



В селе Митрялы Темниковского района с давних пор в хозяйствах держат гусей и другую птицу. И не случайно, что в этом татарском селе до сих пор сохранился народный праздник «Казлар бэйрэме», когда с началом первых заморозков, все дружно, помогая друг другу, ощипывали гусей, обрабатывали пух, который шел на подушки и перины. В этом году, когда личные контакты ограничены и нельзя проводить массовые мероприятия, праздник ощипывания гуся проходит в узком кругу, совсем «по-домашнему». И сейчас митряловцы только начинают обрабатывать и заготавливать впрок мясо гуся. Как и у всех в этом селе, на подворье у Сафии Каюмовны Ялышевой много разной птичьей живности – держат кур, гусей, индюков и даже незнакомых пока для всех мулардов. Сафия Ялышева делится своими воспоминаниями, оставшимися от обряда «Казлар бэйрэме» в ее далеком детстве:

- Мои родители держали в своем подворье всегда много живности, и, конечно, гусей. Было и 17, и 20, и 25 голов. И вот поздней осенью наступала пора резать гусей. Помню, как в нашем доме собирались соседи, усаживались на скамейки и начинался процесс. Я тоже всегда участвовала в ощипывании гусей, мне очень нравилось помогать взрослым в этом занятии. Гусиное перо чистили в очень большой мешок, который клали перед ними. Женщины вели разговоры, пели татарские песни. Всё было по-доброму, душевно. Этот праздник символизирует сплоченность и взаимовыручку нашего народа. Все так ловко управлялись с этим непростым делом: 25 гусей разом ощипывали за три часа. И шли помогать другим соседям. Вот так совместными усилиями помогали друг другу справиться с этой работой. Потом на костре, который разжигали позади дома, опаливали тушки, очищали от внутренностей. Чтобы сохранить мясо, мама складывала разделанное мясо гуся в банки и пересыпала солью – ведь в те годы холодильники имелись не у всех, а морозильные отделения в них были маленькими.

Стоит сказать, что Сафия Каюмовна вместе с мужем Алимжаном Ганиевичем, тоже уроженцем Митрял, несколько лет назад вернулись в родные места из Москвы, где они прожили без малого сорок лет, уехав в столицу вскоре после свадьбы. Как говорит Сафия Ялышева, в Митрялы они приезжали не один раз в год, но сейчас малая родина тянет по-особенному.

- Мы вернулись в родительский дом мужа, обустроили его, обзавелись хозяйством, сажаем огород, - говорит Сафия Ялышева. – Еще будучи в Москве, я изучала два с половиной года арабский язык на занятиях в медресе. И сейчас читаю Коран, читаю намаз.

Гусь у татар издавна считался символом достатка, а наши предки готовили из этой

птицы множество разных кушаний. И Сафия Каюмовна Ялышева рассказывает, что татарские блюда из гуся занимали свое почетное место на столе и в их семье.

- Мама готовила «врә». Это татарское блюдо из пшена, картошки, лука и мелко нарезанного мяса. Все это складывается в чугунок и томится в печи около часа. Аромат и вкус – не передать! Также в печке готовили «таба бәлеше»: первым слоем на тесто кладется лук, затем картошка тонкими ломтиками, верхний слой – гусиная грудка, также нарезанная мелкими ломтиками. Накрывается тестом с отверстием посередине, ставится в печь. Мама через 20 минут доставала «таба бәлеше» и в отверстие наливала полчашки бульона – для сочности – и снова в печь до готовности. Печек в наших домах уже давно нет, готовим на газу и в духовке, но традиции предков в Митрялах мы храним. Еще об одной митряловской традиции, дошедшей от предков, – квашении капусты рассказала сельский библиотекарь Венера Ряшитовна Ялышева. Казалось бы, что может быть проще квашеной капусты? Вот почему у некоторых хозяек она получается мягкая и невкусная, а у других хрустящая и ароматная? И сейчас, с наступлением первых заморозков, люди заняты не только заготовлением впрок мяса, но заготовкой ценного продукта – квашеной капусты.

- Я застала те времена, когда мои родители квасили капусту в бочках, а потом и во флягах, при этом добавляя целые кочаны и яблоки, - рассказывает Венера Ялышева. – Самая удобная посуда для рубки капусты – деревянное корыто. В моей семье оно было большое: в длину около полутора метров. Одна даже и поднять его не могла. Но зато после рубки капусты получалось заполнить сразу 7-8 трехлитровых банок. Муж сделал по моей просьбе корыто поменьше – «всего» на 2-3 банки квашеной капусты. А когда-то наши предки делали корыто для рубки из цельного ствола дерева.

По словам Венеры Ряшитовны, процесс квашения капусты обычно начинается с утра.

- На этот раз мне помогала рубить капусту сестра, а на другой день я ей помогла в этом деле, - рассказывает Ялышева. – За три часа работы мы «умяли» почти 50 килограммов капусты. На 5 килограммов овоща я беру две штуки моркови, 125 граммов соли. Капусту мелко рубим, перемешиваем с морковью и солью и тщательно уминаем, перетираем и плотно набиваем в банки до выделения сока. Заполненные банки следует поставить в высокую миску, потому что через некоторое время начнется процесс брожения, и тогда сок будет вытекать из банки. Крышкой закрывать не нужно, можно прикрыть. Пусть капуста вот так квасится в течение трех дней при комнатной температуре. Через каждые 8-10 часов надо проделывать отверстия в капусте, чтобы выпускать газ, который образуется во время брожения. Спустя трое суток этот процесс прекратится. Можете кушать сразу или убрать в подвал на хранение.

Венера Ряшитовна Ялышева делится рецептом своего вкусного блюда из квашеной капусты. Вниз на сковороду положить мясо утки, сверху квашеную капусту и поставить в духовку.

- Капуста получается коричневая, пропитывается ароматом мяса, а вкус – как из печки, - говорит Венера Ялышева. – Этим рецептом поделилась мордовочка-односельчанка. Мы пробуем печь и мордовские блины, а мордва, живущая в Митрялах, учится готовить наши татарские блюда. Вот так, сохраняя традиции, учимся друг у друга.

**Альбина Давыдова**