

Исторические науки

УДК 392.81

Комар Я. В.,

*кандидат исторических наук,
доцент кафедры «Философия, история и право»,
Финансовый университет при Правительстве Российской Федерации.*

Чак-чак в России: от национальной сладости до символа культурного туризма и интеграции тюркских традиций

DOI: 10.33979/2587-7534-2025-3-186-200

В статье автор рассматривает трансформацию национальных блюд тюркских народов, с акцентом на их значение в культурном контексте. Исследуются исторические аспекты кулинарных традиций, а также влияние глобализации на современные рецепты и социокультурную идентичность. Автор анализирует, как прошлое формирует современные предпочтения в пище, подчеркивая уникальность каждой национальной кухни и ее роль в сохранении культурного наследия. Особое внимание уделяется изменениям в рецептах чак-чака и их влиянию на автентичность блюда, что демонстрирует важность национальной кухни в формировании культурной идентичности и передаче традиций. Таким образом, чак-чак становится не только символом тюркской кулинарной культуры, но и важным элементом культурного туризма, способствующим интеграции различных традиций и укреплению межкультурных связей.

Ключевые слова: чак-чак, национальная сладость, культурное наследие, экономическое развитие, социокультурная идентичность, интеграция культурных традиций, туристический символизм.

Komar Ya. V.,

*Candidate of Historical Sciences,
Associate Professor of the Department of Philosophy, History and Law,
Financial University under the Government of the Russian Federation.*

Chak-chak in Russia: from a National Sweet to a Symbol of Cultural Tourism and Integration of Turkic Traditions

In this article, the author examines the transformation of national dishes of the Turkic peoples, with an emphasis on their significance in the cultural context. The author examines the historical aspects of culinary traditions, as well as the influence of globalization on modern recipes and socio-cultural identity. The author analyzes how the past shapes modern food preferences, emphasizing the uniqueness of each national

cuisine and its role in preserving cultural heritage. Particular attention is paid to changes in chak-chak recipes and their impact on the authenticity of the dish, demonstrating the importance of national cuisine in shaping cultural identity and transmitting traditions. Thus, chak-chak becomes not only a symbol of the Turkic culinary culture, but also an important element of cultural tourism, promoting the integration of various traditions and strengthening intercultural ties.

Keywords: *chak-chak, national sweet, cultural heritage, economic development, socio-cultural identity, integration of cultural traditions, tourist symbolism.*

Традиционная культура этноса формируется под воздействием множества культурных элементов, которые в совокупности создают уникальность этнокультуры. Этнические маркеры, такие как территория, история, язык и культура, служат средством сохранения социальных границ между различными группами. Язык, как важный компонент этнической идентичности, отражает условия существования народа и включает в себя специфические термины, связанные с традициями, включая гастрономические практики. В этом контексте традиции питания становятся важным аспектом этнокультуры, поскольку они содержат информацию о социальных ролях, статусе и идентичности народа. Исследования показывают, что национальная кухня, как часть этномаркированных характеристик культуры, демонстрирует устойчивость и преемственность на протяжении веков, что позволяет проследить этническое происхождение в условиях поликультурного общества [Wierzbicka, 1997; Ternikar, 2014; Андреева, Хопияйнен, 2017].

В частности, чак-чак, традиционное сладкое лакомство тюркских народов, представляет собой не только гастрономическое удовольствие, но и символ культурной идентичности. Это блюдо, состоящее из жареного теста и медового сиропа, часто подается на праздниках и фестивалях, олицетворяя гостеприимство и единство¹. Чак-чак становится важным элементом культурного туризма и интеграции тюркских традиций в современную российскую действительность. В условиях глобализации чак-чак сохраняет свою роль как мощный символ культурной гордости и преемственности, отражая ценности и обычаи тюркских народов. Таким образом, анализ традиционных блюд, таких как чак-чак, позволяет глубже понять не только кулинарные практики, но и социальные и культурные аспекты этнической идентичности. Целью этой статьи является углубиться в историческое происхождение чак-чака, изучить его эволюцию с течением времени и подчеркнуть его роль в современном обществе как средства продвижения культурного туризма и содействия межкультурному диалогу.

Истоки чак-чака можно проследить до древних тюркских традиций, где он был не просто десертом, но и значительной частью общественных пиров и праздников. Хотя точные сроки его создания трудно определить, считается, что чак-чак появился как способ использования местных ингредиентов, таких как

мука, мед и масло — ресурсов, которые были легко доступны кочевым тюркским племенам. Приготовление чак-чака включало обжаривание небольших кусочков теста до золотисто-коричневого цвета, а затем покрытие их сладким медовым сиропом. Этот метод не только сохранял еду, но и делал ее идеальным угощением для совместного употребления во время посиделок [Кулькова, 2016: 117].

Название чак-чака происходит от звука, который издается при разрезании теста на мелкие кусочки — «чак» имитирует звук нарезки. Со временем в разных регионах появились свои уникальные вариации чак-чака, на которые повлияли местные вкусы и ингредиенты.

