

Бахет

СЧАСТЬЕ ПО-ТАТАРСКИ



6+

ДИНАРА ЗИННАТОВА

Динара Зиннатова

Бэхет. Счастье по-татарски

«ЛитРес: Самиздат»

2020

Зиннатова Д.

Бэхет. Счастье по-татарски / Д. Зиннатова — «ЛитРес:
Самиздат», 2020

ISBN 978-5-532-97611-5

«Бэхет» переводится с татарского языка как «счастье». Если вы приедете в Татарстан, сразу ощутите атмосферу праздника, радости и гостеприимства. Татары умеют ценить жизнь и радоваться мелочам, дорожат семейными узами и берегут традиции. Счастье по-татарски сплетается из аромата чая с луговыми травами, нежного вкуса эчпочмаков, ласковых слов мудрых татарских бабушек и других ценных моментов, которые заботливо описаны в этой книге.

ISBN 978-5-532-97611-5

© Зиннатова Д., 2020
© ЛитРес: Самиздат, 2020

Динара Зиннатова

Бэхет. Счастье по-татарски

Предисловие

У каждого народа свой рецепт счастья: у датчан – хюгге, у шведов – лагом, у финнов – калсарибянни. В этой книге я хочу рассказать о секретах счастливой жизни, которые хранят в татарских семьях.

Приезжая в Казань и Татарстан, туристов восхищает улыбчивость и гостеприимство местных людей. Гости чувствуют атмосферу большого праздника, семейного уюта и тепла. В этой книге я собрала маленькие частички большого татарского счастья. Прочтите до конца и впустите его в свою жизнь! Уют, сотканный из аромата горячих эчпочмаков и чак-чака. Гармонию, собранную из советов мудрых татарских бабушек. Умение радоваться жизни, основанное на многовековых традициях.

Счастье в татарской семье – это тихие ежедневные радости и яркие гостеприимные праздники. Это выстроенные с удивительной мудростью отношения с родными, соседями, природой и окружающим миром.

Мне хочется вложить в эту книгу всё самое ценное, что дала мне моя большая татарская семья. Читая её, вы сможете создать у себя дома то самое настроение, за которое любят татар во всём мире. В основу текстов легли личные истории и воспоминания, народный фольклор, уклад жизни прошлых поколений и всё то, что делает татар счастливыми сегодня.

Я веду в социальных сетях небольшой национальный проект «Че гуглит татар кызы» – сообщество, где публикуются шуточные поисковые запросы от имени татарской девушки. Как правило, больше лайков набирают посты о конкретных атрибутах татарской жизни. Это те вещи, которые вызывают у нас тёплые воспоминания и чувство причастности к большой семье. То, что хочется хранить и передавать своим детям. Эта книга именно об этом – о том, из чего и состоит бэхет – татарское счастье.



Философия татарского счастья

Я верю, что счастье внутри. Дорогие сердцу воспоминания, взаимоотношения с близкими людьми и ценности, заложенные с детства. Позитивные намерения и планы, мысли о которых делают нас счастливыми. Это запахи, вкусы, цветовые сочетания, мелодии и слова, которые навсегда стали для нас дорогими. Все приятные ассоциации, доставшиеся нам исторически и генетически.

Каждое лето моего детства проходило в деревне – живописном местечке под названием Акбаш на юго-востоке Татарстана. Это небольшое село, окруженное холмами. Оттуда родом мои мама и папа, и мы часто ездили в Акбаш навещать их родителей.

Бабушка и «дедушка» по-татарски – «эби» и «бабай». Мы с сестрой ласково называли их «эбекэй» и «бабакай», так я буду называть их и в этой книге. Моё видение и понимание татарского счастья во многом основано на наблюдениях за их жизнью и отношениями. Я уверена: если вы приедете в Татарстан и спросите у первого прохожего, что для него татарское счастье, он также в первую очередь вспомнит своих эби с бабаем.

Многие татарские семьи издавна жили в деревнях и переехали в город относительно недавно. Поэтому многих татар объединяют схожие детские воспоминания: летние каникулы на природе, сенокос, баня, деревенский Сабантуй, бэлеш из печи. Почти у каждого были вечерние просмотры юмористической ТВ-программы «Мунча ташы», вкуснейший «токмачлы аш» (татарский суп с лапшой) на ужин, сказка о Камыр-батыре в исполнении любимой эбекэй. Деревенский быт – важная часть нашей истории и одна из основ татарского менталитета. Все мы будто росли на одной лужайке, вместе пасли коров и утят, слушали схожие наставления старших. И именно это окружение, эта атмосфера во многом определяет моральные принципы, взгляды и ценности, которые мы, татары, берём с собой во взрослую жизнь. Устремляясь в будущее, люди не должны забывать о своём прошлом. Трудно достичь гармонии и счастья, не задумываясь о том, что делало счастливыми наших предков. А самопознание – всегда полезный, интересный и полный открытий процесс.

Какие бы тренды и технологии не развивались в мире, думаю, каждый татарин будет хранить частичку этих воспоминаний где-то внутри себя. А новые поколения, выросшие в городе, наверняка будут ощущать близость и духовное родство с историями о деревне. Я верю, что эта книжка однажды поможет им в этом.

Иногда культ любви к деревне подвергается критике со стороны коренных казанцев. Они призывают возрождать городскую татарскую культуру и искать другие точки соприкосновения. История Казани действительно заслуживает большого внимания и интереса. О ней написано много книг и научных трудов, интернет полон самой разной информации и фактов о столице Татарстана. Поэтому в своей книге я хочу рассказать о другой стороне татарской души. О той, которая близка к природе и свободна от городского шума.

В 2020 году Татарстан занял второе место в инвестиционном рейтинге российских регионов. У нас активно развивается сфера IT, города внедряют «умные» инфраструктуры и с каждым днём всё больше напоминают кадры из фантастических фильмов о будущем. Но даже в этой высокотехнологичной жизни, полной гаджетов и цифровых разработок важно найти место для уютных мелочей, дающих нам то самое ощущение семьи и дома. И это не крафтовые подносы, не аромасвечи и не вязаные пледы из интерьерных магазинов. Это предметы, культура и традиции, которые образуют историю целого народа.



Атмосфера бэхет

Бэхет – это атмосфера радости, связанная с осознанием истинных ценностей жизни. Всеобъемлющее чувство любви, добра и открытости миру. Ощущение большой семьи, где значим каждый, все ценят друг друга, и тебя всегда готовы выслушать. Умение находить повод для радости в незначительных деталях.

Описывая философию хюгге, датские авторы часто ассоциируют её с неспешностью, неким умением полениться, понежиться в уютном окружении. В татарской философии счастья, напротив, мы радуемся и находим счастье в самореализации через труд. Мы счастливы тем, что несём пользу своему окружению и миру. Нам в удовольствие заботиться о ком-то и делать добро другим людям.

Татарское счастье немного суетливое, но эта суета приносит нам радость. Всё время делая что-то – для себя и своей семьи, для людей и природы вокруг – мы осознаём свои силы и способности, видим, что способны на многое. Трудолюбивый человек не боится трудностей, и отсутствие этого страха помогает ему чувствовать себя уверенным и ещё более счастливым.

Атмосфера бэхет – это атмосфера позитивного общения и доброжелательности ко всем людям. Это весёлые шутки, лёгкие подтрунивания и характерный для татар юмор, полный доброй иронии. Мы терпеливы, умеем слушать, искренне интересоваться, сопереживать и помогать, когда это необходимо. Мы счастливы, когда чувствуем, что открыты этому миру.

Бэхет – это про самореализацию и радость взаимодействия. Когда мы чувствуем, что полезны и значимы, когда осознаем ценность и важность других людей. Когда делаем добрые и нужные дела для себя, своих близких, для целой деревни, города или мира.

Татарское счастье не про деньги, не про достаток и материальные богатства. Бэхет —это про гармонию, честность и доброту внутри, которыми хочется делиться с миром.

В книгах про европейские методики счастья пишут о разных текстурах и конкретных предметах, которые помогают их авторам стать счастливее. Бэхет можно постичь гораздо проще – просто сидя на траве, когда пасёшь стадо коров и размышляешь о своём предназначении в этом мире.

Бэхет в татарской семье

Пока мы росли, бабушки часто приговаривали: «Бэхетен-тэуфигын булсын» – «Растите счастливыми и благочестивыми». Поэтому, услышав слово «бэхет», я автоматически воспроизвожу в голове его слово-пару – «тэуфик». Дословно оно переводится как «воспитанность, благочестие, благонравие, пристойность».

«Бэхетен-тэуфигын булсын» – устойчивое выражение в татарском языке. Оно означает, что невозможно достичь счастья в жизни без благих намерений. И этой фразой бабушки не просто желали нам светлого будущего, а хотели донести ценность благочестия как черты характера. С малых лет мы должны были понять важную истину: невозможно обрести бэхет, если не будешь открытым и приветливым к миру.

Как создавались татарские семьи? В юные годы моих бабушек деревенская молодежь собиралась вечерами на «аулак ой», что переводится как «свободный дом».

