

## **Культура питания жителей деревни Янтык**

Автор:

Каримова Эльза Раилевна,  
Филиал Муниципального автономного  
общеобразовательного учреждения  
Каскаринской средней общеобразовательной школы  
«Янтыковская средняя общеобразовательная школа»  
Тюменского муниципального района  
7 класс

Научный руководитель:

Юскаева Лена Мидхатовна,  
учитель начальных классов,  
Филиал Муниципального автономного  
общеобразовательного учреждения  
Каскаринской средней общеобразовательной школы  
«Янтыковская средняя общеобразовательная школа»  
Тюменского муниципального района

Российская Федерация, Тюменская область, Тюменский район

2018 г.

## Культура питания жителей деревни Янтык

Каримова Эльза

Российская Федерация, Тюменская область, Тюменский район, деревня Янтык

Филиал Муниципального автономного общеобразовательного учреждения

Каскаринской средней общеобразовательной школы

«Янтыковская средняя общеобразовательная школа», 7 класс

### АННОТАЦИЯ

Культура питания складывалась веками, накопленный опыт передавался из поколения в поколение, благодаря чему и сохранились ее этнические особенности: состав и способы приготовления повседневных, праздничных и обрядовых блюд, особенности приема пищи, застольный этикет и многое другое. Составные части традиционного питания, обусловленные природно-географической средой и хозяйственной деятельностью, мировоззрением и мировосприятием того или иного этноса, национальными традициями, определяют в известной мере образ жизни и менталитет любого народа.

**Актуальность работы** заключается в исследовании культуры питания для понимания этнокультурной истории населения деревни Янтык.

**Цель исследования:** изучить культуру питания жителей деревни Янтык, на основе полученных данных выявить историю формирования населения данного населённого пункта.

#### **Задачи:**

1. Изучить информацию из различных источников по теме работы.
2. Изучить и выяснить особенности культуры питания жителей деревни Янтык.
3. Проанализировать и обобщить собранный материал.
4. Сделать выводы об истории формирования населения по итогам исследовательской работы.

**Объект исследования:** культура питания

**Предмет исследования:** употребление продуктов питания, технология приготовления, способы употребления и национальные названия.

**Методы исследования:**

1. Изучение литературы по теме исследовательской работы.
2. Анкетирование учащихся школы и родителей.
3. Опрос жителей деревни Янтык.
4. Наблюдение.
5. Фотосъёмка.
6. Анализ полученной информации.
7. Систематизация материала и умозаключение

**Вывод:** значимость исследования заключается в том, что на основе собранного и обобщенного материала, с привлечением новых, ранее не изученных данных, предпринята попытка обобщить данные об истории формирования населения деревни Янтык.

Исследование направлено на повышение интереса молодёжи к изучению традиций своего народа. Представленные материалы могут быть использованы на уроках истории, краеведения, технологии, при формировании материалов школьного музея.

## Культура питания жителей деревни Янтык

Каримова Эльза

Российская Федерация, Тюменская область, Тюменский район, деревня Янтык

Филиал Муниципального автономного общеобразовательного учреждения

Каскаринской средней общеобразовательной школы

«Янтыковская средняя общеобразовательная школа», 7 класс

### ПЛАН ИССЛЕДОВАНИЙ

**Темой исследования** стало изучение культуры питания жителей деревни Янтык. Определяясь с **проблематикой исследования**, я исходила из того, что особенности естественно - географической среды и обширные культурно-исторические связи сформировали на территории деревни Янтык сложный, мозаичный облик традиционной культуры и пищи как неотъемлемой ее составляющей, следовательно, главная проблема моего исследования заключается в выявлении этнокультурных традиций на уровне территориально - этнических и локальных групп.

Актуальность исследований, где пища выступала главным объектом изучения, обусловлена тем, что изменения в сфере протекают несколько медленнее, по сравнению с другими явлениями материальной культуры. Поэтому в ней сохраняется довольно много культурных традиций.

