В. П. Игнатьев (Казань). Портрет Ю. Ахметзянова

В. П. Игнатьев (Казан). Ю. Әхмәтҗанов портреты

Иске Татар бистәсен үстерү һәм Кабан күлен төзекләндерү фонды

В. Г. Тимирясов исемендәге Казан инновация университеты (ИЭУП)

«Татарстан хәзинәсе» сериясе

ТӘМЛЕ АШЛАР ҖЫРЧЫСЫ
ЮНЫС ӘХМӘТҖАНОВ

Казан
«Познание» нәшрияты
2017

Фонд развития Старо-Татарской слободы и благоустройства озера Кабан

Казанский инновационный университет им. В. Г. Тимирясова (ИЭУП)

Серия «Сокровищница Татарстана»

ПЕВЕЦ ВКУСНОЙ ЕДЫ
ЮНУС АХМЕТЗЯНОВ

Казань
Познание
2017

УДК 641:929(470.41)Ахметзянов Ю.А.
ББК 36.99+63.3(2Рос.Тат)6гАхметзянов Ю.А.
П23

Книга выходит к 90-летию со дня рождения великого татарского кулинара Юнуса Ахметзянова

Китап бөек аш-су остасы Юныс Әхмәтҗановның туууына 90 ел тулуга багышлап чыгарыла

Автор идеи и составитель книги
народный поэт Татарстана *Роберт Миннуллин*

Китапның идея авторы, төзүчесе
Татарстанның халык шагыйре *Роберт Миңнуллин*

П23 **Певец вкусной еды Юнус Ахметзянов = Тәмле ашлар җырчысы Юныс Әхмәтҗанов** / авт.-сост. Р. Миннуллин. – Казань: Казанский инновационный университет им. В. Г. Тимирясова (ИЭУП), 2017. – 336 с. (на рус. и тат. яз.)

ISBN 978-5-8399-0616-7

В книгу вошли отрывки из книг, статьи Ю. Ахметзянова, газетные и журнальные публикации разных лет, посвященные деятельности великого мастера, а также воспоминания о нем.

Китапка Ю. Әхмәтҗановның китапларыннан өзекләр, мәкаләләр, бөек остазның эшчәнлеген яктырткан газета һәм журнал материаллары, шулай ук аның турындагы истәлекләр туплап бирелде.

УДК 641:929(470.41)Ахметзянов Ю.А.
ББК 36.99+63.3(2Рос.Тат)6гАхметзянов Ю.А.

ISBN 978-5-8399-0616-7

© Составление. Миннуллин Р., 2017
© Оформление. Казанский инновационный университет им. В.Г. Тимирясова (ИЭУП), 2017

СОДЕРЖАНИЕ

Миннихановr Р. Кухня любого народа отражает его культуру, его историю 4

Миннуллин Р. Легендарный татарский кулинар Юнус Ахметзянов 6

Тимирясова А. Постигая путь мастера........ 12

Гаязов З. По рецептам легендарного Юнуса Ахметзянова.. 16

Залютдинов Р. Незабываемый Юнус абый!... 17

Мазитова Ф. Самая большая благодарность Юнусу абый! 19

Амиров К. Я с ними здоровался за руку 26

Гараев М. Юнус был певцом вкусной еды 36

Абдуллин Я. О Юнусе Ахметзянове 39

ЮНУС АХМЕТЗЯНОВ О СЕБЕ, О РАБОТЕ, О ЕДЕ 43

ВСЕ О ЮНУСЕ АХМЕТЗЯНОВЕ........... 183

О КНИГАХ ЮНУСА АХМЕТЗЯНОВА 209

КУЛИНАРНЫЙ МИР ЮНУСА АХМЕТЗЯНОВА 223

ПОМНИМ ТЕБЯ, ЮНУС АГА! 293

ЭЧТӘЛЕК

Миңнеханов Р. Һәрбер халыкның аш-суы аның мәдәниятен, аның тарихын чагылдыра 4

Миңнуллин Р. Татарның легендар кулинары Юныс Әхмәтҗанов 6

Тимирясова А. Остаз салган юлдан........... 12

Гаязов З. Юныс Әхмәтҗановның рецептларын кулланып 16

Залютдинов Р. Юныс абый һаман сагындыра 17

Мәҗитова Ф. Иң зур рәхмәтем Юныс абыйга! 19

Әмиров К. Мин алар белән кул биреп исәнләштем.. 26

Гәрәев М. Юныс тәмле ашлар жырчысы иде 36

Абдуллин Я. Юныс Әхмәтҗанов турында 39

ЮНЫС ӘХМӘТҖАНОВ ҮЗЕ ТУРЫНДА, ЭШЕ ТУРЫНДА, АШ-СУ ТУРЫНДА 43

БАРЫСЫ ДА ЮНЫС ӘХМӘТҖАНОВ ТУРЫНДА..................183

ЮНЫС ӘХМӘТҖАНОВНЫҢ КИТАПЛАРЫ ТУРЫНДА 209

ЮНЫС ӘХМӘТҖАНОВНЫҢ АШ-СУ ДӨНЬЯСЫ 223

САГЫНАБЫЗ СИНЕ, ЮНЫС АГА!...293

Рустам Минниханов,
Президент Республики Татарстан

Кухня любого народа отражает его культуру, его историю

Славный сын татарского народа, выдающийся кулинарный мастер Юнус Ахметзянов очень много сделал для татарской кухни: ездил по деревням, собирал редкие рецепты, возрождал давно забытые блюда, сам разработал немало собственных рецептов, издавал книги, посвященные национальной кухне. Бережно относясь к секретам и технологии самобытной кухни татар, он всякий раз умело вносил в нее что-то свое, новое, неповторимое. Он также неустанно пропагандировал татарскую кухню не только в Казани, но и за пределами республики. Неоднократно показывал искусство татарской кухни на Выставке достижений народного хозяйства СССР, обслуживал московскую Олимпиаду-80, представлял национальную кухню на Лейпцигской ярмарке в ГДР.

Кухня любого народа отражает его культуру, его историю. Не является в этом отношении исключением и наша татарская кухня. Она богата национальными традициями.

И я очень рад, что народные традиции и традиции Юнуса Ахметзянова продолжают развиваться и обогащаться усилиями, творческим трудом сотен специалистов-кулинаров республики. Легендарный кулинар Юнус Ахметзянов в свое время установил высокую планку кулинарного искусства, к которой стремятся сегодняшние молодые специалисты.

Мы неоднократно показывали высокий уровень, национальный колорит, своеобразие татарской кухни и во время Универсиады, и на других международных мероприятиях. Ни одно мероприятие, ни один праздник, в том числе международные, всероссийские, республиканские фестивали, ярмарки, сабантуи, не проходят без традиционной татарской кухни. Это естественно, так как национальная кулинария – это больше чем обычная еда. Это культура питания, культура поведения за столом, культура гостеприимства, это и образ жизни народа. Мы должны показывать своим гостям, наряду с экономическими, инновационными, культурными достижениями, и нашу великолепную национальную кухню…

Еще хочу сказать, что я лично был знаком с Юнусом Ахметзяновым. Он дружил с моим отцом и часто бывал у нас дома. За чаем всегда хвалил свежеиспеченные блины мамы. «Васига, много чего я умею готовить, но блины как у тебя не получаются», – говорил он. А мама скромно улыбалась. Ей, конечно же, приятно было слышать такие слова от большого мастера своего дела…

Роберт Миңнуллин,
Татарстанның халык шагыйре,
Г. Тукай исемендәге дәүләт премиясе лауреаты

Татарның легендар кулинары Юныс Әхмәтҗанов

Татар халкының легендар кулинары Юныс Әхмәтҗанов үзенең тырышлыгы, булганлыгы белән, үзенең табигый таланты белән, үзенең җан җылысы белән пешергән төрледән-төрле ризыклары белән, үзенең безгә калдырган хәзинәгә тиң китаплары белән халкыбызны рухи яктан баетып кына калмады, башка халыклар алдында дәрәҗәбезне дә үстерде, татар ашларын халкыбызның йөзек кашына әйләндерде, чәкчәк, өчпочмак, гөбәдия кебек милли ризыкларыбызны халкыбызның, Татарстанның бренды дәрәҗәсенә күтәрде. Югыйсә, ул җырчы-актер да түгел, шагыйрь-язучы да түгел, батыр солдат яисә генерал да түгел! Ул гап-гади бер пешекче, кулинар, аш-су остасы! Әмма шуңа да карамастан, күптән инде легендага әверелгән, халкыбызның иң популяр, иң күренекле һәм, әйтер идем, иң затлы, кадерле кешеләребезнең берсе! Ул безне затлы милли ризыкларны ничек пешерергә өйрәтеп китте, татар табынын сәнгать дәрәҗәсенә җиткерде, кунак җыюның, кунак сыйлауның серләренә төшендерде, мәҗлесләребезнең күркен арттырды. Татарның милли ашларын, татарның милли табынын ил күләменә, дөнья күләменә алып чыкты. Ул безне ризыкның, бигрәк тә ипикәйнең кадерен белергә өйрәтте, ипикәйнең изге икәнен төшендерергә тырышты.

Юныс абый Әхмәтҗановның тырышлыгы белән Казаныбызда, Татарстаныбызда атаклы Татар ашлары йорты бар-

лыкка килде. Ул Казан халкының һәм Казан кунакларының иң популяр урынына әйләнде һәм дистә еллар дәвамында халкыбызга хезмәт итте. Безнең студент чаклар иде: анда кереп, тукланып чыкмаган көннәребез сирәк булгандыр... Чын мәгънәсендә өй ашлары, өйдә генә пешерелә торган итеп әзерләнгән өй ризыклары белән сыйлыйлар иде анда. Артык кыйммәт тә булмагандыр, күрәсең: безнең студент стипендиясе дә җитә иде. Соңга табарак, инде редакцияләрдә эшләү дәверендә, яшь шагыйрь исемен күтәреп йөри башлагач та еш була идек анда. Ул чактагыча шаяртсак, МАЙдан (Матбугат йорты) ТАЙга (Татар ашлары йорты), ТАЙдан АЙга (Актерлар йорты) чаба идек. Алай гына да түгел, язучы-шагыйрьләребезнең юбилей мәҗлесләре дә Татар ашлары йортында уздыру модага кереп китте. Шөкер, аларында да катнашу насыйп булды. Әле дә хәтерлим, Гомәр ага Бәшировның кайсыдыр юбилей мәҗлесен алып баруны Гариф ага Ахунов белән икебезгә тапшырдылар. Гомәр аганың кияве Мөхәммәт абый Мәһдиевнең идеясе булды микән, Гомәр аганың үзенекеме – белмим. Анысы мөһим дә түгел, иң мөһиме, мәҗлескә килеп кергән Юныс абыйга олылап, кулымнан килгән кадәр мактый-мактый сүз биргәнем истә калган. Шуннан соң очрашканда һәрвакыт аерым бер җылылык белән кул биреп исәнләшә, хәлләрне сораша торган булды.

Аннары мин телевидениедә баш редактор булып эшләп йөргән елларда Япониядән телевидение хезмәткәрләре Идел турында фильм төшерергә килгәннәр иде. Шуларны озатып йөрергә туры килде. Милли ашларыбыз белән сыйлау ниятеннән, аларны да Татар ашлары йортына берничә тапкыр төшке ашка алып кердек. Сораша-сораша, кызыксына-кызыксына тәмләп ашаганнары әле дә исемдә. Хәтта калган бәлешне кунакханәләренә төреп тә җибәрдек.

Кызык өчен генә искә төшереп китим, безне бер тапкыр Татар ашлары йортына кертмәделәр. Ул болай булды. 1985 ел иде. Күренекле язучыбыз Вакыйф Нуруллинның 50 яше тулды. Ул мине дә җәмәгатем белән бергә үзенең юбилей мәҗлесенә Татар ашлары йортына чакырды. Чакырган җиргә барабыз инде анысы. Иртәрәк тә килдек шикелле, кешеләр әле күренми дип, Бауман урамыннан да урап килдек. Әмма кунаклар берән-сәрән генә күренә башлады. Соңыннан гына беленде: сөйләшенгән мәҗлесне партиянең өлкә комитеты тыйган булып чыкты. Ни өчен дигәндә, үч иткәндәй, КПСС

Үзәк Комитетының эчүчелеккә каршы карары кабул ителгән чак. Ә Вакыйф абый, хәтерем ялгышмаса, Язучылар союзының партия оешмасы секретаре иде. Өлкән буын ул вакытларны яхшы хәтерлидер әле... Ә безне алдан кисәтүче булмаган... Кемдер хәлне аңлатып биргәч, хатынны җитәкләп, өйгә кире кайтып китәргә туры килде...

Юныс абый Әхмәтҗанов үзе исән чакта ук шул заманның иң күренекле, иң популяр шәхесләрнең берсе булды. Бер-бер артлы татарча да, урысча да китаплары чыгып торды. Алар күз ачып йомган арада тарала торды. Аның китаплары бик күп хуҗабикәләрнең өстәл китабы булып китте. Ул китаплар китап киштәләребездә иң популяр язучыларның, шагыйрьләрнең китаплары белән янәшә торды... Республикада чыга торган газета-журналлар (татарча чыга торганнары да, урысчалары да) аның турында язуны зур мәртәбә санадылар. Юныс абый газета-журналларда аш-су осталыгына багышланган рубрикалар, колонкалар алып барды. Меңәрләгән укучылар газеталарның һәр санын көтеп алалар, аш-су остасының киңәшләрен җыеп баралар. Зурлар матбугаты гына түгел, хәтта балалар өчен чыга торган газета да ул киңәшләрне биреп бара иде. Үзем балалар газетасы редакторы булып эшләгәч, ул чорларны бик яхшы хәтерлим.

Юныс абыйның эше турында, эшчәнлеге турында кайсы гына матбугат язмый калды икән? Андый газета-журналлар булмагандыр, мөгаен. «Правда», «Труд», «Советская Россия», «Советская торговля», «Советская культура» кебек үзәк газеталардан башлап, әйткәнемчә, балалар матбугатына кадәр аның турында язып тордылар, эшчәнлеген яктыртып бардылар. Аның турында иң күренекле журналистлар язды. Мәсәлән, «Правда»ның Татарстан буенча үз хәбәрчесе Рәис Сабиров, «Советская Россия»нең үз хәбәрчесе Марсель Зарипов, журналистлар Әмин Раков, Мәгъсүм Гәрәев, Валентин Лексин, Раиса Щербакова, Мидхәт Миншин, Нургали Булатов, Зиннур Мансуров, Вахит Шәрипов... Алар бик күп, мин алар язган материалларның бер өлешен шушы китапка да кертергә тырыштым. Алар, беренчедән, Юныс абыйның хезмәтен данласалар, икенчедән, шул чорда җәмәгать туклануының республикадагы торышын ачык чагылдыралар. Аннары Юныс абый берүзе генә түгел бит: аның тирәсендә күпме хезмәттәшләре, булышчылары, фикердәшләре бар иде... Гомумән, ул чордагы матбугатның да иң яраткан темаларының берсе – аш-су, аш-су осталары булган...

Хәзер исә чын мәгънәсендә аш-су бумы! Китап кибетләреннән кулинариягә багышланган теләсә нинди китапны табарга мөмкин. Рестораннар, кафелар, кафетерийлар артканнан-арта бара, теләсә кайсы супермаркетка кереп кара, анда һәрберсенең үз кухнясы. Теләсә кайсы телеканалны ачып кара, һәрберсеннән ашарга пешерергә өйрәтәләр: журналист та өйрәтә, җырчы да, артист та өйрәтә, осталар да, гомергә бер тапкыр кухняга кереп карамаганнар да өйрәтә. Кунакка барсаң, өстәлләр сыгылып тора... Әле кайчан гына Казанда, Татар ашлары йорты ремонтка ябылгач, татар милли ашларыбызны әзерләүче бер ресторан да калмаган иде. Шөкер, хәзер алар да бар. Бу аңлашыла да. Ни генә дисәң дә, милли ашлар халыкның, республиканың йөзен күрсәтеп тора. Сәүдә белән, туризм белән дә турыдан-туры бәйләнгән. Килгән кунакларның иң элек татарның милли ашын авыз итеп карыйсы килә. Ничек сыйлап җибәрәсең, шуңа карап, сиңа бәя биреп китәләр.

Хәзер милли ашлар белән шөгыльләнүчеләр дә җитәрлек, ә элек Юныс Әхмәтҗанов берәү генә иде, берүзе генә иде. Олы кунакларны сыйлауны аңа гына ышанып тапшыралар иде. Шуңа күрә дә бүгенгә кадәр аның хакында төрле мәзәкләр, легендалар йөри. Аеруча Хрущевны сыйлавы хакында. Сөйләүләренә караганда, Никита Сергеевич Юныс абый әзерләгән тутырган тавыкны яратып ашаган, киткән чагында юлга да салырга кушкан, имеш. Юныс абыйның хатыны Зәйтүнә апаның сөйләгәне дә истә калган: «Юныс үзе һәрвакыт яратып сөйли торган иде. Хрущев бик күңеле булып, тутырган тавыкны әзерләгән поварны чакыртып алган. Тиз генә Юнысны эзләп тапканнар. Никита Сергеевич мактый-мактый Юнысны кочакламакчы булган. «Ләкин Генсек шактый таза, олы корсаклы, мин дә шул чама. Кочаклашып кына булмый бит!» – дип шаярта иде ул». Ә инде Юныс пешергән чәкчәкне авыз итеп карагач: «Кара нинди тәмле кукуруз!» – дип тә әйткән дип сөйлиләр. Чәкчәкнең нидән пешерелгәнен аңлатып биргәчтен дә, аның кукуруз түгеллегенә ышанмаган, имеш. Марсель Зариповның да сөйләгәне бар иде. Үзәк газета хәбәрчеләре булгач, Генсекны озатып йөргән вакытта алар да шул тирәдә булган, әлбәттә. Хрущевны озатып, иркенләп табынга утыргач, Юныс абый аларга бик затлы бер коньяк чыгарган: «Менә сезгә Хрущев өстәленнән күчтәнәч, охранадагы егетләре, рәхмәт йөзеннән, калдырып киткәннәр иде». Хрущевны да, Юнысны да мактыймактый шунда ук эчеп бетергәннәр теге коньякны...

Юныс абыйның архивында Юрий Гагарин белән, күренекле язучылар, артистлар белән бергә төшкән фотосурәтләрне дә, аларның данлыклы остага язып калдырган автографларын та табарга була. Кемнәр генә юк анда: Гагарин да, Пахмутова да, Никулин да, Гомәр Бәширов та... Тагын әллә кемнәр... Ул президентыбызның әти-әнисе белән дә аралашып яшәгән икән. Күптән түгел Саба районы хакиме Рәис Нургали улы Миңнеханов белән очрашкан идем. Юныс Әхмәтҗанов турында сүз чыккач, сөйләп торды: «Безнең әти белән дуслар иде алар! Безгә еш килә иде. Якташ бит! Киләсе булса, әнигә шалтырата: «Васига! Коймагыңны пешереп тор, сезгә кунакка киләм!» Килгәч, бер-берсен макташа башлыйлар. «Мин пешерә беләм инде анысы, әмма коймакны синең кебек пешерә белмим!» – дип әнине мактый-мактый ашый иде...»

Юныс абыйның эшен дәвам итүчеләр, шөкер, әле дә бар. Аның шәкерте, яшьтән үк турыдан-туры аның кул астында эшләгән Фатыйма апа Мәҗитова турында аерым әйтәсем килә. Ул, остазының вафатыннан соң, озак еллар Татар ашлары йортында эшләвен дәвам итте, аның матур традицияләрен дәвам итте. Руслан Бушков белән бергәләп татар ашларына багышланган китаплар чыгардылар. Республикабызда бик тә билгеле, ТНВ каналыннан «Тәмле булсын!» тапшыруларын алып баручы Резеда Хөсәенова белән Татарстанның атказанган сәүдә хезмәткәре Зөһрә Камалова да шундыйлардан. Юныс Әхмәтҗанов күрше республикаларда да бик танылган шәхес иде. Күрше халыкларның аш-су осталары да аннан өйрәнделәр. Башкортстанның атаклы аш-су остасы, бик күп китаплар авторы Индүсә Арсланова, мәсәлән, китапларын Юныс абыйның тәкъдиме белән чыгара башлавы турында язганы бар. Юныс абыйның кызы Фәридә Давидова да әтисе юлыннан китте, күренекле аш-су остасы булып җитеште, бик күп мактаулы исемнәр йөртә. Бүгенге көндә ул атаклы «Бәхетле»нең генераль директор урынбасары булып эшли. Әгәр дә «Бәхетле» халык арасында бик популяр икән, аннан бервакытта да кеше өзелми икән, анда Фәридәнең дә өлеше зурдыр, мөгаен. Фәридәнең улы Искәндәр дә Казанда бик билгеле ресторатор. Ә Юныс абыйның улы Фоат – спорт эшлеклесе, КАИ профессоры. Аның кызы да бабасының эшен дәвам итә, «Бәхетле»нең Залесныйдагы филиалында производство мөдире вазифаларын башкара.