Традиционные рецепты и их эволюция

Наличие традиционных сладостей в домах на повседневной основе занимает особое место в сердцах тюркских народов. Татарская народная кухня славится изделиями из сдобного и сладкого теста, которые занимают значительное место в кулинарной традиции. Многие традиционные сладости тюркских народов претерпели изменения и усовершенствования за счет заимствования и адаптации части кулинарных рецептов, что привело к формированию уникальных татарских десертов, подаваемых в торжественных случаях [Писарева, 2021: 353].

Среди наиболее популярных сладостей можно выделить следующие:

1. Чак-чак — это кусочки теста, обжаренные во фритюре и пропитанные медом, которые декорируются орехами, изюмом и шоколадной крошкой.
2. Кош-теле — печенье, обсыпанное сахарной пудрой, представляющее собой легкий и воздушный десерт.
3. Талкыш келяве — сладкое изделие из меда, оформленное в виде пирамидки, которое является символом праздничного стола.
4. Губадия — закрытый многослойный пирог с начинкой из изюма, чернослива, творога, сливочного масла и яиц. Важным условием его приготовления является наличие нечетного количества слоев, что делает его традиционным угощением на свадебных торжествах.
5. Сметанник — пирог из дрожжевого теста, приготовленный на основе сметаны и взбитых с сахаром яиц, обладающий нежной текстурой.
6. Коймак — татарские оладьи, которые готовятся из различных видов муки, включая пшеничную, гречневую и овсяную².

Чак-чак, с одной стороны, это десерт, а с другой, символ гостеприимства и щедрости. При встрече гостей на пороге дома, подношение чак-чака является обычным жестом, который означает тепло и радушный прием. Традиционные рецепты чак-чака передаются из поколения в поколение, являясь повседневной пищей и часто немного различаясь от семьи к семье. Также чак-чак считается особо почетным угощением на свадьбах, торжественных приемах [Рычкова, 2016: 190; Мухаметшина, 2023: 26]. Классический рецепт чак-чака включает в себя такие ингредиенты как мука, яйца, соль и вода для теста, а мед в качестве основного подсластителя. В некоторых рецептах присутствуют молоко или сметана для улучшения вкуса и текстуры. Для получения желаемой

консистенции и пластичного теста добавляется определенный объем воды, который определяется каждой хозяйкой «на глазок», далее тесто раскатывают и нарезают на небольшие кусочки. Основной способ приготовления – это обжаривание во фритюре (кипящем масле) до золотисто-коричневого цвета при этом тесто не формируют в правильные кусочки, а оставляют неровные края, неодинаковый размер. Процесс обжарки имеет решающее значение, так как от него зависит текстура готового изделия, а также усиление вкусового профиля чак-чака.

После обжарки остывшие кусочки склеивают в единое изделие с помощью сиропа на основе меда, предварительно разогрев его до вязкой консистенции. Вязкий медовый сироп выливается на обжаренное тесто, обеспечивая равномерное распределение, соединяя кусочки вместе, придавая характерную сладость, которая определяет чак-чак. Готовому изделию может придана любая форма, за счет пластичности, включая пирамиды или холмики. По мере развития кулинарных практик и культурного обмена менялись и рецепты чак-чака.

На сегодняшний день существуют различные вариации чак-чака у тюркских народов:

- таджикский или бухарский калев-в форме вермишели (тонкой и продолговатой);
- казахский вид шек-шек (похож на бухарский);
- башкирский чак-чак – около 1 см в диаметре и 3-5 см в длину, иногда шаровидной формы (часто называют ядрышком или баурсаком);
- татарский чак-чак – это куски теста длиной 2-3 см, склеенный между собой медом;
- кабардинский зычэр – изделие из сладкого теста, пропитанное патокой и медом, после застывания нарезанное на кусочки ромбической формы [Мухаметшина, 2024: 62-63; Мухаметшина, 2023: 27].

Разнообразие рецептов чак-чака в различных регионах России является ярким свидетельством кулинарных адаптаций, обусловленных местными ингредиентами и культурными традициями. В частности, татарский чак-чак, как считается, представляет собой первоначальный вариант этого блюда. Он традиционно описывается как десерт, состоящий из мелких кусочков теста, склеенных между собой, что со временем претерпело изменения в зависимости от быта и кулинарных практик разных народов.

В современном Татарстане чак-чак часто изготавливается в сложных формах и представляется в витринах во время праздников. Этот регион также отличается добавлением дополнительных ароматизаторов, таких как ваниль или лимонная цедра, что способствует созданию более сложного вкусового профиля. Современные повара активно экспериментируют с традиционными рецептами, вводя новые ингредиенты для придания десерту оригинальности. Одной из наиболее интересных вариаций татарского чак-чака является его сочетание с шоколадной глазурью, что создает новый уровень вкусового восприятия.

В отличие от татарского варианта, в Башкортостане чак-чак принимает более деревенскую форму. Здесь его часто готовят большими гроздьями, а не

отдельными кусками, что приводит к более плотной текстуре и подчеркивает сытный характер блюда. Использование местных сортов меда также существенно влияет на вкус чак-чака; разнообразие флоры Башкортостана способствует формированию уникальных медовых профилей, которые могут значительно обогатить общий вкус десерта.