«Аулак ой» – дом, за которым какое-то время должна была присматривать молодая девушка. Например, когда родители уезжали на несколько дней по делам. Девушка должна была следить за порядком и выполнять домашние обязанности, при этом ей разрешалось звать на подмогу друзей – молодых девушек и парней со всей деревни. Каждый выполнял какую-то работу: девушки пряли пряжу, вязали носки, парни плели лапти или изготавливали что-то из дерева. В перерывах между работой они могли повеселиться. Молодые люди танцевали, играли в игры, пели «такмаklar» – татарские частушки. Многие игры строились так, что в процессе нужно было выбрать пару – пригласить кого-то на танец или вместе выполнить какое-то задание. Так зарождалась симпатия между молодыми людьми.

Сейчас традиции и атмосфера «аулак ой» частично сохраняются на некоторых мероприятиях для молодёжи. Татарские организации в Казани, других городах и даже странах часто инициатируют встречи, на которых одинокие люди могут завести знакомства. Накрывают небольшой стол для чаепития, гости общаются на культурные темы, поют песни, обсуждают татарские произведения или общаются с приглашённым гостем.

Я считаю, что важный элемент счастья в татарских семьях – особый татарский юмор, умение безобидно пошутить друг над другом, а иногда и над самим собой. Если вы посмотрите спектакли «Зятья Горгори», «Старик из деревни Альдермеш» или «Женщины 41-го», вы поймёте, о чем я говорю. Татарский семейный юмор – нечто уникальное, это особое настроение, которое живёт практически в каждом нашем доме. То, что присутствует еще на «аулак ой» и сохраняется в отношениях между мужем и женой до глубокой старости.

Мои бабушки и дедушки весело подшучивали друг над другом, работая в саду. Смеялись, вспоминая истории из молодости. Фаузия эбекэй, сядя за свежую газету, всегда надевала очки. Они были крупные, советские, с большими линзами-лупами. Талгат бабакай какое-то время наблюдал за ней, а потом вдруг говорил: «Сняла бы ты эти очки, Фаузия! Портят всю твою красоту!». Говорил без злобы, с улыбкой, любя. Когда эбекэй дочитывала статью и снимала очки, бабай довольно улыбался: «Вот такой ты мне нравишься больше».

У Фаузии эбекэй на лице был небольшой изъян – в детстве она упала в погреб и разбила нос. Он начинался у неё чуть ниже и выглядел курносым. Дедушка часто приговаривал: «Конечно, я тебя люблю! Если б не любил, разве взял бы в жёны с таким носом?».

Пары тех поколений всю жизнь проживали вместе, женитьба означала полное принятие человека однажды и на всю жизнь – со всеми особенностями, странностями, привычками и тараканами в голове. Никому и в голову не приходило «качать права» и доказывать, что один сделал/заслужил больше, чем другой. Всё было самим-собой разумеющимся, и никто не выступал против общепринятого уклада.

Женщины в татарских семьях, по крайней мере в XX веке, не подвергались никакой дискриминации. Вспоминая моих эбекэй, я не могу даже мысленно примерить на них образы каких-то рабынь с ущемлёнными правами. Женщины тех лет в большинстве своём были сильные, бойкие, уверенные в себе. Совместный труд делал мужчин и женщин равными. Если муж

косит траву, значит, в это время жена печёт хлеб. Пока жена поливает огород, муж кормит скотину. Мне кажется, в семейных отношениях тех времён было намного больше равноправия, чем когда-либо.

Эби с бабаем почти всегда вместе работали в саду. Им было некогда создавать конфликты и выяснять отношения. Отдыхали тоже вместе: тихо беседовали за чаем, вместе смотрели телевизор. Часто бабушка читала вслух газеты и они обсуждали новости. Тихие радости деревенской жизни.

Фаузия эбекэй всегда по-особенному радовалась богатому сбору земляники. Акбаш со всех сторон окружен холмами и горами. У них есть свои названия: «Тирэн чокры» («Глубокая яма»), «Камышлы кул» («Рука с камышами»), «Кара тал чокры» («Яма чёрной ивы»), «Чэукэ коесы» («Галчий колодец») и другие забавные наименования. Пересыпая полное ведро спелых ягод в большой эмалированный таз для заготовки варенья, эбекэй приговаривала: «Вот они, сокровища природы».

Думаю, такого умения радоваться простому не хватает нам с вами – жителям больших городов и мегаполисов. Мы всё время куда-то спешим, гонимся за деньгами, расстраиваемся, если не получилось съездить в отпуск на море. А счастье всегда где-то рядом, стоит только заметить и почувствовать.

Мои старики были счастливы, когда летним вечером доделывали все дела и усаживались на лавочке у ворот. К ним присоединялись соседи, все вместе щёлкали семечки, говорили о жизни.

Счастьем для эби и бабая было звать нас, любимых внуков, на чай с горячими кыстыбый. Счастьем был аромат свежее выпеченного домашнего хлеба, который эбекэй тут же разрезала на две половинки, и к потолку поднимался горячий столб ароматного пара. Они были счастливы, когда благодарили Аллаха за жизнь в сытости и достатке, собравшись с родными за большим праздничным столом.

Подытоживая эти мысли и воспоминания, мне хочется выделить несколько основ – секретов гармонии в отношениях между мужем и женой в традиционных татарских семьях.

- Совместный труд делает членов семьи равными и исключает поводы для множества споров.
- Понятное разделение ролей не обсуждается и беспрекословно принимается каждым в качестве основы.
- Некогда лениться – некогда активировать тараканов в голове: силы и время остаются только на любовь и заботу.
- В послевоенное время женщины понимали ценность замужней жизни, уважали и берегли мужей. Мужчины, в свою очередь, ценили женскую заботу и были преданы своим семьям. Все понимали важную истину: каждому в жизни нужна поддержка, и отношениями нужно дорожить.
- Умение пошутить и подобрать ласковое слово в нужный момент может свести на нет многие семейные разногласия.



Отношения с родными

В татарских семьях принято ценить и беречь родственные узы. Мы любим семейные праздники и охотно собираемся по любому радостному поводу. В такие моменты никто не одинок: каждый чувствует себя частью чего-то большого и важного. Мы живём в разных городах и занимаемся совершенно разными вещами, но, встретившись в деревне, можем вести беседы и общаться так, будто видим друг друга каждый день.

Наверное, самый верный способ хранить семейные традиции – чаще собираться с родными и их детьми, вспоминать добрые истории и людей из прошлого, рассуждать о жизни разных поколений. Обязательные атрибуты таких встреч в нашей семье – богато обставленный национальными блюдами стол и звучащая фоном татарская музыка.

Отправляясь к родственникам в гости, татары всегда берут с собой гостинец – кучтэнэч. Обычно это чай и какие-нибудь сладости. Если в семье есть маленькие дети, мы запасаем для них отдельное угощение или небольшой подарок.

Как и во многих других народах, у татар принято уважать старших и прислушиваться к их мнению. Мы стараемся не спорить с пожилыми людьми, даже если это наши самые близкие родственники. У нас не приветствуется участие детей и подростков в разговорах взрослых.

Многие татарские семьи объединяет удивительное умение сплотиться и быстро прийти на помощь, если у кого-то возникли трудности. Мы не бросаем своих в беде. Даже если по каким-то причинам не общались с этим человеком годами.

Спасибо веку высоких технологий за возможность общаться в чатах. С родственниками по маминой линии мы поддерживаем связь в мессенджерах. Там всё, как в обычной жизни, но виртуально: двоюродные сёстры, братья, дети и родители делятся последними новостями, встречают новых членов семьи, отмечают свадьбы и дни рождения, решают загадки, шутят шутки, вспоминают детство и говорят о планах на будущее.

Вроде бы у каждого сейчас в смартфоне по миллиону чатов, но ценность беседы с родственниками уникальна. Потому что именно в ней ты чувствуешь причастность к большой семье, в которой тебя всегда примут и выслушают. Моя школьная учительница татарского языка говорила: «Друзья могут выслушать и посмеяться, а родные всегда отнесутся с пониманием».

Тёплые родственные отношения татар проявляются и в ласковых обращениях друг к другу. Младших братьев, сестёр и племянников мы зовём «ускэнем», что дословно переводится как «выросший на моих глазах». В некоторых районах Татарстана жену старшего брата принято называть «матур апа» – «красивая тётя». Что бы не происходило в жизни, для нас важно чувствовать поддержку и присутствие большой семьи.



Воспитание детей

В нашей семье, как и во всей деревне Акбаш, детей растят в относительной строгости. Детям моего поколения не разрешалось быть дома чересчур громкими – если хотелось пошуметь, нас тут же отправляли гулять на улицу.

Во время большого семейного застолья у нас не принято сажать детей за один стол со взрослыми – для детворы обычно накрывают в другой комнате. В детские годы моих родителей

порядки были ещё строже – им разрешалось угоститься праздничными блюдами только после ухода гостей.

Раньше я думала, что у такого воспитания есть существенный минус – дети вырастают стеснительными и неуверенными, боятся быть заметными. Но сейчас я понимаю, что скромное воспитание во взрослой жизни часто играет на руку. Да, если ты «шумный», тебя заметят. Но если больше нечем хвастаться, эта излишняя заметность со временем может начать раздражать окружающих. Реальный потенциал, таланты и умения сложно скрыть даже за стеснительным нравом – люди так или иначе заметят твою работу и результаты. А навыки самопрезентации при желании можно прокачать в любом возрасте. Да, в школе и университете «громкие» ребята всегда популярны. Во взрослой жизни скромных людей уважают больше. Приходит понимание того, что главное всегда внутри. Сейчас я благодарна родителям и семье за такое воспитание. С малых лет нас учили хорошенько подумать, прежде чем сказать что-то вслух. Я считаю этот навык очень полезным.