Болгавыр елларда исеме бераз онытылып торганнан соң Юныс Әхмәтҗановның даны безгә яңадан әйләнеп кайтты.

Дөрес, аның традицияләре берчакта да онытылмады, ул язып калдырган асыл китаплар һәрвакыт халкыбызга хезмәт итте, ул китаплар кат-кат басылып торды, алар хуҗабикәләребезнең кулыннан берчакта да төшмәде. Моннан ун еллар элек Татар ашлары йорты яңадан ачылды. Бауман урамына урнашкан ул йортка бөек аш-су остасы истәлегенә мемориаль такта куелды. Анда безнең беренче президентыбыз Минтимер Шәрип улы Шәймиев тә катнашты һәм Юныс Әхмәтҗанов турында бик матур сүзләр әйтте. Юныс Әхмәтҗанов исемендәге аш-су осталарының конкурслары оештырыла башлады. Биредә чит төбәкләрдә, чит илләрдә яшәүче милләттәшләребез дә актив катнаша. Остазның туган көнен «Бөтендөнья татар милли ашлары көне» дип тә игълан иттеләр. Чыннан да, ТНВ каналыннан «Татарларым» һәм «Туган халкым» тапшыруын караучылар күрә торганнардыр: һәр тапшыруда милләттәшләребез аш-су пешерү буенча үзләренең осталыкларын күрсәтәләр. Күптән түгел генә бер тапшыруда Эстониядә яшәүче татар хатыны Юныс абыйның 60нчы елларда чыккан китабын күрсәтеп: «Без шушы китап буенча пешерәбез инде!» – дигәнен ишеткәч, Юныс абыйның халкыбыз арасында бик тә популяр булуына тагын бер тапкыр инанган идем...

Быел җәмәгатьчелек легендар кулинарыбызның 90 еллыгын олылап билгеләп үтәргә җыена. 2017 ел – аның хөрмәтенә «Татар милли ашлары елы» дип игълан ителде. Ул туган көнне аш-су осталарының халыкара конкурсы узачак. В. Г. Тимирясов исемендәге Казан инновация университетында Юныс Әхмәтҗанов исемендәге милли ашлар бүлеге оештырыла. Шул ук университетта Юныс Әхмәтҗановның 90 еллыгына багышланган Бөтенроссия фәнни-гамәли конференция уздыру күздә тотыла. Кайбер тәкъдимнәребез дә бар. Әлегә кадәр Казанда Юныс Әхмәтҗанов исемен йөрткән урам юк. Андый урам, һичшиксез, булырга тиеш! Министрлар Кабинеты карары белән аш-су өлкәсендә Юныс Әхмәтҗанов исемендәге премия булдырырга вакыт җиткәндер. Гомере буе Казан халкына хезмәт иткән, заманында үзенең аш-сулары белән бөтен Казанны шаулаткан, Казанның мәртәбәсен, данын күтәргән Юныс Әхмәтҗанов шулай ук Казанның Почетлы гражданы булырга да хаклы дип уйлыйм.

Остазның тормышына һәм эшчәнлегенә багышланган әлеге китап та аның рухына бер дога булып барсын иде!

Асия Тимирясова,

ректор Казанского инновационного университета имени В. Г. Тимирясова (ИЭУП), заслуженный экономист Республики Татарстан

Постигая путь мастера

Национальная кухня является такой же неотъемлемой частью народной культуры, как и музыка, фольклор, народные праздники. Исторически сложилось так, что у каждого народа есть «брендовые» блюда: пицца и спагетти – обязательно итальянские, шашлык и хачапури – кавказские, суши и тэмпура – японские, блины и пряники – русские... Так же как у каждого народа есть свои сказочные сюжеты и герои, неповторимые музыкальные приемы и праздничные обряды... Но первое представление о быте того или иного народа, региона создается зачастую не благодаря фольклору, музыке и праздникам, а через знакомство с традициями застольных угощений. Поэтому сохранять, возрождать традиции национальной кухни и придавать им современный блеск не менее важная часть этнографии, чем исследования музыкального наследия и устного народного творчества. Но если имена Габдуллы Тукая, Салиха Сайдашева, Наки Исанбета, в творчестве которых возродились татарские народные сказки, мотивы, у всех на слуху, то мастера кулинарного искусства зачастую известны только узкому кругу специалистов.

Юнус Ахметзянов – самый известный из хранителей традиций татарской кухни – относился к своему ремеслу как к искусству, к труду, приносящему только радость. В своих мемуарах он так и писал: «Повар должен быть артис-

том, стремящимся сделать жизнь своих гостей чуть слаще. Возможно, ему и не до гостей вовсе, но повар обязан всегда улыбаться – хмурый человек никогда не сможет приготовить вкусную еду... Повар – это целитель: ему доверено здоровье людей...

Повар – это художник: его блюда должны быть не только вкусными, но и красивыми... Он и философ, и педагог, и стоящий возле раскаленной плиты металлург. Вообще, в поварском деле важны навыки всех профессий». Так романтично о будничных вещах мог писать только человек, искренне преданный своему делу и знающий все его секреты.

Весь жизненный путь Юнуса Ахметзянова – это путь постижения искусства татарской национальной кухни. На первый взгляд, странно, что карьера одного из известнейших татарских поваров началась в самое голодное и страшное время – в 1942 году. Но, быть может, в этом и есть божий промысел – только тот, кто познал голод, знает истинную цену куска хлеба. Он с детства помнил чарующие ароматы сладостей, которыми одаривали детей на Сабантуе; он любил наблюдать за умелыми руками мастериц, резавших лапшу так быстро, словно играя на гуслях; самым сказочным угощением для него всегда оставался простой ржаной каравай из простой деревенской печки.

Талант Юнуса Ахметзянова проявился уже в детские годы. Он с малых лет интересовался рационом татарских крестьян и горожан, подробно расспрашивал у взрослых и запоминал приемы приготовления наиболее распространенных блюд. Повзрослев и получив специальное образование, продолжил это уже на профессиональном уровне – из каждой поездки он привозил новые рецепты, ингредиенты и хитрости татарской кухни. Безусловно, он мог бы стать, как и его отец, передовым меховщиком или, как большинство его родственников, земледельцем. Однако интерес к поварскому делу был безграничным и непоколебимым. Ему повезло с наставниками, которые сумели поддержать его в стремлении к освоению вершин поварского ремесла.

Юнус Ахметзянов между 1942 годом, когда впервые встал за кухонную плиту как профессионал, и 1980 годом, когда ему доверили обслуживание многочисленных гостей и участников московской Олимпиады, провел тыся-

чи экспериментов с блюдами исконной татарской кухни. Он восстанавливал полузабытые рецепты, осовременивал их, привносил в рецептуры новые ингредиенты, пробовал приготовить их с использованием новейшего оборудования и технологий. Талкыш-кэлэвэ, тутырма, эчпочмак, куллама, кош теле, кыстыбый, губадия – названия этих классических татарских блюд, по сути, были возвращены в меню столичных ресторанов именно стараниями Юнуса Ахметзянова и его учеников. В своих мемуарах он вспоминает, как, уже будучи шеф-поваром Дома татарской кулинарии, со своими коллегами постигал почти утраченный секрет еще одного забытого блюда: специально приглашенная девяностолетняя бабушка, знавшая «сакральный» рецепт, сидела на высоком стуле у плиты и учила профессионалов деревянным решетом просеивать муку на глазок, месить и разделывать тесто... Так возрождался чак-чак – самый желанный гостинец из Казани на всех континентах! Юнус Ахметзянов не боялся экспериментировать, искать, учиться. Возможно, в этом и был секрет его успеха...

В Казанском инновационном университете имени В. Г. Тимирясова (ИЭУП) планируется открытие инновационной площадки «Национальная кулинария имени Юнуса Ахметзянова», главной целью которой является подготовка специалистов в области технологии общественного питания по самым высоким стандартам качества образования. Ведь важно знать, какие факторы привели к появлению в истории татарской культуры такой феноменальной личности, как Юнус Ахметзянов, и повторить со студентами путь, приведший его к успеху.

***

Наши педагоги и мастера производственного обучения регулярно ведут кропотливый поиск одаренной молодежи, интересующейся традициями татарской кухни. Для совершенствования их мастерства созданы все условия: разработаны сквозные программы, охватывающие все уровни профессионального образования от подготовки специалистов среднего звена до магистров, предусматривающие широкое применение методик дуального обучения; функционируют лаборатории, оснащенные самым современным кухонным

оборудованием и техникой; заключены договоры с крупнейшими ресторанными комплексами Татарстана и России об организации практики студентов; поддерживаются исследовательские проекты студентов.

Результаты не заставляют себя ждать. Студенты нашего университета не раз заставляли удивляться членов жюри различных чемпионатов профессионального мастерства и успешно справились с обслуживанием участников зимних Олимпийских игр–2014 в Сочи, Всемирной летней Универсиады–2013 и Чемпионата мира по водным видам спорта–2015 в Казани. В 2015 году образовательная программа «Технология продукции и организация общественного питания», реализуемая на базе факультета сервиса, туризма и технологии продуктов общественного питания КИУ (ИЭУП), прошла профессионально-общественную аккредитацию в Общероссийской общественной организации в сфере малого и среднего предпринимательства «ОПОРА РОССИИ» – процедуру признания модели подготовки специалистов с точки зрения рынка труда. Программа была оценена как одна из лучших образовательных практик, внедренных в системе профессионального образования.

Достижения можно перечислять долго. Но все они и биография Юнуса Ахметзянова говорят о том, что в основе подготовки мастеров национальной кухни должны быть развитие мотивации студентов, поддержка их инициатив. Мы обязаны не только передать им знания, но и научить их учиться, возрождать забытые традиции, не бояться экспериментировать. Главное – любить свою профессию и гордиться бесконечно богатыми традициями народов родного Татарстана. Мы уверены, что среди выпускников Казанского инновационного университета имени В. Г. Тимирясова (ИЭУП) есть будущие мастера ресторанного дела, способные достойно продолжить дело Юнуса Ахметзянова и воспринимать свое ремесло как труд, приносящий только радость.

Зуфар Гаязов,

Генеральный директор компании «Татинтер ресторанс»,
Председатель Правления Ассоциации Рестораторов
и Отельеров г. Казани и Республики Татарстан

По рецептам легендарного Юнуса Ахметзянова

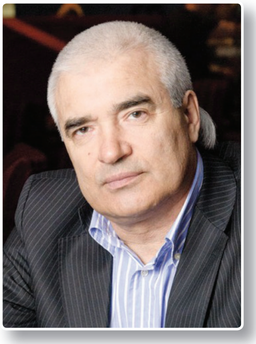
Благодаря кулинарному таланту, профессиональному чутью мастера – повара Ю. Ахметзянова татарская национальная кулинария возведена в ранг высокого кулинарного искусства и приобрела статус национального достояния.

Сохраняя и приумножая национальную кухню, каждое поколение должно вносить свой вклад в популяризацию татарской кухни и признание ее во всем мире, так же как почитаемую и признаваемую интернациональную итальянскую и французскую кухни.

Рецептура многих татарских блюд и технология их приготовления разработаны заслуженным работником торговли РСФСР мастером-поваром Юнусом Ахметзяновичем Ахметзяновым. От обычного общепитовского повара его отличали особые качества: любовь к красивому оформлению блюда, экспериментам и любопытство к рецептам национальных блюд разных народов.

В нашем комплексе мы готовим блюда национальной татарской кухни по рецептам Юнуса Ахметзянова, привнося современные нотки в традиционные блюда.

Основываясь на опыте минувших поколений и смело экспериментируя, мастера «Татарской усадьбы» творят высокую кухню в татарском стиле. Ведь «Татарская усадьба» создана для того, чтобы показать нынешнему и будущему поколениям национальные традиции, многие из которых забыты.



Ренат Залютдинов,

«Брупер-Нәүруз» рестораны генераль директоры,
Казанның һәм Татарстанның Рестораторлар һәм Отельерлар
Ассоциациясе Президенты

Юныс абый һаман сагындыра

Юныс абый Әхмәтҗанов минем әти белән дә таныш булган. Илленче елларда «Казан» станциясенең ресторанында эшли иде ул. Шуңа күрә Юныс абый белән аралашып яшәгәннәр, үзләренең эшләре буенча еш очрашып торганнар. Ә мин Юныс абый белән Татар ашлары йорты ачылганнан соң таныштым. Мине башта Бауман урамындагы «Елочка» исемле коктейль-барга эшкә җибәрделәр. Аннары, «Восток» рестораны ачылгач, мине шунда директор итеп күчерделәр. Без Татар ашлары йортының филиалы идек. Шуңа күрә турыдан-туры Юныс абыйның кул астында эшләргә туры килде.

Мине, яшь белгечне, Мәскәүгә укырга – тугыз айлык курсларга җибәрделәр. Аннан кайтуга 60 кешелек бригада белән яңадан Мәскәүгә Олимпиадага киттек. Мин – директор, Юныс абый – производство бүлеге мөдире. Бауман исемендәге институтның тулай торагында бер бүлмәдә яшәдек. Олимпиадага аның кызы Фәридә, оныгы Искәндәр дә килгәннәр иде. Дөресен генә әйткәндә, Юныс абый безнең генератор кебек булды. Ул булмаса, белмим, нишләгән булыр идек? Ул үзебезнең әллә күпме ашамлыкларыбызны менюга керттерүгә ирешә. Ә анда үзеңчә эшләргә ирек бирмиләр, катгый бер кысаларда эшләргә туры килә. Юныс абый җитәкчеләрне ничек ышандыргандыр, белмим, «калҗа»ны, «өчпочмак»ны да, тавык итеннән ясала торган паштетны да, токмач ашын да менюга керттерде. Бераз хәйләгә дә барырга

туры килде. Мәсәлән, ашамлыкларның урысчаларын үзгәртеп бирә идек. Өчпочмак дияргә ярамый, шуңа күрә аны «суп-лапша с национальным пирожком» дип тәкъдим итә идек. Нәтиҗәдә, без шәһәрләр арасында 1нче урынны алып кайттык. Бу безнең өчен зур җиңү иде. Безне вокзалда геройларны каршы алган кебек каршыладылар...

Олимпиададан соң без Юныс абый белән тагын да якынаеп киттек, һәрвакыт аралашып тордык. Еш кына үзенә чакырып киңәшләрен бирә торган иде. Әле дә исемдә, мин «Восток»та эшләгәндә яңа эчемлекләр ясарга өйрәтте ул безне. Әйтик, «Алсу», «Рәхәт» кебек эчемлекләрне, «Казан утлары» исемле туңдырманы. Халык арасында бик популяр иде алар.

Дөрес, риясыз һәм тәрбияле кеше иде Юныс абый. Мин аны үземнең остазым дип исәплим, бик күп әйберләргә өйрәндем мин аннан. Нәрсәдер пешерергә генә түгел, эшләргә дә, яшәргә дә... Аның киңәшләре әле дә күңелемдә саклана. «Юньсез акча тирәсендә йөрмәскә тырыш, эшләсәң, акча үзе килә ул!» – дигән иде ул бервакыт. Шундый сүзләрне ничек онытасың инде?

Ул үз эшенең остасы иде. Җаваплылык хисе зур иде анда. Үзе белән эшләгән хезмәттәшләренә дә таләпчән иде. Базарга да үзе бара, кирәк әйберләрне озаклап тикшереп сайлап ала. Тәүлектәге 24 сәгатьнең, мөгаен, 16 сәгатен эштә уздыргандыр. Әгәр берәр мәҗлес булса, ул һәрвакыт кухняда кайнашыр, кулында кашык яисә чүмеч булыр. Ризыкны үзе тәмләп карый. Нидер җитмәгән булса, шунда ук пешекчеләрне чакырып ала: «Нигә борычы юк?», «Нигә тозы азрак?», «Нигә кишер кыздырып салмадың?» Мондый сорауларны, сүзләрне еш ишетергә туры килә иде. Хезмәттәшләре аны берсүзсез тыңлыйлар: аңа һич кенә дә үпкәләмиләр, шунда ук кимчелекләрен бетерергә тотыналар. Югыйсә, бүлмәсендә генә дә утыра алган булыр иде. Нинди абруйлы кеше бит! Орденоносец!

Аннары Юныс абый бик кызыксынучан, мавыгучан кеше иде. Мәсәлән, Татар ашлары йортында ул менә дигән музей оештырды. Самавырлар, сөлгеләр җыярга яратты. Кызганыч, анда бер елны янгын чыкты. Ул экспонатлар нишләп беткәндер, әйтә алмыйм...

Аның үзенең генә серләре, рецептлары бар иде. Мәсәлән, ул чәкчәк пешергәндә, әгәр дә аны Мәскәүгә алып барырга кирәк булса яисә зуррак кунаклар киләсе булса, йомырканың агы белән генә пешерә иде. Ә инде ашка суганны кабыгы белән салырга ярата иде. Пешекчеләр бит алар үзләренең серләрен башкалар белән уртаклашмаска тырышалар. Юныс абый андый булмады. Ул үзенең бөтен белгәнен хезмәттәшләренә, укучыларына өйрәтте. Аның бөтен күңел байлыгы, һөнәри осталыгы – үзе язган китапларда!

Фатыйма Мәҗитова,
РСФСРның атказанган сәүдә хезмәткәре

Иң зур рәхмәтем Юныс абыйга!

Бик күп еллар үткән, бик күп сулар аккан. Шулай да хатирәләрне искә төшереп карыйм...

Безне Мәскәүгә – ВДНХга союздаш республикалар арасында оештырылган кулинарлар бәйгесенә татар ашлары белән катнашырга чакырдылар. Юныс абый, безнең кафедан поварларны һәм официантларны алып, унҗиде кешедән торган бригада җыйды. Анда күргәзмәгә килгән Мәскәү халкын татар ашлары белән сыйладык, атна-ун көн дәвамында бәйгеләрдә катнаштык. Ул көннәрдә берничә кухня илебезнең әллә ничә союздаш республикасыннан килгән пешекчеләр тарафыннан милли ашлар әзерләде. Павильоннар халык белән шыгрым тулы, һәр җирдә төрле милли көйләр яңгырап тора. Мәскәүдә яшәүче татарлар, шулай ук башка милләтләр дә, безнең кухняга бик яратып йөрделәр. Ул вакытта чәкчәкне белүче кешеләр бик юк иде әле. Бигрәк тә Мәскәүдә. «Бу кукурузмы?» – дип сорыйлар. Безнең татар ашлары кухнясын монда шундый югары дәрәҗәгә күтәрүче, әлбәттә, Юныс абый булды. Безнең һәр эшебезне, һәр пешергән ризыгыбызны мактый-мактый сыйланырга килгән кунакларга тәфсилләп сөйли белә иде, ризыкны ашый башлаганчы ук, ул аның тәмен алдан ук аңлатып бирә иде. Тыңлап торучының шунда ук аппетиты кузгаладыр төсле тоела иде миңа. Әгәр анда Юныс абый булмаса, шулай итеп хәзерләнгән ризык булса да, без аны бу дәрәҗәгә үк җиткерә алмас идек.

Менә шул вакытта инде безгә Юныс абый белән бик якыннан танышырга һәм аның характерына ияләшергә туры килде. Безгә дип әйтәм, чөнки безнең белән камыр ризыкларын пешерүче олырак яшьтәге пешекче апалар да бар иде. Эш барышында, берәр ризык вакытында өлгермәсә яки аныңча булмаса, Юныс абый кычкырып та куя иде. Олырак апаларыбызга кайчакта бу ошап та бетми, ләкин соңыннан без аны аңлый башладык. Ул да, барысы да яхшы булсын өчен, бик дулкынлана иде. Ә инде бөтен эшләребез дә әйбәт кенә башкарылса, ризыкларны яратсалар, мактасалар, кечкенә балалар сөенгән кебек шатлана иде.

