

Нурмухаметова Раушания Сагдатзяновна, Хуснуллина Гульгена Нурисламовна
**НАЦИОНАЛЬНО-КУЛЬТУРНАЯ СПЕЦИФИКА ТАТАРСКОГО ЧАЕПИТИЯ: НАЗВАНИЯ ПОСУДЫ
И БЛЮД**

Чай является самым распространенным напитком в мире. Татары - известные любители этого напитка, и чайная традиция является неотъемлемой частью их национальной культуры. Статья посвящена изучению некоторых особенностей татарского чаепития, в частности, чайного стола, которые отражаются в названиях посуды и национальных блюд. Рассматриваемые лексемы имеют давнюю историю в языке и неразрывно связаны с материальной культурой татар. Описание лексем производится по материалам татарских словарей.

Адрес статьи: www.gramota.net/materials/2/2016/9-3/44.html

Источник

Филологические науки. Вопросы теории и практики

Тамбов: Грамота, 2016. № 9(63): в 3-х ч. Ч. 3. С. 156-158. ISSN 1997-2911.

Адрес журнала: www.gramota.net/editions/2.html

Содержание данного номера журнала: www.gramota.net/materials/2/2016/9-3/

© Издательство "Грамота"

Информация о возможности публикации статей в журнале размещена на Интернет сайте издательства: www.gramota.net

Вопросы, связанные с публикациями научных материалов, редакция просит направлять на адрес: phil@gramota.net

УДК 811.512.145

Чай является самым распространенным напитком в мире. Татары – известные любители этого напитка, и чайная традиция является неотъемлемой частью их национальной культуры. Статья посвящена изучению некоторых особенностей татарского чаепития, в частности, чайного стола, которые отражаются в названиях посуды и национальных блюд. Рассматриваемые лексемы имеют давнюю историю в языке и неразрывно связаны с материальной культурой татар. Описание лексем производится по материалам татарских словарей.

Ключевые слова и фразы: татарский язык; татары; лексика; названия посуды; наименования национальных блюд; заимствование.

Нурмухаметова Раушания Сагдатзяновна, к. филол. н., доцент

Хуснуллина Гульгена Нурисламовна

Казанский (Приволжский) федеральный университет

rsagadat@yandex.ru; gulgena-89@mail.ru

НАЦИОНАЛЬНО-КУЛЬТУРНАЯ СПЕЦИФИКА ТАТАРСКОГО ЧАЕПИТИЯ: НАЗВАНИЯ ПОСУДЫ И БЛЮД

Всякая национальная кухня состоит из множества видов блюд и напитков, в которых последние играют немаловажную роль в жизнеобеспечении людей как жаждоутоляющие, улучшающие аппетит, лечебные и т.п. средства. Татарская кухня также не является исключением.

«В течение многих веков в татарской кухне складывалось разнообразие напитков. На нем – следы влияния местных природных и климатических, социальных и экономических условий, национальных традиций и вкусов, а также кухни других народов: соседних – чувашей и башкир, мордвы и марийцев, удмуртов и русских, Средней Азии – узбеков и таджиков» [1, с. 1].

Среди многочисленных напитков чай у татар на особом счету. Без него не обходятся ни торжества, ни будние дни; его знают и почитают взрослые и дети; его употребляют во все времена года – зимой и летом, осенью и весной; без чашки этого напитка невозможно представить ни завтрак, ни перерыв на рабочем месте, ни дружескую встречу или встречу с родственниками. Чай – удивительный напиток, который у татар считается поистине народным.

Цель данной статьи – описать некоторые особенности татарского чаепития, которые отражаются в лексике языка, в частности, в названиях блюд и посуды.

