

На правах рукописи

Щанкина Надежда Николаевна

Культура питания татар-мишарей Мордовии

Специальность 24.00.01 – теория и история культуры

Автореферат

**диссертации на соискание ученой степени
кандидата исторических наук**

Саранск 2005



Работа выполнена в отделе истории, археологии и этнографии
Государственного учреждения «Научно-исследовательский институт
гуманитарных наук при Правительстве Республики Мордовия»

Научный руководитель: доктор исторических наук
М. Ю. Мартынова

Официальные оппоненты: доктор исторических наук, профессор
Ф. А. Айзятв
кандидат исторических наук
А. А. Ксенофонтова

Ведущая организация: Государственное образовательное
учреждение высшего профессионального
образования «Мордовский государственный
педагогический институт имени М.Е. Евсевьева»

Защита состоится «7» июля 2005 г. в 14⁰⁰ часов на заседании
диссертационного совета К 800.015.01 по присуждению ученой степени
кандидата исторических наук в Государственном учреждении «Научно-
исследовательский институт гуманитарных наук при Правительстве
Республики Мордовия» по адресу:

430000, г. Саранск, ул. Толстого, 3, актовЫй зал.

С диссертацией можно ознакомиться в библиотеке Института

Автореферат разослан «4» июля 2005 г.

Ученый секретарь
диссертационного совета
кандидат педагогических наук, доцент



Г. А. Куршева

2006-4

21596RU

9

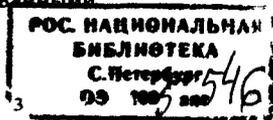
9773

ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОТЫ

Актуальность исследования. Питание является жизненно необходимой потребностью человека. Традиционная культура питания складывается исторически, накопленный опыт передается из поколения в поколение. Благодаря этому сохраняются ее этнические культурные особенности: состав и приготовление блюд, способы заготовки и хранения продуктов, их потребление, структура и система питания, особенности пищевого рациона, традиции в характере питания, этническая специфичность пищи, праздничные и обрядовые кушанья, нормы и правила этикета питания, предпочтения и запреты. Все эти составные части традиционного питания зависят от природно-географической среды и хозяйственной деятельности, мировоззрения и мировосприятия того или иного этноса, национальных традиций и являются важным компонентом культуры народа, его образа жизни и менталитета.

Создаваемая веками культура питания татар-мишарей, максимально приближенная к ее этнической территории, наилучшим образом обеспечивает необходимое организму соотношение белков, жиров, углеводов и минеральных веществ, регулирует оптимальный режим их обмена в данной природно-климатической зоне, способствует соблюдению равновесия между образом жизни, сырьевой базой продуктов питания и калорийностью. Традиционная система питания является своеобразным этническим маркером и служит одним из источников изучения не только этнической истории народа, но и современных этнических процессов, в том числе механизма функционирования культурного наследия этносов в современных условиях.

В последние десятилетия, в связи с нарушением баланса экосистемы в природе, возникла необходимость обращения к традиционному питанию в надежде на то, что оно благотворно скажется на здоровье и продолжительности жизни как отдельных людей, так и объединяющих их этнических общностей. Не случайно изучение традиционных систем питания народов мира привлекает все большее внимание исследователей разных наук, в том числе исторической – теории и истории культуры, т. к. именно через историю и культуру того или иного этноса можно выявить традиционную систему питания. Изучение кулинарных традиций татарско-мишарского народа имеет не только научно-познавательное, но и практическое значение, ибо может способствовать улучшению современной модели питания, ее обогащению лучшими элементами традиционной национальной кухни, которые в силу тех или иных причин оказались сегодня не востребованными.



Сказанное, а также то, что обозначенная проблема не получила пока достаточного научного решения, обусловили актуальность нашего исследования и причину обращения к данной теме.

Территориальные рамки исследования. География исследования охватывает ареалы компактного проживания татар-мишарей в сельской местности Мордовии, в которых в большей степени сохранились культурно-бытовые традиции и этническая специфика. Были исследованы татарские селения 12 районов: Атюрьевского, Ельниковского, Зубово-Полянского, Инсарского, Кадошкинского, Ковылкинского, Краснослободского, Кочкуровского, Лямбирского, Рузаевского, Темниковского и Торбеевского.

Хронологические рамки исследования охватывают конец XIX – XX вв. Материалы этого периода наиболее адекватно отражены в архивных документах, этнографических источниках и памяти информаторов.

Объектом исследования является культура питания татар.

Предмет исследования – культура питания татар-мишарей, проживающих на территории Республики Мордовии. Этнографический подход к изучению этого вопроса, в отличие от других (кулинарного, нутриционистского) предполагает рассмотрение его как явления традиционно-бытовой культуры этноса, которое находится во взаимосвязи с другими аспектами жизни и отражает взаимоотношения людей в обществе, нормы и формы их поведения, этническое самосознание.

Степень научной разработанности проблемы. Татарский этнос, обладающий самобытной и яркой культурой, издавна привлекал к себе внимание исследователей разных направлений.