Мәскәүдә Бөтенсоюз халык хуҗалыгы күргәзмәсендә безнең эшебезне югары бәяләделәр, бу ярышта татар ашлары кухнясын алдынгылар рәтенә куйдылар, безгә медальләр тапшырдылар: Юныс абый шул вакытта алтын медаль белән бүләкләнде. Пешекчеләребез эше дә көмеш һәм бронза медальләр белән бәяләнде. Мин ВДНХның бронза медаленә лаек булдым.

1969 елны Татар ашлары йорты ачылды. Безгә монда Юныс абый белән бергәләп эш башлап җибәрергә туры килде. Директорыбыз – Хәсәнов Таһир Нәби улы, производство җитәкчесе Юныс абый булды, ә мин – Юныс абыйның ярдәмчесе. Шул көннән башлап дип әйтсәм дә ялгыш булмас, республикабыз күләмендә һәм Бөтенсоюз буенча да татар милли ризыкларына бәйгеләр, күргәзмәләр оештырыла башлады. Татар ашлары йорты май аенда ачылды һәм шул айда ук РСФСР составындагы командада татар ашлары белән бәйгедә катнашырга Мәскәүдән чакыру алдык. Хәтерлим: Юныс абый общепит идарәсеннән кайтты да миңа болай диде: «Фатыйма сеңелем, син берничә көннән Мәскәүгә китәсең. Сиңа татар ашларын Мәскәү халкына һәм башка союздаш республикадан килгән пешекчеләргә әзерләп күрсәтергә һәм ярышта катнашырга туры килер».

Мин, билгеле, каршы килмәдем, риза булдым. Үземнең көчемә ышандым микән, белмим. Юныс абый миңа үзенең фатихасын бирде. Хәзер генә аңлыйм: ул миңа ышанган, күрәсең. Бөтенсоюз халык хуҗалыгы күргәзмәсендә катнашып, биш көн дәвамында төрле-төрле (көн саен өч исемдәге ашамлык) ризыклар әзерләргә кирәк иде. Токмач, чәкчәк, гөбәдия, өчпочмак, кош теле, пәхләвә, талкыш һәм башка та-

тар милли ашлары. Минем пешергән ризыкларыма бәйгедә бу юлы да югары бәя бирделәр һәм мине бронза медаль белән бүләкләделәр. Җитәкчеләрнең миңа булган ышанычларын аклադым дип уйлыйм.

Безгә Юныс абый белән Мәскәүдә кабат-кабат булырга туры килде. Тәҗрибә уртаклашу йөзеннән, 1977 елда шул ук күргәзмә ресторааннарында Уфа пешекчеләре белән очрашу булды. Алар Индүсә Әмир кызы Арсланова җитәкчелегендә башкорт милли ризыкларын пешерделәр. Ә без, татар ризыкларын әзерләп, күргәзмә оештырдык. Казаннан без өч кеше – Юныс абый Әхмәтҗанов, мин һәм камыр ашларын оста пешерүче Диләрә апа Шәрифуллина идек.

Тәҗрибә уртаклашу йөзеннән оештырылган шундый ук командировкалар Уфада да, Түбән Камада да һәм башка шәһәрләрдә булып, без анда да күргәзмәләр оештырда идек. Кайда гына булсак та, мактау һәм рәхмәт сүзләреннән башканы ишетмәдек.

1980 елны Мәскәүдә уздырылган Олимпиада уеннарында да, ике ай дәвамында татар милли ризыкларын пешереп, халыкка хезмәт күрсәттек.

Күп еллар Юныс абый белән бергә эшләү дәверендә мин аннан бик күп тәҗрибә алдым.

Юныс абыйның шәкертләре бик күп булды. Пешекчеләр училищесында укыганнар ул чакта безнең ресторанда практика узалар һәм, диплом алгач, кайберләре эшкә бездә калалар иде. Татар ашлары йортында практика үткән яшь пешекчеләр, милли аш пешерү осталыкларына өйрәнеп, шәһәребезнең башка ашханәләренә һәм республикабызның район-авылларына да күп таралды. Кайда гына эшләсәләр дә, алар мактаулы пешекчеләргә һәм производство җитәкчеләренә әверелделәр.

Безнең Татар ашлары йортында һәр елны республика күләмендә яшь пешекчеләр һәм официантлар арасында конкурслар үткәрелде. Бу бәйгеләр зур әзерлек һәм җаваплылык таләп итте, алар олы бәйрәм дәрәҗәсендә уздырылды. Анда үзебездә эшләүче яшь пешекчеләр һәм официантлар да катнашты һәм һәрвакыт призлы урыннарга ия булдылар.

Татар халкы гомер-гомергә үзенең хезмәт сөючәнлеге белән аерылып торган, аш-сулары белән дә тирә-якта дан тоткан. Шул хәзинәне буыннан-буынга тапшыруда Юныс абыйның

хезмәте саллы булды. Татар ашлары йортында халыкка хезмәт күрсәтүе белән генә түгел, ә бер-бер артлы күпсанлы китаплар бастырып, ул хуҗабикәләребезне чиксез сөендерде. Хуҗабикәләребез, китаптан гына укып, кайбер ризыкларыбызны пешергәндә, бәлки, аңлашылмаган очраклар да тугандыр. Хуҗабикәләребезгә тагын да ныграк ярдәм итәр өчен, «Яшь киленнәргә» дип атап, без Юныс абый белән рестораныбызның банкет залында аш-су серләрен өйрәтү түгәрәге оештырдык. Без – Юныс абый, мин һәм технолог Мила Максимова – аларга практикада ризыкны пешерү серләрен күрсәтә идек, табын хәзерләү юлларын ача торган практик дәресләр дә үткәрдек. Банкет залы һәр шимбә яшьләр һәм өлкән хуҗабикәләр белән тулы була иде. Алар бик теләп, яратып йөрделәр дип уйлыйм. Ошамаган булса, заллар тулы булмас иде, без дә дәресләр үткәрә алмас идек. Юныс абый белән шул практик дәресләр өчен кичтән үк планын төзеп, иртән сәгать унда уздырыласы дәрескә полуфабрикатларны әзерләп куя идек.

Шулай шаулап-гөрләп эшләп йөргәндә, аның гомере бик иртә өзелде...

Ул – олы хөрмәткә лаек кеше. Һөнәренә бик җаваплы карады, эшен җиренә җиткереп эшләде, безне дә эшләтте, намус белән хезмәт итте. Үзенә карата да, безгә дә бик таләпчән булды. Без коллективта эштәге уңышларыбызга шатланып, кимчелекләребез-борчуларыбызны бергә хәл итеп, уртак тел табып, бер тату гаилә булып яшәдек, эшләдек.

Ул – яшьләрне аш-су осталыгына гашыйк иткән кеше. Үзенең энергиясе һәм тынгысызлыгы ярдәмендә һәрвакыт нинди булса да бәйге, ярышлар уйлап тапты.

Юныс абый шулхәтле эчкерсез кеше иде. Ул мактаганны үлеп ярата иде. Бервакыт Мәскәүдә, гостиницадан ВДНХга эшкә барып җитү өчен, без таксига утырдык. Шулай таксида барабыз. Юныс абый алда – таксист белән янәшә утыра. Таксист Юныс абыйга карый-карый да тагын бер карап куя. Шуннан Юныс абыйдан сорый бу: «Сез Леонов түгелме?» Ләкин Юныс абый аңа җавап бирми (ул аңа бик охшаган иде). Бары тик: «Мәскәүдә Леоновны уважать итәләрме?» – дип кенә сорап куйды Юныс абый. Без көлештек. Ул үзен хөрмәт иткәнне бик ярата иде (һәм ул аңа лаек та иде!). Ресторанга ашарга кергән кешеләр аның белән кул биреп исәнләшәләр, ул да алар белән күптән таныш кеше кебек күрешә. Ул бу кеше белән

озак кына сөйләшер иде. Соңыннан мин сорый идем: «Юныс абый, син кем белән сөйләштең? Кем иде ул?» Ә ул күрешкән кешесен бөтенләй белмәгән булып чыга. Ул бөтен кешене дә якын итеп кабул итә иде.

1978 елны Юныс абый «Икмәк кадере» дигән китап чыгарды. Монда бигрәк тә искергән икмәк турында сүз бара. Ул заманда (һәм хәзер дә!) кадерсезләнгән, чүплекләргә ташланган ипиләр, икмәк сыныклары һәрбер кешенең күңелен әрнетә иде. Бу китап чыккан соң, Юныс абыйга бик күп хатлар килде. Шуңа бәйле рәвештә 80нче елларда, Юныс абый җитәкчелегендә искергән икмәктән бик күп төрле ашамлыклар әзерләп, ипи кибетләрендә күргәзмәләр оештырдык. Үзебез дә, Татар ашлары йортында искергән икмәктән күп кенә ризыклар хәзерләп, шундый ук күргәзмәләр булдырдык. Һәр атна саен халык өчен нинди дә булса күргәзмә үткәрә идек. Мәсәлән, «Үзбәк халык кухнясы», «Башкорт кухнясы», «Чәй көне». Аларны санап бетерерлек түгел. 1984 елны Юныс абый икмәк турында кино чыгару турында хыяллана башлады. Кызганыч, бакый дөньяга китеп, ул хыялын тормышка ашыра алмый калды...

1971 елны безне – төрле ресторларда, кафе һәм ашханәләрдә эшләүче 6 нчы разрядлы поварларны, күбесе производство җитәкчеләре, 25 кешедән торган төркемне – «мастер-повар»лар әзерләү курсына җибәрделәр. Татар ашлары йортыннан без икәү – мин һәм Халә Сафина (ул безнең ресторанда повар-бригадир булып эшли иде). Әлеге курсны тәмамладык. Ул вакытта мастерлыкка экзаменны Мәскәүгә барып бирергә кирәк иде. Шуннан инде Мәскәүгә имтихан тотарга Халә белән икебезне генә җибәрергә булдылар. Шул вакытта да Юныс абый имтиханга үзебезне генә җибәрмәде. Безгә терәк булырга, безнең өчен җан атарга үзе дә барды. Без башта «Мәскәү» ресторанында практика үттек, аннары экзамен бирү өчен безне министрлыкка җибәрделәр. РСФСРның Сәүдә министрлыгы каршында оештырылган кулинарлар советының тәҗрибәле «мастер-повар»лары алдында имтиханны уңышлы гына тапшырдык. «Мастер-повар» исемен алу миңа эшемдә бик зур җаваплылык йөкләде. Безгә остазым белән күп кенә командировкаларда булырга туры килде. Тәҗрибә уртаклашу өчен оештырылган чараларда без бик яратып татар ашларын пропагандаладык.

Юныс абый бакый дөньяга күчкәннән соң Татар ашлары йортында шеф-повар яки производство җитәкчесе итеп мине билгеләделәр. Исән калганнарга бер урында гына таптанып торып булмый. Коллектив зур. Коллективка әледән-әле бәйгеләр, татар ашлары күргәзмәләре уздырырга туры килде. Рестораннар трестының директоры Гаяз улы Илсур булган вакытта, безне Германиягә – Брауншвейг шәһәренә чакырдылар. Без анда, поварлар һәм официантлардан бригада туплап, нык әзерләнеп бардык. Төрле күргәзмәләр оештырып, Германия халкын татар ризыклары белән сыйлап кайттык. Шул шәһәрдә үк безне башка ресторанга да чакырдылар, тик барыбызның да самолетка билетлар алынган иде. Без кала алмадык...

Мәскәүдә бөек шагыйребез Габдулла Тукайның юбилеен уздырганда, без дә татар милли ашларыбыз белән катнашкан кунакларны сыйладык. Мәскәүгә икенче баруыбызда М. Җәлилнең юбилеен бик зурлап уздырдылар һәм безгә анда да үз вазифабызны тырышып башкарып чыгарга туры килде.

Минем бөтен тормыш юлым шушы Татар ашлары йортында узды дисәм дә дөрес булыр. Кулинария училищесын бетергәч тә, мин татар ашлары әзерли торган «Чишмә» кафесына 5нче разрядлы повар булып эшкә килдем. Мине производство җитәкчесе Наилә апа Гәрәева каршы алды. Иң башта миңа мастер-повар Рәхимә апа Нигъмәтуллина белән эшләргә туры килде. Ул бик талантлы иде, аннан күп эшкә өйрәндем. Ул минем эшләремне бик ярата иде. Бу 1958–1964 еллар иде. Ул вакытта да кафеда конкурслар уза иде. Мин дә, яшь пешекче буларак, әлеге конкурсларда берничә тапкыр катнаштым һәм I, II урыннар алдым. Ул вакытта I, II, III урынны алганнарга акчалата бүләк бирәләр иде. Күп тапкыр шушы конкурсларда катнашып, урыннар алганнан соң, миңа 6нчы разряд бирделәр.

Татар ашлары йортын зурайтып төзү өчен, «Чишмә» кафесын яптылар. Ә безнең коллективны «Восток» ресторанына күчерделәр. Без анда шул коллектив белән халыкка милли татар ризыклары хәзерләп хезмәт күрсәттек.

Мине производство җитәкчесе итеп билгеләделәр. Мин ул вакытта, 1963 елны РСФСР Сәүдә министрлыгының Совет сәүдәсе техникумында читтән торып укып бетердем һәм техник-технолог белгечлеге алдым. Шушы Татар ашлары йортында, 37 ел эшләү дәверендә, республика күләмендә

танылган аш-су остасы дәрәҗәсенә күтәрелдем. Хезмәттәге уңышларым өчен Совет сәүдәсе отличнигы, РСФСРның атказанган сәүдә работнигы дигән исемнәрне бирделәр, «Почет билгесе» ордены белән бүләкләделәр һәм дә «Хезмәт ветераны» медален тапшырдылар. Бөтенсоюз халык хуҗалыгы казанышлары күргәзмәсендә ике тапкыр татар ашлары ризыкларын хәзерләп, РСФСР составындагы командада катнашып, ике тапкыр бронза медальгә лаек булдым.

1971 елда Мәскәүнең Кремль сараенда узган профсоюзларның XVI съездында делегат булып катнаштым.

СССРның Кулинарлар советы ассоциациясе әгъзасы итеп сайландым, төрле шәһәрләрдә үткәрелгән конкурслар вакытында жюри әгъзасы булдым. Үзебезнең Татар ашлары йортында эшләгән Рәйсә Хәмидуллина, Дамира Насыйбуллина, Илсия Сабирҗановалар, Түбән Новгородта, Ростовта, Мәскәүдә оештырылган конкурсларда катнашып, үзләренең осталыкларын күрсәттеләр.

Татар ашлары йорты җәмәгать туклануы предприятиеләре арасында һәрвакыт мактаулы булды. Андый уңышлар – Татар ашлары йортында эшләгән һәрбер уңган пешекчеләрнең, килгән халыкны каршы алып, аларга хөрмәт белән хезмәт күрсәтүче официантларның, директорларыбызның, дөресрәге, шул зур коллективта эшләгән барлык эшчеләрнең тырышлыгы нәтиҗәсе. Коллективыбыз бер гаилә булып тырышмаса, мин үзем дә бу дәрәҗәгә берничек тә ирешә алмас идем. Мин үзем белән бергә эшләгән пешекчеләргә, күп еллар бергә эшләгән остазларыма, шушы Татар ашлары йортында эшләгән директорларыма: Таһир Нәби улына, Миңнулла Нурми улына, Нәҗип Хаҗип улына һәм башкаларга рәхмәт... Иң зур рәхмәтем, әлбәттә, Юныс абыйга! Урыны оҗмахта булсын! Мин аны бер дә догамнан калдырмыйм.

Кафиль Амиров,

заслуженный юрист Российской Федерации, профессор

Я с ними здоровался за руку

Ни в чем я не нахожу такого счастья,
как в душе, хранящей память о моих добрых друзьях.

У. Шекспир

В жизни сталкиваешься со множеством людей. В связи с работой, в дороге, ненароком. Мимолетные встречи, как правило, забываются – поэтому и называются мимолетными. С этими людьми наверняка больше не придется встретиться в жизни. От многих встреч не осталось даже фотографий. Но бывает и так, что встреча случайная, а остается в памяти надолго. Иной раз перерастает в дружбу. А уж встречи с людьми, с которыми ты проработал многие годы, мне кажется, навсегда с тобой. Некоторых уже нет. Время не остановить. И, вспоминая о них, думаешь: что-то нужно было изменить в отношениях, чем-то помочь, выразить благодарность. Увы, ничего уже не вернуть, приходится сожалеть. А. П. Чехов с присущей ему краткостью и одновременно точностью описал эти чувства: «Бывает так, что на горизонте мелькнут журавли, слабый ветер донесет их жалобный крик, а через минуту, с какой жадностью ни вглядывайся в синюю даль, не увидишь ни точки, не услышишь ни звука, – так точно люди с их лицами и речами мелькают в жизни и утопают в нашем прошлом, не оставляя ничего больше, кроме ничтожных следов памяти».

Но хочу заметить, что все люди очень разные, со своими правилами и привычками. Каждый нормальный человек должен суметь услышать другого, понять его и простить. Одни любят праздники, другие – нет, одни ходят в мечеть или церковь – другие не ходят, оставаясь при этом хорошими людьми. Одни хотят веселиться в свой день рождения, другие – грустят…

Профессия и должности подарили мне немало встреч с интересными людьми. Их были тысячи. Круг, естественно, расширился, когда я стал прокурором республики. Однако, вопреки распространенному мнению, не могу похвастаться какими-то особыми, близкими отношениями в отличие от некоторых моих коллег. Были деловые встречи, разговоры, порой достаточно откровенные.

Я стремлюсь поддерживать с людьми ровные отношения, не выделяя кого-либо особо. Стараюсь не забывать тех, кто отошел от активной деятельности. Сейчас, глядя на собственное положение, понимаю, как это им важно. За некоторыми исключениями, отношения с встретившимися по жизни людьми так и не переросли в дружбу. С одними – из-за того, что существовала дистанция, определяемая их высоким служебным положением. Я никогда не злоупотреблял вниманием этих людей. С другими – в силу моих профессиональных норм. Как ни странно, у меня не было особо тесных отношений с акулами бизнеса, владельцами крупных фирм. С ними были только официальные отношения. Ни один из них не сможет сказать, что имел какое-то особое, привилегированное положение в прокурорском кабинете. Некоторые мои коллеги пользуются этими связями и после отставки. Я такими благодетелями не обзавелся. И лишь с незначительной частью встреченных по жизни людей у меня сложились отношения личного характера.

Хочу отметить, что мои отношения с коллегами из других правоохранительных органов редко выходили за рамки официальных.

Где-то прочитал, не помню уже кому принадлежат эти слова, но они запомнились: «Хорошие люди принесут вам счастье, плохие люди наградят вас опытом, худшие – дадут вам урок, а лучшие – подарят воспоминания. Цените каждого». Да, именно лучшие люди дарят воспоминания. Обо всех встречах с ними не расскажешь. Некоторые из этих людей уже ушли из жизни, но оставили о себе добрую память. Уместно

перед рассказом о Ю. Ахметзянове, с которым я здоровался за руку, привести слова выдающегося поэта Саади:

«Никто не вечен в мире, все уйдет,
Но вечно имя доброе живет».

Я здоровался с ним за руку. Причем, обратите внимание, это не прокурорский работник, а человек другой профессии. Он был мне интересен и тем незабываем. Его доброе имя живет во мне.

Юнус Ахметзянович Ахметзянов

Юнуса Ахметзянова я узнал давно. Как автора книг о татарской кулинарии. Впервые увидел в конце 70-х, когда прокуратура республики построила собственное здание. В ней открылась столовая как филиал Дома татарской кулинарии. В это время Юнус абый был частым гостем в прокуратуре – проверял качество приготовляемых блюд, подходил к посетителям столовой, интересовался ассортиментом, качеством. Он произвел на меня впечатление простого, доступного человека.

Более близкое знакомство состоялось в 1979 году, когда я расследовал хищения в тресте ресторанов и кафе города Казани. Трест возглавлял его бывший шеф. Когда обвиняемые сотрудники треста, некоторых ресторанов знакомились с актами бухгалтерских ревизий, экспертиз, а затем и с материалами уголовного дела в целом, их привозили в здание республиканской прокуратуры, размещали в криминалистическом кабинете – там стояли столы и стулья, они самостоятельно или со своими защитниками работали в этом кабинете.

