Национальность России
Татары

Кто такие татары?

Тата́ры- тюркский этнос России и постсоветских стран, крупнейшее национальное меньшинство, ареал: Татарстан, Европейская часть России, Поволжье, Приуралье, Сибирь, Казахстан, СУАР и на Дальнем Востоке.

Герб республики татарстан

Флаг республики татарстан

Булгаро-татарская теория

В рамках теории булгаро-татарского происхождения татар ключевым моментом этногенеза татарского народа считается период существования Волжской Булгарии, когда у булгарского этноса, начавшегося складываться в Среднем Поволжье и Приуралье начиная с VIII века, сформировались основные этнокультурные особенности современных татар. По мнению сторонников теории, последующие периоды (период существования Золотой Орды, Казанского ханства, Русского государства) не оказали значительных влияний на язык и культуру булгаро-татарского народа, причём, в период Казанского ханства, булгарский («булгаро-казанский») этнос упрочил этнокультурные особенности, характерные для домонгольского периода и сохранил их (вместе с самоназванием «булгары») до 20-х годов XX века.

Основы теории были заложены в 1920-е годы в трудах Н. Н. Фирсова, М. Г. Худякова и отражали активно внедрявшиеся в гуманитарные науки идеи марксизма в форме теории стадиальности и автохтонного происхождения народов. После специальной научной сессии по происхождению казанских татар, организованной 25—26 апреля 1946 года Отделением истории и философии АН СССР совместно с Институтом языка, литературы и истории Казанского филиала АН СССР, положения булгаро-татарской теории приобрели статус официальных:

Сессия подвела итог многолетней дискуссии по вопросу этногенеза казанских татар. На основе данных лингвистики, археологии, этнографии, антропологии и других смежных дисциплин сессия смогла сделать определённые выводы. Основной вывод состоит в том, что казанские татары, как и всякая народность, есть результат длительного общения и взаимосвязей с другими этническими группами и народами. На формирование их решающее влияние оказали местные племена и тюркоязычные народности (булгары и другие), которые до прихода в край монгольских завоевателей создали государство камских булгар.

На сессии с докладами выступили А. П. Смирнов («К вопросу о происхождении казанских татар»), Т. А. Трофимова («Этногенез казанских татар среднего Поволжья в свете данных антропологии»), Н. И. Воробьёв («Происхождение татар по данным этнографии»), Л. З. Заляй («Происхождение татар Поволжья по материалам языка»).

До начала 1990-х годов булгаро-татарская теория этногенеза татарского народа активно разрабатывалась целой плеядой учёных, среди которых А. П. Смирнов, Х. Г. Гимади, Н. Ф. Калинин, Л. З. Заляй, Г. В. Юсупов, Т. А. Трофимова, А. Х. Халиков, М. З. Закиев, А. Г. Каримуллин, С. Х. Алишев.

Сторонников Булгарской теории называют булгаристами.

В настоящее время Булгарская теория происхождения татар большинством учёных считается устаревшей.

Энтогенез волго-уральских татар

- **Этногенез волго-уральских татар** — в настоящее время активно разрабатываемый историками вопрос. Существуют несколько теорий этногенеза татар Поволжья и Урала. В научной литературе наиболее подробно описаны три из них:
- булгаро-татарская теория;
- татаро-монгольская теория;
- тюрко-татарская теория.

Продолжительное время наиболее признанной считалась булгаро-татарская теория. В настоящее время большее признание получает тюрко-татарская теория.

Внешность татар

Татар принято относить к так называемой алтайской семье. Это тюркская группа. Предки татар были известны как земледельцы. В отличие от других представителей монголоидной расы, татары не имеют ярко выраженных черт облика. Внешность татар и изменения, которые нынче проявляются у них, вызваны во многом ассимиляцией со славянскими народами. И правда, среди татар иногда обнаруживают светловолосых, порой даже рыжих представителей. Этого, например, нельзя сказать об узбеках, монголах или таджиках. Имеют ли особенности глаза татар? У них не обязательно имеется узкий разрез глаз и смуглая кожа.

Внешность татар

Татарские традиции

Татарские традиции домоводства и семейного уклада жизни в большей степени сохранились в селах и поселках. Казанские татары, например, жили в деревянных избах, которые отличалась от русских только тем, что в них не было сеней и общее помещение разделялось на женскую и мужскую половину, разделенную шторой (чаршау) или деревянной перегородкой. В любой татарской избе обязательным было наличие зеленых и красных сундуков, которые дальнейшем использовались как приданное невесты. Почти в каждом доме на стене висел вставленный в рамку кусочек текста из Корана, так называемый «шамаиль», он висел над порогом в качестве оберега, и на нем было написано пожелание счастья и благополучия. В украшении дома и придомовой территории использовалась много ярких сочных цветов и оттенков, внутренние помещения обильно украшались вышивкой, так как ислам запрещает изображать человека и животных, в основном вышитые полотенца, покрывала и прочие вещи украшались геометрическими орнаментами.

Татарская национальная еда

- Чак-чак
- Эчпочмак
- Кастыбый с пшенной кашей
- Губадия
- Кош теле
- Шурпа

Татарская национальная еда

Татарские национальные блюда

- **Чак-чак** – один из символов татарской кухни, восточная сладость. Чак-чак готовят из мягкого теста, сделанного из пшеничной муки высшего сорта и сырых яиц. Чем мягче тесто, тем нежнее и воздушнее будет чак-чак. Из теста формируются тонкие короткие палочки, по форме напоминающие спагетти, или шарики величиной с орешек, обжариваются во фритюре, после чего поливаются горячей массой, приготовленной на основе меда. Блюду придаётся нужная форма (часто в виде горки). Это десертное блюдо, употребляют с чаем или кофе.
- **Эчпочмак** – треугольный пирожок с начинкой из жирного мяса, лука, картофеля. Чаще всего в качестве начинки для эчпочмаков используется жирное мясо (баранина, непостная говядина, курятина или гусятина) в сочетании с картофелем и репчатым луком.
- **Кастыбый с пшенной кашей** – татарское и башкирское блюдо из теста с начинкой, которое представляет собой обжаренную пресную лепёшку, начинённую кашей (обычно пшённой) или рагу, а с недавнего времени и картофельным пюре.
- **Губадия** – национальный татарский круглый сдобный пирог, главной особенностью которого является многослойная (обычно в 4-6 слоев) сладкая или мясная начинка. Состав наполнения татарской губадии может варьироваться, но в нем обязательно используется корт – особым образом приготовленный на плите сушеный творог.
- **Кош теле** – блюдо татарской национальной кухни, более известное под названием “**хворост**”. Кош теле в переводе значит “птичьи язычки”. Такое наименование десерт получил из-за своеобразной вытянутой формы, хотя на самом деле татарский кош теле у разных хозяек выглядит по-разному. Неизменным остается только его замечательный вкус, который особенно нравится детям.
- **Шурпа** – один из сытнейших супов. Он может быть и самостоятельным блюдом – быть просто наваристым супом, а может использоваться в качестве соуса к различным кашам или лапше. Этот суп отличается особо повышенной жирностью, а также с добавлением пряностей и зелени. Традиционная шурпа состоит из бараньего бульона, не обжаренного лука, мелко нарезанного картофеля, тонко нарезанной лапшы, а так же зелени и чёрного перца.