Наверное, у каждого народа есть свои суеверия, которыми пугают детей в процессе воспитания. Часто они кажутся странными и глупыми, но, если покопаться, к каждому такому суевию можно найти объяснение. Поэтому я считаю такие наставления важной частью национального воспитания. У татар, например, есть такие:

«Не болтай ногами под столом – злые духи будут качать на них свою колыбель».

«Доедай всё, что в тарелке, иначе оставишь своё счастье».

«Не спи на закате – убавишь своё счастье или будешь больным».

«Не сиди на пороге – будешь бедным»

В детстве всё это казалось мне какими-то присказками, а сейчас я понимаю их неочевидные значения. Наверное, и вы замечали, что вечерний сон, к примеру, вызывает головную боль. Сидя на пороге, смотришь на людей снизу вверх – вероятно, это накладывает свой психологический отпечаток. Не доедая еду в тарелке, мы приучаем себя к расточительству.

Нас воспитывали в строгости, но и баловать не забывали. В выходные мама часто готовила для нас домашнюю выпечку, так же, как и мои любимые эбекэй. Стоило нам приехать, они тут же доставали свои большие сковороды, принимались замешивать тесто и наполняли дом волшебными ароматами. Рыженькие коймак (блинчики) готовили на сухой сковороде и только потом смазывали сливочным маслом. Получались маленькие кружочки бэхет, которые блестели на тарелке и звали к столу.



Отношение к жизни

Есть такая татарская пословица: «таш белэн атканга аш белэн ат» – «кинувшему в тебя камнем ответь угощением». Я считаю, что в этой фразе кроется одна из основ татарской философии жизни.

Умение ответить добром на любой поступок в твою сторону – качество, доступное немногим. Мы, татары, как-то подсознательно всегда стремимся к этой мудрости. Это стремление лежит и в основе знаменитого татарского гостеприимства.

Не помню, чтобы мои бабушки кого-то ругали, обижались или осуждали за спиной. Если кого-то начинали критиковать и осуждать, мудрая Хатира эбекэй отмалчивалась или вовсе уходила в другую комнату, чтобы не слушать сплетен. В той же ситуации добродушная Фаузия эбекэй находила аргументы в защиту осуждаемого, призывала войти в его положение и подумать о его истинных мотивах. Она не делила людей на плохих и хороших, верила, что положительные качества есть у каждого.

Самоирония, способность взглянуть на любую ситуацию с юмором – еще одна черта, свойственная татарам. «Не смейся над болезнью, смейся над старостью», – приговаривали мои эбекэй и бабакай, подшучивая над проявлениями возраста.

Хатира эбекэй обладала исключительным слухом и певческим талантом. Каждый праздник в её доме заканчивался душевными застольными песнями. Душещипательные мелодии звучали нечасто – бабуля отдавала предпочтение песням бодрым, энергичным, поднимающим настроение и дух. В разгаре праздника она могла удивить гостей специальным номером с частушками, неожиданно пуститься в пляс. Много шутила и умела поднять всем настроение.

Учитывая характер и отношение к жизни моих родных и друзей, могу сказать однозначно: татары – народ очень позитивный. Просто загрузите в интернете любую «Бию кое» (народная танцевальная музыка) и убедитесь в этом сами.



Любовь к труду

Татары всегда устраивали большой праздник по случаю завершения сезонных работ. Известный и горячо любимый всеми Сабантуй – один из таких. Когда большинство татар жили в деревнях, такие праздники были громкими и массовыми. Сегодня многие из них, кроме Сабантуя, приобретают более уютный, семейный формат.

После завершения посевных работ или уборки урожая в нашей семье принято устраивать небольшие посиделки для своих. Выпекается традиционный татарский бэлеш, накрывается стол с угощениями. За трапезой вспоминают добрые истории из прошлого, подводят итоги работ, говорят о планах на будущее.

Вот что говорит о любви к труду татарский фольклор:

«Красота нужна на свадьбе, а трудолюбие каждый день».

«Дерево украшают листья, а человека труд».

«Добротная работа сама себя хвалит».

«В руках мастера и топор – перочинный ножик».

«Несделанную работу запорошит снегом».

Моя мудрая Хатира эбекэй любила цитировать строчки из стихотворения Габдуллы Тукая:

«О, дети, трудитесь! Труд – самое священное.

Дерево труда всегда преподносит щедрые плоды».

Помню, как Наил бабакай с раннего утра и до позднего вечера работал в саду. Тщательно пропалывал и поливал грядки, всё время что-то чистил, отмывал, убирал мельчайшие соринки с лужайки во внутреннем дворе. Сад, огород и двор всегда выглядели идеально.

За домом с не меньшим старанием ухаживала Хатира эбекэй. Кто бы не заглянул к нам во двор и домой – соседи, родственники, случайные гости – все удивлялись безупречному порядку и чистоте. Думаю, в сельской местности до сих пор сложно найти такой ухоженный дом, какой был у моих эбекэй с бабаем.

Наил бабакай искусно плёл корзины. Жаль, я не успела обучиться у него этому ремеслу. Недавно привезла в свою городскую квартиру изготовленный им небольшой читэн – это такая круглая корзина без ручки. Мне кажется, она излучает куда больше тепла, чем подобные штуки из Икеи.





Татарское гостеприимство

Наверное, у каждого, кто вырос в традиционной татарской семье, где-то на уровне инстинктов развито желание напоить гостя чаем, предложив ему всё самое вкусное, что есть в доме. У татар принято радоваться гостям, проявляя к ним максимум внимания и заботы.

Когда в Татарстане строился завод «КамАЗ», посмотреть на это дело приезжали туристы и корреспонденты из разных стран. Один из строителей, татарин по национальности, пригласил журналиста из Франции Андре Ремакля к своим родителям в гости в деревню. «Татарское гостеприимство не знает границ!» – восторженно писал журналист, вернувшись к себе домой во Францию. Он был восхищён тем, что по обычаю гостя принимала вся деревня. Журналиста приглашали из семьи в семью, усаживая за стол с вкусностями в каждом доме. В своих репортажах Ремакль рассказывал о национальных угощениях, которыми его угощали в татарской деревне.



Гостеприимство по-татарски называют «сый-хормэт», что дословно переводится как «угощение-уважение». За трапезой у нас принято проявлять щедрость и внимание к гостям, произнося «Авыз итегез» – «Отведайте», «Житешегез» – «Успевайте». Прощаясь, мы желаем

собеседнику здоровья – говорим: «Сау булыгыз» – «Будьте здоровы», «Исэнлектэ» – «Оставайтесь в здравии», «Исэн бул» – «Будь здоров». Завидев гостя в дверях, мы говорим: «Хуш килдегез» – «Ваш визит принёс нам радость», «Турдэн узыгыз» – «Проходите, не стесняйтесь».

У татар принято заводить беседы сидя, в идеале – за чашечкой чая. Начинать разговор стоя – не самый красивый жест. «Кайнар табадан тошкэн» – «Только с горячей сковороды» – говорим мы о домашних угощениях, приглашая гостя за стол. В конце большого праздника мы собираем для каждого гостя небольшой кучтэнэч (гостинец) с собой – фрукты, баурсак, конфеты и другие сладости с праздничного стола.

Исторически сложилось так, что татары живут в краях с самыми разными природными условиями. Поэтому кухня казанских, астраханских, сибирских и других татар имеет свои особенности. Традиционные блюда астраханских татар готовятся из рыбы, овощей, в их рационе всегда есть арбузы. Сибирские татары издавна охотились за таёжными зверями. Поволжские татары занимаются пчеловодством и привыкли к обилию продуктов из коровьего молока. Есть даже такая татарская пословица: «У кого корова – у того и угощение».

Тем не менее, у татар всего мира есть общие национальные блюда и традиции приготовления еды. Татарский праздничный стол можно определить сразу. Подробнее об этом я расскажу позже.



Татары и природа

Помню, в детстве, если в дом залетали оса или пчела, Фаузия эбекэй никогда её не убивала. Вместо этого она брала в руки пустой спичечный коробок и ловким движением ловила насекомое, чтобы выпустить на волю через окно. Мы, дети, наблюдали за этим как за неким фокусом. А сейчас я и сама так умею.

Прозвучит странно, но жизнь в городе делает нас дикими. Дикими для природы. Увидев небольшого жука, мы вздрагиваем, вскрикиваем, прячемся, ужасаемся. Хотя, казалось бы, это всего лишь маленькое существо, которое спешит куда-то по своим насекомым делам. Оно родилось и росло с нами на одной земле, и в большинстве случаев не несёт угрозы. И согласитесь, странно проявлять агрессию к маленькому существу только из-за его внешнего вида.

Сейчас я бываю в деревне редко – расстояние неблизкое, порядка 400 километров. Надо ли говорить, что я боготворю там каждую букашку. Маленькие мохнатые гусенички кажутся мне милыми и родными. И пчёлы в большинстве случаев ничего не имеют против человека, если не размахивать руками и не пугать их.

