

Что ели татары 100 лет назад: от мясомолочных продуктов к «иноверным» овощам



В XIX веке, преимущественно мясомолочная татарская кухня, дополнилась еще и овощами. В первую очередь, использовались морковь и лук в качестве приправы для лапши. Ели вареную репу. Однако овощной рацион так и остался для большинства татар чем-то инородным. К примеру, в народных баитах, посвященных Первой мировой войне, одним из главных трудностей армейской жизни солдатами-татарами считалась

непривычная еда. Они с трудом привыкали к картошке и особенно к капусте. Овощи для татар служили лишь дополнением к основной пище. Они были в основном покупными, огородничество не получило широкого распространения.

Мясомолочный рацион татарской кухни был обусловлен как кочевыми традициями, так и религиозными особенностями. В исламе нет постов, запрещающих употребление мяса или продуктов животного происхождения. Как известно, овощной рацион, характерный для европейских народов, прививался искусственно под воздействием христианства. К примеру, исследователь истории питания в Европе Массимо Монтанари пишет о том, как «варварская» модель питания (где преобладала свинина, дичь и т. д.) корректировалась вегетарианской «греко-римской» моделью. Христианские посты стали противопоставляться кельтско-германскому языческому обжорству.

Безусловно, соседство народов, исповедующих православие, оказало значительное влияние на появление в рационе татар овощей. Но в то же время, изменения в их пищевых предпочтениях произошли рациональным путем, без религиозного воздействия. Татары никогда не отрицали полезности растительной пищи. Различные травы и корни применялись в народной медицине. По замечанию этнографов Губайдуллиных, считалось обязательным хотя бы раз в год, особенно весной, «есть какую-нибудь зелень «для очищения желудка» и «изгнания червей», а также для предотвращения ревматизма».

Ученый-богослов Риззатдин Фахретдин обосновывал пользу растительной пищи традиционной вегетарианской философией: употребление мяса некоторых животных порождает в человеке чувства агрессии и ненависти, поэтому предпочтительнее есть другую еду. Кроме того, он считал, что те народы, которые не едят мясо, более здоровые и крепкие, более радостные и живут дольше. По этой причине Фахретдин советовал своим читателям с ранней молодости приучать себя к растительной пище и постепенно отказываться от мяса. Не нравилось ему и то, что животные испытывают боль при закалывании, «употребление такой еды приводит к накоплению в душе человека тяжелого груза», — писал он в начале XX века.

Татарская кухня отличалась изобилием различной выпечки

Если растительная пища хоть немного присутствовала в рационе татар, то грибы они практически не употребляли, считали их погаными.

В рассказе Гаяза Исхаки «Он еще был не женат» главный герой Шамси с любопытством пробует пи-

рожки с грибами, приготовленные его русской подругой. Молодого человека одолевали двоякие чувства: с одной стороны, вкусно, с другой, вроде бы запретное. Таким образом, к грибам и овощам (вроде капусты и картофеля) татары относились как к иноверной пище. Употребление этих продуктов допускалось религией, но останавливали традиции, где привычной была другая еда.



Источник: <https://realnoevremya.ru/articles/60983-chem-pitalis-tatary-100-let-nazad/>