**Гипотеза:** изучив традиции и культуру питания можно сделать выводы об истории формирования населения данной территории. Для проведения данной исследовательской работы необходимо: изучить теоретический материал о традициях и особенностях культуры питания разных этнических групп, выполнить практическую работу по данной теме, сопоставить собранные материалы и сделать выводы.

Данный опыт позволит изучить традиции и историю формирования населения не только деревни Янтык, но и всего Тюменского района.

#### Этапы исследования

|                                      |                      |
|--------------------------------------|----------------------|
| Содержание этапа                     | Временной промежуток |
| Выбор темы                           | Январь 2018 г.       |
| Постановка задач                     | Февраль 2018         |
| Изучение источников по данной теме   | Март 2018            |
| Написание теоретической части работы | Апрель- май 2018     |

|  |                   |
|--|-------------------|
| Выполнение практической части работы       | Июнь- август 2018 |
| Структурирование работы и написание отчета | Сентябрь 2018     |

Список использованной литературы:

1. Валеев Ф.Т. Сибирские татары: культура и быт. - Казань: Татарское книжное издательство, 1993 г.
2. Весёлкина В.В. История Тюменского края. Свердловск, Средне-Уральское книжное издательство, 1980 г.
3. Карабулатова И.С., Корепанова Г.С., Куцева Г.Ф. Малая энциклопедия народов Тюменской области: Краткий словарь-справочник.- Тюмень: Изд-во «Вектор-Бук», 2005 г.
4. Поротников В. Тюменский район: вчера и сегодня. Сборник материалов. Тюмень, редакция газеты «Красное знамя», 1993 г.
5. Тихомирова М.Н. Культура питания татар среднего Прииртышья: проблемы формирования и этнокультурных связей. Омск. ООО «Издательский дом «Наука», 2006 г.
6. Рахимова Р.А. История одной фотографии (статья в газете). АНО ИИЦ «Красное знамя». Тюменский издательский дом - декабрь 2013

## Культура питания жителей деревни Янтык

Каримова Эльза

Российская Федерация, Тюменская область, Тюменский район, деревня Янтык

Филиал Муниципального автономного общеобразовательного учреждения

Каскаринской средней общеобразовательной школы

«Янтыковская средняя общеобразовательная школа», 7 класс

### ОПИСАНИЕ РАБОТЫ

Важнейшим элементом материальной культуры и основой жизнеобеспечения любого народа является его традиционная система питания. Культура питания складывалась веками, накопленный опыт передавался из поколения в поколение, благодаря чему и сохранились ее этнические особенности: состав и способы приготовления повседневных, праздничных и обрядовых блюд, особенности приема пищи, застольный этикет и многое другое. Составные части традиционного питания, обусловленные природно-географической средой и хозяйственной деятельностью, мировоззрением и мировосприятием того или иного этноса, национальными традициями, определяют в известной мере образ жизни и менталитет любого народа, в том числе и сибирских татар.

Изучение традиционной пищи как одного из самых консервативных элементов культуры позволяет реконструировать и возродить некоторые традиции питания, дает возможность провести широкие исторические сравнения и прийти к определенным выводам относительно общих и специфических элементов в системе питания народа, привлекающей все большее внимание исследователей разных наук, в том числе исторической - теории и истории культуры.

Пища сибирских татар мало изучена, в имеющихся работах пища рассматривалась в общих чертах, без учета этнокультурных традиций.

Под этнокультурными традициями мы понимаем наличие одинакового элемента или группы элементов в культуре родственных народов, появившихся в результате общности происхождения, этнокультурных взаимодействий и схожих условий проживания.