В последнее время разные исследователи – этнографы, лингвисты, культурологи, историки и др. – проявляют повышенный интерес к этническим особенностям народов. Это выражается и в отношении изучения культуры питания, пищевых пристрастий, истории пищи и т.п. Так как чай был и остается излюбленным напитком многих народов в течение нескольких тысячелетий, ему уделяют особое внимание [1; 2; 3; 4; 10; 13]. Многие народы создали в ходе истории свои правила чаепития, у некоторых оно превратилось даже некую церемонию.

Чаепитие татары называют «чэй эчү». Однако в этом процессе кроется нечто большее, чем просто выпить чашку данного напитка. «Пригласить на чай / на чашечку чая» означает «пригласить в гости», а в гости приглашают близких родственников, друзей, хороших знакомых с целью общения, обсуждения предстоящих дел и т.п. Татарское чаепитие способствует сближению людей, создает комфортную, неформальную обстановку, оно располагает к беседе и сближению собравшихся за чайным столом людей, потому что длится оно достаточно долго. Чаепитие – это образ жизни татар, черта национального характера, символ гостеприимства.

История чаепития татар неразрывно связана с историей чая в России. По некоторым данным, в России чай появился в 1683 году. Он быстро привился, сначала в кругу богатых, а затем среди всего населения. В XIX веке чаепитие прочно вошло в каждый татарский дом. К. Фукс – первый исследователь быта казанских татар – писал: «...накрытый стол с фарфоровыми чашками и самовар у печки были типичными в доме татарского мещанина тех лет» [12, с. 23].

Чайный стол татар имеет некоторые особенности. Это выражается и в сервировке чайного стола, отражается в блюдах, подаваемых к чаю.

Раньше татары заваривали *такта чэй* (плиточный чай). Позже появились *сэйлүн чэе* (цейлонский чай), *һинд чэе* (индийский чай) и др. У татар чай принято пить с молоком (*сөтле чэй*), с лимоном (*лимонлы чэй*) и сухофруктами (*жәсимешле чэй*), с нарезанным яблоком (*алмалы чэй*), пастилой (*каклы чэй*).

Для хорошего чаепития, помимо самого чая, требуется подходящая чайная посуда. К чайной посуде традиционно относят заварочные чайники и непосредственную посуду для чая – так называемые чайные пары (чашка и блюдце). Однако по функциональному назначению посуду, в том числе и чайную, принято разделить на наименования посуды, а) предназначенной для приготовления, б) для содержания и хранения и в) для подачи пищи и напитков на стол (для сервировки) [5, с. 106].

Но церемонии татарского чаепития и татарский дом в целом нельзя представить без самовара. Самовар использовался не только в прямом предназначении, т.е. для кипячения воды, а являлся показателем материального достатка семьи. «Особую роль в интерьере играл украшенный чеканкой медный или латунный

самовар, который всегда выставлялся напоказ, располагаясь на столе или на печи» [11, с. 56]. Данный предмет и его название заимствованы из русского языка довольно давно и через разговорный язык, поэтому слово перетерпело некоторые фонетические изменения: в татарском языке оно звучит как *самавыр* или *самавар*.

Примеры употребления отдельных лексем в фразеологизмах и поговорках показывают их определенное место в татарской языковой картине мира. Однако, несмотря на то, что татары очень любили и любят пить чай, название главного предмета данного процесса *самавыр* представлено в меньшей степени, нежели другие наименования посуды, предназначенные для чаепития. Приведем некоторые фразеологизмы и пословицы с компонентом самовар: *бер самавыр кайнарлык вакыт* (букв. время, за которое самовар может закипеть) – примерно четверть часа [7, с. 168]; *пияла самавыр (чикмән)* (букв. стеклянный самовар (чекмень)) – бутылка водки [8, с. 56]; *самавыр башында сандугач сайрамый* (букв. на макушке самовара соловей не поет) [6, с. 495]; *самавыр татарны көлдерер, кесәсен бөлдерер* (букв. самовар татарина насмешит, карман разорит) [Там же]; *самавыр кайный жиде сәгать, кунак көтә сигез сәгать* (букв. самовар кипит семь часов, гость ждет восемь часов) [Там же, с. 546].

