

## НАЦЫЯНАЛЬНАЯ КУХНЯ БЕЛАРУСКІХ ТАТАРАЎ

З. І. Канапацкая, БДПУ (Мінск)

У сферы матэрыяльнай культуры беларускіх татароў важнае месца займае кухня. Адметнай рысай з'яўляецца самабытнасць і разнастайнасць страў з назвамі цюркскага паходжання. Некаторыя рэцэпты прыгатавання ежы былі вядомы татарам з даўніх часоў. Так, у кнізе вандраванняў турэцкага падарожніка XVII ст. Эўліі Чэлебі «Сейатахнаме» можна знайсці апісанне рэцэптаў некаторых татарскіх страваў. Сучаснік піша: «Народ той... шырока ўжывае поліўку з дробна нарэзаным цестам... Гэты суп з цестам, так званую поліўку з лапшой, яны ядуць таму, што Прарок Мухамед у святым хадзісе сваім мовіў: «Найлешай ежай з'яўляецца лапша». Што датычыцца напояў, то ёсць там і «цудоўная, смачная буза татарская, якая працэджваецца праз мноства сіт...» [1, с. 200] І сёння захаваліся многія згаданыя ў кнізе стравы, напрыклад палючае (поліўка з мясам), локшына, перакачаўнікі, калдуны, сырнікі, баўрсакі, джайма, гальма і інш.

Кухню беларускіх татароў можна ўмоўна падзяліць на традыцыйную (пятнічную і святочную) і абрадавую. Паўсядзённым татарскі стол, у адрозненні ад святочнага, нязначна адрозніваўся ад стала суседзяў-беларусаў, аднак ёсць пэўныя асаблівасці.

Характэрным з'яўляецца прысутнасць у меню татароў, часцей, чым у карэннага насельніцтва, мяса. Традыцыя захавалася з даўніх часоў, калі жывёлагадоўчыя заняткі давалі, у першую чаргу, у ежу мясныя і малочныя прадукты. Татары аддавалі перавагу бараніне, гавядзіне, гусяціне; раней ахвотна елі казляціну, з-за чаго атрымалі ад суседзяў-хрысціян прозвішча «козінцаў», «казаедаў». [2, с. 7, 12, 53-55, 61-62] Верныя рэлігійнай забароне, яны не ўжывалі свініну. У адрозненні ад казанскіх і крымскіх татароў, з даўніх часоў перасталі ўжываць каніну. Аднак сярод карэннага насельніцтва захавалася згадванне, што «у іх на року адно свята называецца Маяран і кожны татарын неадменна мусіў каніну есці». [3, 192] Мусульманскае рэлігійнае права (шарыят – К.З.) дазваляе есць конскае мяса толькі ў выключных абставінах, напрыклад, у выпадку голада ці вайны. Ужыванне каніны лічыцца ў беларускіх татароў-мусульманаў мекрухом (ад арабск. макрух – К.З.), г.зн. праступак, за які не будзе пакарання ў загробным жыцці. [4, с. 361] Сучасныя беларускія татары прытрымліваюцца традыцый продкаў і рэлігійнага права, не ўжываюць свініну, адмаўляюцца ад каніны.

Прыгатаванне мяса ў татар адрознівалася сваёй разнастайнасцю. У XIX ст. ў даследаваннях па культуры беларускіх татароў можна сустрэць згаданні аб арыгінальных спосабах сушкі і вэнджання мяса, распаўсюджаных на захадзе Беларусі. [5, с. 298] Спосаб, якім сушылі мяса беларускія татары, быў вядомы ў XIII і XIV стст. кіпчакам і нагайскім татарам. [3, 193] Аднак яго трэба лічыць асаблівасцю, запазычанай з матэрыяльнай культуры асманскіх турак у XVIII - пачатку XIX стст. пры пасрэдніцтве татароў, якія часта наведвалі Турцыю. Польскі гісторык А. Ябланоўскі ў апісанні свайго падарожжа па Анатоліі ў 1870 г. заўважае, што горад Кайсарэх (старажытная Кесарыя – К.З.) валодае сакрэтам кулінарнага мастацтва, разлічаным, перш за ўсё, на побыт сярод падарожнікаў. (маецца на ўвазе прыгатаванне сусанага мяса – пастурмы – К.З.) [3, с. 193]