В сибирских регионах, где также проживают тюркские общины, вариации могут включать включение ягод или орехов, произрастающих в этом регионе. Эти адаптации не только отражают местные вкусы, но и демонстрируют, как традиционные рецепты развиваются в ответ на доступные ресурсы.

Современный кулинарный ландшафт увидел всплеск инновационных интерпретаций традиционных блюд, и чак-чак не является исключением. Урбанизация и глобализация привели к новым интерпретациям чак-чака, когда повара экспериментируют с современными кулинарными приемами и сочетают вкусы, включающие элементы из других кухонь. Шеф-повара и домашние повара переосмысливают этот классический десерт, вводя альтернативные ингредиенты и методы приготовления, чтобы удовлетворить меняющиеся диетические предпочтения и тенденции.

Одной из заметных адаптаций является использование альтернативных подсластителей, таких как сироп агавы или кленовый сироп, вместо традиционного меда, а в некоторых случаях и более необычных заменителей, как например, арбузный сироп [Иванова, 2020: 74]. В некоторых рецептах можно встретить добавление имбиря или карри, что отражает влияние азиатской кулинарной традиции. Существуют также варианты чак-чака, ароматизированные цитрусовыми или другими фруктами и специями.

Этот сдвиг ориентирован на потребителей, заботящихся о своем здоровье, которые ищут варианты с более низким гликемическим индексом или тех, у кого есть диетические ограничения, связанные с потреблением сахара. Кроме того, безглютеновая мука используется для создания версий чак-чака, подходящих для людей с непереносимостью глютена. Эти адаптации сохраняют суть чак-чака, расширяя его доступность для более широкой аудитории.

Современные методы подачи также изменили способ подачи чак-чака. Современные шеф-повара часто отдают приоритет визуальной привлекательности, используя художественные стили подачи, которые возносят чак-чак из разряда скромного десерта в разряд изысканного опыта (см.рис.1). Этот акцент на эстетике соответствует современным тенденциям в гастрономии, где визуальная презентация еды играет решающую роль в процессе приема пищи.

Кроме того, платформы социальных сетей способствовали обмену инновационными рецептами и адаптациями, позволяя домашним поварам и профессиональным поварам демонстрировать свои уникальные взгляды на чак-чак. Этот обмен идеями способствует динамичной кулинарной культуре, которая чтит традиции, одновременно принимая креативность.

Чак-Чак как символ культурного туризма

Чак-чак стал значимым культурным символом в контексте туризма в России, особенно в регионах со значительным тюркским населением, таких как Татарстан и Башкортостан. Поскольку путешественники ищут аутентичные впечатления, которые отражают местную культуру и наследие, региональные деликатесы, такие как чак-чак, играют ключевую роль в привлечении туристов.

Представление чак-чака на местных рынках, фестивалях и в ресторанах служит точкой входа для посетителей, чтобы они могли приобщиться к тюркской культуре (см.рис.2). Туристов часто привлекает история чак-чака — традиционные методы приготовления, общественные аспекты его потребления и его историческое значение как символа гостеприимства. Это повествование усиливает туристический опыт, предоставляя контекст, который связывает их с местным сообществом.

В Республике Татарстан была инициирована информационная система «Электронный реестр объектов нематериального культурного наследия РТ», в рамках которой задокументированы технологии производства традиционных татарских изделий, таких как чак-чак, тюбетейки и вышивка. Данная система была внедрена в 2021 году и для каждого муниципального образования создан специализированный рабочий кабинет, отражающий культурное наследие соответствующего региона. В настоящее время реестр включает 50 объектов, для каждого из которых представлены визуальные и аудиовизуальные материалы. Все зарегистрированные объекты проходят экспертизу экспертным советом, осуществляющим государственную оценку нематериального культурного наследия³.

Более того, популярность кулинарного туризма привела к росту интереса к региональной еде как средству понимания культурной идентичности. Статус чак-чака как любимого десерта позволяет ему служить как кулинарным изыском, так и культурным артефактом, воплощающим суть тюркских традиций. Эксперты Чек Индекса, Платформы ОФД и СберАналитики провели исследование, посвященное приобретению сувениров и традиционных товаров из Татарстана, а также изменению туристического спроса в Казани. В результате анализа данных за январь-февраль 2023 года по сравнению с аналогичным периодом 2022 года установлено, что средний чек на чак-чак составил 123 рубля, что на 15% превышает показатели предыдущего года. Кроме того, количество покупок увеличилось на 10% в годовом исчислении⁴.

Различные мероприятия и фестивали, посвященные чак-чаку, появились по всей России, чествуя это знаковое блюдо и одновременно продвигая региональную культуру и туризм. Одним из примечательных событий является гастрономический фестиваль «Чак-Чай» в Татарстане, организованный Агентством исторических путешествий и событийных туров ООО «Путешествие в прошлое», где местные повара демонстрируют свое мастерство в приготовлении этого любимого десерта. Фестиваль включает в себя кулинарные конкурсы, дегустации и мастер-классы, которые вовлекают как местных жителей, так и гостей в кулинарное искусство, связанное с чак-чаком.