У каждой деревенской семьи есть свои дворовые обитатели. Собаки, коты, гуси, утки и даже ежи, иногда заглядывающие на огонёк. У Фаузии эбекэй и Талгат бабая были целых две собаки и небольшое кошачье семейство, которое бродило по двору. Вечером, подоив корову, бабушка первым делом наливала полные миски парного молока этим ребятам.

Талгат бабай, кажется, вообще не видел разницы между животными и людьми. Если замечал, что собака проголодалась, или на крыльце уселись голодные коты, он выносил им из дома любую еду, которая в тот момент была на столе, даже если это свежее испечённые коймак или кыстыбый.

Татары всегда жили в единении с природой. Бабушка с дедушкой знали название каждой травинки, её скрытые свойства и возможное применение. С появлением первой зелени эбекэй вела нас на задний двор, говорила: «Сейчас найдём кое-что вкусное». Среди травы отыскивала какие-то удивительные растения, у которых чистила стебли и угощала нас ими. Они были хрустящие, свежие, сочные, как будто пробуешь самую весну на вкус.

Жизнь в деревне предполагает бескрайнюю любовь к природе. Эта любовь на уровне родства: каждый делает что-то друг для друга и получает что-то взамен.

Помню вечера в деревне в пору сенокоса. Большие снопы свежескошенного сена на заднем дворе и этот аромат в воздухе, смешанный со вкусным дымом затопленной бани. Уставшие, но радостные мужчины, довольные своей работой. Счастливые бабушки и дедушки – скотина будет сыта всю зиму, молока и молочных продуктов хватит на всех.



Отдельного внимания заслуживает то, как татарские женщины собирают ягоды. Сбор земляники в моём детстве всегда был большим серьёзным мероприятием, к которому готовились и относились очень ответственно. Будили нас чуть ли не с первыми лучами рассвета, никакие «ещё пять минут» не принимались. Стоило проявить малейшее нежелание немедленно встать, и тебя просто оставляли дома. Через пару часов предстояло проснуться в гордом одиночестве и весь день дуться на взрослых за то, что поехали без тебя. Потому что эти вылазки, несмотря на всю сложность и длительность процесса, всегда были долгожданным и радостным событием. Сейчас я понимаю, почему. Сбор ягод в поле – уникальный процесс взаимодействия с дикой природой, в котором ты можешь ощутить истинную связь с природой. И осознание этой связи дарит гармонию, делает тебя очень счастливым.

В детстве доставляет огромное удовольствие, когда делаешь что-то наравне со взрослыми. Было очень здорово ранним утром отправиться с мамой, бабушкой, тётушками на горы и холмы, которыми окружена деревня. Взрослые брали с собой большие ведра, а нам давали по маленькой баночке. Дети должны были помогать взрослым наполнять их вёдра, пересыпая свой маленький земляничным улов.

Все мы – и женщины, и бабушки, и маленькие девочки – повязывали головы платками. У детей в те времена уже были бейсболки и модные панамки, но почему-то за ягодами мы все-

гда отправлялись в платочках. Как будто это был какой-то особый ягодный дресс-код. Платок надевался по-деревенски: складывался по диагонали пополам и обоими концами повязывался на затылке. Татарские женщины в деревне носили платок именно так.

Процесс сбора ягод напоминал некую медитацию: периодически все молчали, углубляясь в свои мысли и монотонно перебирая ягоды, думали о своём. А иногда начинались оживленные беседы – взрослые обсуждали разные истории, говорили о детях, загадывали планы на будущее. Иногда их философские размышления прерывались фразами «о, тут крупные пошли», «варенья хватит на всю зиму», «mmm какой аромат». Мы отправлялись за ягодами ранним утром и возвращались после обеда. Уставшие, загоревшие, немного покусанные насекомыми и крапивой, но такие счастливые.

Я уже давно живу в городе. Но как только вижу фотографии с первыми букетиками ягод у знакомых в инстаграм, меня с непреодолимой силой начинает тянуть в поле за ягодами. Мне жизненно необходимо просто отправиться с ведёрком на краешек горы, ощутить вкус первых ягод и подышать ароматами полей. А потом, вернувшись домой, чистить ягоды от листиков, наслаждаясь самим процессом. Потому что именно в такие моменты я чувствую себя продолжением чего-то важного, ощущаю себя связующим звеном между прошлым и будущим. Осознаю, что всё, что было в прошлом – все эти люди, воспоминания, события – всё было не зря. И я выполняю миссию по донесению этих ценностей былых времён он в будущее, выполняю своё предназначение.

Если вы никогда не задумывались об этом, просто попробуйте однажды выехать за город и лечь на землю среди травы, между полевыми цветами. Вдохните ароматы земли и травы, посмотрите на небо и осознайте себя маленькой частичкой большой Вселенной. Вы почувствуете себя по-настоящему живым и готовым на многое. Осознаете, что все люди в мире – творения одной природы. Все мы равны перед этим миром, и каждый прекрасен по-своему.

Для татар природа – щедрый покровитель, который вознаграждает за честный труд и наказывает за лень и плохие поступки. Наверное, поэтому летние грозы в деревне звучат особенно зловеще. Когда гремит гром, детям говорят: «Кукри бабай килэ». «Кукри бабай» переводится как «гремящий дед». Дед, который может и наказать, если захочет.





Жизнь в стиле бэхет

В этой главе я хочу больше рассказать о традиционных атрибутах татарской жизни. О том, как татары обустраивают дома, что готовят на ужин, как согреваются холодными зимними вечерами. Буду так же основывать свой рассказ на личных наблюдениях и воспоминаниях, но можете быть уверены – почти всё то же рассказали бы вам и другие представители моего поколения. В этом мы едины.



Дом

Наши национальные традиции связаны не только с кулинарией и праздниками, но и своеобразным оформлением интерьера. Истинные архитектурные традиции татарского народа до сих сохраняются в деревнях.

Татары долгими веками жили в деревянных избах, а не кочевых юртах. Входные ворота и забор в наших деревнях принято красить в насыщенные сочные цвета – зеленый, желтый, голубой, кирпично-красный.

На стенах между окнами мои бабушки вешали красивые салфетки с растительными мотивами. На подоконниках всегда росли и распускались цветы – герань, фуксии, фиалки.

Обязательный элемент внутреннего убранства татарского дома – большой яркий сундук, в котором раньше хранили приданое молодых девушек. В молодые годы моих бабушек было принято готовить богатое приданое: полотенца, фартуки, постельные принадлежности, занавески на окна, специальные шторы на печь и другой текстиль для дома. Всё это расшивали традиционными национальными мотивами – тюльпанами, узорами, цветами, изображениями птиц.

Одним из важных атрибутов татарской избы я всегда представляю конструкцию для обработки шерсти. Долгими зимними вечерами мои бабушки пропускали через неё овечью шерсть и наматывали плотные клубки пряжи, из которых потом вязали тёплые носки и башмаки для детей и внуков.

Над входной дверью татарского дома вы непременно обнаружите шамаиль – небольшую табличку с мусульманской молитвой Аятел-Корси.

Ещё одна интересная особенность наших интерьеров – своеобразное расположение подушек на застеленной кровати. Сверху – красивая невесомая накидка. Хатира эбекэй строго следила за тем, чтобы кровать была аккуратно застелена. Будучи детьми, мы боялись случайно уронить или испортить вид этих красиво выставленных подушек, поэтому усаживались на самом краю кровати или на табуретках.





Кухня

Говорят, история татарской кухни началась во времена, когда предки современных татар еще были кочевниками и большую часть времени проводили в походах. На всю большую семью варили и тушили мясо, а иногда и жарили его, насаживая большие куски на вертел. Каждый, кто когда-то побывал в Казани, знает – у татарского народа невероятно разнообразная кухня. Татарский народ всегда был известен своим трудолюбием, стойкостью и выносливостью, и мясные блюда с давних пор были главным источником энергии у татар.

Поколение моих бабушек и дедушек готовили еду в традиционной татарской печи. Она полностью состоит из природных материалов – наверное, поэтому блюда в ней всегда получались такими вкусными.

Одно из самых популярных и известных угощений Татарстана – «эчпочмак». Название блюда дословно переводится как «треугольник». Тесто в разных районах и семьях готовят по-разному: где-то предпочитают тонкое пресное тесто, а кто-то любит дрожжевое. А начинка почти всегда неизменна – картофель и говядина. Вроде бы простые ингредиенты, но вкус у такого сочетания просто волшебный.

В нашей семье, как и во всей деревне Акбаш, треугольники издавна были не очень популярны. Вместо них по аналогичному рецепту у нас пекли «кэкри» (от татарского «кэкре» – кривой). В каких-то районах его также называют «тэкэ». Это выпечка удлиненной формы – неболь-

шой пирог размером с два треугольника, с двумя защипанными краями. Тесто тонкое, пресное, начинка – те же картофель с говядиной и луком. Также есть вариации с начинкой только из картофеля с луком, а также с сочетанием картофеля и ливера. Жители Акбаша говорят, что такой формат был более удобным и практичным. Раньше семьи были большие, а работы по хозяйству было много – лепка пирога занимала меньше времени, а порция рассчитывалась автоматически – один кэкри на одного члена семьи.