Среди работ о татарах-мишарях, опубликованных в XIX в., немалый интерес представляет исследование Н. Глебова «О татарах Пензенской губернии»¹. В нем автор попытался охарактеризовать состав повседневной и обрядовой пищи татар-мишарей с. Азеево Темниковского уезда Тамбовской губернии, татар с. Новоузенъ Самарской губернии, и на основании собранного материала показать некоторые этнокультурные связи. Большое значение осмыслению повседневного и обрядового рациона и этикета питания татар-мишарей Инсарского, Краснослободского, Саранского уездов придается в работе Н. Прозина «Татары и татарские деревни», в которой автор уделяет внимание душевным качествам и гостеприимству представителей данного

¹ См. Глебов, Н. О татарах Пензенской губернии / Н. Глебов // Пенз. губерн. ведомости – 1860. – № 18. – С. 126-129; – № 19. – С. 129-130.

этноса². Изучению этнокультурных традиций в промысловой и хозяйственной деятельности татарско-мишарского населения, в том числе и культуры питания, посвящены исследования В.К. Магницкого «Несколько данных о мишарях и их селениях»³ и Г.Н. Ахмарова «О языке и народности мишарей»⁴. Данные работы интересны тем, что в них сделана попытка детально проанализировать традиционное питание мишарей, обнаружить аналогии в питании среди казанских, карсунских и буинских татар.

Советский период ознаменовал новый этап в изучении проблем культуры и быта татарского народа. Он характеризуется широким накоплением фактического материала и попыткой его научной интерпретации. Так, работа С.Ф. Ташкина «Инородцы Приволжско-Приуральского края и Сибири по материалам Екатерининской законодательной комиссии» посвящена изучению жизни и быта нерусского населения России, в том числе и татар-мишарей⁵. В ней можно почерпнуть интересные сведения о расселении, экономическом положении татар, находившихся на службе, их хозяйственной деятельности. Немало этнографических сведений о традиционной системе питания татар-мишарей имеется в работе М. Губайдуллина и К. Губайдуллина «Пища казанских татар»⁶. В ней авторами отмечается своеобразие мишарской кухни, ее соответствие преобладающим хозяйственным занятиям, проводятся аналогии с тюркскими народами Поволжья. Исследованию повседневной, обрядовой культуры питания, этикету, общему обзору обрядов и связанных с ними хозяйственных занятий посвящены работы Н.И. Воробьева «Материальная культура казанских татар (опыт этнографического исследования)» и «Казанские татары: Этнографическое исследование дооктябрьского периода»⁷. Для нас они важны тем, что позволяют выявить сходства и различия в питании казанских татар и татар-мишарей Мордовии. Обширный материал по исследуемой проблеме обобщен в коллективной

² См.: *Прозин, Н.* Татары и татарские деревни / Н. Прозин // Пенз. губерн. ведомости. – 1866. – № 30. – С. 250-253; – № 32. – С. 268-272.

³ См.: *Магницкий, В.К.* Несколько данных о мишарях и их селениях / В.К. Магницкий // ИОАИЭ. – Казань, 1896 – Т. XIII. – Вып. 4. – С. 245-257.

⁴ См.: *Ахмаров, Г.Н.* О языке и народности мишарей / Г.Н. Ахмаров // ИОАИЭ – Казань – 1903. – Т. 19. – Вып. 2. – С. 91-160.

⁵ См.: *Ташкин, С.Ф.* Инородцы Приволжско-Приуральского края и Сибири по материалам Екатерининской законодательной комиссии / С.Ф. Ташкин. – Казань, 1922.

⁶ См.: *Губайдуллин, М.* Пища казанских татар / М. Губайдуллин, К. Губайдуллин. – Казань, 1927. – С. 17-49.

⁷ См.: *Воробьев, Н.И.* Материальная культура казанских татар (опыт этнографического исследования) / Н.И. Воробьев – Казань, 1930, *Он же.* Казанские татары: Этнографическое исследование дооктябрьского периода. – Казань, 1953.

монографии «Татары Среднего Поволжья и Приуралья»⁸. В ней подробно проанализирован материал о традиционной и обрядовой (родильной, свадебной) пище мишарей, содержатся оригинальные сведения о проведении похоронно-поминального ритуала и жертвоприношениях. Наиболее значительным и обстоятельным исследованием является монография Р.Г. Мухамедовой «Татары-мишари», в которой автор анализирует материальную и духовную культуру мишарей, проживающих на территории Мордовии во второй половине XIX – середине XX вв.⁹ Работа важна тем, что в ней содержатся не только характеристика меню, описание пищи и технологии ее приготовления, но и выделяются повседневные, обрядовые блюда татар-мишарей, используется сравнительный материал. В монографии впервые предприняты попытки различить самобытные и заимствованные черты в традиционной системе питания мишарей, выявить ее этническую специфику, систематизировать полученный материал.