Кто-то из сотрудников прокуратуры, может быть столовой, сказал ему, когда привозят арестованных. Первый раз Ахметзянов как бы случайно столкнулся с ними в коридоре. Потом, узнав, что я, как старший следователь, веду расследование, спросил у меня, что они едят, ведь работают целый день. Я разъяснил, что им выдают в изоляторе сухой паек. Что собой представлял этот паек, разъяснять, думаю, нет необходимости, стоимость его была копеек 20. Сердобольные ревизоры угощали их в дополнение к этому пайку горячим чаем. Он попросил у меня разрешения организовать «передачку» – принести какую-нибудь выпечку. Я ответил:

– Это нарушение режима содержания, будут жалобы.

Он настаивал.

– Нет, передачу им надо передавать официально, через администрацию следственного изолятора, – ответил я. – Но я не запрещаю вам угощать выпечкой конвоиров и ревизоров, которые находятся в этом кабинете.

Юнус абый все понял, улыбнулся и сказал:

– Я так и сделаю.

На следующий день мне звонит следователь, состоящий в нашей следственной группе и организующий ознакомление с материалами. Он, естественно, находился в кабинете криминалистики:

– Здесь привезли целую коробку эчпочмаков, перемячей и термос с горячим бульоном. Говорят, для ревизоров и конвоиров. Что делать?

– Раз для них привезли, пусть едят.

Сами представляете, не могли же ревизоры в одиночку одолеть это количество, да они прекрасно понимали, почему на них свалилось такое богатство. Так Юнус абый старался поддержать своего бывшего шефа и коллег. Поскольку эти привозы стали систематическими, то «тюремный телеграф» сообщил об этом и остальным арестованным, которые не захотели ездить в прокуратуру и знакомились с материалами в следственном изоляторе. Они вдруг тоже изъявили желание ездить в прокуратуру. Я, конечно, понял, почему у них вдруг это желание появилось. Спросил у Юнуса абый, как он умудряется практически каждый день привозить такое количество выпечки и неизменный горячий мясной бульон.

Юнус абый прищурился, глаза сразу стали хитроватыми:

– А что, следствие считает, что в Казани из ресторанов только Дом татарской кулинарии? У нас же есть еще!

Я понял, что, обладая хорошими организаторскими качествами, он составил своего рода график «помощи арестованным коллегам» и четко контролировал его выполнение. Кстати, я боялся, что столь комфортные условия затянут ознакомление с материалами, но ошибся. Работали четко и быстро, каких-либо конфликтных ситуаций не возникало. Наши арестованные – народ умный, видавший, что называется, виды. Они понимали, что к чему, – в случае чего долго это продолжаться не будет, поэтому распорядок работы не нарушали.

...Легендарный был повар. Чак-чак, эчпочмак, беляши давно и прочно стали визитной карточкой республики. Од-

нако мало кто знает, что произошло это во многом благодаря усилиям Юнуса Ахметзянова. До 60-х годов производственникам практически были недоступны рецепты национальных блюд. Выпускникам кулинарных училищ не преподавали историю национальной кухни.

Юнус Ахметзянов работал тогда в кафе «Ашханэ» в качестве обычного повара. Он при встречах рассказывал мне, как возрождал татарскую национальную кухню, пытался сделать ее доступной для посетителей предприятий общественного питания, как стал собирать рецепты:

– В свободное время ездил по татарским деревням, спрашивал жителей, кто хорошо готовит. Мне называли имена, я встречался с этими женщинами, помнящими кулинарные тайны своих бабушек, записывал их рецепты. В татарских семьях мастерство готовить считается одним из самых необходимых качеств хозяйки, поэтому ремеслу девочек учили с раннего детства. Вернувшись к себе, по этим рецептам готовили блюдо. Не всегда получалось хорошо. Я понял, что каждая домохозяйка имеет свой секрет, у нее определенные навыки, которые словами не передашь, это надо было наблюдать.

Так, в Старо-Татарской слободе Казани я познакомился с одной удивительно самобытной мастерицей. Была она уже в годах. Я предложил ей проехать с нами на автомашине в кафе и на нашей кухне приготовить блюда, о которых она рассказывала. Она отказалась:

– Свою печь я знаю, а вашу – нет. Поэтому может не получиться. Лучше приезжайте ко мне.

На следующий день, груженные мукой, яйцами, маслом и прочей провизией (времена были тяжелые, в магазинах ничего не было), приехали к мастерице. Та на наших глазах стала готовить. Естественно, составные части она не взвешивала, делала все на глазок. Но какой глазомер! Вот что значит опыт! Мы записывали, прикидывая, сколько будет ее «глазок» в граммах. Хозяйка и за печью успевала смотреть, а ведь тогда топили дровами. Получилось блюдо красивым (это в нашем деле тоже имеет значение), вкусным. Половину пирогов и всего, что она приготовила, оставили хозяйке. Оставили и неизрасходованную провизию. Женщина была довольна и горда, что учила настоящих поваров. Были довольны и мы – вживую увидели процесс приготовления блюд.

Юнус Ахметзянович, вспоминая те годы, продолжал:

– Например, фирменным блюдом Дома татарской кулинарии стал талкыш. В старину талкыш готовили только в богатых семьях, так как процедура очень трудоемкая. Секрет передавали из поколения в поколение. Чужим не раскрывали. Я познакомился со знающей способ приготовления этого блюда стряпухой, долго упрашивал ее раскрыть секрет рецепта. Уговорил.

Рассказывали, что лучших домохозяек Ахметзянов, как шеф-повар ДТК, оставлял работать в ресторане. А тем, кто возражал, мол, у них нет специального образования, отвечал:

– Причем здесь образование? Мы готовим национальные блюда, а они-то как раз и владеют мастерством их приготовления.

Вообще, отбирались повара тогда в результате пятидневного конкурса республиканского масштаба: участники соревновались в умении готовить домашнюю лапшу, чак-чак, губадию, эчпочмак, хворост, пехлеве. Как-то Юнус абый с юмором вспоминал, что участница одного из первых таких конкурсов украсила блюдо зеленью. Выглядело красиво. Надо иметь в виду, что в те годы зелень практически отсутствовала в продаже, да и конкурс проводился зимой:

– Думаю, где она взяла зелень? Петрушка – не петрушка, укроп – не укроп. Члены жюри также обратили внимание на результат труда этой участницы. Склонялись к тому, чтобы ее признать победительницей. Дай, думаю, попробую, что это за зелень. Потянулся к блюду, а девушка вцепилась в мою руку, не дает мне возможности взять стебелек. Обращаюсь к ней:

– В чем дело?

Она чистосердечно признается:

– Пробовать эту зелень нельзя. Отправляясь утром на конкурсное испытание, у родной тетки оторвала небольшой стебелек домашнего цветка. А вдруг он ядовитый? – и она с испугом посмотрела на меня, как будто только что предотвратила отравление. Члены жюри дружно рассмеялись, похвалили за находчивость, но объяснили: блюдо надо украшать только тем, что можно съесть.

Более 220 накопившихся рецептов вошли в 1958 году в изданную им книгу «Татарские национальные блюда». Это была одна из первых книг по татарской кулинарии. Собрать-то ре-

цепты собрали, но на предприятиях общественного питания готовить по этим рецептам было нельзя. Дело в том, что рецепты блюд утверждали аж в Министерстве торговли РСФСР. Вот что рассказал Юнус Ахметзянов:

– В пятницу с утра напечем треугольников, перемячей, чак-чак, упакуем в чемоданы – и на поезд. Суббота в те годы была рабочим днем. Приезжаем в Москву, идем по соответствующим отделам. Все на пробу берут нашу продукцию. Чак-чак всем нравился. Нас всегда спрашивали про чак-чак: что это за кукуруза? Уплетают за обе щеки, а потом говорят, что надо еще что-то изучить, провести дополнительные лабораторные исследования и тому подобную чушь.

Так продолжалось чуть не год. В конце концов терпение у меня лопнуло и я начальнику отдела, от которого все зависело, выпалил: «Какие лабораторные испытания? Год вы и ваши сотрудники едите эти изделия, никто не отравился, некоторые даже округлились – прибавили в весе. Если не утвердите стандарты на рецептуру, пожалуюсь в ЦК». То ли моя угроза возымела действие, то ли им надоел упрямый татарин, но вскоре на три блюда (треугольники, перемячи, чак-чак) мы утверждение получили.

С тех пор в ресторанах, кафе, столовых по этим рецептам и технологии готовят знаменитые татарские блюда. Они стали визитной карточкой татарской кухни.

Ахметзянову, как опытному кулинару, доверяли обслуживать высоких гостей, посещавших Казань: Хрущева, Гагарина, Терешкову, сотрудников ЦК, знаменитых артистов. Вместе со своими коллегами Ахметзянов неоднократно показывал искусство татарской кухни на Выставке достижений народного хозяйства СССР, за что был награжден золотой медалью. Он обслуживал Олимпиаду-80 в Москве, представлял национальную кухню на Лейпцигской ярмарке в ГДР.

Вот что он как-то рассказал мне:

– В последний приезд Хрущева в Татарстан было решено устроить обед в лесу. Выбрали лес в одном из юго-восточных районов. Сделали на уютной красивой поляне из досок столы и скамьи. Столы накрыли белыми скатертями, скамьи – ковровыми дорожками. Я, как старший из поваров, крутился с самого раннего утра – огромная ответственность лежала на мне. В качестве главного блюда решил приготовить запеченного гуся. Это стариннейший татарский рецепт – так гуся удобнее

готовить в походных условиях. Суть его в следующем: глину разводят до сметанообразного состояния. Свежезабитого гуся не общипывают, только вынимают внутренности и вместо них набивают кашей. Зашивают. Затем глиной обмазывают так, чтобы глина зашла глубоко в перья, скрепила их. Вот такой получившийся ком глины обжаривают на костре из ржаной соломы. Почему соломы? Огонь от нее мягкий, устойчивый, знай подбрасывай новые пучки. Гусь обжаривается ровно. Есть еще одно достоинство такого костра. Если высокий гость (а готовили такого гуся в старину только для высоких и дорогих гостей, сами видите, процедура сложна) запаздывает, то можно поддерживать температуру и подать блюдо с пылу с жару. При госте острым ножом глина (а она становилась похожей на гончарное изделие, и никто бы не заподозрил просто глину) разрезалась на две части. Половинки осторожно отодвигали от тушки, и вместе с глиной убирались перья – они же при обжарке намертво закрепились в обмазке. Гусь получался сочным, ничего же не испарилось, все внутри. И был очень вкусным.

К обеденному времени все было готово. Стали ждать приезда Хрущева. Кроме сопровождающих его москвичей, в свите находились руководители близлежащих республик и областей. В конце поляны вырыли две выгребные ямы, поставили на них туалетные кабины из свежевыструганных досок. Я до приезда гостей решил привести себя в порядок. Так как я был здесь главный (обед готовлю все же!), все присутствовавшие на поляне (охрана, многочисленные помощники, не говоря уж о поварах и официантах) это знали, почтительно ко мне относились. Не торопясь, направился к одной из будок. Но не дошел. Молодой человек в гражданской одежде преградил мне дорогу:

– Куда?

Я молча показал на туалет. Он мне ответил:

– Это для членов ЦК, – и добавил: – Тебе нужно в кусты.

Раз я настроился на эту процедуру, то решил все довести до конца. Зашел довольно глубоко в лес, выбрал кусточек погуще и приступил к исполнению процедуры. Вдруг куст раздвигается, из него высовывается, как мне показалось, огромная морда и грозно произносит:

– Куда с…? На меня же!

Не столько от испуга (я же знал, что кругом охрана), сколько от неожиданности наступил такой спазм, что до отъезда гостей меня в кусты не тянуло.

– Кстати, – продолжал Юнус абый, – Хрущев пробыл на поляне недолго, уехал. Гуся похвалил, но сказал, что к нему хороша была бы украинская горилка. Водки на обеде было много, а вот о горилке организаторы не позаботились.

А когда они разъехались, будки уже никто не охранял, и я этим воспользовался…

* * *

Юнус Ахметзянович Ахметзянов родился 28 февраля 1927 года. Подростком застал войну. Не только их семья, но все в то время недоедали. Наесться досыта было мечтой. Юнус абый рассказал, как он стал поваром: «Окончив семилетку, стал думать, кем стать. Мать посоветовала:

– Улым, езжай в Казань учиться на пекаря. Будешь при хлебе, всегда сыт.

Ее совет мне показался разумным, и я поехал в Казань. Добрался, у первого милиционера спросил, где здесь учат на пекаря. Он объяснил, как пройти до училища. Пришел, а в училище мне отвечают, что они уже завершили набор. Я так расстроился, что сотрудники училища, видимо, пожалев меня, объяснили, как пройти к кулинарному училищу – там еще продолжался набор. Я спросил:

– А кто такие кулинары? Они хлеб пекут? – сотрудники рассмеялись и напутствовали меня:

– Пекут, пекут.

Так я оказался в кулинарном училище».

В системе общественного питания он работал с 1942 года, начав свою трудовую деятельность с рядового повара.

Ахметзянов неутомимо изучал татарскую национальную кулинарию, используя советы специалистов и домашних хозяек, собирая по деревням рецепты давно забытых старинных блюд. Обогащал рецептуру существующих блюд, разработал немало собственных рецептов. Среди них – котлета и жаркое «Казань», кролик по-татарски, суп-лапша с капустой и др. Он сумел поставить, что называется, на поток изделия национальной кухни.

Ахметзянов был не только большим знатоком и опытным мастером татарской кулинарии, но и ее неутомимым пропагандистом и популяризатором. Выпускал буклеты о татарской кухне с красочными фотографиями. В 1980-х годах со-

здал первую полную книгу о татарской кухне. Она и по сей день остается наиболее полным сборником рецептов в этой области. На международный уровень Ахметзянову позволило выйти не только изучение татарской кухни. Известно, что он изучал на основании исторических источников состав пищи древних египтян, шумеров и других народов, пытался готовить блюда, основанные на старинных рецептах.

Ахметзянов в 1957 году получил звание «мастер-повар». Был награжден орденами Ленина (а это высший орден страны в те времена) и Дружбы народов, знаком «Отличник советской торговли», почетными грамотами. Стал заслуженным работником торговли РСФСР.

В 1969 году открыли Дом татарской кулинарии – один из самых первых проектов в области национальной кухни. Возглавил производство Юнус Ахметзянов. Многим он запомнился именно как повар этого заведения.

Умер Ахметзянов 13 февраля 1984 года.

С 1996 по 2004 год шла реконструкция Дома татарской кулинарии, а когда открылся обновленный ресторан, на его стене появилась мемориальная доска в честь знаменитого повара. На первом этаже расположен музей Юнуса Ахметзянова. Далеко не каждый город может похвалиться тем, что у них увековечен человек скромной профессии – повар, которого любили и помнили люди.

В Казани ежегодно отмечают Всемирный день татарской кухни. Эта традиция сохраняется и во многих регионах России и странах СНГ, там, где есть диаспоры татар. С 2006 года этот праздник решено отмечать в день рождения Юнуса Ахметзянова – 28 февраля. Всемирный день татарской кухни включает в себя городские и районные конкурсы по кулинарии и сервису, мастер-классы с молодыми хозяйками и традиционные гостеприимные национальные застолья, которые проходят во многих кафе и ресторанах. Претенденты на звание лучшего должны показать высокий уровень поварского и кондитерского мастерства, оригинальность сервировки стола и профессионализм обслуживания. Отдельная номинация – приготовление лучшего блюда по рецептам Юнуса Ахметзянова.

Так живет память об этом простом, скромном человеке, знатоке своего дела, оставившем заметный след в истории нашего народа.

Мәгъсүм Гәрәев,
язучы, журналист

Юныс тәмле ашлар җырчысы иде

Кичә Казан кулинария сәнгате фестивале башланды. Ул татар халкының атаклы ашбазы, милли аш-суыбыз турында китаплар авторы Юныс Әхмәтҗанов истәлегенә багышлана. Үзе исән булса, бу көннәрдә без аның җитмеш[1] еллыгын билгеләп үтәр идек.

Фестиваль башкаланың барлык ашханә, кафе, рестораннарын да колачлады. Һәркайсында халыкка татар ашларының иң тәмлеләрен тәкъдим итәләр. Бүген «Акчарлак» ресторанында Юныс Әхмәтҗановның замандаш ашбазлары, шәкертләре тарафыннан оештырылган татар аш-суы күргәзмәсе була. Рәхим итегез, дуслар!

Берара Юныс партия өлкә комитеты ашханәсендә эшләп алды. Минем олы баҗа Хәлил абый Габидуллин да шунда. Вәт әшнәләр болар, шәп, үрнәк әшнәләр: дуслыкның кадерен белеп, бер-береӊ белән әйбәт мөгамәләнеӊ асылына төшенеп яшәүче ир-атлар. Эштә аттан артык тарталар, гаиләләре белән кунакка йөрешеп, театр-концерт залларында очрашып, кыскасы, тормышның ямен-тәмен тоеп яшәргә тырышалар. «Көфер почмаклары» да бар, зыялылар белән очраша торган җирләре бу. Атнага бер очрашмый калмыйлар. Вәт монда иркенлек, күңел киңлеге, бер-береңә җылы, дустанә мөнәсәбәт! Мондый очрашуларга Юныс, сирәк-мирәк кенә булса да, мине дә алып баргалый иде. Хәлил абый белән баҗа булып алгач, мин бу

[1] Бу истәлек 1997 елда язылган.

җәмгыятьтә үз кешегә әйләнеп киттем. Чын мәгънәсендә дуслык клубы иде ул. Директоры – Хәлил Габидуллин, сәнгать җитәкчесе – Ю. Әхмәтҗанов. Монда артистлар, язучылар, композиторлар да – кадерле кунаклар. Салих Сәйдәшев белән озын-озак гәпләшеп утырган чакларын бик еш искә алырлар иде Хәлил абый белән Юныс. Салих абый: «Йә әле, Хәлил, Батырҗан ариясен», – дия торган булган. Көр тавышлы, моңлы, җырга гашыйк Хәлил абый мәҗлесләребездә сузып-сузып әйттерә торган иде:

Сау бул, минем туган-үскән ягым,
Сау булсыннар урман, басу, кырларым.
Сау булсыннар, печән чапкан болыннарым,
Сау булсыннар, даннар тоткан сабан туйларым...

Миңа клуб утырышына СССРның халык артисты Хәлил Әбҗәлилов, сөйкемле һәм бик тә чибәр артистыбыз Вәкил Закиров, язучы Зәки Нури, композиторлар Исмай Шәмсетдинов һәм Заһид Хәбибуллин кебек зыялыларны алып килү эше йөкләнгән чаклар булды. Һәр очрашуыбыз, гәпләшүебез чын күңелдән, эчкерсез була торган иде. Рәхәтләнеп, җәелеп сөйләшә, фикер алыша идек!

Кунаклар җыелган җирдә, Хәлил абый белән Юныс бер тик тормыйлар. Башта табын әзерләү белән мәшгульләр, аннан кунак сыйлыйлар.

– Безнең Юныс тик тора алмый инде ул, – дип шаярта Хәлил абый. – Безнең кечкенәбез Гөлшат Сабанчы урамында яшәгән елларда туды. Бәби туена иң якыннарны дәштек. Юныс гадәттәгечә иң беренче булып килеп җитте. Гөлчирәнең сеңелләре Гөлхәҗирә, Гөлфия, Фәридәнең яшьрәк чаклары. Пилмәнне ясап өлгертмәгәннәр. Юнисыбыз – гаҗәп оста поварыбыз – тартынып-нитеп тормады, Гөлчирәнең алъяпкычын биленә ябып, җиңнәрен сызганып, пилмән бөгәргә тотынды.

Без ихтирамлы һәм хөрмәтле карашыбызны Юныс Әхмәтҗановка юнәлтәбез. «Уңган-булган кеше син, ашбаз!» Ул, берни ишетмәгәндәй, кунак сыйларга керешә.

– Якынрак кил, Исмай туган, аштан олы түгелсең бит. Безнең нигъмәтләрдән авыз итми, моннан чыгу юк инде ул, – дип Юныс Исмай Шәмсетдиновны түргә утырта.

– Юныс, син обком ашханәсеннән ник бик тиз шылдың? – дип сорый берсендә Вәкил Закиров.

– Сезнең янга килергә вакыт калмый. Эш булмаса да, бүлмәне саклап утырырга кушалар. Мондый хәлне җенем сөйми...

Юныс Әхмәтҗанов турында татар халкы күп белә: китаплар язуы да, яшьләрнең кабатланмас остазы булуы да, бик күп чит илләрдән килгән кунакларны милли ашларыбыз белән сыйлавы да мәгълүм. Минем боларны кабатлыйсым килми. Ә менә Юнисның Генсек Хрущевка тавык әзерләвен белүчеләр берничә генә кеше бугай.