Под культурой питания мы понимаем всю совокупность элементов материальной и духовной культуры, которая связана с пищей, ее добыванием, приготовлением, потреблением и хранением. В более узком смысле культура питания - это употребление продуктов питания (способы и манеры, предписания, запреты и пр.) [5]

Питание жителей деревни Янтык, как и других народов, формировалось в зависимости от естественных географических условий и predetermined ими направлений хозяйственной деятельности, также в ходе миграции, изменения состава населения культура питания претерпела небольшие изменения. Изучая культуру питания жителей деревни Янтык, возможно выстроить определенную картину формирования населения.

**Хозяйственная деятельность сибирских татар (жителей деревни Янтык), как фактор формирования традиций и культуры питания.**

Татары сибирского региона, жившие в лесостепной и подтаёжной зонах Западной Сибири более тысячи лет, в своем хозяйственном развитии прошли от охотничьего образа жизни к кочевому, а от него – к оседлому, приспособившись к суровым условиям этого края. [3]

Достоверных сведений об истории образования деревни Янтык в источниках имеется очень мало. Но по рассказам информатора, ветерана педагогического труда, Алетдиновой Р.А., первыми жителями нашей деревни были кочевые племена, скрывавшиеся среди лесов подальше от главной дороги (Янтык расположен в 19 километрах от Тобольского тракта).

Хозяйство татар сибирского региона издавна базировалось на охоте, рыбной ловле, скотоводстве и земледелии. [3]

Учитывая историю формирования деревни Янтык, географические особенности местности (вокруг лесная зона и 11 озёр), можно утверждать, что изначально главными занятиями населения были охота и рыболовство.

После перехода к оседлому образу жизни жители начали заниматься земледелием и скотоводством.

Скотоводство для татар сибирского региона играло важную роль. Оно давало продукты питания, сырьё для одежды и обуви, тягловую силу. [3]

Но, по утверждению этнографа Ф.Т. Валеева, для тобольских и тюменских татар скотоводство не имело самостоятельного значения, оно служило лишь подспорьем для земледелия и рыболовства, лесного и отхожего промысла. Это объяснялось недостаточной обеспеченностью пастбищными угодьями. [1]

По итогам опроса и изучения материалов переписи населения, в деревне Янтык на момент проведения исследования насчитывалось 198 домов и всего лишь 12 коров. Отсутствие пастбищ и возможности для реализации продукции привело к тому, что население не имеет возможности заниматься молочным скотоводством. Что в конечном счете оказывает влияние на уменьшение доли употребления молочных продуктов.

В своей книге о культуре татар Тихомирова М.Н. утверждает, что «... возделыванием огородных культур сибирские татары начали заниматься с 1920-1930 – х гг., хотя ещё в это

время их выменивали или покупали в русских деревнях...» Активнее стали заниматься огородничеством в военные и послевоенные годы.

В настоящее время Янтык входит в состав АФ «Ясень», который специализируется на выращивание овощей и картофеля.

В последние десятилетия в частном секторе жители занимаются не только овощеводством, но выращивают и фрукты: яблоки, груши, сливы, о чем свидетельствуют результаты анкетирования. (Приложение № 2)

В книге «Сибирские татары» Ф.Т.Валеев описывает, что «... у Тюменских татар рыболовство имело существенное значение в аулах, расположенных в полосе крупных озёр. Татары юрт ...Янтыковских ловили рыбу в озерах и летом и зимой большими артелями».  
[1]

Действительно, до 2003 года в деревне Янтык существовала специальная бригада для ловли рыбы. По материалам газеты «Красное знамя» (материал за декабрь 2003 года) стало известно, что в 50-е годы в состав рыболовецкой артели входили даже женщины. Таким образом, рыболовство в тот период был одним из главных занятий жителей деревни Янтык.

Как утверждает автор статьи, учитель родного языка и литературы, Рахимова Р.А. «... во все времена- в голодные годы войны, сражений, в годы разрухи, строительства новой жизни, кризиса – озеро кормило нас рыбой. Наши бабушки через болото ходили в город с корзиной рыбы, чтобы обменять её на другие продукты...» [6]

Как описано во многих источниках, сибирские татары издавна занимались охотой и звероловством. Но в настоящее время данные виды деятельности теряют прежнее значение, охота для большинства людей – это спорт, а не способ добычи пищи. По итогам опроса населения на момент исследования охотой в деревне занимались 6 человек. Мясо дикого зверя используют как дополнение к основному рациону питания.