Самовары были большие и маленькие, их размер мерился ведрами: одно-, двух-, трехведерные. Раньше у татар семьи были большими, и они жили кланами, в праздники обычно гостей собиралось много – был нужен самовар достаточно большого размера, ведь каждый человек за столом пил несколько чашек чая: «Чайных чашек – три, и сила за троих», – гласит татарская мудрость.

Самовар (*самавыр*) с заварным чайником (*чай чайнеге*) на конфорке всегда украшал стол как в праздники, так и в будни. Однако сейчас не в каждой татарской семье встретишь до блеска очищенный самовар, если даже имеется, то большинство – электрические, удобные в пользовании: не надо «разводить», не требуется топливо и т.п. А одно- или двухведерные самовары вообще становятся редкостью, их можно увидеть или в музеях, или на больших национальных праздниках как украшение и символ татарского гостеприимства.

Особое внимание при подаче чая уделялось посуде. Как отмечает Д. Сулейманова, «одним из парадных элементов в интерьере была *чайная посуда*, размещавшаяся на столе или в буфете» [11, с. 56]. Состоятельные татары чай пили из *фарфоровой посуды*, которая была китайского или немецкого производства. Китайский фарфор всегда пользовался особым уважением у нашего народа. Этому свидетельствует название чайных чашек – *чынаяк* (чин – Китай, аяк – посуда, отсюда «китайская посуда») – отзвук той страны, откуда привозилась эта посуда.

Посуду, в которую наливают чай, татары называют по-разному: *чокыр* (от слова «чокыр» – яма, т.е. глубокая посуда с закругленным дном), *чэике* (видоизмененная форма слова «чашка»), *кәсә, касә* (глубокая керамическая чаша, чашка), *пияла* (пияла, фарфоровая чашка), *йомры* (в диалектах: чайная чашка без блюдца), *жам* (в диалектах: чашка).

Еще одна особенность татарского чаепития: многие татары предпочитают пить чай с блюдца – *чынаяк асты* (дословно: подчашник), *чынаяк тәлинкәсе* (тарелка для чашки), в некоторых говорах *жәйләу, жәйләк, табача*. Его татары используют не для того, чтобы остудить чай, а чтобы не обжечься.

Балкашык, балкалак, бал кашыгы (буквально: ложка для меда), *чай кашыгы* (чайная ложка) подавались прямо по назначению, т.е. для меда, потому что татары любили пить чай с медом. Позднее и в наше время появились разного вида варенья (*кайнатма*), джема, повидла, для которых тоже необходима маленькая (десертная) ложка.

Кроме чашек, индивидуальных тарелок (*тәлинкә*), предметами чайного стола являются *шикар савыты* (сахарница), *сәт савыты* (молочник), *чай чайнеге* (заварной чайник) и т.п.

К чаю хорошо подходят блюда татарской национальной кухни – мучные выпечные изделия с начинкой и без начинки, сладкие и несладкие, поэтому чайный стол изобилует такими блюдами. Это еще одна специфика татарского чаепития. Первый Президент Республики Татарстан М. Ш. Шаймиев в одном интервью сказал: «Мы иногда даже и не задумываемся над этим, но наши народные кулинарные изыски, выпечка и сладости – все они готовятся именно к чаю. Это уже стало нашей национальной традицией» [9].

Таким образом, *чай эчү* у татар нередко превращается в полноценный завтрак, обед или ужин, т.к. не всегда хватает времени что-то приготовить, а выпечка всегда имеется. Так было много лет назад, и эта особенность сохранилась до наших времен. Не случайно татары выпечку по-другому называют *чай ашлары* (чайные блюда), или *кору аш* (дословно «сухие блюда», которые всегда предполагали употребление с каким-то напитком), иногда *таба ашлары* (мучные изделия, приготовляемые на сковороде), *миш ашлары* (печенье кушанья из муки – треугольник, бэлиш, пироги и т.п.).

