Июль – ягодная пора. А нынешнее лето оказалось щедрым на урожай. Только успевай собирать и заготавливать. Для некоторых сельчан ягоды – еще и настоящий бизнес. Встать, лишь едва рассветает и не знать устали при сборе ягод. Знают – покупатель всегда найдется. А в садах сейчас самое время сбора любимых малины и смородины, и вишневый сезон подошел.

Фрукты и ягоды в традиционной кухне большинства татар присутствовали всегда. В лесах сельские жители собирали дикорастущие ягоды, орехи, щавель, мяту, приносили оттуда и яблоки. Они хранились гораздо дольше тех, что росли в садах. Из ягод готовили варенье, чтобы гостям поставить на стол три-четыре разных вида. И сейчас заготовка ягод не теряет своей актуальности. Жительница села Тататарский Лундан Зубово-Полянского района Румия Абдулловна Деликамова рассказывает:

- В нашей округе есть мужчина, который собирает на продажу чернику, бруснику. Это неплохой бизнес для тех, у кого нет в хозяйстве скотины. Много собирали в этом году земляники, мы ведь ее называем «каен эл?ге», но особенно урожайный год в наших краях был на клубнику – «?ир эл?ге». Люди не уставали ее собирать.

Румия Деликамова рассказывает, что в ее памяти остались воспоминания о пироге с калиной, который готовила ее бабушка.

- Калину для начинки, насколько я поняла, необходимо было уваривать особым образом, с добавлением чуть-чуть муки, - говорит Румия. – И моя свекровь рассказывала, что раньше пекли такие пироги. Почему-то запомнилось, что раньше готовили эти мучные изделия не с малиной или с какой-то другой ягодой, а именно с калиной. Предполагаю, что она была очень распространенной у татар, более доступна в плане выращивания. А клубника, по тем временам, наверное, была очень дорогая ягода. А сейчас она есть почти у каждого в саду. И у нас, у татар, очень ценилось вишневое варенье.

В селе Ишейки Темниковского района есть своя «ягодная» агрофирма. Непривычное направление в сельском хозяйстве, но как оказывается, по словам директора Андрея Николаевича Чубрикова, очень востребованная продукция.

- Непривычна для нашего населения ягода жимолость. В прошлом году собрали первый урожай – 40 килограммов. Конечно, это небольшая цифра, поэтому «на пробу» продали сотрудникам. Но интерес к этой ягоде пробудили. В этом году жимолость дала 440 килограммов урожая. Продавали ее на месте, приезжали покупатели из Москвы, с Темникова. Москвичи взяли около ста килограммов на пробу. Говорят, что понравилась. Жимолость – ягода северная, сибирская. В тех краях ее собирают в конце июня – начале июля. У нас же климат теплее, поэтому урожай можно снимать в конце мая – начале июня.

Черной смородины в Ишейках посадили на площади в 20 гектаров. Однако первый урожай будет только на следующий год. Но уже сейчас есть заинтересованные покупатели в нашей республике.

Продолжается также сезон сбора малины – красной и желтой, который продлится до самых заморозков. Один сорт «отходит», другой уже поспевает. Как говорит Андрей Чубриков, наша малина такова, что мы не пичкаем ее химикатами, поэтому экологически чистая. На ее сборе трудятся около 30 человек – из Ишеек, Тархан, Кушки, Аксела.

В садах у жителей села Татарский Умыс Кочкуровского района растут привычные для всех дачников-огородников вишня, малина, черноплодная рябина, черная смородина. Например, у Альфии Фяритовны Надровой, руководителя культурно-досугового центра села Татарский Умыс, в саду посажены более южные «обитатели» – и груша, и виноград.

- Виноград, конечно, еще зеленый, незрелый. Некоторые из «культурных» растений, скорее всего, у нас стали выращивать после войны, - считает она. – А уж крыжовник и смородина были всегда у сельчан. И яблоневые сады всегда радовали глаза. Мои односельчане ягоды выращивают для себя, продажей никто не занимается. Поэтому наша забота – заготовить компоты, варенье и часть ягод заморозить.

С первыми морозами в селах Лямбирского района собирали красную рябину, которая была в большом «почете». Ее подвешивали за веточки в сараях или клали прямо в сено. Долгой зимой это было чуть ли главное средство от разных болячек. Да еще и кладезь натуральных витаминов.

Татарская деревня и поныне крепко держится за традиционную национальную кухню. Во всяком случае, гостей стараются ублажить пищей предков: пярямяч, салма, к?м?ч, эчпочмак. Ну а к чаю обязательно ставится чашка с ароматным вареньем из ягод со своего сада.

Альбина Давыдова