Природные условия, историко-культурный фактор, хозяйственная деятельность получает своё отражение в культуре питания.

Стоит отметить, что более подробно изучив культуру питания жителей деревни Янтык, их предпочтения, возможно сделать выводы об их этнических корнях.

### **Формирование и культура питания жителей деревни Янтык**

В ходе проведения исследовательской работы проведено анкетирование учащихся школы и их родителей (40 человек). Выявлено, что жители деревни Янтык в большей степени употребляют мучные изделия, на втором месте - рыбу, за ними следуют блюда из мяса, фрукты, ягоды, овощи. На последнем месте - употребление молочных продуктов.

### ***Изделия из теста***



Анкетирование выявило, что самым важным национальным блюдом, которое обязательно должно быть на праздничном столе является *чак-чак*. Этот факт дает право предположить, что в XIX –XX вв. и на территорию деревни Янтык переселились татары Поволжья и Приуралья. Как утверждает Ф.Т.Валеев «...причинами их переселений были безземелье, избавление от жестокого социально-политического и национального гнёта на родине... в качестве ссыльных..» [1] . Действительно, в ходе ведения опроса жителей, выявлено, что некоторые семьи имеют казанские корни (Залиловы, Юскаевы). Но *чак-чак* сибирский отличается и технологией приготовления, и внешним видом. На территории деревни Янтык издавна население не занималось пчеловодством, поэтому вместо мёда здесь используют молоко, сгущенное с сахаром. И в том, и в другом варианте основным компонентом для приготовления является яйцо. Но сибирский более мелкий по размеру, и нарезается так же как домашняя лапша, только тесто при раскатывании немного толще. (Приложение №7, фото 9)

Близким по технологии приготовления является ещё одно блюдо – *кояу баурсак* (угощение от жениха). Существует традиция, когда жених приезжает за невестой, обязательно должен привезти мешочек, наполненный этим угощением. Молодые незамужние девушки пробуют *баурсак*, и верят, что это принесет им удачу в любви.

*Кояу баурсак* тоже готовится из пресного теста с добавлением большого количества яиц, только из теста делают жгутики и формируют маленькие шарики для жарки на масле. В готовое блюдо обязательно добавляют сладости: изюм, орехи.

Хворост встречается в деревне Янтык двух разновидностей: *кош теле* - в форме ромбиков, второй- *уралма* - в форме завитушки. Второй вариант перенят у татар Вагайского и Ярковского районов.

Важным на праздничном столе являются традиционные татарские пироги. В основном используют дрожжевое тесто, технология приготовления не отличается от других народов.

Самыми популярными для начинки в Янтыке являются калина и клюква, что объясняется географическими и климатическими условиями. Технология приготовления проста. Ягоду –калину высыпают в специальный чугунок, добавляют немного воды и ставят на ночь в печь. После готовности добавляют сахар и используют как начинку для пирога. Делают маленькие закрытые пирожки или открытый пирог *мыцыр шэнге*.. Некоторые жители называют пирог из калины по-другому – *палан шэнге* (Приложение № 4 , фото 1). Этот факт даёт право предположить, что на территории деревни Янтык проживают переселенцы из Тобольского и Вагайского районов Тюменской области. В ходе опроса установлено, что в этих районах калину в основном употребляют в виде варенья и варят на печи. Исследования выявили отличие сбора и хранения данной ягоды: в Янтыке собирают

каждую ягоду по отдельности и заливают холодной водой для хранения, а в Вагайском районе собирают гроздьями и вывешивают их в веранде, так оставляют на зиму.

