

## Кулинарные традиции татарской кухни



В процессе многовековой истории сложилась оригинальная национальная татарская кухня, сохранившая свои самобытные черты до наших дней. Искусство татарской кулинарии татарского народа богато своими национальными и культурными традициями. Татарская национальная кухня развивалась не только на основе своих этнических традиций, большое воздействие на неё оказали кухни многих народов — башкир, таджиков, узбеков, казахов, китайцев (пельмени, чай) и других народов Азии, но и также народов Поволжья, Урала и Сибири, (чуваши, марийцы и многие другие).

В татарскую кулинарию довольно рано проникли такие блюда, как плов, халва, шербет. В наследство от болгар в татарской кухне остались катык, бал-май, кабартма, дополнившиеся татарским чак-чаком, эпочмаком, китайская кухня подарила пельмени и чай, узбекская — плов и др. Вместе с тем кулинарные заимствования, расширение ассортимента продуктов не изменили основных этнических особенностей кухни татар, хотя и сделали её более разнообразной. Путешественники и туристы, посещавшие Казань, называли национальную кухню Татарстана сытной и вкусной, простой и изысканной, их удивляло разнообразие и редкое сочетание продуктов, а также гостеприимство, запоминавшееся надолго.

По древнему татарскому обычаю в честь гостя расстилалась праздничная скатерть и на стол выставлялись лучшие угощения — сладкий чак-чак, шербет, липовый мед, и, конечно, душистый чай. Гостеприимство на Востоке всегда ценилось высоко. «Негостеприимный человек — неполноценный», — считалось у мусульман. Гостей было принято не только угощать, но и одаривать подарками. По обычаю и гость отвечал тем же. В народе говорили: «Кунак ашы — кара каршы», что значит «Гостевое угощение взаимное».