В 1980-е – 1990-е гг. интерес к татарам-мишарям возрастает. Полезные сведения для нашего исследования содержатся в работе Д.И. Исхакова «Расселение и численность татар в Поволжско-Приуральской историко-этнографической области в XVIII – XIX вв.», в которой автор рассматривает демографические процессы и расселение татар в аспекте их традиционной культуры¹⁰. В книге Р.К. Уразмановой «Современные обряды татарского народа» выявляются отличия в обрядах, ритуалах, праздниках у разных групп татар; рассматривается и используемая в этих случаях пища¹¹. Н.А. Халиков в работе «Хозяйство татар Поволжья и Приуралья (середина XIX – начало XX в.)» подробно рассматривает сельскохозяйственные занятия татар: земледелие, животноводство, садоводство, огородничество, собирательство, пчеловодство. В другой работе «Промыслы и ремесла татар Поволжья и Урала» автор уделяет внимание национальным, субэтническим особенностям промысловой и ремесленной деятельности поволжских татар-мишарей Инсарского, Саранского, Краснослободского и Темниковского уездов¹². На основе анализа

⁸ См.: Татары Среднего Поволжья и Приуралья – М., 1967.

⁹ См.: Мухамедова, Р.Г. Татары-мишари (Историко-этнографическое исследование) / Р.Г. Мухамедова – М., 1972.

¹⁰ См.: Исхаков, Д.И. Расселение и численность татар в Поволжско-Приуральской историко-этнографической области в XVIII – XIX вв. / Д.И. Исхаков // СЭ. – 1980 – № 4. – С. 25-39.

¹¹ См.: Уразманова, Р.К. Современные обряды татарского народа / Р.К. Уразманова. – Казань, 1984.

¹² См.: Халиков, Н.А. Хозяйство татар Поволжья и Приуралья (середина XIX – начало XX в.) / Н.А. Халиков. – Казань, 1995; Он же. Промыслы и ремесла татар Поволжья и Урала. – Казань. 1998.

обширного материала он выделил причины развития промыслов, произвел их классификацию. Немалый вклад в изучение системы и этикета питания татар-мишарей внесла С. Шарипова. В книге «Тайны здоровья»¹³ наиболее интересной для нас является глава «Культура питания», в которой автор приводит материал о запретах и рекомендациях в употреблении пищи, определенных Кораном. Одной из наиболее значительных работ по данной теме стала коллективная монография «Татары»¹⁴. В ней проанализирован материал по этнопитанию казанских татар в аналогии с мишарями темниковской и лямбирской этнографических групп.

В последнее десятилетие татары-мишари стали изучаться и учеными Мордовии. Исследованию их истории и расселения в Мордовском крае посвящен ряд работ известного историка М.Г. Сафаргалиева. В одной из статей «К истории татарского населения Мордовской АССР (о мишарях)» автор отметил, что «...быт, культура мишарей изучаются, к сожалению, лишь от случая к случаю»¹⁵. В работе В.Ф. Вавилина «Количественная оценка современных этнокультурных процессов в Мордовской АССР» разработаны казуальные модели функционирования основных компонентов этнической культуры: языка, материальной и духовной культуры, в том числе и пищи¹⁶. В публикации Н.В. Бутылова рассматривается история мордовско-тюркских связей, предлагается лексико-семантическая классификация тюркских заимствований в мордовских языках¹⁷. В работах Н.Ф. Мокшина «Из истории мордовско-тюркских связей» и «Мордовско-татарские этнические связи» анализируются мордовско-тюркские этнические связи и заимствования¹⁸. Рассмотрению специфики питания мордовского и татарского народов в системе этномедицины посвящены работы Л.И. Никоновой «Тайны мордовского целительства: очерки народной медицины мордвы» и «Традиционная медицина тюркских народов Поволжья и Приуралья как часть системы их жизнеобеспечения», в которых автор, опираясь на богатый полевой материал,

¹³ См.: *Шарипова, С.* Тайны здоровья / С. Шарипова. – Казань, 1996.

¹⁴ См.: *Татары.* – М., 2001.

¹⁵ См.: *Сафаргалиев, М.Г.* К истории татарского населения Мордовской АССР (о мишарях) / М.Г. Сафаргалиев // Тр. МНИИЯЛИЭ. Саранск, 1963 – Вып. 24. – С. 64-79

¹⁶ См.: *Вавилин, В.Ф.* Количественная оценка современных этнокультурных процессов в Мордовской АССР / В.Ф. Вавилин. – Саранск, 1989.

¹⁷ См.: *Бутылов, Н.В.* Лексико-семантическая классификация тюркских заимствований в мордовских языках / Н.В. Бутылов // Мокша – Саранск – 1988. – № 2. – С. 83-87.

¹⁸ См.: *Мокшин, Н.Ф.* Из истории мордовско-тюркских связей / Н.Ф. Мокшин // Этнографическое обозрение. – М. – 1994. – № 3. – С. 75-86; *Он же.* Мордовско-татарские этнические связи // Гуманитарные науки и образование: проблемы и перспективы / Материалы I Сафаргалиевских чтений. – Саранск, 1997. – С. 27-37.

представил этнопитание как один из аспектов сохранения здоровья народа¹⁹. Промысловую деятельность татарского народа рассматривает А.С. Лузгин в книге «Жизнь промыслов. Промысловая деятельность во второй половине XIX – начале XX вв. (Этнокультурные аспекты)»²⁰. В данной работе автор приходит к выводу о том, что промыслы являются составной частью системы жизнеобеспечения этноса (мордовского, русского и татарского), выражающегося в его воспроизводстве и саморегуляции через предметы и вещи хозяйственного и бытового назначения; промысловая деятельность по-разному сказывалась на составляющих материальной культуры, в том числе и пище.