Эти мероприятия не только освещают традиционные рецепты, но и поощряют инновации в кулинарном сообществе. Участники часто экспериментируют с новыми вкусами и техниками, оставаясь при этом укорененными в своем культурном наследии. Такие фестивали способствуют вовлечению и гордости сообщества, одновременно способствуя культурному обмену между участниками из разных слоев общества. Кроме того, существует официальный день чак-чака, который отмечается 14 октября. В честь сладости в 2014 году в Казани был даже открыт отдельный музей – Музей чак-чака⁵.

Встречи, мероприятия и площадки подобного рода служат платформами для ремесленников и местных производителей, чтобы продемонстрировать свою продукцию, что еще больше усиливает экономическое влияние на региональный туризм. Привлекая внимание к местным ингредиентам и кулинарным практикам, связанным с чак-чаком, эти инфоповоды способствуют более широкому признанию региональной гастрономии.

Растущий интерес к гастрономическому туризму сделал чак-чак точкой фокусировки для продвижения региональных кухонь в России. Участниками гастротуров по России в 2021 году стали 56,5 млн человек. По данным Ростуризма программой туристического кешбэка воспользовались 1,6 млн внутренних туристов, которым в виде кэшбэка возвращено около 7 млрд руб. Суммарный доход отелей и гостиниц составил более 34 млрд руб. Выявлены самые востребованные направления отдыха (Кубань, Ставрополь, Крым), оздоровления (Алтай, Тюмень), культурно-познавательного туризма (Новгородская область, Ярославская область, Республика Татарстан, города Калининград, Москва, Санкт-Петербург, Самара) [Максимов, Смирнова, 2022: 292]. Туристы все чаще ищут аутентичные кулинарные впечатления, которые позволяют им соприкоснуться с местной культурой через еду. В результате чак-чак стал символом этой тенденции, представляя не только тюркское кулинарное наследие, но и более широкую палитру российского мультикультурализма. Рейтингом, составленным в 2021 году маркетплейсом для автопоездок BlaBlaCar, выделены пять регионов с необычной национальной кухней. Республика Башкортостан заняла в этом рейтинге первое место. Кроме Республики Башкортостан в пятерку вошли Иркутская область, Республика Татарстан, Новосибирская область, Республика Адыгея [Буранбаева, 2023: 19].

Туроператоры осознали этот потенциал часто включают кулинарные впечатления, связанные с чак-чаком, в свои маршруты. Эти впечатления могут включать экскурсии по местным рынкам, кулинарные курсы, посвященные традиционным рецептам, или дегустации в известных ресторанах, известных своим новаторским подходом к чак-чаку.

Интеграция чак-чака в гастрономические туристические стратегии подчеркивает его роль как культурного посла и экономического драйвера для местных сообществ. Продвигая традиционные блюда, такие как чак-чак, наряду с культурными нарративами, регионы могут привлекать посетителей, заинтересованных в изучении пересечения еды и культуры.

Чак-чак служит многогранным символом как в кулинарных традициях, так и в культурном туризме в России. Его богатая история, разнообразные региональные адаптации и современные интерпретации подчеркивают его значимость как любимого десерта среди тюркских народов. Поскольку туризм продолжает развиваться, чак-чак готов играть важную роль в продвижении культурного наследия, одновременно укрепляя связи между сообществами и посетителями, что особенно важно для таких регионов как Татарстан и Башкортостан.

Интересно также посмотреть на примером успешной интеграции тюркских кулинарных традиций вне зон тюркского наследия, а именно, адаптация чак-чака в различных кулинарных контекстах за пределами его традиционных корней. В современной гастрономии повара приняли чак-чак как универсальный ингредиент, который можно включать в инновационные блюда, сохраняя при этом его культурное значение.

Одним из ярких примеров является слияние чак-чака с современными концепциями десертов. Шеф-повара переосмыслили чак-чак, включив его в слоистые десерты или используя его в качестве основы для современной выпечки. Такие адаптации не только знакомят новую аудиторию с традиционными вкусами, но и демонстрируют универсальность чак-чака как ингредиента, который может преодолеть разрыв между традиционными и современными кулинарными практиками.

Более того, продвижение чак-чака на международных кулинарных фестивалях демонстрирует его потенциал как посла тюркской кухни. В Испании в 2018 году проходил традиционный 32-й Международный фестиваль культуры. В городе Мьяхадас участникам фестиваля была дана возможность показать блюда своей национальной кухни. Представители Башкортостана представили чак-чак, который изготовили из кукурузных палочек, потому что не было плиты и украсили курагой и орехами⁶. Такие мероприятия, как Всемирный кулинарный фестиваль, предоставляют платформы для поваров из разных стран, чтобы представить свои интерпретации традиционных блюд, включая чак-чак. Эти мероприятия способствуют культурному обмену и поощряют диалог о кулинарном наследии, позволяя участникам оценить богатство тюркских традиций в глобальном контексте.

