

Национальная кухня



Кулинарные традиции татарской кухни складывались не одно столетие. Сохраняя свою самобытность, многое в кухне менялось: она совершенствовалась, обогащалась новыми знаниями и продуктами, о которых татары узнавали от соседей. Несомненно, что на состав продуктов в первую очередь влияли природные условия и не в последнюю очередь образ жизни. Расположение на стыке двух географических зон — лесного Севера и степного Юга, а также в бассейне двух крупных рек — Волги и Камы, способствовало обмену продуктами вследствие раннего развития торговли.

В наследство от тюркских племён периода Волжской Булгарии в татарской кухне остались катык, бал-май (масло с мёдом), кабартма (лепешки). Из китайской кухни были заимствованы пельмени и чай, из узбекской — плов, халва, шербет, а из таджикской — пахлеве. В свою очередь опыт татарских поваров также был востребован. Известно ли вам, что технологию жарения продуктов русские повара переняли у татар? В своей книге Вильям Похлебкин пишет, что при дворе Ивана Грозного жареные блюда готовили исключительно татарские повара, т.к. на том этапе в русской кухне процесс приготовления пищи сводился к варке или к выпеканию в печи. Издавна татары занимались оседлым земледелием и животноводством, что способствовало преобладанию в пище мучных и мясомолочных блюд. Любимым мясом у татар всегда считалась баранина, хотя она и не занимала, как у казахов или узбеков, исключительного положения. Наравне с ней готовили блюда из говядины, конины, мяса домашних птиц (кур, уток и гусей). Мясо ели вареным, солёным и вяленым, в виде колбасы (казылык). Практически не изменившись, дошел до наших дней рецепт кыздырмы. Готовят кыздырму из говядины, конины, реже из баранины и гуся. Мясо без косточек нарезают на кусочки 2x2 см, приправляют солью и перцем и выставляют на холод на 3 часа. После мясные кусочки обжаривают в небольшом количестве жира, укладывают в банку, заливают растопленным салом или топленым маслом и выставляют на холод. Кыздырму готовили обычно впрок и ели холодной.

Есть в татарской кухне и свои пищевые запреты. Так, по шариату запрещалось употреблять мясо свиньи, а также некоторых птиц, например, сокола, лебедя — последние считались священными. Один из главных запретов касается вина и других

алкогольных напитков. В Коране отмечается, что в вине, как в азартной игре, есть плохое и хорошее, но первого больше.

В татарской кухне много молочных блюд. Собственно цельное молоко использовали только для кормления детей или для чая, в то время как взрослое население предпочитало кисломолочные продукты. Из заквашенного топленого молока готовили катык. Разбавляя его холодной водой, получали айран — напиток, который хорошо утолял жажду. Из того же катыка готовили сөзмә — разновидность татарского творога. Для этого катык наливали в мешочки, которые затем подвешивали, чтобы стекала сыворотка. Другой вид творога — эремчек — готовили из молока, в которое при кипении добавляли закваску, после чего продолжали кипятить до получения творожной массы. Если продолжали кипятить до полного выпаривания сыворотки, то получалась пористая, красновато-коричневая масса — корт — татарский сыр. Корт смешивали с маслом, варили с медом (кортлы май) и подавали к чаю. Иногда с молока просто снимали сливки, которые затем кипятили, получая лакомство — пеше каймак — топленые сливки.

Для традиционной татарской кухни характерен большой выбор мясных, молочных, постных супов и бульонов (шулпа, аш), названия которых определялись по названию заправленных в них продуктов — круп, овощей, мучных изделий — токмач, умач, чумар, салма. Лапшу токмач, как правило, замешивали на пшеничной муке с яйцом. Умач — тестяные катышки округлой или продолговатой формы — нередко делали из круто замешанного теста на основе гороховой с добавлением какой-либо другой муки. Салму готовили из гороховой, гречневой, чечевичной или пшеничной муки. Готовое тесто разрезалось на куски, из которого делали жгутики. От жгутиков ножом или руками отделяли кусочки, величиной с лесной орех и большим пальцем вдавливали середину каждого «орешка», придавая ему форму ушка. Чумар готовили из более мягкого теста, которое разрезали на кусочки около 1 см или запускали в бульон как клецки. Из китайской кухни у татар появилась традиция подавать в бульоне пельмени (кияу пельмәне).

Но, вероятно, самое большое разнообразие в татарской кухне по сей день существует в рецептуре выпечки из пресного, дрожжевого, сдобного, кислого, сладкого теста. Символом благополучия и достатка у татар служил хлеб — икмәк, который раньше пекли впрок 2-3 раза в неделю. Одно из самых древних печеных блюд — кыстыбый (или кузимяк), представляющий собой сочень из пресного теста с начинкой из пшенной каши. Не менее древним является бәлеш — большой пирог из пресного или дрожжевого теста с начинкой из кусочков жирного мяса (баранина, говядина, гусятина, утятина) с крупой или картофелем. Если бәлеш делали малого размера, то называли вак бәлеш. К этой же категории выпечки относятся өчпочмак (треугольник) и пәрәмәчи (перемячи) — лепешки из дрожжевого или пресного теста с различной начинкой. Перемячи бывают открытыми или закрытыми, жарятся во фритюре или пекутся в духовке. Из дрожжевого и пресного теста пекли пирожки — бөккән. Часто для начинки брали овощи (морковь, свекла), но особой популярностью пользовались пирожки с тыквенной начинкой с добавлением пшена или риса. Для праздничного стола

готовилась гөбәдия — круглый пирог с высокой многослойной начинкой, в которой всегда есть корт — красный сушеный творог. Такой пирог подавали перед сладким. Из жидкого дрожжевого теста пекли коймак — оладьи, которые жарили их на углях, в печи. Готовые оладьи подавали к завтраку с растопленным маслом и обязательно в дни религиозных праздников (гает коймагы). Из крутого теста готовили кабартму и юку (тонкая лапша из пресного или сдобного теста), а также баурсак и юача, представляющие собой печеные во фритюре шарик из теста и маленький каравайчик. А вот на сладкое к чаю пекли изделия из сдобного и сладкого теста: челпәк, катлама, кош-теле («птичьи язычки»), каклы- и катлы-паштеты (слоеный и открытый пироги) и, конечно же, чәк-чәк. Чәк-чәк — блюдо из слепленных медом мелких шариков или полосок сдобного теста, иногда с орехами — гордость татарской национальной кухни. Его подают как особое угощение на свадьбах, торжественных приемах.

Источник: www.identity2010.ru