Проведенный историографический анализ свидетельствует о том, что хотя некоторые аспекты культуры питания татар-мишарей в той или иной мере привлекали внимание исследователей, однако, до настоящего времени не были предметом специального изучения. Особенно это касается таких сторон исследуемой проблемы, как традиции и новации, появляющиеся в ходе исторических контактов татар-мишарей с проживающими по соседству народами; место пищи в системе традиционных социальных связей этноса, символом которых она выступает; характеристика традиционного этикета питания татар-мишарей.

Источниковая база исследования. При разработке данной темы использовались разноплановые источники: архивные и опубликованные документы, статистические материалы, данные полевых исследований. В ходе работы были использованы также документы, хранящиеся в Центральном государственном архиве Республики Мордовия. Из его фондов был извлечен материал, касающийся состояния здравоохранения исследуемого региона. В похозяйственных книгах содержатся сведения о количестве татарского населения и его хозяйственной деятельности. Из фондов Государственного архива Пензенской области был извлечен материал по хозяйству татар-мишарей. В Государственном учреждении «Научно-исследовательский институт гуманитарных наук при Правительстве Республики Мордовия» в отчетах этнографических экспедиций Л.И. Никоновой, М.С. Волковой содержатся сведения о материальной и духовной культуре татар-мишарей с. Старое Аллагулово Ковылкинского района. В рукописном фонде И-37 содержатся сведения о количестве дворов, хозяйственном описании сел бывшей

¹⁹ См.: Никонова, Л.И. Тайны мордовского целительства: очерки народной медицины мордвы. – Саранск, 1995, Она же. Традиционная медицина тюркских народов Поволжья и Приуралья как часть системы их жизнеобеспечения. – Саранск, 2000.

²⁰ См.: Лузгин, А.С. Жизнь промыслов. Промысловая деятельность во второй половине XIX – начале XX вв. (Этнокультурные аспекты). – Саранск, 2001.

Пензенской губернии по данным владенных грамот 1867 г. В фонде И-71 имеется материал о хозяйственной деятельности, в фонде И-1066 – сведения о промысловых занятиях татар-мишарей Краснослободского уезда Пензенской губернии.

Уникальный этнографический материал содержат труды участников научных экспедиций, организованных Российской академией наук в XVIII в. с целью сбора сведений об истории и современном состоянии проживающих в России народов. Среди работ исследователей этого периода (И.И. Лепехина, П.С. Палласа, И.Г. Георги)²¹ следует отметить те, в которых имеется материал о пище татар (при этом авторы не выделяли татар-мишарей в отдельный субэтнос в структуре татарского этноса). Материалы этих исследований особенно полезны для нашей работы при осуществлении сравнительного анализа.

Для решения поставленных задач нами привлечены материалы из Пензенских губернских и епархиальных ведомостей, в которых содержатся данные о традиционной пище татар-мишарей и крещеных татар Саранского уезда, выделяются их общие и специфические черты.

В исследовании использованы также данные переписей, в том числе подворная перепись крестьянского хозяйства Пензенской губернии 1913 г., где содержится достаточно подробная информация о земледелии, животноводстве, промысловой деятельности татар-мишарей Инсарского и Саранского уездов. Ценные сведения о животноводстве, пчеловодстве, садоводстве, земледельческих занятиях, торговых делах татарско-мишарского населения Темниковского и Теньгушевского районов содержатся в «Сборнике статистических сведений по Тамбовской губернии». Из списков населенных мест Пензенской, Тамбовской, Симбирской губерний был извлечен материал о количестве татарского населения и их дворов, мельниц, мечетей. В «Предварительных итогах Всероссийской сельскохозяйственной переписи 1917 г.» содержатся сведения об орудиях труда и их усовершенствовании в с. Усть-Рахмановка Краснослободского уезда.

Одним из важных источников явились полевые этнографические материалы, собранные автором в 2003 – 2005 гг. в татарских селах и деревнях Мордовии. Были исследованы селения 12 районов: Атюрьевский (с. Большой

²¹ См.: Лепехин, И.И. Дневниковые записки путешествия по разным провинциям Российского государства в 1768 и 1769 году / А.А.Лепехин. – СПб, 1771; Паллас, П.С. Путешествие по разным провинциям Российской империи в 1768 – 1769 гг. / П.С.Паллас. – СПб., 1773; Георги, И.Г. Описание всех обитающих в Российском государстве народов и их житейских обрядов, обыкновений, одежд, жилищ, упражнений, забав, вероисповедания и других достопамятностей / И.Г.Георги. – СПб., 1799.

Шуструй, Верхний Пишляй, Нижний Пишляй, Усть-Рахмановка; д. Татарское Тенишево, Татарская Велязьма), Ельниковского (с. Акчеево, Новое Кадышево, Чурино; д. Вачеевка, Лобановка, Ликинье), Зубово-Полянский (с. Горенка, Кочетовка; д. Татарский Лундан), Инсарский (с. Яндовище), Кадошкинский (с. Латышовка), Ковылкинский (с. Старое Аллагулово), Краснослободский (с. Усть-Рахмановка), Кочкуровский (с. Татарский Умыс), Лямбирский (с. Аксеново, Инят, Пензятка, Мельцапино, Черемешево; д. Суркино), Рузаевский (с. Верхний Урледим, Татарская Пишля), Темниковский (с. Митрялы, Тарханы; д. Большое Татарское Караево, Верясы, Енаково, Татарское Акашево, Татарское Тювеево), Торбеевский (с. Татарские Юнки). Информаторами выбирались в основном люди пожилого возраста. Именно они сегодня являются носителями и хранителями знаний и практических навыков. Благодаря им удалось собрать уникальный материал о культуре питания татар-мишарей, проживающих на территории Мордовии.