Современные вызовы и перспективы

Глобализация расширяет границы и представляет возможности, но также и создает проблемы для традиционных рецептов, таких как чак-чак. На первый взгляд, возросший доступ к разнообразным кулинарным влияниям позволил больше экспериментировать и внедрять инновации в традиционные методы приготовления пищи. В связи с тем, что шеф-повара по всему миру исследуют различные кухни, они часто включают элементы традиционных блюд, таких как чак-чак, в свои меню, знакомя с этими вкусами новую аудиторию. Но также при более тщательном рассмотрении можно увидеть, что глобализация несет существенные риски для аутентичности традиционных рецептов. Коммерциализация культуры питания может привести к стандартизации вкусов

и методов, подрывая уникальные характеристики, которые определяют региональные блюда, яркий пример, сеть кафе быстрого питания по всему миру и кофеен. В случае чак-чака могут появиться версии массового производства, которые ставят удобство выше аутентичности, что потенциально размывает его культурное значение.

Например, группа компаний «Бахетле» занимается производством чак-чака с момента открытия своего первого магазина в 1998 году. Сейчас в процессе изготовления используется один из древнейших рецептов, который сохраняется под тщательным контролем директора по кондитерскому производству Фарида Давидовой⁷. Она осуществляет мониторинг качества каждой партии продукции до настоящего времени. Фарида Давидова происходит из известной татарской династии: ее бабушка работала кухаркой у купца первой гильдии, а отец, Юнус Ахметзянов, является выдающимся татарским поваром и автором 17 кулинарных книг. Его кулинарные достижения были признаны многими, включая Никиту Хрущева и мэра Парижа Анн Идальго, а также гостей Олимпиады-80. Юнус Ахметзянов также известен как собиратель забытых татарских рецептов, регулярно проводя кулинарные экспедиции по деревням Татарстана.

Согласно данным маркетингового отдела компании «Бахетле», в последние годы наблюдается увеличение оптовых продаж чак-чака в регионы России. В настоящее время общая потребность в розничной и оптовой продаже достигла 65 тонн в месяц. Пресс-служба компании сообщает, что национальный десерт поступает в регионы России через федеральные сети. Одна из потенциальных угроз данного кейса это сохранение стоимости продукта на одинаковом уровне как для жителей региона, так и вне, за счет снижения себестоимости продукта, путем замены части ингредиентов⁸.

К тому же, распространение фастфуда и рынка полуфабрикатов угрожает традиционным методам приготовления пищи, которые в свою очередь требуют времени и навыков. В настоящее время молодое поколение все больше привыкает к быстрым вариантам питания и существует риск того, что традиционные рецепты, такие как чак-чак, могут быть забыты или заменены более доступными альтернативами. Эти подвижки вызывают опасения по поводу сохранения кулинарного наследия и передачи знаний, которые связаны с традиционными методами приготовления пищи.

Оберегание аутентичности чак-чака имеет первостепенное значение для сохранения его культурной значимости в тюркских кулинарных традициях. Сохранение аутентичности достигается путем документирования традиционных рецептов и методов приготовления из разных регионов. Попытка фиксирования традиционных рецептов включают не только сохранение определенных ингредиентов и методов, но и содействие по осмыслению культурных повествований, нарративов, связанных с их приготовлением. Согласно легендам татарам искусство приготовления чак-чак пришло из Булгарских времён и с эти согласны большинство историков и этнографов.

Легенда гласит, что однажды хан Булгарии решил женить своего единственного сына и захотел, чтобы на свадебном столе стояло новое

угощение. Долго старались мастера кулинарного искусства, повара и простые жители ханства. Много интересных и вкусных блюд перепробовал хан и из великого множества блюд он выбрал одно, идеально подходящее ко всем требованиям – Чак-чак приготовленный из муки, яиц и мёда женой одного пастуха. И на свадьбе единственного сына хан преподнес молодожёнам великолепный чак-чак. И при этом пожелал, чтобы они жили, прилипли друг к другу, как мёдом помазанный этот чак-чак, чтобы детей у них было столько, сколько горошин в этом чак-чаке, чтобы жили они в золоте, и жизнь их шла только в гору, чтобы речи друг для друга у них всегда были только сладкими. Чтобы они держались со своей семьёй и со своим народом как этот в кучу собранный чак-чак. С тех пор на татарских свадьбах молодым преподносят чак-чак, как самое дорогое угощение и украшение стола⁹.

Мифологизация связана с такими мотивами, как символ единства и сплоченности, отраженные в пожелании хана о том, чтобы молодожены «жили, прилипли друг к другу, как «мёдом помазанный чак-чак». Также важным является мотив плодородия и благополучия, выраженный в желании, чтобы у пары было много детей, «сколько горошин в этом чак-чаке». Кроме того, чак-чак символизирует богатство и процветание, поскольку хан желает, чтобы жизнь молодоженов шла «только в гору» и была наполнена сладкими словами. Таким образом, чак-чак становится не только кулинарным изделием, но и культурным символом, олицетворяющим важные жизненные ценности и традиции народа.