1964 елның көзендә килгән иде Казанга Никита Сергеевич Хрущев. Юнысның тутырган тавыгы белән сыйлыйлар аны. Ошата бит Генсек тавыкны: «Юлга да куегыз!» – ди. Юнысны чакырталар. Ул аптыраушта.

– Колхоз тавыгын тутырып булмый, – дип сөйли иде ул миңа. – Машина йолкый. Кул белән йолкыган тавык кына шәп тутырыла. Чап колхоз базарына. Бәхетем бар ки, татар апайлары алып килгән симез, сапсары тавыклар күп. Барысын да җыйдым. Икесе генә тутырырлык булып чыкты. Сине Хрущев коньягы дип сыйлаган идем ич. Шул тавыклар өчен личный повары биреп калдырган иде, тартмасы белән!..

Бауман урамында очраштыкмы, өенә кереп чыгарга кыстый иде. Кайчак вакыт булмый, ашыгасың. Ә ул:

– Кеше кешедән өстен, әмма берәү дә аштан өстен түгел, – дип, фәлсәфә корып җибәрә иде.

Нишләмәк кирәк, карышып тормыйсың, кереп чыгасың. Тиз генә бик тәмле итеп чәй кайнатып ала. Андый хуш исле чәйне беркайда да эчәргә туры килмәде. Чәйнеккә берничә төрле чәй салып пешергәнен белә идем, әмма кайсын күпме микъдарда? Монысын Юныс беркайчан да әйтмәде.

– Үзем уйлап таптым. Ул сер булырга тиеш, – дия иде. Һәм бик тә дөрес эшләгән, чөнки без бер кеше ачышын, тәҗрибә уртаклашу дигән булып, башкаларга өйрәтә-өйрәтә, күпме акыллы кешенең башын томалап куйдык, уйламый, эзләнми эшләргә өйрәттек. Совет власте шулай куша иде. Фикерле, мәгънәле затыбыз Юныс Әхмәтҗанов әнә шул заманда да моның ярамас нәрсә икәнен аңлап яшәде.

Хәләл җефете Зәйтүнә ханымга:

– Кызың китсә, киленең килер,

Озат, әнисе, син аш белән! – дип җырлап-көлеп йөргән чакларын да хәтерлим әле.

Кызы Фәридә китте, кияүгә китте, әлбәттә. Аш белән озаттылар. Эштә дә ашлы җиргә китте ул. Әтисе сайлаган юлдан, аш-су остасы булып. Бүген Фәридә Давидова «Казан» ресторанының кулинария цехы коллективын җитәкли. Татарстан кулинарлары советы башында тора. Улы Искәндәр Давидов – «Банк-клуб»та бармен. Димәк, данлы улыбыз Юныс Әхмәтҗановның эшен бу затлы нәселнең яңа буыннары лаеклы дәвам иттерә. Татар ашлары йортында Юныс урынында калган Фатыйма Мәҗитова остазы мирасын күпме баетты! «Нәүрүз» ресторанында Зөһрә Камалова, «Чәй» йортында Зөмәрә Галимова һәм Зәйнәп Нәбиуллина – атаклы ашбазның талантлы шәкертләре, аш-су сәнгатендә Юныс Әхмәтҗанов традицияләрен баетучылар. Болары – кайберләре генә. Әйе, мәшһүр Юныс Әхмәтҗановыбыз – шәкертләре, алар пешергән нигъмәтләре белән бүген дә безнең арада. Без аңа шат, мең кабат шат! Юныс, үзе исән чакта, тәмле ашлар җырчысы иде. Шулай җырчы булып кала да.

1997.

Яхъя Абдуллин,
философия фәннәре докторы, профессор

Юныс Әхмәтҗанов турында

***

...Минем балалык хәтеремдә иң уелып калганы – Зәйнәп апа туе булды. Ул – әтинең абыйсы, минем өчен бабай саналган Габделлатыйпның кызы. Туйга кадәр бер ел элек җәй көне Гурьевтан әнинең туганнан туганы Ахунҗан абзый кайтты. Бик көяз, мәһабәт кеше. Ул, шунда китеп, тегү теккән. НЭП чоры башлангач, сәүдә белән шөгыльләнгән, баеп киткән. Тормыш иткән җәмәгате дөнья куйган. Бер улы – Галимҗан абый бар. Ул беренче кайтуында, күрәсең, кыз күзләп киткән. Бәлки, сүз дә куешканнардыр. Икенче елны кайткач, бик зурлап аның Зәйнәп белән туе булды. Туй өч көн дәвам итте. Эчү-исерүләр булмады, хәмер күренмәде. Ул яктан бабайның хөкеме катгый иде. Шулай да өч көн буена бабайларның өй эчләре генә түгел, ишек аллары да гөрләп торды, җырлар да яңгырады.

***

Егерменче елларның азагы... «Раскулачивание» дигән нәрсә башланды. Аңа әтинең агасы – безнең өчен бабай булган мәртәбәле кеше Габделлатыйп абзый да эләкте. Бабайлар алай кеше көче кулланган кешеләр түгел. Сәүдә белән дә шөгыльләнмәгән, ялчылар да тотмаган, әмма таза хәлле. Аларның кара-каршы ике йорты бар, урам буйлап таза койма, урыс капка. Өй түрендә агачлар үсеп утыра. Зур гына ишек алды. Аның түрендә каралты-кура: бер якта – келәт,

абзарлар. Алар артында зур булмаган бәрәңге бакчасы... Бабай белән бергә хәзрәтебез Ярулла мулланы да, кулга алып, Сабага төрмәгә илтеп яптылар. Бу төрмәне мин дә барып күрдем... Бабайны төрмәгә каядыр Урал ягына җибәрделәр. Ул анда үз һөнәре белән тегүче булып урнашкан. Күрәсең, бөтенләй мәхрүм булмагандыр. Төрмәгә китеп күпме узгачтыр, яшь әбинең: «Сохарый киптерәм, инде капчык ярым җыйдым», – дип яза дигән сүзләре истә калган. Яшь әбине исә кызы Зәйнәп апа үзе белән Алма-Атага алып китте. Аның ире Ахунҗан абыйны да, Гурьевта раскулачивать итеп, Алма-Атага сөрәләр. Ул да сөргендә тегүчелек белән шөгыльләнә.

***

Көн урталарында Фәүзия апа белән вокзалга барып саклык камерасыннан чемоданнарны алып кайттык. Туганнарга бүләкләр өләшәм. Бабайлар тора торган йортның яртысы – Галимҗан абыйларныкы, аларга керәм. Параллель урамда – Зәйнәп апалар. Алар янына чабам. Алдымда – Юныс, инде җиткән егет. Кочаклап ала. Зәйнәп апа белән бик җылы итеп күрешәбез. Гамбәр дә инде җитлегеп килә. Аның артыннан – Әмир. Тагы кечерәк ике кыз – Кобра белән Рәхилә. Бу гаиләнең башы – Ахунҗан абый үлеп киткән. Зәйнәп апа 5 бала белән калган. Өйдә шыр, бернәрсә дә юк. Шулай да яшиләр. Зәйнәп апа, әвеш-тәвеш китереп, балаларны туендыра, киендерә.

***

...Безнең алда туй үткәрү бурычы тора. Мин дә, Дилбәр дә яхшы гына промтовар карточкалары алабыз. Азык-төлек карточкалары да бар. Шулар белән эш итәргә булдык. Инде резин галоштан башлаган тәҗрибә бар. Карточка белән кибеттән нәрсә булса да алып кайтабыз да базарда сатабыз. Үзебез түгел. Миндә дә, Дилбәрдә дә сату-алу белән эш итү сәләте юк. Туганнардан кем дә булса булыша. Шул ук Мәрзия апа, Юныс та бу эшкә кулын тыкты. Ул булдыра ала иде. Әле дә хәтеремдә: бер атнаны базар көн рюкзакка һәм сумкага товар төяп (атна арасында аларны алып куябыз) базарга чыктык – Сорочий базарына киттек. Миндә – рюкзак, Дилбәр кулында – сумка. Ул вакытта Сорочий базары Суконныйда иде. Безнең белән Юныс. Юныс сатыласы әйберләрне кулы-

на ала да халык арасына кереп китә. Без баскан җирдә калабыз. Бераздан ул әйләнеп килә. Кулы – буш, саткан. Кулына икенче әйбер тоттырабыз. 3–4 сәгать эчендә алып килгән әйберләребез сатылып бетә. Икенче атнада да шул ук хәл кабатлана. ...Без 10 мең сум акча тупладык һәм 25 октябрьдә туй мәҗлесе үткәрергә булдык...

***

Армиядән демобилизацияләнеп Казанга кайткач, беренче итеп, әтинең олы туганы Габделлатыйплар (без аны бабай дип йөрибез) йортының бусагасын атлап кердем һәм беренче адымымнан ук туганлык җылысы тойдым... Бабайлар үзләренә сыендырдылар, миңа җылы почмак бирделәр. Партиянең шәһәр комитетына инструктор булып урнаштым һәм бабайларда торып калдым, алардан һәрдаим туганлык җылысы тоеп яшәдем. Башка туганнар белән һаман-һаман аралашып тордым, һәр ял көне туганнарны, танышбелешләрне бер әйләнеп чыга идем һәм һәркайда да мине якты йөз белән каршы алдылар. Монда, беренче чиратта, Зәйнәп апаларны искә алырга кирәк. Ул –минем туганнан туганым, бабайның кызы. Яшьли кияүгә чыкты. Ире сугыш елларында үлеп киткән, ә Зәйнәп апа берсеннән-берсе кечкенә биш бала белән тол калган. Алар Яңа бистәдә бабайлардан ерак түгел Олы Ямаш урамында бер агач йортның икенче катында яшиләр. Фатирлары – зур гына бер бүлмә. Нинди дә булса җиһаз юк, шыр стеналар. Яшиләр. Зәйнәп апа ары сугыла, бире сугыла – тормышны алып бара. Инде олы улы Юныс кул арасына керә башлаган, эшли, тормыш алып барырга, балалар тәрбияләүдә әнисенә булыша. Мин аларга еш барып йөрдем. Якты йөз белән кабул итәләр иде.

***

Без Юныс белән бик якынаеп та киттек, ул һаман миңа сыена торган булды, ахырда якын дустыма әйләнде. Тора-бара без аның белән кызлар артыннан да бергә йөри башладык. Ул укый алмаган. Мәктәпнең 7 сыйныфы белән канәгатьләнергә мәҗбүр булган. Әмма һаман эзләнде һәм татар ашлары турында китап язу фикеренә килде. Үзенең язмалары белән безгә килде. Дилбәр (минем җәмәгатем) белән алар аны китап рәвешенә китерделәр. Аннары эш нәшриятта барды, һәм Юнысның татар ашлары турында китабы дөнья күрде. Шул

ук вакытта Юныс укыды да, техникум бетерде, татар ашлары турында бер-бер артлы китаплары чыга торды. Аның инициативасы белән Казанда Татар ашлары йорты барлыкка килде. Юныс аның баш инженеры – әйдәүче пешекчесе иде, матур, җитлекле тормыш корды. Гомер буена без аның белән якын дуслар булып калдык, киңәшләшеп яшәдек. Кызганычка каршы, иртә дөньядан китте.

Зәйнәп апаның башка балалары да булдыклы булып үстеләр, матур тормыш кордылар. Олы кызы Гамбәр тегүче һөнәрен үзләштерде, үз эшенең остасы булды. Үзенә тиң яр тапты – офицер Габделхак. Аның белән алар матур тормыш кордылар, дөнья гизделәр, игелекле балалар – ул һәм кыз үстерделәр. Ире Габделхак полковник дәрәҗәсенә ирешә, хәзер Казанда яшиләр. Икенче улы Әмир, үсеп җитүенә, Яңа Бистәдәге хәрби заводка эшкә керде, читтән торып техникум бетерде. Бераз эшләүгә, үзен мастер итеп куйдылар, гомеренең ахырына кадәр шул эшендә булды. Икенче кызы Кобра апасы артыннан китте: тегүче-кисүче һөнәрен үзләштерде, ахырда мастер дәрәҗәсенә күтәрелде, үзенә булдыклы яр тапты. Ире Рөстәм белән матур тормыш кордылар, муллыкта яшәделәр, ике егет үстерделәр. Зәйнәп апаның өченче кызы Рәхиләнең генә бәхете булмады. Ул да тегүче иде, ләкин булдыксыз, эчкече егеткә тап булды... Тормышы авыр барды һәм бик иртә дөньядан китте.

Мин Зәйнәп апа белән дә, балалары белән дә якын мөнәсәбәттә булдым, туганлык җепләре һич өзелмәде. Аларның тормышына мин тулырак тукталдым. Бернәрсәгә игътибар юнәлтәсем килде. Бабай – Зәйнәп апаның әтисе раскулачивать ителгән иде. Зәйнәп апа үзе дә шундый язмышка дучар булды. Аның ире Ахунҗан абзыйны – НЭП чорында сату-алу белән шөгыльләнгән кешене – шулай ук раскулачивать иттеләр, бернәрсәсез калдырдылар. Мин фронттан кайтканда, ничек яшәгәннәрен инде яздым. Безнең нәселгә салынган орлык – булдыклылык геннары үз эзен тапты. Бабайлар да, Зәйнәп апаның балалары да булдыклы, эшлекле булдылар һәм мул тормыш кордылар.

2005

ЮНУС АХМЕТЗЯНОВ

О СЕБЕ, РАБОТЕ, ЕДЕ

ЮНЫС ӘХМӘТҖАНОВ ҮЗЕ ТУРЫНДА, ЭШЕ ТУРЫНДА, АШ-СУ ТУРЫНДА

ХЕЗМӘТЕМ – ҖАН РӘХӘТЕ

КИТТЕМ ХАЛЫККА ХЕЗМӘТКӘ...

Ашханә ачылыр минутлар җиткәч, йөрәгем күкрәк читлеген тарсынгандай ярсып тибәргә тотынды. Башта мин бу хәлгә игътибар бирмәскә тырыштым. Эчтән генә: «Әйдә! Ярсысын! Арыгач, туктар әле!» – дип уйлап алдым. Тик барыбер тынычланып булмады. Бер карасаң, әллә ни борчылыр урын да юк иде инде. Бары да, минем күзеннән үткәрелеп, шартына туры китереп эшләнгән. Шулпаларыбыздан һәйбәт хуш ис бөркелеп тора, аш артыннан бирелә торган ризыклар кайнар плитә өстендә чыжылдап утыралар, салкын ашамлыкларның кайберләре өстәлгә үк тезелгән. Өсләренә күз генә салып алсаң да, авызыңа сулар килерлек. Кайбер рәссамнарыңның натюрморты бер якта торсын!..

Шулай да җан тынычсызлана. Яңа гына әзерләнгән спектакленең премьерасы алдыннан режиссер да, мөгаен, шулай дулкынланадыр?! Башыңда, ми капкачыңны күтәреп алып чыгып китәрдәй булып, төрле сорау бутала. Алар бөтенесе бергә болганалар-болганалар да, арада иң мөһиме калкып чыга. «Ничек кабул итәрләр?» Төрлечә җавап биреп азапланасың. Барысы да әйбәт үтәр, тырышлыгыңа күрә рәхмәт ишетерсең дип, үз-үзеңне тынычландырмакчы буласың. Ул арада тагын да усалрак сорау туа: «Пешергән ашларыңны яратмасалар, оятыңны кая куярсың?..»

Режиссерның мондый чакта чигенер урыны бар. Ул пьесаның чиле-пешле булуына, актерларның тәҗрибәсезлегенә, театр бинасындагы шартларның җайсызлыгына зарлана ала. Миңа исә андый мөмкинлек бирелмәгән. Мин – аш остасы. Пешергән ризыгым кешеләр күңеленә хуш килмәсә, мин миллионнарча хезмәт иясе көч түгеп табылган икмәкне, итне, сөтне, майны, яшелчәләрне исраф итүче җинаятьче булам да калам. Минем кулыма иң яхшы сортлы он, яңа суелган ит, им урынына тотарлык саф май тапшырылган. Ярдәмчеләрем – борынгы кайнаналарның төшенә кереп йөдәтә торган уңган киленнәр кебек, юкны бар итүче, барны гөл итүче аш осталары. «Уен залым» – илнең күз өстендәге кашыннан саналган Мәскәү каласының безнең хезмәт өчен бөтен шартлары булган ашханәсе. Тагын ни кирәк?

Борчылуымның сәбәбен аңлый барам: башка көннәрдә бу кадәр үк офтанмый торган идем бит. Урын алмаштырган чаклар да күп булды, әмма Мәскәүгә килеп, аш-су өлкәсендә дөньякүләм фикер йөртүче

кешеләр арасында имтихан тотканым юк иде әле минем. Бу юлы без Мәскәүнең Киров районындагы ашханәләр трестында тәҗрибә уртаклашабыз. Ни булыр? Ашларыбызны яратырлармы?

Берьюлы йөз кеше сыйдырышлы залда басып торырлык та урын калмады. Официанткалар үз эшләренә керештеләр. Кемгә ни кирәген язып алалар да, буфетка, аш бүлә торган бүлмәгә безнең янга киләләр. Йөзләренә карап-карап алам: юк, һичнәрсә аңларлык түгел. Алар монда җитди, чама белән генә сөйләшәләр, сирәк елмаялар. Мин:

– Ничек соң, кунакларның аппетиты яхшымы? – дип, сорап та карыйм. Официанттан без пешергән ашка бирәр бәя ишетергә чамалап карыйм үземчә. Юк, аны-моны әйтмиләр.

Салкын ашлардан, салатлардан бушаган савыт-сабалар кире керә башлады. Күз салып алам. Чиста. Берәү дә, аннан-моннан гына капкалап, ризыкны ашап бетерми калдырмаган. Бу хәлне сизеп, бераз тынычлангандай булам. Ә башта ул фикергә каршы да җавап әзер: «Мәскәү халкы ризыкның да, аның өчен түләгән акчасының да кадерен бик яхшы белә. Алдан сорап алгач, яратса да, яратмаса да ашап бетерә инде ул», – дим.

Шулпалы ашларның да буш тәлинкәләрен күтәреп-күтәреп керделәр. Аш артыннан чыгарыла торган гөбәдияләрне, вак бәлешләрне, чүлмәккә салып пешергән итле бәрәңгене әзерләп куйдык. Мин алай да түзмәдем: сулу алырлык кына бер арада, эссе кухнядан чыгып, ашханә залына, тамак ялгап утыручы халыкка, кешеләрнең йөзенә күз салып кердем. Эчкә җылы йөгерде. Канәгать булырга охшаганнар. Күзләре елмая. Табынга ымлый-ымлый бер-берсенә әйтеп куйган сүзләре дә зыянсыз кебек.

Ашыгып кабат кухняга кереп киттем. Үзем белән бергә янып-көеп йөрүче хезмәттәшләрем Рәхимә Нигъмәтҗанова белән Илдус Хәсәнҗановка аңлатам.

– Болай, карап торышка, яратып ашыйлар төсле, – дим. – Әйдәгез, гөбәдияне тагын да әйбәтрәк итеп чыгарыйк әле!

Туклыклы ашлардан соң үз рецептыбыз белән ясалган йөземле ширбәтне, татарлар чәен, кәрәзле балны чыгара башладылар. Шул чак бер официант кухняга керде дә:

– Анда сезнең поварны чакыралар! – дип белдерде.

Чыктым. Тирләп-пешеп чәй эчүче кунаклар, бары бер булып, бөтенесе берьюлы миңа таба борылдылар.

– Бу ашларны пешерүче кеше – синме? – диләр.

– Без инде, – дим, – иптәшләрем – кухняда. Җаваплысы – мин. Кирәк нәрсәләрегез булса, рәхим итеп, миннән сорый аласыз!

Шул сүздән соң кунаклар бар да без пешергән ашларны мактарга тотындылар. Хатын-кызлар ничегрәк пешерергә икәнен дә белергә

теләделәр. Арада берәү баштагы сүзләргә кушылмыйрак торган иде, соңыннан, тамагын кырып, өр-яңа әңгәмә башлап җибәрде.