Лепешки из пресного теста *пэтер* издавна является еще одним повседневным блюдом жителей деревни. (Приложение № 5, фото 4)

В своей книге Тихомирова М.Н. пишет «... наиболее характерны лепешки *пэтер* для кухни народов Средней Азии: узбеков, таджиков, казахов и киргизов. У таджиков термин «фатир» обозначал не только «лепешки», но и «пресное тесто».[5]

Возможно, что лепешки из пресного теста *пэтер* появились в деревне Янтык в следствии расселения выходцев из Средней Азии. В процессе заимствования были утрачены некоторые черты, присущие среднеазиатской кулинарной традиции, например, подмешивание дополнительных ингредиентов, отсутствие специальной азиатской печи для выпекания лепешек.

Изделия из дрожжевого и пресного теста, обжаренные в масле растительного происхождения, чаще носят одно название *бавырсаки*. (Приложение № 4, фото 2) Жители деревни Янтык на национальные праздники готовят маленькие шарики из дрожжевого теста, обжаренные в масле *йомры баурсак* (круглые баурсаки), встречающиеся, по мнению Тихомировой М.Н., у казахского народа. Как видно рецепт данного блюда был перенят у переселенцев из Средней Азии. Это возможно объяснить несколькими причинами: близостью расположения села Ембаево (жители данного села имеют бухарское происхождение), также населенных пунктов Нижнетавдинского района, представители деревни Байкалово (татарское название *Бухарин*) проживают на территории деревни Янтык.

Одним из блюд из дрожжевого теста являются *олатья (олады)*, но у сибирских татар они могут иметь форму калачиков или форму грибной шляпки (Приложение № 4, фото 3).

Из закрытых и полужакрытых изделий с начинкой самым распространёнными являются *сумса, пэрэмц и кыстыбый*. *Сумса* имеет среднеазиатские корни, *пэрэмц* был заимствован из кухни татар Поволжья (Приложение № 5, фото 6).

### ***Рыбные продукты и блюда***

Как напоминалось ранее, рыболовство издавна было основным видом хозяйственной деятельности жителей деревни Янтык. Но на момент проведения исследования выявлено, что ловлей рыбы занимаются всего 11 человек. Тем не менее, по итогам анкетирования рыба по частоте употребления занимает второе место (Приложение №2).

Самые распространенные блюда из рыбы: уха – *палык шурба*, рыба с картошкой и луком, жареная рыба. Традиционным национальным блюдом является *ретник*. Тесто для рыбного пирога встречается двух разновидностей: дрожжевое и пресное рассыпчатое. Для пирога в основном используют крупную рыбу.

С уменьшением роли рыболовства в хозяйственной деятельности деревни Янтык, сравнительно уменьшилось количество употребления пресноводной рыбы, для пирога чаще начали использовать морскую рыбу – горбушу.

### ***Мясные продукты и блюда***

Большое место в пищевом рационе жителей деревни занимают блюда из мяса. Ни один традиционный национальный праздник не проходит без приготовления супа из баранины с домашней лапшой. Интересным является способ разделки туши: если мясо предназначено для праздника, то нельзя кости рубить на части. С помощью специального острого ножа туша разрезается на месте соединения суставов и костей. Большие куски мяса помещаются в казан с водой и варятся до готовности, затем мясо вытаскивается и отделяется от костей, разрезается на куски, добавляется в бульон.

В последние десятилетия часто на праздниках в дополнение к супу готовят плов – традиционное узбекское блюдо. Способ приготовления существенно не отличается от того, как это делают в Средней Азии.

В ходе опроса жителей, было выявлено, что раньше женщины часто готовили блюдо напоминающее плов «рис с изюмом». В последние десятилетия на семейном столе янтыковцев редко встретишь это блюдо.

### ***Молоко и продукты его переработки***

Жители деревни Янтык в основном употребляют коровье молоко, только в одной семье (Шарафутдиновы) – козье.

