



Альбина Булатовна Абсалямова – внучка нашего знаменитого земляка, классика татарской литературы Абдурахмана Сафиевича Абсалямова. Живет в Казани. Недавно она приезжала в село Татарская Пишля Рузаевского района – на торжества, посвященные 130-летию другого классика татарской литературы Шарифа Камала. Альбина Абсалямова уже не раз бывала в Мордовии на мероприятиях, посвященных памяти ее деда. И вообще, она любит приезжать в нашу республику – на родину не только деда, но и бабушки Магины Чумариной-Абсалямовой, которая родом из села Татарские Юнки Торбеевского района. Альбина дорожит своей родословной, своими корнями, ищет и находит новые интересные материалы, связанные с жизнью родственников, земляков. И многие из этих материалов, а также памятные вещи она привозит в Мордовию и дарит школьным музеям, где есть уголки, посвященные Абдурахману Абсалямову.

Кроме того, Альбина привозит книги – и новые издания романов Абдурахмана Абсалямова, и свои новые книги. В Татарскую Пишлю она приехала со своим новым сборником стихов и рассказов «Живая вода», вышедшим в Казани.

Публикуем несколько рассказов Альбины Абсалямовой из цикла, посвященного бабушке Магине-ханум Чумариной-Абсалямовой.

Катлама

На медленном огне, в небольшом старом чугушке закипает масло. Ася режет тонкое раскатанное тесто на неширокие продольные полоски. Затем Абика старательно наматывает их на длинную, слегка обожженную деревянную палочку. Палочка с тестом ловко погружается в скворчащее масляное буйство. Несколько минут, и из пены

рождается роза. Слои теста расправляются, закручиваясь в изящную спираль. Так появляется катлама.

Асе катлама очень нравится: во-первых, она красивая, во-вторых, она звонко хрустит. Все Асины подружки влюблены в Абикины сладости. Абике такое признание приятно, всякий раз, когда к Асе намечаются гости, Абика печет свои фирменные цветы. Впрочем, в почете они не только у Аси - многочисленные Абикины знакомые, от соседей до продавцов в молочном и книжном, с удовольствием получают ко дню рождения коробочку хрустящего лакомства.

Перемячи

Абика держит в руках скалку, разминает послушное тесто. Ася вертится рядом, «помогает». Раз, два, на небольшой круг из теста ложится ложка мясного фарша, распределяется равномерно, потом уголки заворачиваются как цветок, получается перемяч. Опускается он в кипящее масло, поджаривается, переворачивается на другой бок - готово. Перемячи в семье любят все, их пекут часто, но они не приедаются. Тетя Лиля называет их «пяриками». И Асе это название очень нравится - красивое такое, ласковое.

Творог, катык и топленое молоко

Молоко Абика покупает в магазине напротив дома. Там ее все знают, все любят-уважают. Да и как не знать, не любить, если с каждым продавцом (то есть продавщицей) Абика непременно поговорит, все расспросит, посоветует, а на праздник угостит волшебной катламой? Принеся молоко домой, Абика его кипятит. Так надо, а не то скиснет, да и просто нельзя пить некипяченое, а то мало ли... Если вскипятить один раз, а потом еще раз, получится топленое молоко. С ним можно пить чай, хотя Асе кажется, что чай и сам по себе напиток хороший, особенно если с «Мечтой» или «Чебурашкой». А вот Абика любит с молоком и Асе предлагает - она и соглашается иногда, не обижать же Абику!

Еще Абика делает творог. Как именно, Ася точно не знает, но вот отведать его совсем не против. А вот катык, хоть и славится он среди Абикиных подруг, Ася не пьет. Кислый он какой-то, и вообще - не на Асин вкус. Тут уж ничего не поделаешь...