

С.В. НЕДВИГИНА,
заведующая сектором этнографии ЧНМ

ЧУВАШСКАЯ НАЦИОНАЛЬНАЯ КУХНЯ: ПИЩА КРЕСТЬЯН XIX – нач. XX вв.

Национальная кухня – важнейшая составная часть культуры любого народа. Именно национальная кухня обладает наибольшей этнической, культурно-бытовой устойчивостью и особой, присущей только для данного народа спецификой. Со временем всё уходит в прошлое, а вот национальные блюда остаются и продолжают радовать потомков своими неповторимым вкусом и ароматом, особенностью и различностью от других народов.

Конечно, кухня чувашей сильно не отличается от традиционных кухонь других поволжских народов, за исключением татарской. Вместе с тем, по мнению ученых, в чувашской национальной кухне обнаруживаются такие специфические черты, которые указывают на более древний, чем у соседних финно-угорских народов, характер земледелия и скотоводства. И что весьма примечательно, выявляются четкие этнокультурные параллели кухни центральноазиатских и среднеазиатских народов. Весьма показательны в этом отношении такие чувашские блюда, как *какай шұрни*, *шăрттан*, *уйран*, *сăра*, *хуплу* и т. д., которые напрямую восходят к кухне древнейших азиатских культур. Например, *аши (какай) шұрни* (мясной суп из внутренностей) распространен у всех монгольских и тюркских народов, *шăрттан* (колбаса) восходит к древнеиранскому *шардан*, а термин *сăра* (пиво) идет у чувашей от древнеиранского *шире*, означающего хмельной напиток, молодое вино, *хуплу* (пирог) связан с традициями выпечки всех тюркских народов.

Кухня чувашей, бесспорно и полностью укладываясь в рамки поволжской модели питания, имеет и некоторую специфичность. Она указывает на доминирующий характер этногенетической и культурной близости чувашей к миру скотоводческих народов (кочующих племен). Таким образом, если одна группа кушаний и блюд чувашей имеет преемственную связь с кулинарными традициями древних кочевников, а также тюркских и ираноязычных народностей Азии (*салма* – лапша, *сăмах* –

клёцки, *тинкёле* – толокно, *аши-какай шұрни*, *шăрттан*, *хуплу*, *тултармăш* – род колбасы, *чăкăт* – сыр, *уйран* – кисломолочный напиток, *йăва* – печёные шарики из теста), то другая группа сформировалась относительно в поздние периоды, уже в Среднем Поволжье в результате культурно-генетического взаимодействия с местными финно-уграми (каши, мучные кисели, мучные печения, пироги, супы – *яшка*) и влияния русских (*купăста яшки* – щи, квас, студень, кушанья из картофеля и т. д.). Под влиянием русского населения появились у чувашей такие способы долговременного хранения продуктов, как соление, мочение, позднее – копчение. Основу пищи каждого народа демонстрируют два определяющих фактора – исходные продукты и способы их обработки (приготовления кушаний). Набор исходных продуктов питания зависит от природных условий и хозяйственной деятельности.

У чувашского народа в основе хозяйственной деятельности издавна лежало земледелие. Поэтому первенство в составе исходных продуктов конца XIX – нач. XX веков принадлежало зерновым культурам. Чувашаи высеивали рожь, пшеницу, овес, полбу, просо, горох, чечевицу; из технических культур – коноплю, местами лен. В дореволюционном прошлом зерновые и бобовые культуры использовались для приготовления круп и помола муки.

Особенно широкое применение имела ржаная мука, которая, прежде всего, шла на выпечку хлеба и других изделий. Ржаная и гороховая мука была распространена в качестве приправы к жидким блюдам. Пшеничную муку использовали в основном для приготовления праздничных блюд.

Основным в питании чувашей являлись печения из муки, в первую очередь хлеб (*сăкăр*), причем преимущественно из ржаной муки. Хлеб из пшеничной муки стали печь позже, в 20-х – 30-х гг. XX века, в основном в южных районах республики, где больше засеивалось пшеницы.

Кроме хлеба, из теста изготавливали лепешки: из кислого – *сӗхӗ*, *кавас канӑртми*, из пресного – *пашалу*, из дрожжевого – *канӑртма* и калабашки. Все эти виды печений являлись дополнением или, отчасти, заменой хлеба, но они все же не играли большой роли в питании чувашей по сравнению с ржаным хлебом.

