.и.н., профессор, директор, ФГБУН «Омский филиал Института археологии и этнографии» СО РАН, г. Омск.

Работа поступила в редакцию 06.11.2014.