Методика исследования. В данном исследовании автор опирался на теоретико-методологические разработки ведущих отечественных исследователей С.А. Токарева, Ю.В. Бромлей, С.А. Арутюнова, Ю.И. Мкртумяна, В.И. Козлова, Б.Х. Бгажнокова, Н.Л. Жуковской и др.²²

В работе использовались принципы: историзма (предполагающего изучение любого явления в динамике, конкретно-исторической обусловленности и индивидуальности), научной объективности (предполагающего всесторонний охват изучаемого явления) и личностного подхода.

Для изучения культуры питания татар-мишарей применялись методы: *сравнительно-исторический*, позволяющий раскрыть сущность явлений в процессе их развития и реконструкции исследуемых процессов путем описания, сопоставления, сравнения; *интеграционный*, основанный на взаимосвязи таких наук, как история, источниковедение, культурология, политология, этнография и этнопсихология, способствующий решению поставленных задач; *логический*,

²² См.: Токарев, С.А. К методике этнографического изучения материальной культуры / С.А.Токарев // СЭ. – 1970. – № 1. – С.3-18; Бромлей, Ю.В. Современные проблемы этнографии: очерки теории и истории / Ю.В. Бромлей. – М., 1981; Арутюнов, С.А. Основные пищевые модели и их локальные варианты у народов России / С.А. Арутюнов // Традиционная пища как выражение этнического самосознания. – М., 2001. – С.10-18; Арутюнов, С.А. Проблемы классификации элементов культуры (на примере армянской системы питания) / С.А. Арутюнов, Ю.И. Мкртумян // СЭ – 1981. – № 4. – С.3-15; Козлов, В.И. Жизнеобеспечение этноса: содержание понятия и его экологические аспекты / В.И. Козлов // Этническая экология: теория и практика. – М., 1991. – С. 14-42; Бгажноков, Б.Х. Адыгейский этикет / Б.Х. Бгажноков – Нальчик, 1978; Жуковская, Н.Л. Категории и символика традиционной культуры монголов / Н.Л. Жуковская. – М., 1988.

позволяющий выявить отдельные аспекты культуры питания в ее развитии на протяжении XIX – XX вв.; *этносоциологический* (опрос, анкетирование, наблюдение).

Основной целью нашего исследования является анализ особенностей культуры питания татар-мишарей. Для ее достижения необходимо было решить следующие задачи:

- рассмотреть природно-географическую среду как фактор формирования культуры питания;
- изучить хозяйственную деятельность и утварь татар-мишарей, их взаимосвязь с традиционным питанием;
- охарактеризовать повседневную, обрядовую и праздничную пищу;
- проанализировать повседневный, праздничный и обрядовый этикет питания;
- выявить этнокультурные связи в питании татар-мишарей.

Научная новизна диссертационной работы заключается в том, что это первое (на монографическом уровне) специальное исследование, в котором дан анализ и реконструкция культуры и этикета питания татар-мишарей конца XIX – XX вв.; выявлены специфические и региональные черты в их традиционном питании; актуализирован вопрос об этногенетических и этнокультурных связях татарско-мишарского народа с другими народами Среднего Поволжья.

Практическая значимость. Исследование культуры питания проливает свет на некоторые вопросы традиционно-бытовой культуры, создает систематизированную информационную базу для активной популяризации и возможной рекультивации этнических традиций, связанных с пищей, а также их дальнейшего развития и адаптации к современным условиям. Изучение этикета питания открывает перспективу для более полного раскрытия духовной культуры татарского народа, основных принципов его образа жизни и мировосприятия. Материалы и полученные результаты диссертационной работы могут быть использованы при создании специальных трудов по этнографии татарского народа, в лекционной работе, подготовке учебников и учебных пособий, книг по кулинарии и практике общественного питания.

На защиту выносятся следующие **основные положения**:

1. Культура питания татар-мишарей отражает процесс длительной адаптации этноса к конкретным условиям проживания. Ее устойчивость связана с хозяйственной деятельностью мишарей, нормами потребления, соответствующими конкретной этнокультурной реальности. На протяжении

веков происходил отбор из окружающей среды тех или иных компонентов, которые затем составили основу в традиционной культуре питания.

2. Культура питания является значительной частью обрядов (семейных, личных, общественных) жизненного цикла, где проявились лучшие традиции национальной кухни, выразилось этническое своеобразие.

3. Этикет питания, являющийся одним из источников исследования этногенетических и этнокультурных связей татар-мишарей, представляет собой систему социально-одобренных ситуационных этических норм, функционирующих в обществе.

4. В современном быту татарского народа культура питания комбинируется с индустриальными и урбанизированными формами, имеющими инновационный характер. Новации коснулись не только уровня потребления, но и улучшения в разнообразии рационального питания. Наиболее стойкими национальные предпочтения татар-мишарей оказались в способах обработки продуктов и приготовления блюд, в бытовании обрядовой и праздничной пищи.

