

М.Н. Тихомирова

**О выделении бухарского этнокультурного компонента в системе
питания татар Западной Сибири**

M.N. Tikhomirova

**Bukhara Ethnocultural Component in the Nutrition System of the
Western Siberian Tatars**

*Статья подготовлена в рамках выполнения государственного задания
Министерства образования и науки РФ, проект № 33.1684.2014/К*

Изучение в системе питания татар Западной Сибири этнокультурных традиций, формирование которых обусловлено особенностями этнической истории, позволяет нам выстроить ее схему формирования и выявить локальные особенности.

Одним из таких этнических компонентов в составе ряда территориально-этнических подразделений этноса являются группы переселенцев из Средней Азии, называемые в научной литературе сибирскими бухарцами. Н.А. Томилов писал, что до начала XX в. сложилось четыре территориальные группы сибирских бухарцев: тарская, тюменская, тобольская и томская. Однако в первой половине XX в., вследствие различных процессов и событий, произошли существенные изменения в их этническом самосознании, языке, культуре, что повлекло практически полное «отатаривание».

В настоящее время, у части потомков тарских, тюменских и тобольских бухарцев сохраняется многоуровневое самосознание с идентификацией себя как татары и бухарцы (*бухарлык*) (тарская группа), *бухарские татары* (тюменская группа). В системе питания потомков тарских и тюменских бухарцев можно выделить разноуровневые пласты и этнокультурные традиции.

Целью данной работы является выделение черт и традиций в пище и питании локальных групп татар Западной Сибири, которые можно было бы интерпретировать как бухарские, то есть их бытование можно было бы

связать с исторической родиной переселенцев. Однако подчеркнем, что, очевидно, мы изучаем уже измененные и адаптированные к сибирским условиям элементы системы питания, то есть блюда практически полностью или частично (названия, форма, ингредиенты, способ приготовления) были изменены.

Также нужно сказать, что существует проблема интерпретации полевых материалов и их идентификации как бухарские, так как переселения в Западную Сибирь происходили давно (XVI–XVIII вв.), эти группы ассимилированы коренными сибирскими татарами, их связи с исторической родиной утрачены. Кроме того, 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. Поэтому единственный источник, которым мы располагаем, – это устные сведения информаторов, как правило, не имеющие значительной хронологической глубины. Используя более ранние описания пищи тарских бухарцев казанского исследователя Ф. Т. Валеева, мы можем реконструировать бухарские этнокультурные традиции приблизительно до середины XIX в. Все элементы питания, о которых пойдет ниже речь, мы с большой долей вероятности относим именно к бухарской этнокультурной традиции.

У потомков тюменских бухарцев до настоящего времени фиксируется изготовление каши *алва*, которая отличается большим количеством масла. Сливки или сметана нагревалась на медленном огне, затем насыпалась пшеничная мука, соль и после того как каша закипит, добавлялась вода, в результате чего на поверхности образовывался масляной слой.

В тарской группе делали блюдо с похожим названием – *халва*, но технология приготовления была другой. Пшеничную муку поджаривали на сковороде без масла, чтобы она приобрела светло-коричневый оттенок, потом ее обжаривали на топленом сливочном масле и смешивали с сахарным

сиропом. Для этих блюд прототипом являются среднеазиатские мучные «кисели» (*атола*), распространенные среди узбеков и таджиков.

У тарских бухарцев, по воспоминаниям Ф. Т. Валеева (происходил из тарских бухарцев – *Авт.*), в прошлом на коллективные трапезы готовился суп *нарын* из перловой крупы, картофеля, мяса и гороха. В XIX в. вместо гороха использовали зерна маша (растение семейства бобовых), которые привозили торговые бухарцы из Средней Азии. Также среди потомков бухарцев тарской группы готовили сахарный сироп (*щербет / щервет*) и тонкие лепешки под названием *юпка*.

Все названные выше блюда готовились для праздничных и ритуальных трапез. Каша *алва* была гостевым блюдом. Когда гость неожиданно появлялся на пороге, то можно было быстро ее приготовить. Получалось сытное и вкусное блюдо. *Халва* готовилась только на праздники и ритуальные трапезы, целью проведения которых было желание достичь благополучия для живых членов семьи. Сладкий напиток *щербет / щервет* специально готовили на мусульманский обряд бракосочетания (*нека*). Приготовление блюда *юпка* зафиксировано в одном из населенных пунктов тарской группы специально на поминки 40 дня. По словам информаторов, до не давнего времени сохранялась традиция готовить 41 лепешку.

В лексике потомков бухарцев тарской группы, в отличие от тюменской, в названиях пищи зафиксировано больше иранских названий (*пьяс, ширпурек, нарын, нан, самса, патыр, тантыр*). Лингвисты связывают эти названия пищи непосредственно со среднеазиатскими переселенцами. Отметим, что в настоящее время большинство из перечисленных иранизмов еще используются населением.

Также отметим, что блюдо *халва*, напиток *щербет / щервет* готовятся потомками бухарцев и в настоящее время, сохраняя свое ритуальное значение. Каша *алва*, хотя довольно редко, но встречается среди пожилых информаторов, у которых, в отличие от молодежи, частично сохраняются традиционные вкусовые предпочтения.

Таким образом, мы рассмотрели элементы системы питания татар Западной Сибири, которые, по нашему мнению, относятся к традициям переселенцев из Средней Азии, участвовавших в этногенезе некоторых подразделений этноса.