Существую, конечно, и более современные версии мифотворчества. В социальных сетях получило распространение вирусный психоделический клип, который прославляет чак-чак и его производителя Казанский хлебозавод № 3. Сам производитель открестился от дикого рекламного ролика, но предложил авторам данного видео в подарок 10 кг чак-чака, а тот, кто поможет их найти, получит 2 кг чак-чака: «Мы с удивлением поняли, что кто-то создал для нас вирусное видео просто так! Удивительно, но мы никому не платили. Кого-то просто вдохновил наш чак-чак!» – заявили в отделе маркетинга хлебозавода¹⁰. Текстуальное содержание видео клипа:

Сейчас ты все узнаешь о чак-чаке. Он-вкусный, он-полезный, он-сладкий. Сейчас узнаешь всю правду, которую от тебя скрывали с начала времен. Почему изображения чак-чака удаляли с полотен великих художников? Почему гуманоидам с Альфа Центавра пришлось отступить перед войском хана Уругвая? Почему журналистов Рен ТВ не пускают на хлебозавод № 3? И почему людей с именем Чак ждет 100% успех по жизни? Ты готов услышать правду? Знай, что настоящий чак-чак не растет на деревьях и не летает в облаках. В дни сотворения на земле было спрятано 5 источников чудесной энергии. Один из них мы называем теперь чак-чак. Поэтому много лет назад на месте источника чак-чака хранители тайн построили хлебозавод № 3, чтобы скрыть его от темных сил и дать всем жителям нашей страны возможность познать силу первобытного чак-чака. Размести шарики чак-чака на своих чак-чакрах и он наделит тебя суперспособностями: левитация, телекинез, телепатия. Ты сможешь притягивать к себе деньги и особей другого пола. И вообще всех

особей, каких только пожелаешь. Не пытайся приготовить чак-чак самостоятельно. Это просто опасно. И остерегайся подделок. Выбирай только настоящий чак-чак от хлебозавода № 3. Хлебозавод № 3 – чак-чак от родной земли!

Данное видео представляет собой яркий пример современного мифотворчества, в котором смешиваются элементы культурного фольклора, социальной сатиры и комического абсурда. На первый взгляд, клип посвящен популярному татарскому десерту чак-чак, однако на более глубоком уровне он демонстрирует сложные механизмы формирования мифов в постмодернистском обществе. Клип начинается с утверждения о важности чак-чака как продукта, который не только вкусен, но и полезен. Это утверждение постепенно перерастает в более сложную нарративную структуру, в которой чак-чак становится символом скрытой истины, обладающей магическими свойствами. В этом контексте чак-чак выступает как метафора для более широких культурных и социальных вопросов, включая манипуляцию информацией и контроль над общественным сознанием. Клип использует элементы интертекстуальности, упоминая «гуманоидов с Альфа Центавра» и «хан Уругвай», что создает эффект смещения реальности и вымысла. Это может быть интерпретировано как критика современных медиа и их способности формировать мифы, а также как комментарий к тому, как исторические события и культурные артефакты подвергаются переосмыслению в контексте современных нарративов. Утверждения о том, что чак-чак наделяет людей сверхспособностями, такими как левитация и телекинез, подчеркивают абсурдность ситуации и служат средством сатирического осмысления потребительского общества. Идея о том, что «настоящий чак-чак» является не просто десертом, а ключом к успеху и счастью, отражает постмодернистскую тенденцию к созданию коммерческих мифов. Таким образом, клип не только развлекает зрителя, но и заставляет его задуматься о более глубоких вопросах идентичности, потребления и манипуляции истиной в современном обществе. Он представляет собой своеобразный культурный эксперимент, который соединяет элементы фольклора, абсурда и социальной критики в единую концепцию, призывающую зрителей к переосмыслению привычных представлений о культуре и традициях.

Будущее чак-чака в контексте культурной идентичности неразрывно связано с текущими усилиями, направленными на сохранение его аутентичности среди вызовов глобализации. Поскольку сообщества ориентируются в меняющихся социальных ландшафтах, поддержание прочной связи с кулинарным наследием становится необходимым для укрепления чувства принадлежности и идентичности. Так, наиболее часто молодые татары называют среди консолидирующих их с Татарстаном моментов его успехи в различных отраслях промышленности и в современных технологиях, осуществление разного рода инновационных проектов, конкурентоспособность республики для привлечения инвесторов и привлекательность для туристов [Макарова, 2016: 55].

Роль чак-чака как символа тюркской культуры позиционирует его как важный элемент в дискуссиях, касающихся культурной идентичности. Его

приготовление и потребление часто вызывают чувства ностальгии и гордости у людей, которые ассоциируют его с семейными встречами и общественными праздниками. Эта эмоциональная связь подчеркивает его значимость как чего-то большего, чем просто десерт; он представляет общие ценности и коллективную память в тюркских общинах. Несмотря на то, что традиционный праздничный стол практически не отличается от свадебного или поминального стола и частично состоит из блюд, приобретенные в ресторанах, кафе (пицца, роллы, суши), популярность такого способа оформления праздничного стола скорее считается данью моде, нежели отказом от своей культуры и приобщением к чужой [Андреева, Хопияйнен, 2017: 152].