Любимый всеми «токмач» (татарская лапша) жители Волжской Булгарии готовили еще в XV веке. В те времена наваристым бульоном было принято угощать уважаемых гостей и случайно забредших странников. С тех пор прошло уже шесть веков, а мы все так же не можем представить без токмача ни один полноценный обед татарской семьи.

На праздники у нас принято готовить «бэлеш» – большой круглый пирог с начинкой из картофеля и мяса. Его выпекают в большой чугунной сковородке. В верхней части делается отверстие и специальная крышечка из теста, чтобы в процессе приготовления заливать внутрь бульон или сливочное масло. Тесто получается мягким, а начинка очень нежной. В краях, откуда родом моя семья, также популярен «кабак бэлеш» – аналогичного размера пирог с начинкой из тыквы и риса.

«Кыстыбый» – ещё одно популярное татарское лакомство. Лепешки круглой формы складывают пополам, закладывая внутрь картофельное пюре. По одному из рецептов вместо пюре используют пшённую кашу – так делали мои бабушки. Несмотря на отсутствие мяса в составе, кыстыбый очень сытен и питателен. Особенно вкусно есть их с горячим чаем с лимоном или молоком.

А ещё у татар есть свои пельмени и традиции, связанные с ними. Считается, что они пришли в татарскую кухню из Китая и от других народов Азии. Издавна татары готовили пельмени из баранины и/или телятины. Тесто раскатывается тонкое и мягкое, мясо берётся только свежее и нежное. Мы варим пельмени в наваристом бульоне и едим их, щедро приправив свежей зеленью с грядки.

В магазинах и ресторанах Татарстана вы можете встретить пельмени с удивительным названием «Пельмени для жениха». Оно связано с интересной традицией, которая издавна существовала в татарских семьях. Перед свадьбой невесте устраивали своеобразную проверку – она должна была приготовить пельмени максимально миниатюрного размера. Считалось, чем меньше получатся пельмени, тем ловчее и хозяйственнее окажется будущая жена.

С татарским десертом под названием «губадия» тоже связаны определённые традиции. Вкусный слоёный пирог с начинкой из риса, варёного творога и изюма – важный атрибут татарского свадебного обряда. Издавна на никах гостей угощали маслом с мёдом, губадией, гусями и гусиным бэлешем. Слоёв начинки в губадии должно было быть нечётное количество. Считалось, сколько таких слоёв – столько дней жених сможет гостить в доме невесты. Губадия бывает двух видов: сладкая с кортом (варёным сладким творогом) и сытная мясная. В обоих вариантах обязательно есть сухофрукты: изюм, урюк, курага и/или чернослив.



Татарский чай

Трудно представить татарский быт без традиционного чаепития. Чай у татар – больше, чем напиток. Если вас зовут на чашечку горячего, значит, есть темы для тёплого душевного разговора.

В каждой татарской семье есть человек, который в разгаре суматохи всех остановит и скажет: «Туктагыз, чэй эчеп алыгыз» – «Постойте, давайте-ка выпьем чаю». За чашечкой травяного напитка ум проясняется, настроение поднимается, а решение проблемы приходит само

собой. Разговор становится спокойнее и душевнее – чаепитие помогает разрешить любые разногласия в татарской семье.

Заварить чай летом в деревне – целый ритуал. Выходишь в сад и срываешь несколько листиков с ароматного куста смородины. Кладёшь их в керамический чайник вместе с крупинками чёрного байхового, наливаешь кипяток и вдыхаешь аромат – терпкий и освежающий.

В нашей семье принято пить чай с молоком. Если в холодильнике есть свежесобранная земляника, горсточку ягод непременно нужно положить себе в чашку. Помню, как в детстве наслаждалась каждым глотком, слушая пение птиц за окном и разговоры эбики о далёких временах. И казалось, ни о чем другом знать в этой жизни необязательно.

Помню, в детстве, проезжая мимо ароматных полей, не могли не остановиться и не собрать букетик ягодных веточек. Перевязать его травинкой и привезти бабушке. Засыпали ягоды прямо в чай с молоком, и бабушка всё предлагала к нему кусочек домашнего хлеба: «Съешь хотя бы размером с конфетку». И ничего не могло быть вкуснее.



Есть тёплые воспоминания и о другом, «походном» татарском чае – его брали с собой на пастбище, сенокос и другие полевые работы. В огромную трёхлитровую банку заливалась почти половина заварочного чайника, добавлялись дольки лимона, пара ложек сахара, свежие

листочки смородины, вишни и других трав. Сверху – крутой кипяток. И никакие новомодные айс-ти не сравнились бы с волшебной свежестью того напитка. Когда, утомившись, садишься на мягкую травку и делаешь глоток из походной кружки или горлышка этой огромной банки.

Зимой у татарского чая свои особенности. Засушенные листья душицы, чабреца, смородины и мяты бережно засыпаются в чайник с заваркой. Мёд и всевозможные варенья – любимый десерт к чаю у татар в холодное время года. У нас в семье особенно любят варенье из земляники, малины и смородины. Кстати, последнее делает напиток невероятно освежающим и помогает быстро утолить жажду. Особое удовольствие – заварить себе кружечку такого чая после банных процедур. Всем рекомендую попробовать.



Праздники

Говоря о татарском счастье, нельзя не рассказать о праздничных обычаях. У нас осталось не так много праздников, связанных с народными традициями и обрядами, но мы не унываем и даже придумываем новые.

Татарская свадьба

Всё начинается с обряда «кыз сорау». Родители жениха отправляются в гости к родителям невесты, чтобы получить согласие на союз молодых и обсудить детали будущего праздника. После этого проводится никах – мусульманский обряд бракосочетания. Затем организуется и сама свадьба с праздничными гуляниями, походом в загс и отъездом невесты в дом жениха.

Издавна никах и праздник проводились в один день, а в советские годы их стали проводить отдельно. На никахах приглашаются родственники старшего поколения, мероприятие проводится в формате ритуального застолья – приглашается мулла, читаются молитвы. Исторически никах было принято проводить в доме невесты, а сейчас молодожёны всё чаще организуют это событие в мечети.

Ключевой момент татарской свадьбы – приезд невесты в дом жениха. Встречая молодую невестку, будущая свекровь стелет ей под ноги шубу или мягкую подушку, встречая с добрыми словами. Молодых угощают маслом и мёдом, чтобы их жизнь была такой же сладкой и сытной.

Зайдя в дом, невестка должна повесить полотенце, и только после этого может садиться за стол. Руки молодой жены погружают в муку, чтобы обеспечить достаток в новой семье. По традиции невестке полагалось украсить дом предметами из приданого в знак того, что теперь и она здесь хозяйка.

Ещё один интересный свадебный обычай – проведение татарского девичника «кыз киче» накануне дня свадьбы. В доме девушки собирались подруги и сестры, чтобы вместе подготовить её к отъезду в дом жениха. Вечер начинался с обряда «чебелдек тегу» – шитья полога для кровати. Сейчас о тонкостях этой традиции знают немногие, но обычай собираться женской компанией перед свадьбой сохранился.





Сабантуй

Сабантуй – ещё один праздник, тесно связанный с национальными традициями. Слово «сабантуй» образовано из слов «сабан» – плуг и «туй» – свадьба. Раньше его отмечали в конце апреля, в честь начала посевных работ в полях. Сейчас Сабантуй проводят в честь их завершения – в июне.

Для меня истинный Сабантуй – деревенский. Помню, в детстве в первые выходные июня мы всегда приезжали с родителями в Акбаш. На Сабантуй было принято наряжаться – к началу лета нам с сестрой как раз покупали новые платья. Накануне праздника на ночь мама закручивала наши волосы на резиновые бигуди. Утром мы были радостные, с озорными кудряшками, в новых нарядах. Мама подрумянивала нам щеки своей помадой, и мы гордо шли на деревенский праздник.

Сабантуй в Акбаше проводится на большой поляне на берегу реки Дымки. Уже на подходе к ней была слышна музыка, ведущий громко объявлял результаты посевной. В воздухе был аромат шашлыка и выпечки. Украшенных яркими лентами лошадей готовили к скачкам, мимо пробегали девушки и парни в национальных костюмах, со сцены доносились голоса местных талантов. Всегда были палатки с разной вкусной едой, игрушками, солнечными очками, панамками и другими яркими летними товарами.

Самая зрелищная часть Сабантуя – традиционные конкурсы и мини-соревнования. Обязательный атрибут праздника – высокий столб в центре площадки, до вершины которого может вскарабкаться только самый выносливый. Местные силачи меряются силой в национальной борьбе и поднимают гири. Весёлый конкурс для всех – битва мешками верхом на бревне. Девушки соревнуются в бегах с ложкой в зубах, стараясь не уронить вложенное в ложку яйцо. Рядом собирается очередь на «разбивание горшка» – с завязанными глазами нужно попасть по глиняному горшку палкой.

Многие конкурсы не имеют строгих возрастных ограничений, поэтому на Сабантуе веселятся и взрослые, и дети. За участие и победу дарят небольшие приятные презенты, и даже брелок, полученный за «битву мешками», кажется ценным трофеем. За конкурсной частью праздника особенно интересно наблюдать в деревне, потому что все друг друга знают, шутят, подбадривают.

Сабантуй в детстве всегда был для меня семейным праздником. Тогда на этот первый праздник лета съезжались все родственники, даже те, кто жил очень далеко. Ты идёшь по праздничной площадке, везде встречаешь родных, здороваешься, обнимаешься, все друг другу улыбаются и радуются встрече. Такие красивые, наряженные, весёлые.

