Мәкаләнен авторы Надия Низаметдин кызы Азисова, Ислам мәдәни vзәге директоры урынбасары, “Союз Эрьзя Фильм” проектынын милли мәсьәләләр буенча консультанты сойләде.

Мордовия халыкларынын нинди тәмле милли аш-суы! Кvп кенә Европа илләре буйлап сәяхәт итеп, аларнын милли ризыкларын татып карап, мин һәрвакыт vземнен шундый туган, кvнелгә хуш килгән, бернәрсә белән дә чагыштырмаслык татар аш-суымны аерым бер дулкынлану һәм соклану белән искә алдым, ди автор.   Республиканын кончыгыш һәм конбатыш районнарында урнашкан Мордовия татарларынын аш-суы бер-берсеннән бераз аерыла. Кайбер ризыклар традицион рәвештә әзерләнә. Мәсәлән, Темников, Атюрьево, Краснослободск районнары (конбатыш зона) татарлары пешергән ризык турында Ромоданово, Ләмберә районнары (кончыгыш зона) татарлары белмәскә дә момкин. Барысы турында тvбәндә әйтермен.

Элек, теләсә кайсы татар мәжлесе, никах (дини никахлашу), туй бәйрәме, бәбәй туе (бала тууы) булсынмы - барысы да бәйрәм остәленә традицион сыйлар куеп vткәрелгән. Бу сыек кайнар ризыклар - салма, шурпа, икенче аш буларак - кыздырылган сарык, ат яки сыер ите, каз, vрдәк белән бирелә. Гарнирга еш кына соттә әзерләнгән, эретелгән май һәм кыздырылган йозем белән мул итеп сугарылган ботка. Остәлдә татар камыр ашларыннан пәрәмәч, бәлеш, катлама, эчпочмак аерым урын алып тора.

Конбатыш зона татарларында бvгенге конгә кадәр бәйрәмгә vз белеше (зур пирог) белән килv традициясе сакланып калган. Бәлеш татлы кvрәгә, каражимеш, алма һ.б. эчлек белән булган кебек ук ит һәм субпродуктлар (кыздырылган бавыр, йорәк) булырга момкин.

“Татар кызы Мордовия - 2023” конкурсантлары, Мордовия татарлары тарафыннан сирәк әзерләнә торган милли татар ашы булган чәк-чәк белән гобәдиягә караганда, катламага остенлек бирәләр. Ә Мордовиянен татар осталары нинди катлама пешерә, бармакларынны ялап куясын! Хужабикәләрнен катлама рецебынын нечкәлекләрен, серләрен теләсә кем белән уртаклашмый, чонки алар әнидән кызга, әбидән оныкка кvчә! Шикәр комы белән сибелгән матур, чиста, нечкә розалар яки спираль формасындагылары - чын ләззәт алырлык ризык! Һәр авылда кемнен катламасы яхшырак эшли алуын беләләр: тантанага аларга пешерергә кушалар.

Быел да “Татар кызы Мордовия – 2023” республика гvзәл затлар конкурсынын кулинар этабында катнашучылар, тәжрибәле оста житәкчелегендә, әбиләре һәм әниләре рецептларын кулланып, катлама әзерләделәр. Бу эшне барысы да бик яхшы башкарды!

Ә камырдан (чvпрәле яки чечели) белән ит фаршыннан (бозау ите, сарык ите яки ат ите, вак итеп туралган суган) торган татар пәрәмәчләре кояшны хәтерләтә. Пәрәмәчтән нурлар торле якка чыга тосле, чонки хужабикәләрнен оста куллары белән камырнын чит-читләре уртага тvгәрәккә жыела; акмай, каймак яки шулпа остәргә урын калдырыла.

Ә менә якмыш (ялтмыш, япмыш), питрас яки питрач (каймаклы камыр ризыклары), ырыштыва чигелдәге (рождественское сдобное печенье) кебек татар камыр ашларынын исемнәре кvп кенә хәзерге татарлар очен билгесез булып кала. Безнен кvп кенә

балаларыбыз ывыз (сыер бозаулагач, беренче сауган сотнен пешерелгəне), пешкəн каймак (печеная сметана), катык (простокваша) һəм башкаларынын тəмен дə белмилəр. Мордвалар очен традицион дип саналган бодай беленнəрен (пачат) еш кына татарлар əзерлəнгəн тv белене була. Аларны əзерлəv рецепты да катлаулы.
Халыкларнын традицион аш-суы һəрвакыт файдалы булган, ə хəзерге заман ашлары турында алай дип əйтеп булмый. Кызганычка каршы, пешерv момкинлеге безнен хатын-кызларны бераз ялкаулыкка илтə, чонки без əкренлəп традицион ризык рецептларын югалтабыз. Əлбəттə, бер генə гамбургер яки башка фастфуд та халкыбызнын милли аш-суы белəн чагыштырырлык тvгел: анда хужабикəлəрнен йорəк жылысы һəм жаны салынган!

Надия АЗИСОВА