Заглядывая вперед, инициативы, направленные на продвижение межкультурного диалога посредством еды, будут играть важную роль в формировании будущего чак-чака. Поскольку всемирный интерес к разнообразным кухням продолжает расти, у чак-чака есть возможность выступить в качестве посла тюркской культуры на международной арене. Демонстрируя свою богатую историю и культурные повествования, заинтересованные стороны могут привлечь более широкую аудиторию, одновременно способствуя признанию кулинарного разнообразия.

Более того, образовательные программы, подчеркивающие важность сохранения традиционных рецептов, могут дать возможность молодым поколениям играть активную роль в сохранении своего кулинарного наследия. Прививая чувство гордости за свою культурную идентичность через еду, люди с большей вероятностью будут принимать традиционные практики, адаптируя их к современным контекстам.

Чак-чак, как квинтэссенция тюркского кулинарного наследия, воплощает не только богатый культурный гобелен тюркских народов, но и служит важным средством культурного самовыражения и туризма. Его сложное приготовление и уникальный вкусовой профиль отражают глубокую историческую связь с общинными обычаями, семейными связями и региональной идентичностью. Как традиционная сладость, приготовленная в основном из муки, яиц и меда, чак-чак выходит за рамки простого пропитания; это символ гостеприимства и празднования, часто представленный на значимых культурных мероприятиях, таких как свадьбы, религиозные праздники и национальные празднества. Чак-чак вошел в рейтинг популярных у туристов сладостей. Татарское национальное блюдо расположилось на третьем месте, уступив крымской нуге и абхазской чурчхеле. Рейтинг популярных сладостей народов России, Крыма и Абхазии составлен сервисом Tvil.ru на основе опроса пользователей социальных сетей, сообщает ИА «Татар-информ». По данным портала, за нугу и чурчхелу проголосовали по 18,18 % респондентов, за татарский чак-чак – 15,58 %¹¹.

Значимость чак-чака распространяется и на сферу туризма, где он выступает в качестве посла тюркской культуры. Чак-чак с его визуальной привлекательной презентацией и богатым историческим контекстом представляет собой возможность для культурного обмена и понимания. Туристов привлекает не только его вкус, но и истории и ритуалы, связанные с

его приготовлением и потреблением. Кулинарные фестивали, кулинарные мастер-классы и дегустации с гидом, сосредоточенные вокруг чак-чака, могут улучшить туристический опыт, одновременно способствуя пониманию тюркского наследия.

Более того, продвижение чак-чака в туристическом секторе может способствовать устойчивому экономическому развитию в регионах, где его традиционно готовят. Интегрируя местные кулинарные практики в туристическую структуру, сообщества могут извлечь экономическую выгоду, сохраняя при этом свою культурную самобытность. Эта симбиотическая связь между культурой и туризмом подчеркивает важность признания традиционных блюд, таких как чак-чак, как жизненно важных компонентов культурного наследия, которые требуют сохранения и продвижения.

Примечания

1. Главные блюда и застольные традиции татар Поволжья. // Арзамас. URL: <https://arzamas.academy/materials/1709> (дата обращения: 29.10.2021).
2. Традиционная татарская кухня. // Бахетле. URL: <https://msk.bahetle.com/articles/tatarskaya-kuhnya> (дата обращения: 29.10.2021).
3. Чак-чак: татарстанские хозяйки против Генри Форда и ханский «госзаказ» // Реальное время. URL: <https://realnoevremya.ru/articles/251116-chak-chak-tatarstanskije-hozyayki-protiv-genri-forda-i-hanskiy-goszakaz> (дата обращения: 01.10.2024)
4. Чак-чак взял оборот // Checkindex.ru – Исследования рынков / товаров цен / спроса. URL: <https://checkindex.ru/issledovaniya/chak-chak-vzyal-oborot/?ysclid=m48npfne7y267281482> (дата обращения: 01.10.2024)
5. Гарифуллина Л. Готовили исключительно на праздники: топ-5 интересных фактов о национальной сладости в День чак-чака // Комсомольская правда. URL: WWW.KAZAN.KP.RU: <https://www.kazan.kp.ru/daily/27568.5/4836771/> (дата обращения 23.10.2023).
6. Башкиры на фестивале в Испании поразили собравшихся чак-чаком URL: <https://russpain.com/gastronomia/bashkiry-na-festivale-v-ispanii-porazili-sobravshih-sja-chak-chakom-151> (дата обращения 23.10.2023).
7. В Татарстане увеличится производство чак-чака // Итоги дня. URL: <https://rt.rbc.ru/tatarstan/freenews/649ece259a7947cddac819cc?ysclid=m48nhc11ef745442576> (дата обращения: 01.08.2023)
8. Народное достояние: в Татарстане увеличится производство чак-чака // Татарстан. 30 июня 2023. URL: <https://rt.rbc.ru/tatarstan/freenews/649ece259a7947cddac819cc> (дата обращения: 12.06.2024)
9. Легенда о чак-чаке // Русский пионер. URL: https://ruspioner.ru/spetsarchive/m/single/34/single_job/16094 (дата обращения: 30.05.2022)
10. Казанский хлебозавод №3 ищет авторов психоделического клипа про чак-чак // E-Kazan.ru. URL: <https://e-kazan.ru/news/show/39699> (дата обращения: 23.08.2024)
11. Татарские сладости - в топе // «Идель». 18 декабря 2019. URL: <https://idel-tat.ru/news/novosti/tatarskie-sladosti-v-tope> (дата обращения: 12.06.2024)