Апробация результатов исследования. Основные положения и выводы диссертационного исследования отражены в публикациях и были обсуждены на Республиканской научно-практической конференции, посвященной 75-летию со дня рождения профессора М.Ф. Жиганова (Саранск, 17 ноября 2004 г.); II всероссийской научной конференции «Урал – Алтай: Через века в будущее» (Уфа, 26 – 28 мая 2005 г.); VI Конгрессе этнографов и антропологов России (Санкт-Петербург, 28 июня – 2 июля 2005 г.).

Структура диссертации. Работа состоит из введения, двух глав, заключения, списка использованных источников, приложений.

ОСНОВНОЕ СОДЕРЖАНИЕ РАБОТЫ

Во введении раскрывается актуальность темы, формулируются главные характеристики понятийного аппарата научного исследования: цель, объект, предмет, задачи и методы исследования, определяются территориальные и хронологические рамки работы, степень изученности проблемы, представляются методологические и теоретические основы исследования, дается аналитический обзор основных групп источников, использованных при подготовке диссертации, обосновываются научная новизна и практическая значимость работы, формулируются основные положения, выносимые на защиту.

В первой главе диссертации «Природно-географическая среда и хозяйственная деятельность как основные факторы формирования

культуры питания татар-мишарей» проанализирована сложившаяся в конце XIX – XX вв. культура питания татарско-мишарского народа.

В первом параграфе «Природно-географическая среда обитания» рассматривается природно-географический фактор формирования культуры питания татар-мишарей. Экологические условия и хозяйственная деятельность народа были определяющими в выборе продуктов питания и способов их приготовления. Состав традиционной пищи татар-мишарей складывался в ходе освоения ими определенной природной среды, экологической ниши. Природно-географический фактор наиболее ощутимо воздействовал на пищевой рацион в период формирования этноса. Функционирование культуры питания во многом определялось потенциальными возможностями использования пищевых ресурсов местной экологической среды. Данный фактор обусловил направление хозяйственной деятельности этноса в целом и сезонность питания – в частности. Основными признаками природно-географической среды, влияющими на традиции в системе питания татар-мишарей являлись климат и ландшафт с его естественными ресурсами. Культурно-исторические и социально-экономические условия способствовали развитию способов приготовления и увеличению набора блюд за счет освоения новых приемов и продуктов.

Во втором параграфе «Хозяйственная деятельность» раскрываются главные направления хозяйственной деятельности, которые оказывали основное влияние на питание татар-мишарей.

Территория расселения этноса имела благоприятные природные условия (относительно ровный рельеф, умеренно-континентальный климат, плодородные почвы, разнообразный растительный и животный мир) для развития различных отраслей хозяйства. Основными источниками получения продуктов питания в исследуемый период служили земледелие и животноводство. Возделываемыми культурами у татар-мишарей, как и у других народов края, были зерновые (рожь, пшеница, овес), кроме этого выращивали подсолнечник, махорку (на продажу). Огородничество было развито сравнительно слабо и получило распространение только с 1950-х гг. Из плодовых деревьев сажали яблони, вишню, из кустарниковых – черную смородину, малину. Рыболовство у мишарей также было развито недостаточно. Существенной добавкой к пищевому рациону служили дары леса, лугов: дикорастущие ягоды, плоды, орехи, в некоторых районах – грибы. Важное место в хозяйственной деятельности татар-мишарей занимало животноводство. В хозяйствах держали коров, лошадей, овец и коз, по несколько десятков кур. Особо мишари заботились о лошадях. Таким образом, хозяйство было

основным поставщиком продуктов питания в семье.

У татар-мишарей, в отличие от других народов края, в меньшей степени были развиты домашние промыслы. Тем не менее, утварь собственного производства в домах имелась. Для изготовления сельскохозяйственного инвентаря, посуды в некоторых татарско-мишарских селах были свои кузницы, но чаще его покупали в близлежащих мордовских и русских селах и деревнях. Для татар-мишарей характерным являлось предпочтение коммерции другим видам хозяйственной деятельности; развито было и отходничество в крупные города России, где они также занимались торговлей и легким извозом, – все это способствовало развитию как рациона питания, ее инноваций, так и культуры питания в целом.

В *третьем параграфе «Утварь»* описывается традиционная кухонная утварь татар-мишарей. В исследуемый нами период она была изготовлена преимущественно из дерева и глины. Разнообразием отличался комплекс деревянной посуды: всевозможные сосуды для хранения продуктов питания (муки, сыпучих круп, масла и меда), корыта для замеса теста и рубки овощей, кадки и бочки для соленья, набор столовой посуды (чашки, ложки, половники). В керамических сосудах (горшках и кувшинах) держали молоко и молочные продукты, готовили пищу в печи. Для приготовления пищи, хотя и в ограниченном наборе, применялась посуда из металла (железа, меди, чугуна). С особым уважением татары-мишари относились к медной посуде, ассортимент которой был широк: котлы, кувшины, сковороды, блюда, тазы. Для транспортировки и хранения готовых кушаний и напитков использовалась разнообразная плетеная утварь из лозы, коры и бересты.