В виде лакомого угощения пекли на поду *йӑва* – это шарики диаметром 2–3 см, изготовленные из различных сортов муки. Желтые, пышные шарики сдабривали маслом или сытой, подслащивали сахаром. *Йӑва* употреблялись в качестве праздничного лакомства и гостинцев. Их охотно брали с собой девушки на гулянье и ребята в качестве десерта. В старину *йӑва* имели культовое значение. Их пекли в начале года и поедали с особыми пожеланиями плодородия скоту. Подобное же блюдо имелось и у других тюркских народов.

Также в старину для жертвоприношений злым духам, киреметям, употреблялись *юсманы*. Это небольшие и тонкие лепешки диаметром 2–3 см делались из полбенной муки. Пресные лепешечки пекли на сковороде. Их ели во время летних молений, а также разбрасывали у священных деревьев. Вместе с постепенным исчезновением языческих молений перестали готовить и юсманы. Об их приготовлении помнят только древние старухи.

В быту средних и зажиточных крестьян зимой, особенно по праздникам, на похоронах и поминках, кроме густого теста, очень распространены были *икерчӗ* – блины из жидкого теста. Блины считались праздничным угощением семьи. Реже их подавали гостям. Из блинного же теста низовые чувашы пекли в вольной печи особые печенья *кӑпӑртме*.

Заметное место в праздничном питании чувашских крестьян занимали печения с начинкой. *Пӑремеч* – тип ватрушки с различными начинками: вареным картофелем, репчатым и зеленым луком, истолченными семенами конопли и мака, творогом, сдобренными густой сметаной. Эта довольно распространенная праздничная еда являлась угощением в семейные и религиозные праздники. Чувашские *пӑремечи* почти аналогичны татарским печеным изделиям под тем же названием, русским ватрушкам, уральским и сибирским шаньгам.

Оригинальным чувашским печением является *хуплу*, называемое низовыми чувашами так же *пелеш*. Оно состояло, как и закрытый

пирог, из тестяных корок и многослойной начинки: мелко наскрошенный картофель или полусваренная полбенная каша, обязательно слои слегка сваренного мяса и тонкий слой очень жирного свиного мяса или сала. Старший за столом разрезал верхнюю корку хуплу на куски по числу присутствующих людей за столом. А начинку ели ложкой вприкуску с верхней коркой. Хуплу изготавливали редко, в самых торжественных случаях, чаще на семейные праздники. Оно представляло собой очень древнее кушанье. Как татарский беляш, хуплу являлось как бы кушаньем из мелко нарезанного поджаренного мяса, нередко с какой-либо крупой, известно и у кочевых тюрков, башкир, казахов и др. Подобного блюда нет у оседлых народов, и несомненно, чувашы получили его от своих тюркских предков.

Изготавливались в среднем и зажиточном кругах также и различного вида закрытые пироги (*кукӑль*), как для семейного потребления в праздники, так и для пирушек. Эти пироги по своему внешнему виду и способу изготовления ничем не отличались от русских пирогов и, возможно, были заимствованы.

Таковы печения с начинкой, бытовавшие у чувашских крестьян, но лакомились ими далеко не часто. Прежде всего здесь играла роль наличие необходимых продуктов. Кроме того, чувашские женщины в прошлом, исключительно загруженные различными работами по дому и хозяйству, просто не имели времени заниматься изготовлением различных сложных кушаний, в том числе и пирогов.

Основным обедом у чувашей, как и у всех соседних народов, являлись жидкие блюда, которые ели с хлебом, реже – с печеными изделиями. Существовали два основных названия для жидких блюд – *яшка* и *шӑрпе*. Считается, что наиболее старым являлось наименование *яшка*, а позднее появилось название *шӑрпе*. Появление обоих названий вполне возможно, учитывая различные элементы, которые входили в язык чувашей в течение их долгой исторической жизни. Так, относительно недавно из русской речи попало название «щи» (чувашы в старину говорили *купӑста яшки*), а также «уха» (*пулӑ шӑрпи*). У верховых чувашей наименование *шӑрпе* применялось почти исключительно к супу из бараньих потрохов (иногда из свинины). Такой суп варили сразу после закалывания скота, и есть его обязательного приглашали соседей и родственников.