Татарскую национальную выпечку условно можно разделить на следующие подгруппы.

1. Сладкие блюда без начинки: *баурсак* (сдобное мучное изделие в виде шариков, жаренных в масле), *бохар кәләвәсе* (разновидность чак-чака), *гөлбәнәк* (кондитерское изделие в виде цветка), *кактөш* (чак-чак, закрытый сверху тонким слоем пастилы), *кош теле* (буквально: птичьи язычки, ромбообразные тоненькие кусочки теста, изжаренные в масле), *күбек* (безе – особое кушанье из взбитого яичного белка), *пәхләвә* (мучное, пересыпанное сахаром, толчеными орехами и намазанное сверху медом, слоистое национальное кушанье), *талкыш кәләвә* (национальное изделие из муки, меда и сливочного масла), *төш* (мелкие мучные сдобные шарики), *урама* (национальное мучное изделие в виде свернутых в трубку лент сдобного теста, жаренных в масле), *чәкчәк* или *чәк-чәк* (чак-чак: праздничное мучное изделие в виде шариков величиной с лесной орех или лапши, жаренное в масле и политое кипяченым медом), *чәлтәк* (тонкая жаренная в масле лепешка из сдобного теста), *юача* (вид сдобных шариков, лепешек, жаренных на масле; пряженец) и т.п.

2. Блюда со сладкой начинкой: *ләвәш* (плоские, круглые пироги с пастилой или вареньем), *паитет* (открытый пирог с каким-либо фруктовым пюре), разные закрытые пироги с фруктовой начинкой – с яблоками

(алма бәлеше), с калиной (балан бәлеше), с черносливом (кара жимеш бәлеше), гөбәдия (большой пирог с начинкой из изюма, яиц, мяса или сушеного творога, которые кладутся слоями) и т.п.

3. Несладкие блюда без начинки: *белен* (блины), *жәймә* (тонкая лепешка), *жәу икмәк* (вид оладьев), *йаулы икмәк* (большая лепешка, поджаренная в масле), *кабартма* (национальное кушанье типа пышки, пончика), *коймак* (оладьи, маленькие блины), *кузикмәк* (тонкие лепёшки из пряного теста, испечённые на сковороде), *тәбикмәк* (тонкий хлебец из кислого теста, выпеченный на сковороде), *юка* (тонкая лепешка) и т.п.

4. Блюда с несладкой начинкой: *бәлеш* (национальное кушанье с начинкой из картошки, лука и разного вида мяса), *бөккән* (пирожок с разной начинкой – с капустой, с тыквой, с зеленым луком и яйцом и т.п.), *вак бәлеш* (маленькие круглые печеные пирожки с фаршем и рисом), *дәветләмә* (вид кушанья, приготовляемого из крупы и творога), *дучмак / дурчмак* (мучное блюдо – подобие ватрушки, шаньги с творогом, картофельным пюре, яйцом и др.), *кыстыбыл* (разновидность пирога с открытыми, незащищенными краями, начиненного тонким слоем каши или картофельным пюре), *өчпочмак* (пирожок в форме треугольника с начинкой из картошки, лука и мелко нарезанного мяса), *пәрәмәч* (жареные в масле круглые пирожки из теста и мясного фарша), *сумса* (пирожок с начинкой в форме полумесяца), *шәнгә* (выпечка в виде перемяча с картошкой), *шоҗык* (вареное мясо с жиром, завернутое в тоненькие лепешки) и т.п.

Перечисленные выше блюда являются лишь частью огромного количества национальных блюд. По ним можно представить разнообразие и богатство татарского кулинарного искусства.

Еще одна особенность татарского чаепития относится к порядку подачи чая: в некоторых местах с чая с многочисленными печеными изделиями начинается ритуал угощения гостей, и лишь затем подаются первые и вторые блюда. А в иных районах, наоборот, чайный стол завершает угощение.