Во второй главе диссертации «Традиционная культура питания» характеризуется этикет питания как существенный компонент традиционной бытовой культуры этноса.

Первый параграф «Повседневная пища» посвящен рассмотрению будничного питания татар-мишарей, которое в исследуемый период находилось в зависимости от времени года и религиозных запретов. Основными источниками получения разнообразных продуктов питания служили земледелие (хлеб), животноводство (мясо, яйца, всевозможные виды молочной продукции). Рыболовство и огородничество у татар-мишарей было развито слабо в сравнении с другими народами края. Важным дополнением к повседневному пищевому рациону служили дары леса, луга – дикорастущие ягоды, плоды, то есть продукция собирательства. Использование этих видов продуктов определяло формирование вкусов, привычек и традиций татар-мишарей,

приемов переработки пищевых продуктов, способов приготовления и потребления пищевых блюд. В исследуемый период повседневное питание мишарей основывалось преимущественно на продуктах растительного происхождения, ведущая роль в них принадлежала зерновым культурам, которые в качестве основного или дополнительного компонента входили в большую часть блюд. Отмечается также большое потребление мяса, молока и масла. По объему использования мясная пища, которая являлась основным источником белкового баланса, заметно уступала молочной. В конце XIX – начале XX в. повседневная пища татар-мишарей состояла из хлеба, каши, разнообразных супов, кислого молока.

Во *втором параграфе* «Обрядовая и праздничная культура питания» характеризуется обрядовая и праздничная пища татар-мишарей, а также предпринимается попытка раскрыть назначение и семантику обрядовых блюд, которые сопровождали многие стороны жизнедеятельности народа (рождение, свадьбу, праздники, похороны). Характерно, что при этом использовался достаточно широкий ассортимент пищи и напитков, приготовление которых сопровождалось особыми действиями и молитвами. Однако тому или иному обряду и празднику все же был свойственен специфический набор продуктов, отражающий этнические предпочтения, представления о престижности, уместности того или иного блюда в различных ситуациях. Традиционные занятия татар-мишарей – земледелие и животноводство – обусловили широкое использование в обрядовой культуре питания хлеба, пирогов, блинов, каши, молочных и мясных продуктов, а также других видов пищи (яиц, меда и т. п.). Предметом особого уважения и почитания у татарско-мишарского народа являлся хлеб, который в обрядовых циклах символизировал семейное благополучие, здоровье и богатство.

Третий параграф «Этикет питания татар-мишарей» посвящен исследованию основных составляющих «этикета питания» этноса: этносоциальных норм, отношений и ориентиров, которые являются его условием и содержанием. Особое место занимали правила поведения во время еды и культура питания, ибо именно в этих обыденных обстоятельствах довольно отчетливо проявляется этнопсихологический стереотип, сложившийся в рамках традиционной земледельческой культуры и определяемой ею системы социального общения. У мишарей сложилось особое отношение к ведущим продуктам питания (хлебу, молоку и продуктам его переработки, мясу и др.), которое наглядно выразилось в правилах обращения с ними, нормах приготовления, способах хранения, а также в бытовании примет

и поверий. В отношении потребления напитков, особенно содержащих алкоголь, существовали нормы поведения, регламентируемые обычаями, установками общины.

Повседневный этикет питания был регламентирован нормами, определяющими порядок проведения трапез, процесс приготовления и подачи блюд. В этикете мишарей, согласно традициям, организацией застолья занимался старший – хозяин дома, который распределял пищу, резал хлеб, делил мясо, солил еду. Без него запрещалось садиться за стол и вставать из-за него. На кухне главенствующую роль играла хозяйка, в обязанности которой входило приготовление пищи и подача ее на стол. Условия крестьянской жизни, постоянная тяжелая работа ради куска хлеба для семьи формировали уважительное, можно сказать, ритуальное отношение к трапезе. Во время еды народная этика требовала «чинного» поведения, соблюдения норм и установленных правил.

Особый интерес имеет обрядовый и праздничный этикет питания, связанный с проведением коллективных трапез. Каждый праздник представлял собой целенаправленное моление с исполнением того или иного комплекса религиозно-магических обрядов, посвященных определенным божествам, их кормлению, рассчитанных на последующую благодарность. В общественных и семейных молениях пища выступала в качестве символического начала, вокруг которого временно объединялись люди и божества. Именно через приобщение к жертвенной пище каждый участник (и реальный и воображаемый) получал свою долю. Магические свойства ритуальной пищи, как полагали мишари, переходили на всех, кто ее получал (членов семьи, участников обряда); также ею кормили домашних животных. Во время молений его участники закалывали жертвенных животных, мясо которых варили и съедали во время общей трапезы. В большом количестве употребляли ритуальные напитки: шербет, бузу, медовуху.

Исключительно богатым был этикет гостеприимства татар-мишарей, включавший в себя обрядовые формы приглашения, встречи, угощения, чествования. Правила поведения предписывали, как должны были вести себя гости и хозяева, при этом обязательно учитывались их пол и возраст.