У заходніх рыгіёнах Беларусі, дзе быў распаўсюджаны спосаб вэнджання мяса, татары таксама займаліся развядзеннем гусей. Гісторык А. Асіповіч адзначае, што птушка замяняла татарам бязроп скот. «Тлушч тапілі, а гусінае мяса салілі і капцілі ў вялікай колькасці. Салілі і гавядзіну і называлі яе «рэкельфлейш», а бараніну – «платанінай». [6, с.191]

У пятніцу ці на свята (байрам) беларускія татары гатавалі традыцыйныя блюда, большасць з якіх вядомы і сёння. Перш за ўсё, знакамітыя калдуны, якія таксама называлі «кундумамі». Татарскія калдуны нагадвалі беларускія пельмені, толькі вялікіх памераў. Для начынка выкарыстоўвалася сечаная цяляціна ці гавядзіна з дабаўленнем прыпраў, цыбулі, перца і солі. Цеста для калдуноў рабілася на вадзе і яйках у форме круглых ці авальных піражкоў. Страва патрабавала умеласці ў прыгатаванні. Калдуны ядуць лыжкай, а спрытнасць змяшчаецца ў тым, каб змясціць цэлы калдун ў роце і не распусціць цеста, не даваючы выцякчы соку, які і з'яўляецца дэлектэсам для аматараў. У 70-80-я гады XIX ст. ў некаторых татарскіх дамах на Беларусі сустракаўся падобны спосаб прыгатавання гэтай стравы: для калдуноў выкарыстоўвалі лепшае мяса напалову з ныркавым тлушчам, цеста рабілі тонкае, але яно не павінна было разварывацца і лапацца, каб не выцек тлушч; края калдуна выразалі ў выглядзе зубчыкаў. Да калдуноў падавалі хрэн, маслам не палівалі». [6, 192]

Калдунам беларускіх татароў адпавядаюць некаторыя нацыянальныя стравы цюркскіх народаў, напрыклад, казанскі пельмень (разнавіднасць піражкоў) і крымская закуска татараш; разнавіднасцю яе з'яўляюцца чабурэкі крымскіх татароў і азербайджанскіх турак – вялікія плоскія піражкі з мясной начынкай, якія смажучь ў кіпячым барановым тлушчу ці раслінным масле. [7, 3; 8, 12-14]

Адной з найбольш любімых страваў, якія беларускія татары ядуць па пятніцам і на свята, з'яўляецца белюш. Назва гэта цюркская. У казанскіх татароў ёй адпавядае беліш ці беліч – круглы пірог, часцей з яблычнай начынкай. [9, 269] Белюш у дамах беларускіх татароў гатавалі з тлустага барановага ці гусінага мяса, якое рэзалі на мелкія кукі і заварачывалі ў цеста, зробленае з яіц, мукі, масла ці тлушчу, затым начыненае цеста запякалі ў форме. Беларускія татары і сёння ўжываюць гэтую страву, але ў азначаных раёнах можна сустрэць некаторыя адрозненні ў спосабах прыгатавання, і тады яе называюць у адпаведнасці з назвай мясцовасці, напрыклад, клецкі, ляхавічыскі белюш і т.д. Некаторыя разнавіднасці белюшай – калдуны з асаблівымі зубчыкамі гатавалі ў Ляхавічах<sup>2</sup>, а ў Клецку белюшы часам называлі «цыбульнікамі».

Традыцыйнай стравой татарскай кухні з'яўляецца перакачаўнік (ад беларуск., польск. – пшекладанец, руск. перекачываць – К.З.) – гэта цеста, якое раскатываюць да таго часу, пакуль яно не стане вельмі тонкім, потым кладуць слаямі, кожны з якіх змазваюць маслам і пасыпаюць перцам і іншымі прыправамі; паміж слаёў кладуць начынку, якая можа быць: з рубленага гусінага мяса з дабаўленнем вялікай колькасці цыбулі і

<sup>2</sup> З зубчыкамі па крузе, а не з аднаго боку – К.З.

сырога тлушчу; з сыра; з разынак (у цяперашні час – са сліў, але гэта ўжо новаўвядзенне – К.З.); з сыра і разынак. Усё гэта закручваюць рулетам і пякуюць у круглай меднай пасудзе. У такое цеста не дадаюць дрожджы. Дзе-нідзе татары памылкова называюць перакачаўнік белюшэм.