По результатам анкетирования видно, что молочные продукты в чистом виде употребляют очень мало (Приложение №2). Причиной служит уменьшение поголовья крупного рогатого скота в частном секторе, издавна население в основном предпочитало употреблять цельное молоко, консервированное – не всем по вкусу.

Молоко используют для приготовления блюд: супов, каш, мучных изделий. Традиционным блюдом татар является молочный суп с домашней лапшой. По технологии приготовления он отличается тем, что в неё добавляют взбитые сырые яйца. В деревне Янтык иногда добавляют в суп уже готовый омлет.

Издавна в пище татар использовали молозиво – *овыс*. На момент исследования выявлено, что блюда из этого продукта в основном употребляют старшее население, популярность среди молодёжи оно утратило.

Во многих семьях деревни Янтык молоко добавляют в чай.

### ***Травы, ягоды, грибы.***

Собирательством дикорастущих растений татары занимались издавна. Более распространен чай из душицы (*елыут*), зверобоя. Свежие ягоды употребляют в основном в

свежем виде со сметаной и сахаром. По утверждению М.Н.Тихомировой грибы татары начали собирать лишь во второй половине XX века, этот продукт считался исконно русским. Опрос жителей выявил, что в последние десятилетия обязательным блюдом на праздничном столе является грибной пирог (Приложение № 6, фото 7). Включение в рацион питания блюд из грибов объясняется соседством с русским населением.

Есть давний татарский обычай потчевать гостя – *кыстау*. Вместе с лучшими угощениями на стол обычно выставляется душистый чай. Существует традиция в гостях нужно обязательно выпивать пару чашек чая, желая при этом хозяевам семейного счастья и всегда жить со своей парой. В чай добавляют или молоко, или варенье, самое главное он должен быть крепким, насыщенным.

### **Выводы**

В результате работы посредством изучения культуры питания, сделаны выводы об историческом формировании жителей деревни Янтык. Анализ результатов исследовательской работы выявил, что изначально население сформировано из представителей татар Поволжья, народов Средней Азии. В последние десятилетия культура питания дополнилась особенностями близлежащих районов Тюменской области: Вагайского, Яркового, Ялutorовского и Нижнетавдинского. Практическая значимость работы заключается в следующем: представленные материалы могут быть использованы на уроках истории, краеведения, технологии, при формировании материалов школьного музея. Технологию приготовления национальных блюд разместить в социальных сетях, чтобы привлечь внимание к традиционной кухне сибирских татар.