Ближе к концу праздника мы всегда собирались большой компанией родных и устраивали пикник на берегу реки Дымки. Так же делали и другие семьи – все расстилали большие покрывала на траве, нарезали помидоры, огурцы, колбасы, разговаривали и веселились. Нас, двоюродных и троюродных братьев и сестёр было так много, что мы образовывали огромную детскую ораву. Играли в мяч, болтали, веселились, бегали у воды, заводили дружбу с соседскими детьми.

Сабантуй в городах и столице Татарстана сильно отличается от деревенского формата, но ту самую атмосферу при желании можно прочувствовать и в городе. Для этого я советую отправиться на Сабантуй с компанией близких вам людей, обязательно посмотреть праздничные конные скачки, послушать выступления татарских артистов. А ещё советую купить в одной из палаток милую безделушку и устроить небольшой пикник, где вы будете делиться впечатлениями и угощаться чем-то вкусным, купленным на празднике.



Навруз байрам

Это древнетюркский праздник весеннего равноденствия, который отмечается 21 марта. Когда-то в давние времена Навруз был важной датой у земледельцев и широко отмечался в деревнях – приход весны считался началом нового года. К праздничному столу готовили лепёшки из разных видов зерна – пшеницы, проса, ячменя. Главным кушанием на Навруз была и остаётся «карга боткасы» – «воронья каша», которая готовится из ячменя, пшена или пшеницы и символизирует плодородие.

В давние времена поволжские татары отмечали Навруз по несколько дней. В первый праздничный день дети вставали пораньше, собирались в группы по 8-10 человек, заходили в дома, пели частушки и собирали угощения. Позже вся детвора собиралась в одном месте, пиновала и устраивала игры.

Среди молодых девушек деревни выбирали самую видную, работающую девушку и провозглашали её «Нэуруз гузэле» – главной красавицей Навруз. Устраивали праздник на всю деревню, сельчане пели песни и рассказывали баиты – это такой жанр устного народного творчества у татар, что-то типа небольших сказаний.

Сейчас Навруз растерял свою ритуальную ценность, но в городах и деревнях Татарстана его по-прежнему отмечают как день прихода весны. На небольшой площадке (как правило, это сцена какого-то местного парка) устраивают представление с музыкальными и танцевальными номерами, а позже выносят традиционную кашу «карга боткасы» и угощают всех гостей праздника.

Традиция выбирать «Нэуруз гузэле» тоже жива – в городах и сёлах республики по весне устраивают конкурсы, в которых оценивают таланты и умения юных красавиц.



«Мин татарча сойлэшэм»

Ежегодно 26 апреля, в день рождения татарского поэта Габдуллы Тукая в Казани проводится акция «Мин татарча сойлэшэм» – «Я говорю по-татарски». Сегодня это большой праздник на улице Баумана с выступлениями новых татарских артистов, главная цель которого – привлечь внимание к сохранению татарского языка.

Впервые акция прошла в 2006 году. На сцене выступали исполнители альтернативной татарской музыки, а в это время волонтеры раздавали прохожим буклеты «Твои первые 150 слов на татарском».

Сейчас акция приобрела более широкий формат: 26 апреля устраивают концерты и активности в разных городах республики и даже за её пределами, а к главному мероприятию в Казани добавилось много новых фишек. Например, проводится конкурс молодых татарских исполнителей, городской квест и другие приуроченные к дате интересные.

Из-за пандемии в 2020 году «Мин татарча сойлэшәм» впервые провели в онлайн-формате, но даже через экран можно было почувствовать особую атмосферу этого праздника.



Секреты уюта

Уют по-татарски – это в первую очередь чаепития. В любой непонятной ситуации мы садимся за стол и пьём чай. Это такие маленькие приятные паузы между делами. За чаем мы обсуждаем новости и дела, решаем важные вопросы, шутим, вспоминаем истории.

Это ароматная домашняя выпечка по выходным. Когда с утра по дому разносится аромат горячих коймак или кыстыбый. Кстати, в нашей семье блины всегда умели готовить и мужчины – готовка не считалась чем-то сугубо женским.

Уютно, когда дома есть мёд. Осенью родители всегда покупали большую трёхлитровую банку деревенского мёда. Зимой мы лакомились им за чаем, растворяли янтарные капли в кипячёном молоке во время простуды и намазывали тонким слоем поверх сливочного масла на ломоть хлеба.

Татарский уют – это когда женщины семейства вечерами вяжут что-то тёплое и мягкое, обычно из овечьей шерсти. Бабушки всегда вязали для нас носки и башмаки. Полы в нашей городской квартире были холодные, мы жили на первом этаже. Поэтому утром наши ноги первым делом ныряли в связанные с заботой башмаки от эбекэй.



Уютно, когда детям перед сном читают народные сказки. Наил бабакай и Хатира эбекэй наизусть знали произведения Тукая для детей, написанные в стихах. В особо захватывающих местах они делали по-смешному жуткие голоса. Казалось, Су Анасы ищет свой золотой гребень где-то совсем рядом под нашими окнами, а из леса доносятся зловещие крики Шурале.

У нас дома всегда были книги с татарскими народными сказками. Я рано научилась читать, и эти книги для меня стали одним из первых важных читательских открытий. Думаю, такие сказки закладывают основу многих положительных качеств характера и позитивного отношения к миру.



Отдельный ритуал татарского уюта – баня. В меру жаркая, с заваренным берёзовым веником. Издавна у татар были свои традиции, связанные с баней. После свадьбы, когда моло-

дожёны впервые шли мыться вместе, было такое суеверие: кто первый успеет запрыгнуть и усестся на скамью, тот и будет хозяином в доме.

Кстати, у татар есть свои правила нахождения в бане. Думаю, о них мало кто догадывается, но такие существуют. Татарский писатель и просветитель XIX века Каюм Насыри на основе популярного на Востоке собрания поучений «Кабус–наме» и опыта народной медицины составил «Правила хождения в баню зимой и летом». Вот небольшой отрывок из этого произведения, опубликованный Р.Бушковым в статье «Баня по-казански» в 1993 году:

«Баня – самая лучшая выдумка умных людей и составляет одно из наслаждений жизни, – говорится в «Правилах». – И все–таки больше одного раза туда ходить не следует, потому что от частой бани человек слабеет: слишком сильны испарения, переполняются кровью сосуды, открываются излишние поры – а это вредно. Часто ходить в баню – все равно, что пьянствовать; это расслабляет человека и портит его нравственность. Когда пьющий человек один день не пьет, ему чего–то не достает, и он чувствует себя больным и беспокойным. Так бывает с человеком, привыкшим ходить в баню ежедневно: если он один день не пойдет, его мучает желание. Один раз в неделю ходить в баню полезно.

Зимой и весной, войдя в баню, нужно сперва посидеть раздетым в менее жаркой комнате, а потом уже войти в жаркую. Выходя из жаркой комнаты, надо опять посидеть в умеренной, а не идти в холодную. Нужно мыться скоро и уходить, а не сидеть долго в бане. Голову нужно мочить тепловатой водой, а не горячей и не совсем холодной. Не входи в баню, пока народу много: в таком случае ожидая очереди, придется тебе в бане долго, а это очень вредно. Нужно тело вытирать насухо, чтобы не выходить на воздух в испарине. Одевать нужно чистое белье, чтобы было удобно и приятно телу. В бане не нужно пить холодной воды: это производит водянку. Натощак ходить в баню тоже вредно: от этого бывает сухотка. Можно идти в баню через два часа после обеда. После бани никогда не обливай тело или голову холодной водой – это очень вредно».



Здорово после бани выпить чаю с домашним вареньем. А ещё очень уютно, когда вы всей семьёй варите это варенье. Каждое лето мы всей семьёй ездили собирать ягоды. Собиралась большая компания, иногда даже на нескольких машинах и мотоциклах.

Если вы никогда не ездили с родными по ягоды, обязательно попробуйте, это очень сближает. Берёте с собой большую бутылку с тем самым полевым чаем, надеваете смешные кепки-косынки и едете вместе искать урожайные полянки. Вечером так же дружно перебираете плоды ягод, а на следующий день дом с утра наполняется волшебным ароматом свежего варенья. В процессе готовки мама предлагает каждому попробовать из чайной ложечки, а потом сразу из кастрюльки наполняет пиалку и ставит на стол, к чаю.

Очень уютно, когда зимним вечером, почувствовав незначительное першение в горле, ты достаёшь баночку этого самого варенья. Когда родной человек греет для тебя молоко с душицей и мёдом, а потом вы пьёте его вместе – кто-то для профилактики. Или когда морозным зимним днём дома готовят суп на наваристом курином бульоне с тонкой татарской лапшой – лекарство для тела и для души.

Уютно, когда за окном дождь, а ты находишь на полке томик Гаяза Исхаки, который так и не дочитал в школьные годы. «Молодые сердца» Галимджана Ибрагимова, «Дядю Шафигуллу» Фатиха Амирхана. Завариваешь себе травяной чай с листиком смородины и удобно устраиваешься с книгой. А фоном где-то по радио звучит голос Альфии Афзаловой.