– И-и! – дип сузды ул. – Татар милли ашларының күргәзмәсе буласын белгәч, бер тамаша күреп калырга килгән идем. Ашап та карагач, гаҗәпләнүемә чик-чама калмады. Кем пешерә моны дип, уйланып утырдым. Үземчә, берәр өлкән яшьтәге карчык-корчыкны алып килгәннәрдер инде дип, нәтиҗә дә ясаган идем инде. Башкалар да кызыксынган, күрәм. Пешекчене чакырып чыгарырга булдылар. Син чыгып бастың: типсәң тимер өзәрлек, бассаң бакыр изәрлек ир икәнсең. Ничек булдырасың моны, балам? Безнең бу чәкчәкләргә, талкыш күләвәләргә, тегәрҗеп сымак токмачларга ир-ат кулы ничек ята? Бу һөнәргә кем өйрәтте үзеңне? Ничекләр итеп сабырлыгың җитә?..

Мондый сорауны Мәскәүгә килгәнче дә ишеткәли идем инде. Аннан соң да шактый еш сорадылар. Әмма ул чакта, әнә шул дулкынланулардан соң хуплау сүзе ишетелгән Мәскәү ашханәсендәге ул әбинең соравы бүгенгедәй яңгырап тора, һөнәремә кагылышлы бәхәс купса да, яшь пешекчеләргә киңәш-фәлән бирә башласам да, шул вакыттагы кичерешләрем яңара. Мин ул көнне һөнәремнең әһәмияте, җаваплылыгы, башка һөнәрләр арасында тоткан урыны турында уйга биреләдем. Үземнең бу юлга ничек аяк басуым һәм хәзергәчә шул һөнәргә тугрылыклы булып калуымның сәбәпләрен аңларга тырыштым.

Чыннан да, ни өчен мин ашханәләр дөньясына кызыкканмын соң? Уйлана, эзләнә, тикшерәнә торгач, аңладым шикелле. Әллә ни катлаулылыгы да юк кебек. Хәзер сөйлим, сез дә аңларсыз.

...Үзем – авыл баласы мин. Теләче районының Зур Кибәхуҗа авылында туганмын. Тик, мин үземне белә башлаганда, гаиләбез Казанда яши иде инде. Бөтен нәсел-нәсәбе тегүче булган әтием, 1930 елда Казанга күчеп килә дә, мех фабрикасына кисүче булып эшкә урнаша.

Алай да авыл белән ара өзелми безнең. Бөтен гаилә белән авылга кайтулар, сабан туйлары үткәреп, бәйрәм итеп йөрүләр минем күңелдә иң якты хатирә булып саклана.

Без, күбрәк, Хәбибрахман исемле абыйларга кайтып йөри идек. Алар сабан туена махсус алдан әзерлек алып баралар. Безгә дә, кайчангарак кайтырга кирәклекне белдереп, хәбәр җибәрәләр иде. Өйдә әзерлек башлана. Әти, ел саен, авылга кайтыр алдыннан миңа бик һәйбәт костюм тегә. Хәзерге киемнәр белән чагыштырганда ул, әлбәттә, бик хөрти булып калыр иде инде: кара сатин чалбар белән киҗе-мамык тукымадан тегелгән камзул гына инде ул үзе. Ул чакларда исә, миндәй малай өчен, анысы да бик зур нәрсә. Аны кыек якалы ап-ак киндер күлмәк, бәрхет кәләпүш белән киеп җибәрсәң, шулар янына сандал-фәлән кебегрәк аяк

киеме дә эләктерә алсаң, кырт иткән шәһәр егете буласың да куясың инде!

Без кайтканда сабан туйлары башланырга бераз вакыт калган була торган иде әле. Шунлыктан мин халыкның бу бәйрәмгә ничек әзерләнүен дә яхшы күреп торам. Сабан туенда өләшер бүләкләрне ничек җыйганнарын да, сөлге-ашъяулык җыеп йөргәч, күчтәнәч йомыркаларны пешереп, «дәү егет»ләрнең ничек бәйрәм итүләрен дә беләм.

Үзебез кунак булып төшкән йортта да өзлексез әзерләнәләр. Ел буе сандык төбендә нафталин исе сеңдереп яткан кием-салымнар өскә чыга, күн итекләр майлана.

Хәер, минем ул киенү-ясану хәстәренә әллә ни ис китми, күзем гел кече якта – аш-су әзерләүчеләрдә. Анда чормадан төшерелгән каклаган казны өлешләргә бүлгәлиләр, бәлешкә карабодай чисталыйлар, салат оны ясап, сыра әчетәләр, чүпрә барлыйлар, тары ярмасының әчемәгәнме икәнлеген тикшерәләр...

Ризыклар әле өстәлгә килмәс борын ук, башка еллардагы табыннардан күреп, мин сабан туе көнне бу нәрсәләрдән нинди тәмле ашлар татыячагымны белеп торам.

Авызда тәме озаккарак торсын өчен тел өстендә генә тотардай каклаган каз калҗасы! Аны малай-шалайга бик күп тамызмыйлар тамызуын. Мин, Казаннан ук килгән кунак малае булганлыктан, анысыннан да авыз итми калмыйм. Аннаң, һәр иртәдә чәй табынына куела торган әче коймак! Хәбибрахман абыйларда аны бигрәк тә тәмле пешерәләр иде инде! Һич ашап туярлык түгел. Хуҗалар үзләре дә безне коймак белән генә туйдыра алмаслыкны беләләр иде, күрәсең, коймакка кадәр табынга күпереп пешкән майлы кабартмалар килә. Ярый, анысы да бик ярап куя куюын, әмма теге әче коймакка җитми инде!

Шулпалы аш өстәлендә ит күп була. Ашның шулпасы да, бик нечкә итеп киселгән токмачы да гаҗәп тәмле була. Мондый аш, гадәттә, бәйрәмнең үзәгендә, нәкъ сабан туе көнне пешерелә. Аннан башка көннәрдә борчак яки ясмык ашы килә. Алары да телеңне йотарлык була.

Мич яккан көнне, төшкә яки кичкелеккә дип, чуен чүлмәк белән тары боткасы куялар. Мичтә иркенләп утыргангамы, әллә гел тәмле сөткә генә салгангамы, бу сап-сары ботка да искиткеч ләззәтле була торган иде. Зур табакка өеп салынган ботканы өстәл уртасына китереп куялар. Аның артыннан кечерәк савытта эретелгән сары май чыга. Табын иясе агач кашыкны майга тыгып ала да ботка өемен матурлап, шомартып чыга. Аннары өемнең нәкъ уртасына ике-өч кашык май сыешлы чокыр ясый. Без аны «күз» дип йөртәбез. «Күз» сап-сары май белән мөлдерәмә итеп тутырыла. Шуннан соң без, әлеге эшнең төгәлләнүен түземсезлек белән

көтеп утыручы кунаклар, үз кашыкларыбызны табак белән авыз арасында йөртә башлыйбыз. Бер кашык ботканы кашыкка эләктереп аласың да май «күз»енә чумдырасың. Юк, «чумдыру» дип әйтү дөрес булмас. Монда алай кыюлану ярамый. Боткалы кашыкны «күз»гә тидереп кенә алырга, ботка өстен аз гына елтыратып кына җибәрергә кирәк. Бик әрсезләнә башласаң, кашыкка ботканы аз элеп, майга тирәнрәк керсәң, янында утыручы әни яки әти шул минутта ук янтыгыңа төртеп куя: «Аш күрмәгәндәй кыланма, чама бел!» – дигән сүз инде бу. Мондый тәртип безгә бик яхшы мәгълүм. Аннары үзеңнең кунакта икәнеңне, кунак булгач, тыйнак булырга кирәклекне дә онытырга ярамый. Мин гомергомердән килгән бу гадәтне ничек тә бозмаска тырышам, әти-әнинең дә, кунакка чакырып китергән хуҗаларның да ачуын китермәү ягын карыйм. Ник дисәң, әле бит бу ел артыннан килә торган икенче җәй дә бар. Әгәр бер мәртәбә ачуларын чыгарсаң, икенче еллардагы сабан туена килү турында уйлап карарга да урын калмый. Әти кырт кисеп әйтеп куя: «Йөземә кызыллык китердегез, кеше алдында үз-үзегезне тота белмәдегез, шуңа күрә сезне төяп йөрмим, әнкәгез белән икәү генә барабыз!» – ди. Ул бер әйттеме, уеннан кире кайтыр әле дип өмет тә итмә! Хәер, минем үземә бер мәртәбә дә андый «җәза» алырга туры килмәде. Җәй җиттеме, дәррәү күтәренеп, авылга кайту чарасын күрергә тотына идек.

Икенче яктан караганда, безнең үзебезнең кала тормышы да авылныкыннан әллә ни аерылмый, аны бүгенге Казан тормышы белән чагыштырып та булмый хәтта. Хәзерге Мәҗит Гафури урамындагы мең терәүле агач йортта яши идек без. Әти белән әни иртә торып эшкә китә. Әти үз эшен бик яратып, намус белән башкара иде. Мех фабрикасында аның «стахановчы Әхмәтҗан» дигән матур кушаматы да бар иде.

Өйдә күбесенчә без, ягъни берсеннән-берсе яшьрәк биш бала, үзебез генә торып кала идек. Арада иң өлкәне мин булганга, хуҗалыктагы тавык чүпләп бетермәслек мең төрле эш минем өскә төшә. Мичен дә ягасың, өйне дә җыештырасың, ашарга да әзерлисең. Мин бу вазифаларны, мөгаен, шактый уңышлы башкарганмын. Әнием, кайтып керү белән:

– И-и, улым, улым ла минем! Ярый син бар әле! Кулларың йорт эшенә ятып тора! – дип мактарга тотына иде. – Син булышмасаң, ничекләр итеп өлгерер идем икән?!

Миңа шул гына кирәк: башым күккә тия, икенче вакытта тагын да ныграк тырышырга теләк туа.

Ул елларда Яңа Бистә кешеләре ял вакытларын бик күңелле үткәрәләр иде. Якшәмбе җиттеме, атлар җигеп, арбага зур самоварлар утыртып, гармун уйный-уйный Идел буендагы болынлыкка чыгалар. Анда көймәләр бар.

Без дә әти-әниләрдән калмыйбыз, әлбәттә. Олылар табын юргалаган арада, без малайлар болынның әллә кай тармакларын айкап чыгабыз. Юа, какы, кузгалак җыеп киләбез. Мин әни янына киләм дә сорыйм:

– Әни, боларны ашарга ярыймы? – дим.

Әнием андый үләннәрнең хасиятен яхшы белә, миңа аларның кайда, ничек үсүләрен, аларны ашасаң, нинди шифа алырга мөмкин икәнлекне бик тәфсилләп сөйли. Кузгалакны аеруча ярата иде, күбрәк җыярга куша иде. Өйгә кайткач, кузгалактан төрледән-төрле ашлар пешерә иде ул. Итле шулпа белән пешергән кузгалак ашын әле дә хәтерлим. Ит шулпасына, төмәнә карап тозын, борычын, суганын сала. Аны 10–15 минут кайната да, шуңа токмач һәм бармак киңлегендә итеп туралган кузгалак яфрагы сала. Лавр яфрагы да салсаң, үзенә бер төрле хуш ис чыга. Токмач белән кузгалак салгач, 5–6 минут үтүгә, аш әзер, дигән сүз була. Тәлинкәңә берәр калҗа ит тә «төшкән» булса, дөньяда аннан да ләззәтлерәк ризык булуына бөтенләй шикләнәсең. Моннан тыш, безнең әни кузгалакның салатын да, «кысыр» ашын да, сумсасын да пешерә иде. Җый гына, кайтарып кына бир. Мин шул ашларның бик тәмле булып пешәчәгенә ышанып җыям да җыям. Әни белән ике арабызда урнашкан шул мөгамәләне башка хатын-кызлар да сизеп өлгерә. Алар:

– И-и, Зәйнәп, синең бу балаң, кызлар кебек, гел үз тирәңдә чуала, гел аш-су турысында сораша! – дип, гаҗәпләнүләрен белдерәләр иде.

Хатын-кызлар казан тирәсендә гәп сатып, табын тезеп маташкан арада, әтиләр балык тотып килә. Яр буенда ук балык шулпасы пешерү башлана. Бусы инде миңа тагын да кызыграк тамаша. Берәү учак үрләтә, икенчесе вак балыкларны чистарта, башкасы эре балыкларны эшкәртә, калганнары бәрәңге әрчи, суган турый. Арада иң әрсез ир-егет: «Үзе үскән суда пешерсәң, балык аеруча тәмле була ул», – дип, чиләк күтәреп Идел эченә сикерә. Ул, шактый эчкә кереп, казан урынына асылачак корымлы чиләк белән су алып чыга. Сулы чиләкне ут өстенә асалар. Шунда ук шулпага алабуга, шыртлака, чабак балык, ташбаш кебек вак балыклар салына. Бу балыкларның эче һәм саңаклары алынган була инде. Саңакны алмый калдырырга һич ярамый, чөнки ул шулпаны тәмсезли, төсен боза. Вак балыклар шулпада биш-алты минут кайнагач, аларны сөзеп алалар. Чиләккә эре итеп туралган бәрәңге, суган салына. 10–15 минуттан соң шулар өстенә дүрт-биш бармак киңлектә туралган эре балыклар салына. Төмәнә карап, шулпага тоз өстәргә мөмкин. Борыч та шул вакытта салына. Лавр яфрагы аш өлгерергә 5–6 минут кала гына салына.

Эре балык кисәкләре ашта таралып китмәскә тиеш. Шуның өчен, балык кисәкләренең пешүен сизгәч тә, аларны аерым савытка алып, өстенә бераз тоз сибеп куялар. Бәрәңгеле шулпа тәлинкәләргә бүлеп-

бүлеп бирелә, ә балык салынган савыт өстәл уртасында тора. Кешеләр кирәгенчә үзләренә балыкны уртадагы гомум савыттан алып-алып, шулпа белән ашыйлар.

Безнең әни шулпага яшел суган, укроп турап, тәлинкәне бик матурлап бирә иде.

Әлеге ысул белән пешерелгән балык ашын балыкчы халкы бик ярата, аны аш-фәлән дип түгел, «уха» дип атый торган иде. Безнең ише бала-чагага, табын түрендә утырып, теге гомум савытка өелгән балык кисәкләренә үрелүләр бик тәтеми. Мин күбрәк чиләк төбендә калган татлы шулпага ияләнгән идем. Чит кешеләр күрмәгәндә, әнидән шул шулпаны сорыйм. Әни өлеш чүмеченнән миңа шулпа чөмертә иде. Минемчә, балык шулпасының иң тәмлесе – әнә шул, чиләк төбендә калганы.

Яна Бистә тормышының кызык яклары шактый иде. «Меховой ресторанык» үзе генә дә ни тора! Хәзерге заманның кечерәк кафелары сыман гына бу йортның ресторан дип аталырлык җире дә, аннан бигрәк «меховой»ныкы булырлык һичнинди нигезе дә юк иде. Бөтен хикмәт – аның фабрикага якын гына торган бакча эченә урнашуында. Халык бакчаны да, бакча эчендәге ресторанны да «меховойныкы» дип атый иде.

Ресторан безнең өйгә бик якын, музыкасы белән дә, үз тарафыннан бөркелеп, борынны кытыклый торган аш-су исе белән дә күңелне гел үзенә тарта. Эштәге кешеләр өйгә кайтып, кичке ашлар ашалгач, вак-төяк мәшәкатьләр түгәрәкләнгәч, без шул бакча ягына китәбез. Кайбер малайлар ачык тәрәзәдән ресторанга кереп утырган кешеләрне күзәтә, берәрсен танып алып, аның турында әңгәмә корып җибәрә. Ә минем күз – бинаның арткы ягында, кухнясы тарафында. Анда ап-ак халат кигән абыйлар мәйханә килә: кайсы ит чаба, икенчесе камыр баса, өченчеләре суган турый, аш соса, май кыздыра. Миңа алар бары бер бөтен булып күренә, күңелле көй яңгыратучы оркестрдагы уенчылар кебек тоела.

Шулай йөри торгач, мин бу оркестрантларның берсе белән танышып та алдым. Гомәр абый иде ул, бик оста пешекче. Ул бүген дә минем белән бер коллективта өлкән пешекче булып эшли. Ә теге мәшһүр «меховой рестораны»нда Гомәр абый производство мөдире булган икән.

Ул чор Яна Бистәсе минем күңелне кытыклаган тагын бер нәрсәсе белән истә калган. Шунда яшәүче бер гаиләдә талкыш кәләвә пешерәләр иде. Минем яшьләр чамасындагы бер уллары, кәләвәләрне сай тартмага тезеп чыгып, сату итә. Ул күбрәк мәчет тирәсенә йөри, кәләвәне карт-корыларга сата иде. Ул заманда безнең ише бала-чагада сукыр бер тиен дә акча булмый. Без, күбесенчә, әтиләрнең эштән кайткан чакларын туры китереп, аларга каршы чыккан булып кына берәр тиен эләктерә алабыз. Каршы йөгереп барабыз да:

– Әти-и, кәләвә алыйк әле! – дип үтенәбез.

Кәефе шәп чак булса, әти өч-дүрт тиен бакыр суза:

– Бар, улым, үзең теләгән кадәр ал! – дигән була.

Кәләвә – тәмлелеген һич язып-аңлатып булмас дәрәҗәдә гаҗәеп ашамлык ул. Үзе күрер күзгә шактый зур булып күренә, үзе, телгә тию белән, авызда әллә нинди шифалы тәмнәр калдырып, эри дә бетә. Ни бу, ничек ясыйлар аны? – һич баш җитәрлек түгел.

Кәләвә сатучылар бәйрәм араларында аеруча «җанлана», тәүлекнең теләсә кайсы сәгать-минутында урам чатында торалар, бездәй тәмле тамакларны тәмам шашар хәлгә җитештерәләр иде. Кәләвә сатып алу бәхете тимәгән, кул да, тел дә коры калган көннәрдә мин әнинең теңкәсен корытырга тотынам:

– Әни, син бит бөтен ашларны пешерә беләсең, үзеңне башка өйләргә дә аш ясашырга чакырып-чакырып алалар, ник соң шул кәләвәне генә пешермисең? – дим. – Пешер әле, әни, тау кадәр өеп куй әле шуны өстәл уртасына!

Әни сабыр гына елмая.

– Әй, улым, улым, – ди. – Пешерә белүдә генә мени эш?! – ди. Аңа бит ап-ак он, сары май, бал, шикәр кирәк. Менә, җомга көнне әтиеңнән сорап кара, кирәк тапса, берәрне сатып алып бирер. Тәмле аш күп булмый ул!..

Минем балачак әнә шулай, кечкенә генә сөенечләрне дә зур итеп күрергә өйрәтә-өйрәтә сиздерми-тойдырмый гына үтеп тә китте. Әле җиденче классны да тәмамларга өлгермәгән идем, сугыш башланды. Бу афәтнең ни икәненә төшенеп тә җитмәгән идек әле – әтиебез үлеп, биш балалы гаиләбез ятим булып, тәрбиячесез калды. 1942 нче ел иде бу.

Тәгаен генә хәтерләмим: әти үлгәнгә әллә өч, әллә җиде көн иде инде, Галимҗан исемле туган тиешле абыебыз килеп, минем язмыш турында сүз башлады.

– Син, энем, – диде ул, – бу йортта ата урынына калган кеше. Әйдә, уйлашыйк әле, ниндирәк эшкә урнашуың хәерлерәк булыр икән?

Мине олы кешегә санап, шундый сүзгә кушып сөйләүләре күңелне канатландырып җибәрсә дә, наян балачакның соңгы сәгате сугуын сизеп, моңаеп калдым. Тик, хисләргә бирелеп, авыз-борын салындырып утырыр чак түгел иде. Әнием дә, миннән кече дүрт туганым да, күземә карап, ни әйтүемне көтәләр. Башымнан моңарчы ишетеп-ишетеп алган, анда-санда күргәләгән һөнәрләрне кичереп үтәм. Әтиләр нәселеннән килгән кисү-тегү эше турында, әтием эшкә йөргән тире фабрикасы хакында чамалап карыйм. Күңелдә: «Менә шунда мин җир җимертеп эшләр идем!» – дигән өмет уянмый. Күз алдыма ак халатын кигән, җиңен сызганган аш остасы Гомәр абый гәүдәсе килеп басты. Әниемнең төп хезмәтен дә мин күбрәк өйдә, казан тирәсендә күреп өйрәнгән.

Шул чак, башымдагы уйларымны сизеп торгандай, Галимҗан абый әнидән сорап куйды.