Список литературы

Андреева, Хопияйнен, 2017 – *Андреева Л. А., Хопияйнен О. А.* Язык, культура, питание: национальная кухня как этномаркер в молодежной среде // Историческая и социально-образовательная мысль. 2017. Т. 9, № 6-2. С. 147-153.

Буранбаева, 2023 – *Буранбаева Л. З.* Гастрономический туризм как перспективное направление развития индустрии гостеприимства // Вестник БИСТ (Башкирского института социальных технологий). 2023. № 1(58). С. 16-22.

Иванова, 2020 – *Иванова К. А.* Совершенствование рецептуры изготовления мучного кондитерского изделия чак-чак // Наука и творчество: вклад молодежи: Сборник материалов всероссийской молодежной научно-практической конференции студентов, аспирантов и молодых ученых, Махачкала, 11–12 ноября 2020 года. Махачкала: Типография ФОРМАТ, 2020. С. 73-76.

Кулькова, 2016 – *Кулькова С. М.* Всё о чак-чаке: история, факты, польза, витамины, калорийность // В мире научных открытий: материалы V Всероссийской студенческой научной конференции, Ульяновск, 19-20 мая 2016 года. Том II. Ульяновск: Ульяновская государственная сельскохозяйственная академия имени П.А. Столыпина. 2016. С. 116-118.

Макарова, 2016 – *Макарова Г. И.* Региональная идентичность в повседневном дискурсе молодых татар Татарстана // Историческая этнология. 2016. Т. 1. № 1. С. 53-74.

Максимов, Смирнова, 2022 – *Максимов Д. А., Смирнова Е. И., Тугуши В.А.* Гастрономический туризм в России: особенности и перспективы развития // Вестник Алтайской академии экономики и права. 2022. № 6-2. С. 292-298.

Мухаметшина, 2023 – *Мухаметшина А. Ф.* Трансформация национальных блюд тюркских народов // Концепт «Мир» в тюрко-монгольской культуре: материалы Международной научно-практической конференции студентов, магистрантов и аспирантов, Горно-Алтайск, 28 ноября 2023 года. Горно-Алтайск: БИЦ ГАГУ: Горно-Алтайский государственный университет. 2023. С. 25-29.

Мухаметшина, 2024 – *Мухаметшина А. Ф.* Национальные блюда: прошлое и настоящее // Сибирские Валеевские чтения: Материалы Всероссийской научно-практической конференции, посвященной 105-летию доктора исторических наук Фоата Тач-Ахметовича Валеева, Тобольск, 01-02 декабря 2023 года. Тобольск: Тобольская комплексная научная станция УрО РАН. 2024. С. 60-65.

Писарева, 2021 – *Писарева Е. А.* Национальные блюда татарского народа // Гуманитарные науки в современном вузе: вчера, сегодня, завтра: материалы IV международной научной конференции. Санкт-Петербург. 10 декабря 2021 года. Том 3. – Санкт-Петербург: Санкт-Петербургский государственный университет промышленных технологий и дизайна. 2021. С. 353-356.

Рычкова, 2016 – *Рычкова Н. В.* Праздничная пища в системе питания татар-мусульман // Праздники и обряды в Урало-Поволжье: традиции и новации в современной культуре: Сборник статей, посвященный 30-летию кафедры философии, истории и теории мировой культуры СГСПУ и 15-летию ГУСО

«Дом дружбы народов». Самара. 23-25 июня 2016 года. Самара: Самарский государственный социально-педагогический университет, 2016. С. 189-191.

Ternikar, 2014 – Ternikar F. Ethnicity, Ethnic Identity, and Food // Encyclopedia of Food and Agricultural Ethics. 2014. pp 670-675.

Wierzbicka, 1997 – Wierzbicka A. Understanding cultures through their key words: English, Russian, Polish, German and Japanese. Oxford University Press, 1997. 317 p.

Иллюстрации

Рисунок 1. Пример подачи чак-чака в ресторане. Фото взято из открытого источника «Дзен» URL: https://avatars.dzeninfra.ru/get-zen_doc/271828/pub_6577181ed536e822e7139b9b_657c63271b53404e3d6e2a08/scale_1200



Рисунок 2. Пример оформления витрины рыночного лотка с использованием сладости чак-чак. Фото взято из открытого источника «Дзен» URL: <https://dzen.ru/a/ZTWMNQEZw2ttTOVL>