Наиболее ценный бульон из мяса (говядины, баранины, свинины, курятины) был по средствам только богачам. Основная масса крестьян его видела только в большие праздники, а в обычные дни суп сдабривался молоком и маслом перед самой трапезой. Варились жидкие кушанья всегда в котле и поедались сразу после их готовности. Заранее жидкие блюда готовили только во время полевых работ. Все приправы, клавшиеся в суп, кроме картофеля, можно разделить на группы: мучные, крупяные, овощные и из зелени. Наиболее распространенной приправой из кусочков теста была *салма*, близкая к русской лапше. Салма из крутого теста готовилась во время варки бульона и впрок никогда не заготавливалась. Кроме лапши, из гороховой, ячменной, полбенной и пшеничной муки изготовляли крупные кусочки теста – *сѣмах*. Его варили в том случае, если было мало хлеба. Сѣмах обычно вынимали из супа на вилку или палочку и ели в качестве хлеба.

Иногда в жидкие блюда (в современное время получили наименование «первые») в качестве приправы клали горох, чечевицу, ячменную, овсяную и полбенную крупы, очень редко – рис. Из овощей в качестве приправы употреблялись свежая и кислая капуста, чаще всего картофель, второстепенно – морковь, лук, свекла, позднее – помидоры. Очень была распространена в качестве приправы зелень: различные дикорастущие травы *вѣлтѣрен* (крапива), *серте* (сныть), *пултран* (бощевик), ботва от свеклы и, особенно, щавель. Употреблялись и дикie травы, в основном из-за нужды, но нередко и просто в качестве вкусных и полезных приправ (первоцвет – *шурпу*, дудник – *шѣмат*, лебеда белая – *мѣян*, медуница – *сеспѣл*, одуванчик – *хѣлха сакки курѣкѣ* и др.). Использовались в качестве второстепенной приправы и грибы. Чаще сушеные, в качестве основного вкусового ингредиента.

В питании чувашских крестьян супы являлись ежедневным обеденным блюдом. При этом абсолютное большинство крестьян в обычные дни варило яшка на воде и только по праздникам – на мясном бульоне. Ежедневная яшка представляла собой маловкусное блюдо и могло насытить только при еде с большим количеством хлеба.

Более сытным блюдом в питании чувашей являлись различные каши (*нѣтѣ*), которые имели древнее происхождение и довольно большое значение в рационе крестьян. Каша у чувашей,

как и у других народов Поволжья, являлась обязательным блюдом во время различных обрядов, связанных с обработкой поля, скотоводством, постройкой дома, семейными делами. Каша представляет собой кушанье, унаследованное чувашами от местных предков, ибо в быту других тюркских народностей она, как правило, не встречается (кроме татар).

Большим спросом в чувашской кухне пользовались такие блюда, как толокно (*тинкѣле*) и кисели (*кѣсел*). Тинкѣле полбенное, овсяное, реже гречневое делали различной густоты, оно больше напоминало очень жидкую кашу. При его поедании обычно ставили для прихлебывания блюдо с молоком, сытой или уйраном.

Для изготовления киселей употребляли различные сорта муки: ржаную, пшеничную, гороховую, чечевичную, овсяную. Кисели имели довольно широкое распространение в быту бедных и средних крестьян, иногда заменяя даже хлеб при его недостатке, особенно в питании детей.

Большим почетом в национальной кухне чувашей пользовались яйца, которые употреблялись только в самые торжественные дни. Раньше даже зажиточный чуваш старался их продавать скупщикам, которые вывозили яйца из Чувашии даже за границу. Из яиц изготовлялся ряд особо почетных блюд. Для угощения дорогих и важных гостей подавались яйца (*сѣмартѣ*), сваренные вкрутую или всмятку. Также яйца употреблялись во время религиозных праздников. Чаще всего яйца запекали в молоке, с картофелем, реже жарили. Они шли и в качестве начинки праздничных печений.

Но все-таки большее распространение, нежели мясо и яйцо, у чувашей получило молоко и молочные продукты. Прежде всего от молока отделяли жир – изготовляли масло. Нужно отметить, что изготовление масла у различных групп чувашей велось по-разному. У низовых – молоко отстаивалось в течение 2–3 суток, затем снятые сливки сквашивались и превращались в сметану. Сбивая сметану в пахтаницах, делали масло. Верховые чувашки цельное молоко сначала сквашивали и только тогда выливали в пахтаницу и сбивали масло. Небольшие комочки масла клали в холодную воду и мешали ложкой, сбивая в большой комок. Свежее масло подавалось дорогим гостям. Большую же часть изготовленного масла перетапливали в топленое масло.