## Приложение I

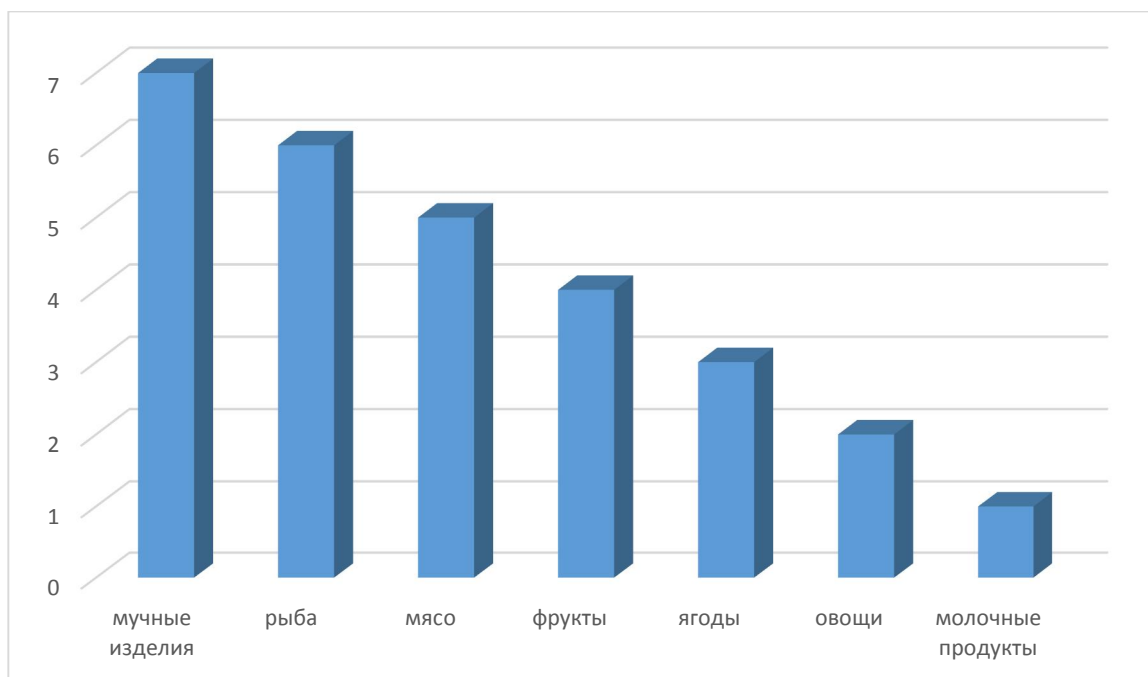
## Образец анкеты

## «Культура питания жителей деревни Янтык»

1. Назови свое самое любимое блюдо \_\_\_\_\_
2. Какие блюда чаще других готовят в вашей семье \_\_\_\_\_
3. Какие продукты в большей степени употребляет ваша семья, расставь числа от 1 до 8 рядом с ответами  
Мучные изделия  
Рыба  
Мясо (куриное)  
Мясо (говядина)  
Ягоды  
Фрукты  
Овощи  
Молочные продукты
4. Какие продукты собственного производства ваша семья употребляет в пищу \_\_\_\_\_
5. Какие блюда из этих продуктов готовят в вашей семье \_\_\_\_\_
6. Какое особенное (фирменное) блюдо готовят в твоей семье \_\_\_\_\_
7. Какие традиционные национальные праздники проводят в твоей семье или семья принимает участие \_\_\_\_\_
8. Какие национальные блюда готовят к этим праздникам \_\_\_\_\_

## Приложение II

**Результаты ответа на вопрос  
«Какие продукты в большей степени употребляет ваша семья»**



## Приложение III

**Результаты анкетирования**  
**по теме «Культура питания жителей деревни Янтык»**  
**(самые популярные ответы)**

1. Назови свое самое любимое блюдо пельмени, манты, котлеты, борщ, макароны, каша
2. Какие блюда чаще других готовят в вашей семье суп, картошка, жаркое, каши, пельмени
3. Какие продукты в большей степени употребляет ваша семья, расставь числа от 1 до 8 рядом с ответами  
Мучные изделия        1  
Рыба                        2  
Мясо                        3  
Ягоды                       5  
Фрукты                     4  
Овощи                      6  
Молочные продукты   7
4. Какие продукты собственного производства ваша семья употребляет в пищу овощи, мясо, ягоды, молоко, рыба, фрукты
5. Какие блюда из этих продуктов готовят в вашей семье стряпное, пюре, супы
6. Какое особенное (фирменное) блюдо готовят в твоей семье плов, чак-чак, пироги
7. Какие традиционные национальные праздники проводят в твоей семье или семья принимает участие Курбан байрам, Ураза байрам, Сабантуй, Никах
8. Какие национальные блюда готовят к этим праздникам чак-чак, суп с лапшой, пироги, хвост, баурсаки

## Приложение IV

## Фотоматериал

Фото № 1 «Пирог из калины»



Фото № 2 «Шарики из теста»



Фото № 3 «Оладьи по - татарски»





## Приложение V

Фото № 4 «Рыбный пирог - ретник»



Фото № 5 «Пэтер»



Фото № 6 «Пэрэмечи»



## Приложение VI

Фото № 7 «Грибной пирог»



Фото № 8 «Сладкий пирог из смородины»



## Приложение VII

Фото № 9 «Чак-чак»



Фото № 10 «Праздничный стол»