– Юнысны синнән дә яхшырак белүче кеше юк, апай, әйт әле, – ди, – аш-су тирәсенә кулы ятмыймы аның?

– Авызымнан тартып алып әйттең, Галимҗан! – Әнинең шатлыгы йөзенә үк бәреп чыкты. – Бу баланың бар белгәне – казан тирәсе. Куйган камырым булса да, аскан казаным торса да, Юнысыма ышанып калдыра торган идем.

– Алайса, – диде Галимҗан абый, – мин энекәшне үзем белән алып китәм. Безнең предприятие ашханәсенә бер өйрәнчек пешекче кирәк дигәннәр иде. Сорасам, каршы килмәсләр. Ир-атны теләбрәк тә алырлар әле. Анда килгән әйберне төяргә-бушатырга кирәк була, ди. Урнаштырырмын. – Аннары абый миңа борылды. – Поварлыкка алсалар да, сиңа, энем, төрле эш кушарлар. Карышмассың, эшләрсең, эшләгәнең заводка булса, өйрәнгәнең үзеңә калыр. Тамак кайгың да китәр...

Шулай итеп мин, унбиш яшем тулар-тулмас чакта, Яңа бистәдәге бер предприятие ашханәсенә өйрәнчек пешекче булып эшкә кердем.

Үз күзе белән күрмәгән кешегә хәзер ул чордагы завод ашханәсенең ни икәнен аңлатуы шактый кыен. Утын ягып җылытыла торган плитәләр, аның утынын табыштыру, кисү-яру – болар барысы да ашханә хезмәткәрләре өстенә тапшырылган. Яңа эшкә дип килгән яшүсмер малайны, ягъни мине күргәч, ашханә кешеләре җиңел сулап куйдылар. Мин аларга, тәмледән-тәмле аш пешерү ысулларын өйрәнергә тиешле шәкерт булудан бигрәк, утын ташучы, аны кисеп ябучы, утынны мич алдына кертеп куючы малай буларак кадерле идем. Бер сүзләренә дә каршы килмәдем, хәер. Кушкан һәр эшләренә йөгерттереп кенә йөрим, ялт иттереп башкарам, аннары, ашыгып, кухняга керәм. Күзләрем ут яна: аш-суны шул кадәр тәмле итеп әзерли алуларының серенә төшенергә тырышам.

«Имтихан»ның беренче өлешен үткәч, мине дә казаннар тирәсенә якынрак китерә башладылар. Маңгайдан тир агыза торган эш дигәнең монда да җиңелләрдән түгел икән. Чыдасаң – чыдыйсың, чыдамасаң – барыбер түзәргә туры килә. Көч яки вакыт дигән төшенчәләр белән исәпләшеп торыр әмәл юк. Төннәр буе бәрәңге әрчибез, иртән, завод эшчеләре станок янына басканчы безнең аш әзер булсын өчен, сәгать дүрттән, биштән торып, мичне кабызып җибәрәбез. Кулда – озын киң пычак, алда – такта, янда – биш йөз литр сыйдырышлы казан. Итле ризыкларны саклау өчен, боз тутырылган агач өсәкләр тора. Боз өстенә брезент ябалар да, итне шунда тутырып куялар. Өсәктәге боз эреп, астан өзлексез су саркып тора, ямьсез.

Тора-бара ашханәгә килә торган ашамлыкларның төре кими башлады. Сугыш вакыты бит. Он да, май да, ит тә, сөте-эремчеге, бәрәңгесе-фәләне дә санаулы чак. Без аз гына ашамлыктан да мөмкин кадәр күбрәк, туклыклырак, тәмлерәк ризыклар әзерләргә тырышабыз. Бер чеметем генә он да, бармак бите кадәр генә сөяк кисәге дә әрәм-шәрәм ителми. Кош-корт ите килсә аның тәпиен дә, баш сөякләрен дә шулпага тәм кертү өчен файдаланабыз.

Өйрәнчеклек дәверен үтеп, мөстәкыйль пешекче булып эшли башлагач, беренче тапкыр пешерә башлаган ашым әле дә хәтердә. Аның тәме, авыр сугыш елларының истәлеге булып, телдә һаман саклана кебек. Он тугып пешергән аш иде ул. Халык телендә, эшчеләр сөйләмендә аны «туглый» дип яисә «баланда» дип йөртәләр иде. Ул болай әзерләнә. Әлеге шул илле чиләк сыйдырышлы казанда шулпа кайный. Аны, бераз итең бармы, сөякләр табасыңмы, кыскасы, суга тәм кертердәй нәрсәң бар, шуны салып кайнатасың. Аннары ул «тәмләткечләрне» сөзеп аласың. Чип-чиста шулпа гына кала. Икенче якта бер капчык бодай оны тора. Син аны, иләп, төерләнмәсен өчен салкын суда җебетергә тиешсең. Шул җебегән онны кайнап торган шулпага салып җибәрәсең. Биш йөз литр шулпага – бер капчык он. Азрак турап салырга бәрәңгең табылса – бик хуш. Күп очракта анысы булмый, аш әнә шул шулпага сибеп пешерелгән онлы сыекча килеш кенә тәкъдим ителә.

Казаннар ашханәдә берничә, һәр пешекчегә бер казан аш пешерү йөкләтелгән. Үзе әзерләгән ашны пешекче үзе үк өләшеп тә тора. Эшчеләр үзләре теләгән пешекчедән салдырып алалар.

Көннәрнең берендә мин, үз бүлекчәм янында чиратның ифрат озынаеп китүен сизеп, гаҗәпләнеп калдым. Ни уйларга да белмим. Ашыгып та карыйм, барыбер кеше кимеми, арта гына бара. Башка бүлемнәрдә ике-өч кенә кеше тора. Ахырда сабырлыгым сынды: «Бу ни хәл? – мин әйтәм. – Ник барыгыз да монда басасыз? Арырак узыгыз, анда да шул ук аш бит!..»

Төркемдәгеләр башта үзара шаулашып алдылар. Аннары арадан берсе:

– Син, энекәш, хафаланма! – диде. – Бүл әйдә, бүл! Казаныңда баланда бетсә, башкасына күчми хәлебез дә булмас, күчәрбез. Хәзергә көтеп торыйк әле, бәлки безгә дә җитәр...

– Барлык казаннарда да шул ук баланда бит инде! – дим.

– Шаяртма! – диләр. – Без бит җүләр түгел, яхшыны яманнан аера беләбез, әйдә, бүл тизрәк. Тәмле бит синеке, бик тәмле!

Бу сүзләрдән соң шатлыгым эчемә сыймый башлады. Тагын да кызурак эшлим, бөтерчектәй бөтереләм.

Соңыннан өлкән пешекчеләргә бу хәл турында көлеп сөйләгән идем, алары тагын да куандыра төштеләр.

– Эшчеләрнең борыны исне тиз сизүчән, – диләр, – Ашханәгә килеп керүгә, теге бәләкәй поварыгыз кайда дип, сораштырырга тотыналар. Безнең ашларның тәме төрле булуы да бик ихтимал. Син иртәдән бирле казан тирәсендә. Ә без соңрак тотынабыз, ирендерә. Сөяк-салакны озак кайнатсаң, шулпаның тәмлерәк булуын кем белми?! Син, әнә, вакытың белән санашып тормыйсың, иртәдән үк кайната башлыйсың, ашың шуңа күрә тәмле була. Кешеләр аны тиз сизә. Болай тырышсаң, үз гомереңдә рәхмәтне күп ишетерсең әле син!..

Башым күккә тигәндәй булды. Алдагы көннәрдә тагын да иртәрәк килергә, бик соңга кадәр калып эшләргә дә мең риза идем мин бу минутларда. Гомумән, вакыт белән санаша торган чакмыни? Мин генә түгел, бөтен ил шулай тырыша, әнә, завод эшчеләре кулга-кул тотынышып, куна-төнә эшли. Телләрендә бер генә сүз: «Шулай кирәк, фронт көтә!» – диләр. Шул сүз барын да аңлата. Һәммә кеше фронт ихтыяҗларын канәгатьләндерү өчен җан аямый хезмәт иткән еллар ич!

Мин дә, эшчеләрнең, үземне эшкә өйрәткән өлкән пешекчеләрнең хуплавына сөенеп, ни бар сәләтемне, ни бар көчемне, ни бар белемемне хезмәткә җиктем.

ОСТАЛЫКНЫҢ НИГЕЗЕ – БЕЛЕМ

Кызганычка каршы, миндә әнә шул «белем» дигән нәрсә шактый сай иде шул. Меңнәрчә кешенең сәламәтлеге, көр күңеллелеге, эш нәтиҗәсе турыдан-туры безгә, пешекчеләргә бәйләнгән. Халык бер дә белмичә генә: «Ачның ачуы яман», «Ачның күзе – икмәктә»... кебек әйтемнәр чыгармаган. Тамагы тиешенчә туймаган кешенең чатак яклары җитәрлек була. Илдә сугыш барган шартларда, ашханәгә китерелгән аз гына төрдәге ашамлыклардан күп итеп, төрледән-төрле итеп, тәмле һәм ләззәтле итеп аш-су әзерләү өчен пешекчедән өлгерлек кенә, үз эшенә бирелгәнлек кенә түгел, бу өлкәгә хас булган алымнарны, теорияне дә бик яхшы белү таләп ителә. Дөрес, миңа коллективның игътибары бик зур булды. Кулымның аш-су тирәсенә ятышлы икәнен сизү белән, мине хуҗалык мәшәкатьләре артыннан чаптырмый башладылар. Кухнядагы иң җаваплы вазифалар миңа күчә барды. Өлкән пешекчеләр, үз мөмкинлекләреннән чыгып, бөтен белгәннәрен миңа да аңлаталар иде.

Баксаң, аш остасы тырышлыгының нәтиҗәсе күренсен дисәң, мең төрле кагыйдәне белү шарт икән. Барыннан да элек, син үз-үзеңне, хезмәт урыныңны, эш коралларыңны, савыт-сабаңны һәрвакыт бик чиста тотарга тиешсең. Бусы – һәр пешекче өчен иң төп закон. Аннан тыш сиңа тапшырылган эшне үтәп чыгуның меңнәрчә мөмкинлекләрен белергә кала. Аны-моны абайламаган кеше, кечкенә генә бер шартны үтәмәү аркасында, адәм көлкесенә калырга бик мөмкин. Әйтик, зур бер кәстрүлдә, чәй өчен, көннәр буе су кайнап утыра. Билгеле булганча, мондый савыт тиз арада юшкын җыя. Сиңа шул савытны чистартып, юшкынын-фәләнен бетереп бир диделәр, ди. Эшнең җаен белмәгән кеше кулына очлы тимер, пычак-кайры ала да, кәстрүлне кыра башлый инде. Азапланып бетә, кулы тала, пычагы эштән чыга, савытының тишелеп-нитеп куюы да бик ихтимал – әмма юшкын бетми дә бетми. Тәҗрибәле пешекчеләр, сиңа карап, мыек asларыннан гына елмаялар. Ярый ла шунда бер шәфкатьле бәндәсе туры килеп, юшкын җебетү серләрен аңлатып бирсә!..

Миңа, рәхмәт төшкерләре, гел шәфкатьле кешеләр генә туры килеп торды. Йомыш кушканы бер шул эшне җиңелрәк юл белән ничек үтәргә кирәкен дә төшендерә иде. Ике чиләк су сыйдырышлы самоварның юшкынын пычак белән кырып кына бетереп кара син! Мине алай азапламадылар, җебетү серен аңлаттылар.

Әллә ни катлаулы берние дә юк аның. Юшкынлы савыт-сабага, чәйнек-самоварга бер литрына 50–70 грамм туры килерлек содалы су тутырып кайнарга куясың. Кул астында гына сода табылмаса, аны аш серкәсе дә алмаштыра ала. Анысын литрга 150 г чамасы кушасың. Кайберәүләр савытка бәрәңге кабыгы тутырып та кайнаталар. Әлеге юшкын «ашаучан» сыеклык кайнап утыра бирә, син ул арада башка эшләреңне карый торасың. Соңыннан тәмам «юашланган», җебеп төшкән юшкынны кырып ташлау бик җиңел була.

Эмальләнгән савыт-саба белән эш итүнең үз серләре бар. Аның төбенә утырган касмакны пычак белән кыру яки ул кызган чакта су салып җибәрү сине савытсыз калдыра: эмаль куба, савытың тишелә. Касмакны чистарта башлаганчы, савыт төбенә кер содасы салып аз гына су белән кайнатып алырга кирәк. Кызган эмаль савытка май салырга да киңәш ителми. Ботка кебек куе ашлар пешергәндә эмальләнгән савыт-сабадан, гомумән, файдаланмау хәерлерәк.

Бер караганда, әллә ни әһәмияте дә булмаган кебек шушындый йөзләрчә кагыйдәләрне белү пешекче хезмәтендә гаять зур роль уйный. Тик аларны берәү дә язып кулыңа тоттырмый, өндәмә итеп, стенага кадаклап элми. Игътибарлы булсаң, эшеңне яратсаң, тәҗрибәле кешеләрдән

күреп, үзең генә өйрәнә аласың. Өлкән иптәшләрең изге күңелле булсалар, алар да ара-тирә әйтеп-әйтеп куялар.

Үземә карата яман мөнәсәбәт сизмәсәм дә, инде мөстәкыйль булып эшли башлагач, мин пешекчеләр арасында эш белмәгән яшьләрдән көлү кебек алама гадәтне шактый еш очраттым. Яңа гына өйрәнчеклеккә килгән пешекче малайга, мәсәлән, өлкән пешекче макарон сындырырга куша. Соңгы күрсәтмә итеп:

– Син кара аны, чүп-фәлән китә күрмәсен, һәммәсенең эчен өреп чык, – ди.

Шул сүзне чынга алып, теге бичара бөтен көнен макарон өреп уздыра. Аш салыр вакыт җитә, сындырылган макарон юк. Яна гына фабрикадан чыккан макарон эченә нинди чүп кергән булсын соң? Үз башың шуңа җитми икән, синнән бик тәмләп көләчәкләр.

Яшьләрдән көлим әле, дигәне икенче юлы тагын да уздырып җибәрә. Әйтик, яшь пешекчегә: «Янчыклы йомырка пешер әле!» – дип боералар. Теге аптырап кала. «Нинди була соң ул – янчыклы йомырка?» Өлкән пешекче синең шул соравыңны гына көтеп тора, аңлатып бирә.

– Ә-әнә-ә, теге бүлмәдә оннан бушаган капчыклар бар, шуңа тутыр да йомыркаларны кайнар суга тык! – ди.

Аны-моны абайламаган яшь кеше, нәкъ шулай эшләп, адәм хурлыгына төшә. Баксаң, барысы да бик гади бит. Сүз, агы пешеп, сарысы сыек көенчә кала торган чиле-пешле итеп пешерелгән йомырка турында гына бара.

Тавык түшкәсенең төкләрен өтәр алдыннан кайбер карт пешекчеләр:

– Син аны һәйбәтләп салкын суда ю да аннары онла, шуннан соң ут өстендә өт! – дип өйрәтә.

Юеш түшкәне онга буясаң, ул лычма камыр була да куя. Һич өтә алмыйсың. Юганнан соң, башта бик ныгытып корытырга кирәк. Теге хәйләкәр кеше шуны әйтми калдыра.

Кайчак он иләгәндә киңәш биреп үтәләр.

– Син, энекәш, шул кадәр онны иләп азапланма, өстәлгә туздырып сал да аннан-моннан өргәлә, чүпләре оча да китә аның, – диләр. Яшь пешекченең өрүе була, он аның бөтен өстен, битен-күзен каплап ала.

Мин кухнядагы тиз генә төшенеп җитәргә мөмкин булмаган нечкәлекләргә өйрәткән, үзе белгән серләрне һич кызганмыйча яшьләргә дә чишә барган Яков ага Миркалинга мең рәхмәтлемен. Производство мөдире иде ул. Аның күрсәтмәләре әле дә колак төбендә яңгырап тора сыман.

– Аш-су пешерү – ирләр эше ул, Юныс, – ди торган иде ул. – Син аны тирәннән өйрән, үкенмәссең! – шулай дип, тотына да үз куллары белән ясый-ясый миңа төрле ризыклар әзерләүнең хикмәтләрен аңлата.

Миңа шул гына кирәк тә. Оста пешекченең әйткән сүзләре дә, кул хәрәкәтләре дә, ризыкны чамалау ысуллары да – һәммәсе миңа түтәлгә тамган шифалы яңгыр тамчысыдай сеңә бара, зиһенемдә урын ала. Мин инде хәзер гап-гади бәрәңгедән генә дә әллә ничә төрле аш булдырырга, котлетлар әзерләргә, йомырка тәбәсе күпертергә, итле ризыклар ясарга, коймак чыжлатырга, татлы сумсалар пешерергә өйрәндем.

Эш җиңел түгел. Машинаны кул белән әйләндереп ит тарттырабыз, капчык-капчык онны иләп, камыр басып, токмач кисәбез, казан тутырып-казан тутырып ботка пешерәбез. Арыта. Куллар утын пүләне кебек була. Аның каравы, безгә рәхмәт әйтәләр. Күңел канәгать, җанга рәхәт.

Ашханәдә бер еллап эшләгәч миңа, дүртенче разряд биреп, уку мөмкинлеге ачтылар. Әйттеләр:

– Син бу ашханәдә алырдай осталыкны артыгы белән алдың инде, хәзер бар, укы, эштә өйрәнгәннәреңне теория белән ныгыт! – диделәр.

Өлкәннәр күрсәтеп биргән максатны алга сөреп, мин Казанның сәүдә һәм кулинария өйрәнчеклеге мәктәбенә укырга кердем.

Монда безне, аш-су тирәсендәге барлык эшне фән нигезендә, зур төгәллек белән башкарырга кирәк, дигән кагыйдәгә нигезләп укыта башладылар.

Гусаров фамилияле укытучыма гомер буе рәхмәт укыйм. Ул бездә аш-су остасы һөнәрен хөрмәтләргә, олыларга кирәк, дигән хакыйкатькә ышаныч тәрбияләде. Бөтен гомерен кулинариягә багышлаган бу мөхтәрәм кеше бик күп аш төрләрен белә, аның хәтта куллары да нинди ашка күпме тәмләткеч, күпме су салырга икәнен үлчәүсез-нисез, төп-төгәл беләләр кебек иде. Гусаровның аш пешерүен күзәтеп торсаң, сабырлыгың кими, тизрәк шул ризыкны кабып карыйсың килә башлый иде. Хәер, капмас борын ук ул әзерләгән ашның бик тәмле булуына күңелеңдә һичнинди шик калмый.

Бу оста үз эшен, менә хәзер мин сезгә гаҗәеп бер могҗиза ясап күрсәтәм, дигән төсле серле итеп башлап җибәрә, һәрчак мөлаем йөзен иҗат кешеләренә хас уйчанлык пәрдәсе каплый. Пешекче, алмаштырып куйгандай, үзгәреп китә: гүя ул без күреп өйрәнгән гади аш пешерүче генә түгел, ә илаһи зат, рәссам, шагыйрь, композитор! Сизеп торасың, аның башында шул ашны әзерләргә мөмкин булган мең төрле вариант бар. Пешекче шулар арасыннан иң уңышлысын сайлап алырга, ялгышмаска тиеш. Ул кертkән кечкенә генә бер өстәмә: я бер чеметем тоз, я бер лавр яфрагы, я бер кашык су ашның тәмен дә, төсен дә үзгәртеп җибәрә.

Училищебызның төп җитәкчесе, директорыбыз Йосыф абый Вахитов та, нәкъ И. Н. Гусаров кебек үк, талантлы оста һәм, шуның өстенә, тәҗрибәле өйрәтүче-укытучы да иде.

Бу училищены тәмамлау мине һөнәрем буенча тагын бер баскычка күтәрде. Мин моннан, V нче разрядлы пешекче булып, кабат шул ук үзем эшләп киткән заводка кайттым. Мине башка бер ашханәгә бригадир итеп билгеләделәр. Шулай туры килде, еллар мәҗбүр итте, уналтыунҗиде яшемдә бригадир булдым. Бу чорда ашханәләрдә күбрәк хатын-кызлар эшли башлаган иде. Миңа беренче башлап:

– Әйдә, энекәш, каушама, бу – ир-ат эше, – дип, кухня мәшәкатьләренең хатын-кызлар гына күтәрә алмастай авырлыгын җиңәргә өйрәткән агайлар бер-бер артлы фронтка китеп беткәннәр иде инде. Хәзер мине юатып-тынычландырып торучылар юк, киресенчә, мин үзем кешеләрне хезмәткә рухландырырга, аларның күңелен таба белергә, һөнәребезгә карата аларда хөрмәт тәрбияләргә тиеш булдым. Димәк, тагын өйрәнергә, өзлексез укырга, күбрәк белергә кирәк иде.