Чай у татар давно уже не просто напиток. Чаепитие связано с огромным количеством традиций, смысла которых многие, особенно молодое поколение, иногда не понимают, но все равно им следуют.

Список литературы

1. Бушков Р. А., Мазитова Ф. Г. Букет напитков Татарстана. Казань: Татар. кн. изд-во, 1993. 192 с.
2. Завязкина И. Н. Речевой жанр чайного меню: вопросы дериватологии // Филологические науки. Вопросы теории и практики. Тамбов: Грамота, 2015. № 6 (48). Ч. II. С. 83-85.
3. Завязкина И. Н. Речевой жанр чайного рецепта: жанрообразующие параметры // Филологические науки. Вопросы теории и практики. Тамбов: Грамота, 2016. № 1 (55). Ч. 2. С. 123-125.
4. Завязкина И. Н. Речевой жанр чайного рецепта: структурно-языковые особенности // Филологические науки. Вопросы теории и практики. Тамбов: Грамота, 2016. № 1 (55). Ч. 2. С. 120-122.
5. Замалетдинов Р. Р., Хуснуллина Г. Н. Лингвокультурологические особенности наименований посуды и кухонной утвари в татарском языке // Филология и культура. Philology and culture. 2014. № 4 (38). С. 105-110.
6. Исанбет Н. С. Татарские народные пословицы: в 3-х т. Казань: Татар. кн. изд-во, 2010. Т. II. 750 с.
7. Исанбет Н. С. Фразеологический словарь татарского языка: в 2-х т. Казань: Татар. кн. изд-во, 1989. Т. I. 495 с.
8. Исанбет Н. С. Фразеологический словарь татарского языка: в 2-х т. Казань: Татар. кн. изд-во, 1990. Т. II. 366 с.
9. Козловский М. За чашкой чая с Президентом [Электронный ресурс] // Республика Татарстан: общественно-политическая газета. 2004. 23 сентября. URL: <http://rt-online.ru/p-rubr-obsh-37726/> (дата обращения: 20.07.2016).
10. Нурмухаметова Р. С., Саттарова М. Р. Названия пищи и напитков в трудах К. Фукса // Филологические науки. Вопросы теории и практики. Тамбов: Грамота, 2016. № 6. Ч. 2. С. 127-129.
11. Сулейманова Д. Н. Интерьер татарского дома: истоки и развитие. Казань: Татар. кн. изд-во, 2010. 141 с.
12. Фукс К. Казанские татары в статистическом и этнографическом отношениях. Краткая история города Казани / репринтное воспроизведение с изданий 1844 и 1905 гг. с приложением предисловия Н. Ф. Катанова к изданию 1914 г. Казань: Фонд ТЯК, 1991. 210 с.
13. Чайная культура в разных странах мира [Электронный ресурс]. URL: http://www.bittrade.com.ua/Stat_Chai.html (дата обращения: 26.07.2016).

NATIONAL AND CULTURAL SPECIFICITY OF THE TATAR TEA DRINKING: NOMINATIONS OF UTENSILS AND DISHES

Nurmukhametova Raushaniya Sagdatzyanovna, Ph. D. in Philology, Associate Professor

Khusnullina Gul'gena Nurislamovna

Kazan Federal University

rsagadat@yandex.ru, gulgena-89@mail.ru

Tea is the most wide spread drink in the world. The Tatars are well-known lovers of this drink. The tea tradition is an integral part of their national culture. The article is devoted to the examination of some peculiarities of the Tatar tea drinking, in particular tea table, which are reflected in the names of utensils and national dishes. The lexemes under consideration have a long history in language and they are inseparably linked with material culture of the Tatars. The description of lexemes is done by the materials of the Tatar dictionaries.

Key words and phrases: the Tatar language; the Tatars; vocabulary; nomination of utensils; nomination of national dishes; borrowings.