Згаданыя цыбульнікі з'яўляліся адной з традыцыйных страваў кухні беларускіх татараў. Яны нагадвалі пірагі з мелкапасечаным і змешаным з цыбуляй, гавяжым, барановым ці гусіным мясам. Раней калі начынку гатавалі з гусяціны, то рабілі гэту страву звычайна восенню, калі гусі былі найбольш адкормленыя.

Усе гэтыя стравы падаюць на стол у адпаведным парадку пад час байрамаў (Курбан-байрама, Раджаб-байрама, Ураза-байрама – К.З.) – традыцыйных татарскіх святаў. Паколькі байрам святкуюць два дні, то ў першы дзень гатуюць перакачаўнікі, на другі – калдуны, булчкі, блінчыкі, разнастайныя салодкія стравы, з напоёў – кампот.

Асаблівую месца ў кухні беларускіх татараў займае абрадавая выпечка з нагоды пэўных святаў і абрадаў. Пэўную цікавасць для даследчыка прадстаўляе джайма (ад цюркск. джаймак – расцілаць – К.З.) – невялікія блінчыкі, якія раздаюць удзельнікам пахавальнага ці памінальнага абрада. Гэта слова, якое беларускія татары вымаўлялі з націскам на першы склад, у гэтым значэнні вядома кіргізам. У кіргіскай мове слова джайма мае два значэнні: 1) блін, 2) прастыня; (кірг. джаймак – расцілаць, заварачваць). [9, с. 431] У польскіх караімаў такая страву называлася яймой (чаргаванне дж-й часта сустракаецца ў цюркскіх дыялектах – К.З.). Гэтыя блінчыкі караімы гатавалі спецыяльна пасля пахавання ці пасля памінак, якія кожны год адбываліся на караімскіх могілках. Мякуючы па назве гэтай стравы, рэдкай у цюркскіх дыялектах і выступаючай толькі ў кіпчацкай моўнай групе, джайма адносіцца да найбольш старажытных элементаў матэрыяльнай культуры беларускіх татараў.

Джайму гатавалі з пшанічнай мукі, вады і солі, рабілі маленькія булчкі, затым раскатывалі іх на тонкія круглыя блінчыкі і смажылі ў масле на патэльні. Гэтыя блінчыкі былі вельмі тлустымі.

З салодкіх страваў абрадавай кухні адметнае месца займае гальма. Гэта страву ўяўляе сабой крутое цеста з мёда, мукі і масла ў роўных прапорцыях. Цеста раскатывалі і рэзалі на кукі. Гальму раздаюць у выглядзе міласціны (садагі) удзельнікам пахавання і штогадовых памінальных мерапрыемстваў на татарскіх могілках (мізарах). У анаталійскіх турак гэты выרב называлі хелва і таксама раздавалі на памінаках. [10, с. 7-8] Такую ж роль іграла халва і ў туркменскіх плямёнаў. [7, с. 4] У Казані халву звычайна прадавалі каля мячэці пад час паста ў свяшчэнны месяц Рамазан (Рамадан).

На памінаках беларускія татары падавалі наступныя стравы: лакшыну (беларускі тэрмін – К.З.) – булён з макаронамі і галушкамі з сечанага мяса з перцам, цыбуляй, соллю; печаную гавядзіну ці бараніну; рысавую кашу на малаке з разынкамі і кампот.

Пад час свята Ашуре гатавалі кампот з некалькіх відаў фруктаў, сахара, а таксама пшаніцы ці рыса, які называўся ашуре. Традыцыя прыгатавання гэтай стравы захавалася і дагэтуль. У Турцыі ашуре гатавалі на малаке і вадзе з дабаўленнем вінаграднага сока, бабоў, гароха, сачавіцы і сушаных ягад. [3, с. 196]

Традыцыйным напоём беларускіх татараў з'яўлялася сыта, ці вада з дабаўленнем мёда. Сыту падавалі пад час урачыстасцей і сямейных абрадаў (напрыклад, пад час абрада надання імя дзіцяці, заручэння, пахавання і інш. – К.З.). Традыцыйны татарскі напой кумыс, г.зн. кабылінае малако, беларускімі татарамі не ўжываецца.

РЕПОЗИТОРИЙ БГПУ