Ароматы бэхет

Чем пахнет татарское счастье? Плодородной землёй. Только что политыми грядками в саду. Свежескошенным сеном, погруженным большим снопом в специальном сарайчике или на заднем дворе. Татарское счастье всегда пахнет плодами честного труда.

Бэхет – это аромат свежее выпеченного домашнего хлеба. Запах чая с травами – зверобоем, душицей, листьями смородины.

Это запах супа с лапшой на курином бульоне, щедро приправленного зелёным луком и укропом. Запах, который приятно щекочет нос, когда под вечер заходишь с улицы домой.

Это аромат блинчиков или кыстыбый, которые готовятся для детей или для большой семьи и ранним утром будят кого-то своим ароматом.

Бэхет в запахе овечьей шерсти, который исходит от связанных мамой или бабушкой шерстяных носков.

А ещё в запахе бани, который чувствуешь с первых секунд приближения к татарской деревне и понимаешь: ты дома.

Звуки бэхет

Это щебетание птиц на рассвете. Такой громкий, что ты просыпаешься. Сначала даже немного сердисься, но тут же расплываешься в улыбке, представив эти смешные маленькие клювики. Понимаешь, что эти создания просто радуются приходу нового дня. И кто ты такой, чтобы не радоваться вместе с ними?

Бэхет – это звук дождя, барабаниющий по крыше деревенского дома. Особенно когда он долгожданный, после продолжительного летнего зноя. Все в доме уже улеглись спать, но дождь всех разбудил – начались разговоры о важности дождя для хорошего урожая. Его звук расслабляет, умиротворяет, дарит здоровый и крепкий сон.

Это звук родника с кристально чистой водой. Звук капель, сливающихся в единый поток. Соединяешь ладони, набираешь воду и делаешь глоток. А в жаркую погоду умываешь лицо и подставляешь уставшие ступни под свежие струи.

Звуки бэхет – писклявые голоса только вылупившихся цыплят и утят поздней весной. Маленьких желтых комочков, в которых уже есть жизнь.

А ещё это звук сепаратора с утра, от которого просыпаешься ранним утром в доме у бабушки. Выходишь на кухню, и она зовёт тебя к чаю со свежей сметаной. Густые сливки, которыми покрываешь ломоть хлеба, а сверху мажешь домашнее варенье или мёд. Получается вкусный и натуральный десерт повкуснее всяких пирожных.

Звуки татарского счастья издаёт гармонь. Мелодия может быть бодрой, весёлой или грустной, но с первых нот она трогает тебя глубоко за душу. Вызывает приятные воспоминания и мысли, даже если ты слышишь эту музыку впервые. В татарском языке для описания этого чувства используют слово «мон», и у него нет дословного перевода. Это слово означает сочетание душевности, сладкой ностальгии и радости, которые сливаются вместе и звучат в татарских песнях. «Мон» невозможно описать, но можно почувствовать.

Бэхет в голосах детей, говорящих на родном языке. Когда случайно слышишь их на улице, в магазине или в парке, и понимаешь, что твоя история жива и ценна. И что ты не один такой сумасшедший, пытающийся сберечь то, на что другие махнули рукой.



Как постичь бэхет

Все личные истории и воспоминания, мудрые изречения и советы моих предков, национальный фольклор, логика татарских народных традиций складываются для меня в такой рецепт татарского счастья:

1. Будь трудолюбивым. Труд – основа татарского счастья. Физически активный человек реже болеет. Старательные люди, любящие свою работу, живут в достатке, их уважают окружающие. Труд объединяет и создаёт гармонию.

2. Будь ближе к семье, готовь для них угощения и почаще собирайся с ними за большим столом. Поддерживай связь по телефону, запоминай важные даты, радуй детей и заботься о стариках.

3. Не обсуждай и не критикуй поступки других. Никогда не знаешь, что двигает человеком, когда он идёт на тот или иной поступок. Прости, попытайся понять, ответь добрым делом. Если не получается, хотя бы не обсуждай его за спиной.

4. Цени родителей и выполняй их заветы. Мои бабушки до последних своих дней вспоминали слова своих родителей и руководствовались их мудростью в жизни. Опыт прошлых поколений бесценен, и его однозначно стоит учитывать при принятии важных решений.

5. Будь скромным. Да, выскочек замечают чаще. Показывай себя не словом, а делом. Хорошие знания, умения и талант никогда не останутся незамеченными, а громкий человек без особых способностей быстро потеряет к себе интерес.

6. Хорошо подумай, прежде чем что-то сказать вслух. У татар есть пословица «Кеше сузе кеше утерэ» – «Слово человека убивает человека». Бабушки часто произносили эти слова. Совладай с эмоциями, а затем говори.

7. Стремись к знаниям. «Аю белэгенэ ышана, кеше белеменэ ышана» – «Медведь надеется на силу, человек верит в знания». Звучит просто, но значение у пословицы глубокое.



Рецепты татарских блюд

Село Акбаш, откуда родом мои родители, находится на юго-востоке Татарстана – практически на границе в Башкортостане. Наверное, поэтому традиционная кухня в тех краях немного отличается от казанской. Поэтому я решила поделиться с вами рецептами популярных среди туристов татарских блюд и угощений, которые готовили ещё мои бабушки.

Традиционные татарские блюда

Эти рецепты были опубликованы в 1979 году в книге «Татарские народные блюда» Юнуса Ахметзянова – известного татарского кулинара, автора многочисленных книг по кулинарии, заслуженного работника торговли РСФСР.



Эчпочмак

Эчпочмак можно готовить как из дрожжевого, так и из пресного теста – выбирайте, что больше по душе. Из мяса для традиционных татарских треугольников лучше всего подойдёт жирная баранина, говядина или телятина.

Ингредиенты (расчёт на 1 треугольник):

- Тесто – 90 г
- Мясо – 70 г
- Картофель – 80 г
- Сливочное масло – 15 г
- Лук – 20 г
- 1/8 яйца – для смазывания
- Соль, перец – по вкусу

Приготовление:

Отделите мясо от костей и нарежьте кусочками размером с лесной орех. Почистите и мелко нарежьте картофель, оставьте его на время в холодной воде, затем процедите через сито и смешайте с мясом. Добавьте соль и перец по вкусу.

Разделите тесто на кусочки по 90г, каждый из них раскатайте в форме круга. В серединку каждого кружочка положите начинку и сформируйте треугольник, согнув тесто с трёх сторон и зашипнув линии соединений. Посередине оставьте небольшое отверстие.

Выложите треугольники на смазанный маслом противень или сковороду, смажьте сверху взбитым яйцом или сливочным маслом и отправьте в духовку на 1 час. За полчаса до готовности залейте в отверстие немного бульона.

Чак-чак

Ингредиенты (из расчёта на 1 кг муки):

- Пшеничная мука высшего сорта —1 кг
- Яйца – 10 шт
- Молоко – 100 г
- Сахар – 20-30 г
- Соль – по вкусу
- Масло для жарки – 500-550 г
- Мёд – 900-1000г
- Сахар (для сиропа) —150-200 г

Приготовление:

В большую посуду разбейте яйца, добавьте молоко, соль, 20-30 г сахара и хорошо размешайте. Добавьте муку и замесите тесто. Поделите его на куски по 100 г, каждый из них скатайте в жгутик толщиной 1 см. Каждый жгутик разрежьте на шарики величиной с кедровый орешек. В глубокой сковороде разогрейте масло и жарьте шарики до красивого золотистого цвета.

В отдельной посуде приготовьте сироп. Для этого добавьте к меду сахар, поставьте на огонь и доведите до кипения. Готовность сиропа можно проверить таким образом: возьмите его спичкой, если стекающая с неё масса становится твёрдой и ломкой, значит, готово. Не кипятите сироп слишком долго – подгоревший мёд может испортить вкус и внешний вид блюда.

Высыпьте шарики в большую посуду, залейте сиропом и хорошо перемешайте. Смочите руки холодной водой и придайте чак-чаку желаемую форму (конус, пирамида или звезда) переложив массу на поднос или красивую тарелку. Можно украсить блюдо маленькими леденцами или разноцветным драже.

Губадия с сухофруктами

Губадия – это такой пирог со слоёной начинкой. В её составе всегда есть корт (сушёный варёный творог коричневого цвета), рис, мясо и/или сухофрукты, раскрошенное варёное яйцо. Эти слои должны быть отчётливо видны в разрезе готового пирога. Губадия может быть сытной – с мясом и луком, или сладкой – с сухофруктами. Мясную губадию подают сразу после супа как второе блюдо. Сладкая губадия, как правило, тоньше мясной – её подают в качестве десерта к чаю. Губадию можно готовить как из дрожжевого, так и из пресного теста.

Ингредиенты (на среднюю сковороду):

- Тесто – 800 г

- Корт (сушёный варёный творог) – 350-400 г
- Отварной рис – 1-1,2 кг
- Изюм, курага и другие сухофрукты – 200-300 г
- Яйца – 8-10 шт
- Сливочное масло – 350-400 г

Приготовление:

Из теста раскатываем две лепёшки – одну потолще, чуть больше размера сковороды, другую потоньше – это будет верхняя часть. Выкладываем большую лепёшку на смазанную маслом сковороду и наполняем начинкой слоями: тонкий слой риса, корт, ещё один слой риса, яичная крошка толщиной 4-5 мм, снова рис, размягчённый изюм с курагой.