В питании употреблялись и сыворотка (обрат – *уйран*), и сливки, и сметана (*хѣйма*). Пос-

ледние продукты являются относительно новыми и появились под воздействием русских. В старинном чувашском быту они перерабатывались на масло. Из молочных продуктов также изготавливали творог (*тăпăрч*) и сыр (*чăкăт*), кислое молоко (*турăх*). Слабое использование сметаны, изготовление сырков и употребление сквашенного молока в качестве напитка, а также наличие уйрана – все это говорит о пережитках методов использования молока кочевыми предками чувашей, и сближает их со всеми тюркскими народами Средней Азии и Сибири. Все эти кочевнические навыки значительно преломились через быт древнего земледельца, но следы их имеются и заметно отличают чувашей от соседних народностей.

Продукты животноводства в прежнем быту чувашей использовались в гораздо меньшем количестве, чем растительное и молочное. Мясо для среднего чувашского крестьянина было роскошью. Его употребляли в праздники, а в древние времена – во время языческих жертвоприношений. Наиболее распространенными видами мяса были говядина и баранина. Конину ели только низовые чуваша, живущие близко с татарами. Причем из-за высокой ценности лошади в хозяйстве, конину разрешалось есть только в качестве жертвенного мяса. Свинина в виде широко распространенного мяса стала использоваться позже. Мясо домашней птицы (куры, гуси, утки) встречалось только в питании богатого сословия. Многие языческие обряды были связаны с изготовлением специальной пищи из петуха, поэтому их кололи чаще, особенно осенью (*чўк* – жертвоприношение). Мясо коз использовалось у чувашей крайне редко. В основном их держали для молока и пуха (шерсти). Особенным лакомством считалось мясо молодняка: телятина, ягнятина, поросята. Мясо, как правило, поедалось в свежем виде (т. н. парное), но из говядины и свинины иногда делали солонину. Также заготавливали говяжье, баранье и свиное сало на зиму.

Что касается особенностей заготовки и хранения мяса у чувашей, способов его обработки и приготовления блюд из него, то они находят аналогии, главным образом, у тюркоязычных народов (башкир, татар, казахов, алтайцев). Вместе с тем обнаруживаются черты сходства с кухней некоторых финно-угорских народов и русских. Например, название популярного национального кушанья *шăрттан* (колбаса) восходит к древнеиранскому *шурдан*. Колба-

сы этого типа характерны и для татар, башкир, мишарей, калмыков, ногайцев и других скотоводческих народов. Одно из традиционных мясных кушаний чувашей *тултармайш* (колбаса, начиненная мясом и крупой) встречается практически у всех поволжских народов. Как полагают исследователи, это блюдо появилось в Приуралье и Среднем Поволжье вместе с кочевыми племенами из Средней Азии. Чуваша редко ели мясо как отдельное кушанье (как второе блюдо встречается только у низовой группы). В основном его использовали в виде начинки для хуплу и пирогов, а также клали в мясную похлебку *шўрпе* (блюдо из субпродуктов). Это популярное мясное блюдо не отличалось по способу приготовления от подобных кушаний азиатских скотоводческих народов. И по сей день оно выполняет празднично-обрядовую функцию. Убой скота является торжественным событием и поводом для созыва гостей на *шўрпе*. Мясные кушанья имеют сравнительно более древнее происхождение, носят выраженный ритуальный характер и указывают на наличие четких этнокультурных параллелей с культурой азиатского мира. Названия домашних животных и продуктов у чувашей идентичны с монгольскими или древнетюркскими названиями. Например: чувашское *ёне* (корова) – монгольское *инек*, *ут* (лошадь) – тюркское *ут*, *какай* (мясо) – монгольское *гакай*, *сёт* (молоко) – древнетюркское *сут* и т. п.

Чуваша не отказывались и от дичи, однако в питании она появлялась редко и только у любителей. Предпочтение отдавали зайчатине и утятине. Чувашские крестьяне сравнительно сдержаны были к охоте и рыболовству. Рыба не была характерна для чувашской кухни и употреблялась она только в приречных поселениях и только посезонно, тем более что чуваша были оттеснены от рыболовных угодий на Волге и Суре монастырями. Причем рыбу ели только в виде *пулă шўрпи* (в ухе), в вареном виде, как и казанские татары и башкиры. Между тем у поволжских финно-угров рыба была и остается обычным и весьма разнообразно употребляемым продуктом.

В конце XIX – нач. XX вв. сельское население Чувашского края активно занималось усадебным земледелием (картофелеводством и огородничеством). Огромное значение в питании чувашей имел картофель. Появившись в конце XVIII века, картофель быстро завоевал свое место в чувашской кухне. Он употреб-

лялся и отдельно, и в различных сочетаниях с самыми разнообразными продуктами. Чаще всего использовался картофель варенным, очищенным, в кожуре («в мундире»). Добавляли в тесто для выпекания, в начинку печений, в жидкие блюда.