Четвертый параграф «Пища как источник изучения этнокультурных связей татар-мишарей» посвящен исследованию культуры питания как одного из важных источников изучения этногенетических и этнокультурных связей. В культуре питания татарского народа сохранились следы его многосторонних взаимодействий с другими народами, которые можно разделить на несколько пластов. Так, при сопоставительном анализе традиционной пищи мишарей и

финно-угорских этносов Поволжья нами выявлены черты сходства не только в терминологии, но и в способах приготовления и использования пищи, обусловленной бытованием древних охотничье-рыболовных и собирательских традиций, которые позволяют сделать вывод об этногенетических взаимосвязях между данными народами. Тесное общение с казанскими татарами и чувашским этносом, оказавшее заметное влияние на формирование традиционных пищевых вкусов и привычек мишарей в приготовлении некоторых мучных блюд, напитков и их бытование в повседневной и обрядовой культуре питания, позволяют нам говорить о следующем пласте – тюркском. Славяно-русско-татарские этнокультурные параллели, прослеживаемые в культуре питания, свидетельствуют о наличии русского пласта в системе питания мишарей. Под влиянием традиций русской кухни состав пищи татар-мишарей обогатился овощными, мясными кушаньями и блюдами из теста, приготавливаемыми в печи.

Традиционная мишарская кухня в праздничное и повседневное питание включала заимствованные блюда, близкие ей по способам приготовления, исходным продуктам, вкусовым свойствам, но относилась к ним избирательно, в соответствии с устоявшимися стереотипами национальной кулинарии. Предпочтения и вкусы народа, выработанные на протяжении веков, способствовали созданию татарско-мишарской этнокулинарии.

В заключительной части диссертации подводятся итоги исследования. Отмечается, что культура питания являлась неременной составляющей жизнеобеспечения этноса, без которой он не мог существовать. Исторически сложившаяся модель питания татар-мишарей в конце XIX – XX вв. включала в себя два основных компонента: зерновые и мясомолочные продукты, дополнявшиеся в небольшом количестве продуктами собирательства и рыбной ловли. Культура питания этого народа воплотилась не только в наборе специфичных блюд, но и в ряде кулинарных приемов, принципов комплектования трапез, в различных обрядовых, поведенческих, знаково-символических формах осмысления и сакрализации пищи.

Этикет питания татар-мишарей имел свою специфику, что непосредственно было связано с особенностями и условиями социально-экономического и культурного развития. Данные характеристики проявили историческую стойкость, пережив целые эпохи, что является прямым следствием устойчивости культуры питания этноса. Регулируя, а в отдельных случаях и стандартизируя взаимоотношения людей в процессе приготовления и принятия пищи по признакам пола, возраста, этносоциального положения,

регламентируя видовой ассортимент продуктов, блюд и напитков, этикет питания выступает как часть системы питания народа, его менталитета. Несмотря на ряд заимствований, этикет питания мишарей в целом оставался самобытным, поскольку этнические заимствования подвергались в народной среде творческой переработке, этнической адаптации.

В современном быту татарско-мишарского народа традиционно сложившаяся пища в разных пропорциях и сочетаниях комбинируется с индустриальными и урбанизированными формами, имеющими инновационный характер. Инновации входили в традиционную систему питания постепенно, способствуя ее обогащению новыми блюдами, напитками, появлению более рациональных способов их приготовления. Однако угощение традиционной пищей и соблюдение этикета питания оказались консервативными, предпочтения и традиционные вкусы народа, выработанные им на протяжении веков, способствовали созданию татарско-мишарской национальной кулинарии.

**Основные положения диссертационного исследования изложены в
следующих публикациях автора:**

1. *Щанкина, Н.Н.* Питание татар-мишарей в системе их жизнеобеспечения / Н.Н.Щанкина / Н.Н. Щанкина // Информационный бюллетень Ассоциации этнографов и антропологов России. – Саранск, 2005. – № 1 (3). – С. 23-39 (1,2 п.л.).
2. *Щанкина, Н.Н.* Культура питания как основа здорового образа жизни (к истории вопроса) / Н.Н. Щанкина // Информационный бюллетень Ассоциации этнографов и антропологов России. – Саранск, 2005. – № 2 (4). – С. 26-30 (0,3 п.л.).
3. *Щанкина, Н.Н.* Пища татар-мишарей Республики Мордовия / Н.Н. Щанкина // Аграрный строй Среднего Поволжья в этническом измерении / Материалы VIII Межрегиональной научно-практической конференции историков-аграрников Среднего Поволжья. – М., 2005. – С. 417-423 (0,5 п.л.).
4. *Щанкина, Н.Н.* Питание татар-мишарей в системе их жизнеобеспечения / Н.Н. Щанкина // VI Конгресс этнографов и антропологов России. – СПб., 2005. – С. 245 (0,03 п.л.).

Всего по теме диссертации опубликовано 4 научные работы общим объемом 2,03 п.л.

Бумага офсетная Формат 60x84 1/16. Гарнитура Таймс
Печать способом ризографии. Усл. печ. л. 1,16. Уч.- изд. л. 1,05.
Тираж 100 экз. Заказ № 297.

Отпечатано с оригинала-макета заказчика
в копи-центре «Референт». ИП Тимошкина Л.В.
430000, г. Саранск, ул. Полежаева, 49.
тел. (8342) 48-25-33

№ 13626

РНБ Русский фонд

2006-4

9773