Слой сухофруктов смазываем небольшим количеством масла и накрываем маленькой лепёшкой. Края лепёшек соединяем и защипываем, формируя пирог. Сверху его можно украсить крошкой, растерев небольшое количество муки с сахаром. Отправляем губадия в печь на 50 минут, на стол подаём в горячем виде.



По этим рецептам готовили ещё мои бабушки и прабабушки. Я бережно записала их со слов моей мамы и тётушек, чтобы продолжить готовить эти блюда для своих близких.

Бэлеш

Для этого пирога стоит взять мясо пожирнее – говядину или телятину. В нашей семье в бэлеш также добавлять немного утитины или небольшое количество утиного жира – так начинка получается более нежной и сочной. Почти всю выпечку у нас готовят из сдобного пресного теста.

Ингредиенты:

- Мякоть говядины/телятины – 600-700 г
- Картофель – 6-7 шт
- Репчатый лук – 1-2 шт
- Тёплая вода – 0,5 л
- Яйцо – 1 шт
- Подсолнечное масло – 0,5 чайной ложки
- Соль, перец – по вкусу
- Пшеничная мука – 3-4 стакана, подбираем по густоте
- Сливочное масло – 50-100 г

Приготовление:

Готовим начинку: нарезаем мясо кусочками размером с лесной орех, чистим и мелко режем картофель и лук. Добавляем соль и перец, смешиваем всё в большой посуде.

В глубокую миску разбиваем яйцо, добавляем щепотку соли, наливаем воду, постепенно добавляем просеянную муку, масло и замешиваем тесто. Раскатываем две большие лепёшки – одну потолще и побольше, чуть больше размера сковороды, вторую поменьше – это будет верхняя часть пирога. Из маленького кусочка теста формируем шарик диаметром в пару сантиметров – это будет крышечка для заливания бульона.

Смазанную сковороду застилаем большой лепёшкой и выкладываем сверху начинку. Закрываем бэлеш лепёшкой поменьше, соединяем и защипываем края. Из остатков теста можно слепить цветы, листики или надписи, чтобы украсить пирог. В центре делаем небольшой надрез и закрываем его шариком из теста.

Ставим бэлеш в разогретую печь на 2 часа. За полчаса до готовности открываем шарик-крышечку и заливаем внутрь растопленное сливочное масло или бульон, также можно смазать маслом всю верхнюю часть пирога.



Кэкри

Кэкри – это мини-версия бэлеша и более крупная версия эчпочмака. Подробнее об этом пироге я рассказывала в разделе «Татарская кухня», а здесь приведу его рецепт в вариации с мясом.

Ингредиенты (расчёт на 5-6 кэкри):

- Мякоть говядины/телятины – 600-700 г
- Картофель – 5-6 шт
- Репчатый лук – 1-2 шт
- Тёплая вода – 0,5 л
- Яйцо – 1 шт
- Подсолнечное масло – 0,5 чайной ложки
- Соль, перец – по вкусу
- Пшеничная мука – 3-4 стакана
- Сливочное масло – 50-100 г

Приготовление:

Готовим начинку: нарезаем мясо небольшими кусочками как для бэлеша, чистим и мелко режем картофель и лук. Добавляем соль и перец, смешиваем всё в большой посуде.

В глубокую миску разбиваем яйцо, добавляем щепотку соли, наливаем воду, постепенно добавляем просеянную муку, масло и замешиваем тесто. Раскатываем несколько круглых лепёшек диаметром 16-17 см.

В середину каждой лепёшки накладываем начинку, края соединяем и защипываем. Выкладываем пироги на смазанный маслом противень и отправляем в духовую печь на 1-1,5 часа. За полчаса до готовности рекомендую смазать кэкри растопленным маслом. Пироги подают горячими, разрезав поперёк на две части и добавив к начинке сливочное масло.



Тэбикмэк

Слово «тэбикмэк» образовано из слов «тэбэ» – «сковорода» и «икмэк» – хлеб. Тэбикмэк – это такие большие блины из дрожжевого теста. Они выпекаются на сухой сковороде и только потом смазываются растопленным сливочным маслом. Кто-то любит есть их сразу со сковороды, без дополнительного смазывания – и в таком виде тэбикмэк очень вкусные и нежные. Этот рецепт я записала со слов сестры моего отца – тёти Сирины.

Ингредиенты:

- Молоко – 0,5 л
- Вода – 1 стакан
- Дрожжи – 1 пакетик
- Мука – 3 стакана
- Яйца – 3 шт
- Сливочное масло – 100 г
- Подсолнечное масло – 2 столовые ложки
- Сахар и соль – по вкусу

Приготовление:

Добавляем дрожжи в стакан с водой. В кастрюлю разбиваем яйца, добавляем немного подогретое молоко, воду с дрожжами, сахар, соль, пару ложек подсолнечного масла и муку. Замешиваем тесто и убираем на 1,5 часа в тёплое место.

Как только тесто будет готово, ставим сковороду на огонь и смазываем тонким слоем подсолнечного масла. Накладываем тесто половником для супа, выпекаем блины с двух сторон. Готовые тэбикмэк можно смазать с одной стороны растопленным сливочным маслом.



Музыка

Если захотите дотронуться до тонких струн татарской души, советую найти в интернете и послушать следующие песни и композиции:

- Гузель Уразова – Эллэ курешэбез, эллэ юк
- Илхам Шакиров – Ак калфак
- Альфия Афзалова – Идел буе каеннары
- Башкарма – Тонге карлар
- Хамдуна Тимергалиева – Тала-тала
- Жидегэн чишмэ
- Изге Ай – Чын Вэли
- Умырзая (татарская народная песня)
- Айдар Галимов – Син минем жанымнын яртысы
- Салават – Мин яратам сине, Татарстан
- Зулейля – Кубэлэгем
- Алсу Хисамиева – Милэшлэрэм

- Башкарма – Кайчан гына килерсен син
- Ирек Ногманов – Ак кош
- Венера Ганиева – Зэнгэр томан
- Зуля Камалова – Ай былбылым
- Алсу – Каз канаты
- Булат Зиганшин – Казанда Азан
- Айдар Файзрахманов – Чилэк-коянтэ
- Мубай – Эдрэн дингез



Книги и фильмы

Если вы захотите ближе познакомиться с историей, культурой и жизненным укладом татарского народа, советую почитать и посмотреть следующие произведения. В интернете их можно найти на русском языке.

Литература

- Гаяз Исхаки – «Зулейха»
- Габдулла Тукай – «Что я помню о себе», «Шурале», «Водяная»
- Аяз Гилязов – «В пятницу вечером»
- Туфан Миннуллин – «Старик из деревни Альдермыш»
- Абдрахман Апсалямов – «Белые цветы»
- Адель Кутуй – «Неотосланные письма»
- Ркаил Зайдулла – «Хан и поэт»
- Амирхан Еники – «Рассказы»

Фильмы

- «Зулейха» по произведению Гаяза Исхаки
- «Бибинур»
- «Трехногая кобыла»



Марафон татарского счастья

Выполняйте по одному заданию каждый день, чтобы ощутить особую атмосферу уюта, доброты и гостеприимства по-татарски.

1. Заварите татарский чай с травами.
2. Найдите в интернете и посмотрите работы татарского художника Баки Урманче.
3. Приготовьте ароматный куриный суп с лапшой.
4. Найдите в интернете песни со странички «Музыка» и включите как фон во время домашних дел.
5. Прочтите рассказ «Красота» Амирхана Еники (версию на русском языке можно найти в интернете).
6. Позовите в гости родных и угостите их традиционной семейной выпечкой.
7. Создайте чат с родственниками. Если такой уже есть, найдите повод пообщаться с близкими, вспомните истории из прошлого, предложите обменяться старыми снимками. Если не хотите создавать чат, напишите или позвоните двум-трём близким родственникам и узнайте, как у них дела.
8. Прочтите татарскую народную сказку «Падчерица».
9. Посмотрите онлайн-экскурсию в музей Габдуллы Тукая.
10. Попробуйте испечь бэлеш.
11. Выучите 5 простых слов на татарском языке.
12. Посмотрите татарский спектакль онлайн.
13. Если у вас есть дети, включите им татарские мультики по сказкам Тукая.
14. На протяжении всего дня придерживайтесь правила «таш белэн атканга аш белэн ат»: на любой негатив отвечайте добротой и вежливостью.
15. Угостите близких татарским десертом – чак-чаком или губадией.



Заключение

Теперь вы стали ближе к татарской философии счастья. Узнали больше о жизни татарского народа, культуре, традициях и особенностях менталитета. Я верю, что после прочтения этой книги вы задумались об источниках счастья внутри – тех, что всегда с вами.

Спасибо, что обратили внимание на эту книгу и нашли время для её прочтения. Надеюсь, она доставила вам светлые эмоции и подарила вдохновение.

Если вы ещё не были в Татарстане, я советую вам обязательно побывать здесь однажды. Мне бы хотелось, чтобы вы в полной мере ощутили атмосферу, описанную в этой книге, и научились находить больше поводов для радости в своей повседневной жизни.

Это моя первая книга, и я буду рада любой обратной связи. Ваше мнение поможет мне совершенствоваться в писательском деле и создавать новое. Большое спасибо!