



Мөкаләнен авторы Надия Низаметдин кызы Азисова, Ислам мәдәни үзәге директоры урынбасары, “Союз Эрзязя Фильм” проектынын милли мәсьәләләр буенча консультанты сойләде.

Мордовия халыкларынын нинди төмле милли аш-суы! Күп кенә Европа илләре буйлап сәяхәт итеп, аларнын милли ризыкларын татып карап, мин һәрвакыт үземнен шундый туган, күнелгә 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 берәз 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 түбәндә әйтермен.

Әлек, теләсә кайсы татар мәжлесе, никах (дини никахлашу), туй бәйрәме, бәбәй туе (бала тууы) булсынмы - барысы да бәйрәм остәленә традицион сыйлар куеп үткәрелгән. Бу сыек кайнар ризыклар - салма, шурпа, икенче аш буларак - кыздырылган сарык, ат яки сыер ите, каз, үрдәк белән бирелә. Гарнирга еш кына соттә әзерләнгән, эретелгән май һәм кыздырылган йозем белән мул итеп сугарылган ботка. Остәлдә татар камыр ашларынан пәрәмәч, бөлеш, катлама, эчпочмак аерым урын алып тора. Конбатыш зона татарларында бүгенге көнгә кадәр бәйрәмгә үз белеше (зур пирог) белән килү традициясе сакланып калган. Бөлеш татлы күрәгә, 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 биреләр. Ә Мордовиянен татар осталары нинди катлама пешерә, бармакларынны ялап куясын! Хужабикәләреннән катлама реңгебынын нечкәлекләрен, серләрен теләсә кем белән уртаклашмый, чонки алар әнидән кызга, әбидән оныкка күчә! 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 күзәл затлар конкурсынын кулинар этабында катнашучылар, тәҗрибәле оста житәкчелегендә, әбиләре һәм әниләре рецептларын кулланып, катлама әзерләделәр. Бу эшне барысы да бик яхшы башкарды! Ә камырдан (чүпрәле 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 хужабикәләреннән оста куллары белән камырнын чит-читләре уртага түгәрәккә жыела; акмай, каймак яки шулпа остөргә урын калдырыла. Ә менә якмыш (ялтмыш, япмыш), питрас яки питрач (каймаклы камыр ризыклары), ырыштыва чигелдәге (рождественское сдобное печенье) кебек татар камыр ашларынын исемнәре күп кенә хәзерге татарлар очен билгесез булып кала. Безнен күп кенә

балаларыбыз ывыз (сыер бозаулагач, беренче сауган сотнен пешерелгәне), пешкән каймак (печеная сметана), катык (простокваша) һәм башкаларынын төмен дә белмиләр. Мордвалар очен традицион дип саналган бодай беләннәрен (пачат) еш кына татарлар әзерләнган тү белене була. Аларны әзерләү рецепты да катлаулы.

Халыкларнын традицион аш-суы һәрвакыт файдалы булган, ә хәзерге заман ашлары турында алай дип әйтеп булмый. Кызганычка каршы, пешерү мөмкинлегенә безнең хатын-кызларны берәз ялкаулыкка илтә, чонки без әкрәнләп традицион ризык рецептларын югалтабыз. Әлбәттә, бер генә гамбургер яки башка фастфуд та халкыбызнын милли аш-суы белән чагыштырырлык түгел: анда хуҗабикәләреннән йорәк жылысы һәм жаны салынган!

Надия АЗИСОВА