Из овощей выращивали и употребляли в пищу капусту, лук, корнеплоды, тыкву, огурцы, позднее помидоры и т. д. Широким распространением пользовался лук, как зеленый, так и репчатый. Чувашские крестьяне потребляли много лука в самых разнообразных видах: свежим с солью и хлебом, в качестве салата, в супах, пирогах, печеном виде и т. д. Остальные овощи употребляли в свежем, вареном виде, а также использовали в качестве начинки для пирогов.

Не так широко, как, например, у русских и марийцев, в обиходе чувашской кухни использовались грибы. Употребляли их в свежем, сушеном и соленом виде. Наиболее распространенными были белые грибы и грузди.

У чувашей приволжских и приречных районов было развито садоводство, причем редко имевшее товарное значение. Разводили, главным образом, яблони и различные ягодные кусты: вишню, сливу, малину, смородину, крыжовник, а также черемуху и рябину. Все эти плоды и ягоды поедались в свежем виде, а некоторые заготавливали впрок, на зиму: яблоки мочили, малину и черемуху сушили. Также использовали для начинки печений.

Испокон веков в процессе становления системы питания у каждой этнической группы большое значение приобретали напитки. В прошлом создаваемые на базе натурального пищевого сырья и приготавливаемые согласно традиционным технологиям, передаваемым из поколения в поколение, напитки местных народов обладали своеобразными вкусовыми качествами и высокой степенью утоления жажды. Воду для питья чувашки брали из природных источников, либо копали колодцы. Чай входит в быт только с XIX века. Готовили чай из различных трав и листьев. «Настоящий» чай пили только те чувашки, которые тесно контактировали с русскими и татарами. Малораспространенным напитком был квас. Заимствованный у русских, он шел в основном на приготовление окрошки. Устойчивыми признаками принадлежности чувашей к азиатскому миру были кисломолочные напитки – *турях*, *уйран*, пахта, из безалкогольных напитков – характерный для

тюркских народов *шерпет* (медовая сыта). Из хмельных напитков чувашей наиболее распространенным было пиво – *сйра*. Изготавливалось оно из ячменного солода или ржаной муки на пивных дрожжах. Пиво делали разной крепости: слабое – для повседневного потребления, крепкое, хмельное – на праздники. В прошлом все праздники чувашки устраивали только с пивом, имевшим ритуальное значение. *Максама* – безалкогольное пиво без хмеля и дрожжей весьма древнего происхождения – также употреблялось в основном при совершении языческих обрядов. Распространены были *симпыл* – медовый напиток на дрожжах, *кйрчама* – медовая бражка. Эти напитки встречаются и у других тюркоязычных народов Поволжья и Приуралья и имеют большую древность.

Примечательно, что система традиционного питания каждого народа формировалась в условиях межэтнического взаимодействия. Но даже в совершенно новой географической среде, в условиях доминирования другого хозяйственно-культурного типа, основные специфические элементы и черты исторически раннего быта наиболее проявляются именно в пище. Известно, что группы иммигрантов, осевших в новой стране обитания, сравнительно быстро меняют, например, одежду и даже язык, но обычно стойко сохраняют традиции питания.

Следовательно, традиционное питание чувашей свидетельствует о том, что ими унаследовано, с одной стороны, типичные для болгаро-суварских предков развитые скотоводческие и земледельческие навыки и культурные традиции, с другой стороны – характерные для местных охотников, рыболовов, собирателей. В результате активного взаимодействия различных хозяйственно-культурных типов и предопределило этническую специфичность чувашской национальной кухни.

Литература

- Анисимова Е.Ю., Баширова З.Г. и др. Этнография Симбирского – Ульяновского Поволжья. – Ульяновск, 2008.
- Иванов В.П. Проблемы этнографии чувашского народа. – Чебоксары, 1994.
- Культура чувашского края. Учебное пособие (под редакцией М.И. Скворцова). – Чебоксары, 1993.
- Чуваши. Этнографическое исследование. Ч I (под редакцией Н.И. Воробьева). – Чебоксары, 1956.
- Этническая история и культура чувашей Поволжья и Приуралья (под редакцией В.К. Иванова). – Чебоксары, 1993.
- Этническая культура чувашей: вопросы генезиса и эволюции. – Чебоксары, 1990.