Бәхеткә каршы, тормыштагы үзгәрешләр дә безнең файдага була торды. Казанның вак-төяк ашханәләре, һәрберсе аерым оешма хәленнән чыгып, ресторан-ашханәләр трестына берләштерелде. Эш шартлары яхшыра барды. Чөнки сугыш бетте, безнең данлы армиянең җиңүе нәтиҗәсендә, җиргә тыныч тормыш килде. Илдә халык хуҗалыгын аякка бастыру, ныгыту чаралары күрелә башлады.

Аңлашылса кирәк, мондый үзгәрешләр һәр һөнәр иясеннән үз эшен бик яхшы белүне, икеләтә-өчләтә күбрәк энергия сарыф итеп тырышуны таләп итә иде.

Ашханәләргә пешекче хезмәтен җиңеләйтә торган яңа төр машиналар кайтарыла, ә без, аларны әле беренче тапкыр гына күргәнлектән, бу җайланмалардан файдалану ысулларын белмибез. Ашларны төрләндерергә дә мөмкинлекләр арта башлады. Янадан-яңа ризыклар әзерли белергә, аларны ашханәгә йөрүче кешеләр яратырлык итеп пешерергә кирәк.

Моңарчы белгәннәр, укыганнар, өйрәнгәннәр аз тоелды. Мин 1950 елда Казанның РСФСР Сәүдә министрлыгы каршындагы махсус сәүдә мәктәбенә укырга кердем.

Ашханәләрдәге хезмәт тәмле ашлар пешерү белән генә чикләнми бит ул. Үз һөнәреңнең чын остасы, хуҗасы булырга теләсәң, син хезмәтеңнең халык хуҗалыгы өчен китерә торган экономик файдасы нигезләрен дә аңларга, тормыш ихтыяҗларыннан чыгып, авыл һәм шәһәр эшчәннәре тапкан азык-төлекнең мыскалын да әрәм итмәү юлларын өйрәнергә тиешсең. Әлеге махсус сәүдә мәктәбендә безне әнә шундый якларга аерым басым ясап укыталар иде.

Аннан бирле шактый еллар үтте. Әмма инженер-технолог Екатерина Тихоновна Дороновская укыган теоретик лекцияләрнең кыйммәтен әле һаман тоям мин.

Практиканы без карт пешекче, нибар гомерен аш-су пешерүгә багышлаган Петр ага Морозов кулы астында үтә идек. Ул безгә ашларны кеше ләззәтләнерлек әзерләргә генә түгел, матур итеп табын төзү серләрен дә, кунакларга күрсәтелергә тиешле хөрмәт чамасын да, кыскасы, әлеге дә баягы, беркайда да язылмаган, әмма ләкин аш-су остасына белү мәҗбүри булган кагыйдәләрне дә аңлата иде.

Ул чактагы ашханә-рестораннарда әллә ни зур муллык юк иде. Савыт-саба, кашык-чәнечке – барысы да бик гади, арзанлы. Өстәл-урындыклар да, бинасына туры китереп, махсус ясатылмаган. Заллар әллә ни нечкә зәвык белән җиһазландырылмаган. Петр ага исә:

– Боларга сез игътибар итмәгез! – ди торган иде. – Сезгә бөтенләй башка шартларда эшләргә туры киләчәк. Кунак заллары аерым заказ белән бизәләчәкләр. Җиһазлар кешенең аппетитын күтәреп җибәрәчәк. Өстәлләргә крахмалланган ап-ак ашъяулыклар җәеләчәк. Затлы приборлар табыннарга үзенә бер матурлык өстәп торачак. Шат күңелле клиентларга укымышлы, горур официантлар хезмәт күрсәтәчәк... – ул, гадәттә, күзләрен кыса төшеп сөйли, гүя үзе әйткәннәрне ерактан ук күреп тора, шуларны чамалый. Ул кат-кат: «Ап-ак ашъяулыклар!» – дип кабатлый торган иде. – Шома өстәлдән шуып төшмәсен өчен, кашык-тәлинкә куйганда шакылдау чыкмасын өчен, крахмалланган ашъяулык астына калынрак, сукно кебек җәймә түшәп калдырырга онытмагыз! Әгәр сез чәйханәдә эшлисез икән, өстәлләргә чәчәкле эскәтерләр җәйдерегез! Бизәкле ашъяулыкның үз матурлыгы бар, аны берни белән алмаштырып булмый. Ә уртага бер-ике генә сабаклы чәчәге көлеп торган ваза утыртыгыз! Моны сез һәрчак истә тотыгыз, үзегез эшли торган ашханәләрдә генә түгел, өегездә дә, туган-тумачаларыгызда да шуны табыштыруларына ирешегез!..

Петр аганың киңәшләре һәрчак шундый тормышчан, көндәлек эштә дә, гаиләдә дә, үз-үзеңне тоту кагыйдәләрен белүдә дә файдалы яңгырый, бик урынлы килеп чыга.

Бу мәктәп безгә җәмәгать туклануы системасында производство мөдире булып эшләргә хокук биреп чыгарды. Мин дә Казан ресторан-ашханәләр трестына производство мөдире итеп эшкә җибәрелдем.

Шул чорда эшләгән урыннарымның хәтердә иң якты истәлек булып сакланганы – Казан авиация институты ашханәсе. Монда безгә, студент кесәсенә чамалап, яшь кешенең организмына кирәкле матдәләрне кертеп, егет-кызларның күңелләрен күтәрерлек ашлар пешерергә кирәк иде. Без, бөтен коллектив бер булып, барлык көчне шул бурычны үтәүгә куя башладык. Ашларның туклыклылыгына да, тәмлелегенә дә игътибар итә идек. Ә аш тиктомалдан гына хуш исле, ләззәтле булмый. Бу сыйфат

аңа витаминнарның сакланып калуыннан, бер-берсен тулыландыручы ризыкларны уртаклаштыра белүдән, пешекче осталыгыннан килә. Мин, производство җитәкчесе буларак, ашханәдә шул кагыйдәләрнең үтәлүен тәэмин итәргә тиеш идем, һәм хәзер һич икеләнүсез әйтергә мөмкин ки, без бу максатка тулысынча ирештек. Студентлар ашханәне яраттылар.

Авиация институтында укучы яшьләр башка уку йортларындагы иптәшләренә дә безнең ашханә турында матур сүзләр әйткәләгәннәр, күрәсең. Бервакыт безнең ашлар җитми башлады. Ник дисәң, ашарга керүчеләр күзгә күренеп арта бара. Мин эчтән генә сөенәм. Аш-су тирәсендә кайнашкан һәр кеше минем бу шатлыкны аңлар. Пешекчене сөендерим дисәң, ул пешергән ризыкны беткәнче аша син! Шулай итсәң, мактау сүзләреңнең кирәге дә юк. Ашының тәмлеме, әллә авызга алмаслыкмы икәнен пешерүче кеше ашап утыручының тәлинкәсенә күз салу белән сизен өлгерә. Тәмле аштан берәү дә баш тартмый, аны бүлеп-ярып та калдырмый. Хәзер дә, студентларның төшке ялы вакытында казаннарыбызның ялт итеп, бушап калуын күргәч, минем ниләр кичерүемне аңлыйсыздыр?! Кайбер иптәшләрем әйтә:

– Без моңа чик куйыйк! – ди. – Башка институт студентлары кереп йөрмәсеннәр безгә!..

Мин каршы төштем. Нигә андый юлга басарга? «Чит күрерлек» кем бар соң бездә? Казан – яшьләр каласы, студентлар «оясы». Аларны берберсеннән ни йөз белән аерып йөртмәк кирәк?! Кулга-кул тотынышып, бергә тамак ялгыйк әле, дин килеп кергән егет белән кызны, әйтик, ничекләр итеп: «Сезнең берегез – безнең институтта укымый торган кеше бит!» – дип, кире борып җибәреп була?

Мәсьәләне башкача чиштек. Залларны иркенәйтү, тизрәк эшләү ысулларына күчү, продукцияне күбрәк алу, кадрларны ишәйтү ягын кайгырта башладык. Чынлап еласаң, сукыр күздән яшь чыга, дигәндәй, тырыша торгач, ашханәне Казан күләмендә макталып телгә керерлек предприятиеләр сафына бастырдык.

Әмма миңа икенче төрле тынычсызлык керде. Әллә инде көн-төн укып, бары белем җыю белән генә мәшгуль булган яшьләр арасында эшләү шулай тәэсир итте – мин үземне кыек атып туры тидерүче аучыдай хис итә башладым. Әйтерсең лә, ашханәдә кешеләр мактый-мактый ашый торган ризыклар үзләреннән-үзләре шундый бәрәкәтле, тәмле булып пешә, әйтерсең лә, аларның тел тидергесез яхшы сыйфатында минем белгәннәрнең әллә ни катнашы да юк! Карашымча, башка җирләрдәге пешекчеләр әллә нинди яңа эш ысуллары белә, яңа төрле ашлар әзерли кебек иде. Кайчак ашханәнең кунаклар залына чыгам да, студентларның сүзенә колак салам. Тыңлыйм, тыңлыйм, сүзләрен ишетәм, аерым-ае-

рым төшенчәләрне бик яхшы аңлап та алам, әмма төп мәгънәләре башка барып җитми. «Двигатель», «ягулык», дигәннәре аңлашыла, шуннан калганнары зиһенгә керми. Әллә кай заманнарда очкыч уйлап табучылар турында бәхәсләшәләр, төрле илләрнең конструкторларының иҗатына бәя бирәләр. Уйга калам: мин үз һөнәрем өлкәсендә шул тирәнлектә һәм шул киңлектә фикер йөртә аламмы? Теләсә кайсы илнең әллә нинди аш осталары белән фикер алышырлык, бәхәсләшерлек мәгълүмат бармы миндә, дим. Илдәге атаклы аш осталарын, дөньяда яхшы дип кабул ителгән табыннарны, кунак сыйлау гадәтләрен – барын да, барын да энәсеннән-җебенә кадәр беләмме соң мин? Моңа кадәр укыганнарым кул кушырып, үз-үземнән канәгатьләнеп утырырлык хокук бирәме миңа? Күңелне шундый сораулар биләп ала да, җавап таба алмый интегәм.

Озын сүзнең кыскасы, мин тагын укырга тотындым. Бу юлы инде Казанда гына түгел, илнең башкаласына, Мәскәү каласындагы Җәмәгать туклануының уку комбинатына юл алдым. Монда җәмәгать туклануы өлкәсендәге җитәкчеләр өчен үзәк курслар эшли икән. Шунда килдем.

Бу елларда инде мин шактый олы идем, акыл-тәҗрибә туплаган идем. Курсларда әйтелгәннәрдән мөмкин кадәр күбрәк «эләктереп калырга», хезмәтемә бәйле бөтен сорауларыма җавап табарга тырыштым. Бәхетемә, укытучыларым да, практика узу өчен билгеләнгән урыным да бик әйбәт булып чыкты. Мин Мәскәүнең «Арагви» ресторанында өйрәнү дәресләре үтәргә тиеш идем. Бу – исеме еракларга таралган, грузин милли ашларын әйбәт әзерләве белән дан тоткан атаклы ресторан. Алты ай буе шунда эшләвем, әкиятләрдәгедәй сихри осталыкка ия пешекчеләр җитәкчелегендә шунда алган практикам минем бүгенге хезмәтемне тиешле дәрәҗәдә үтәвемә зур ярдәм булды.

«Арагви»ның производство мөдире атаклы мастер-пешекче Николай Семенович Кикнадзе иде. Шул миңа беркөнне әйтә:

– Син, Юныс Әхмәтҗанович, – ди, – минем алда котлеттыр, борщтыр пешерүләреңне онытып тор! – ди. – Син – Казан егете, Татарстан кешесе. Сездә бары тик үз республикагызда гына пешерелә торган милли ашлар бардыр. Беләсеңме шуларны? Пешерә аласыңмы? Менә шул хакта уйлашыйк әле! Исеңә төшерергә тырыш, әзерлә, күрсәт осталыгыңны!..

Николай Семеновичка хөрмәтем бик зур иде. Аңардан мондый җитди һәм кискен таләп ишеткәч, аптырап калдым. Сынатасы килми. Мин аның алдына пешереп китерәчәк ашлар бер минем осталык хакында гына сөйләсә, бер хәл. Милли аш – ул бит бөтен Татарстанның аш-су өлкәсендәге йөзен, халыкның осталыгын һәм, хәтта, тарнхын да тасвирлаячак бит! Мәсьәлә әнә кай якларга китә! Җаваплылыкның шундый олылыгын бер генә мизгелгә дә баштан чыгармыйча, әзерләнергә тотындым.

Ниһаять, бар да – өстәлдә. Остазым янына килдем дә:

– Хөрмәтле Николай Семенович! Сезне татарларның кунак табынына чакырырга рөхсәт итсәгез лә! – дим.

Ул, күңелендә кузгалган кызыксынуын яшерергә дә теләмичә, мин әзерләгән өстәл янына килде, табынга күз салды. Күз дә салды, шуннан аерылып китә дә алмады. Крахмалланган ап-ак ашъяулык җәелгән өстәл уртасында кукыраеп тутырган тавык утыра. Ул махсус озынча тәлинкәдә, гарниры, тәмләткечләре белән бизәп куелган.

– Пешкән тавыкны ничек болай өрдерден син? Ничек мондый алтынсу төскә керттең, Юныс? – ди.

– Өрдермәдем дә, буяп та куймадым, хөрмәтле Кикнадзе иптәш, – дидем. – Бу – безнең татарның иң кадерле кунагын сыйлый торган тутырган тавыгы!

– Аны ничек пешерәләр соң? – дип сорый Николай Семенович.

Аңлатып бирәм. Беләм инде: бу – аның миннән имтихан алуы. Сөйләгәндә төртелеп-нитеп торсаң, син моны үзең пешерә белмисең ахыры дип, ялгыш фикердә калуы да бик мөмкин. Шуңа күрә бик тәфсилләп, нәкъ пешергәндәге кебек тасвирлап сөйлим.

– Безнеңчә тутырып пешерү өчен, Николай Семенович, – дим, – теләсә нинди тавык ярамый. Ул үзе яшь, үзе симез, үзе яңа гына чалынган булырга тиеш.

Сүзләремдә шаярту төсмере сизеп, Кикнадзе куәтләп алды:

– Алдатмыйсыз икән! Иң әйбәт тавык шушы үзе инде! – ди.

– Шуннан шул, – дип, мин ялгап алып киттем, – әлеге тавыкны бик саклык белән генә йолкыйлар, чөнки тирене ертырга һич ярамый. Аннары салкын су белән бик һәйбәтләп юалар. Тиресен аска таба сыерып торып, муен сөяге төптән ике бармак киңлегендә калдырып кыскартыла. Корсак асты тиресен ун сантиметр чамасы озынлыгында кисеп, тавыкның эчен чистарталар һәм тиз генә салкын суда юып алалар. Шуннан соң бик зур саклык белән генә тирене иттән аеру эше башлана. Бу да бармакны муен юлы аша тыгып башкарыла. Тавык, алда әйтелгәнчә, шәп булса, тире иттән бик җиңел аерылырга тиеш. Соңыннан эчне чисталау өчен киселгән тире ак җеп белән, энәне еш-еш атлатып, тегеп куела.

Бу эшләрнең дөрес үтәлүен тикшергән кебек, муен көпшәсе аша тавык гәүдәсен өреп тә карыйлар. Сулыш кергәннән соң, түшкә күпереп, тулыланып китсә, эшне дәвам итәргә мөмкин. Әгәр берәр җирдә сулыш үтеп чыкканы сизелсә, ул урынны, вак-вак чәнчеп, ак җеп белән тегәргә туры киләчәк. Өреп караганда, тиренең иттән аерылып җитмәгән урыннары да беленә. Бу җитешсезлектән дә арынырга кирәк. Инде тавык тутыру өчен әзер.

– Аңлашылды, – диде Николай Семенович. – Ә эченә нәрсә тутыралар соң анын?

– Анысын ясауның әллә ни катлаулылыгы юк, – дип, мин тагын аңлатырга тотындым. – Саерак савытка әле генә оядан алып кергән эре-эре йомыркалар сытасың, тоз сибеп, агач кашык белән бик әйбәтләп туглыйсың. Шуңа сөт өстисең дә тагын туглыйсың. Тавыгың симез үк булмаса, катнашмага ак май өстәргә дә мөмкин. Шул рәвешле әзерләнгән катнашманы тавыкның муен көпшәсе аша тире белән ит арасына кашыклап тутырасың. Сыеклык түшкә куышлыгына гына кереп бетмәсен өчен, бугаз юлын калдырылган муен сөяге белән «бөкеләп» куялар. Муен «авызы» ак җеп белән бәйләнә.

Тавык кинәт шартлап, таралып китмәсен өчен, түшкәне чиста марляга яки ап-ак тастымалга төрәләр дә, әкрен генә кайнап утыручы тозлы суга батыралар...

Сабыр гына тыңлап торган Кикнадзе:

– Ниһая-аять! – дип, җиңел сулап куйды.

– Ашыкмагыз! – дидем мин. – Шулпага салу – тутырылган тавык пешерүнең башы гына әле ул. Аны тәмам пешеп җиткәнче бик зур игътибар белән күзәтеп торалар. Саксызлык аркасында, берәр җирдән тиресе тишелеп китсә, моңа кадәр куйган бөтен хезмәт юкка чыга. Иң беренче шарт – утны бик сүрән тотарга кирәк. Шулпаны бер сәгать, сәгать ярым чамасы шул сүрән утта тоталар. Кайнар шулпа эчендә күпереп киткәч, тирене бер-ике җирдән нечкә генә энә белән тишеп, эчкә җыелган һава куыкларына чыгып китәргә «юл» ачсаң да ярый.

Пешеп өлгергәч, тавыкны бик осталык белән турыйлар, һәр калҗага ите дә, тиресе дә, эчтәге йомыркасы да, сөяге дә туры килерлек булсын. Алар бары бер тоташ, бары бер ризык, бары бер матурлык булып торырлык итәргә кирәк. Әгәр йомыркасы үзенә, тиресе аерым-аерым бүлгәләнеп бетсә, тутырган тавык пешердем, дип, сөйләнеп йөрүең генә кала.

Күп очракта тутырган тавыкны дүрт өлешкә генә бүләләр: ике бот кисәге, ике канат кисәге. Вакытың иркен булса, инде өлешләргә үк бүленгән килеш, тавыкны мичкә (яки духовкага) тыгып алырга, тирене алсу-кызыл төскә кертергә мөмкин.

Табынга чыгарганда, тавык бәрәңге яки ярмаланып торучан дөге боткасы белән бирелә.

– Кызык! – Николай Семенович сүзен төзәтергә ашыкты. – Кызыклыктан бигрәк, тәмле, бик тәмле! – диде. – Шул яшемә җитеп, ашап караганым юк иде, пешергән нәрсәм дә түгел... Күпме нәрсә кирәк инде моны әзерләргә?

Бусы – имтиханның иң четерекле соравы.

Әмма мин тутырган тавык рецептын яхшы хәтерлим. Әйттем.

– Тавыгың бер кило, кило да ике йөз грамм чамасы булганда, 8–10 данә йомырка, 50 грамм ак май, 150–200 грамм сөт, тоз, борыч кирәк, – дидем. Бу саннарны мин җиде төн уртасында уятып сорасалар да ялт иттереп әйтеп бирә алган булыр идем, мөгаен.

Остазым, тутырган тавык пешерү ысулларына кагылышлы сораулары беткәч, табындагы башка ашларга күчте. Аны кызыксындырган һәр ашамлык турында мин аңлатма биреп торам.

– Бусы, Николай Семенович, – безнең иң күп пешерелә торган пәрәмәчебез инде, – дим. – Пәрәмәчләр төрле-төрле бездә: итнеке, бәрәңгенеке, эремчекнеке була, һәммәсенең, төренә күрә, камырыфәләне, пешерү шартлары да үзгә. Табынга чыгарганда да кайсын катык, бер ишесен шулпа, өченче төрлесен әйрән яки чәй белән бирәләр.

Сезнең алдагысы – итле пәрәмәч, – мин пар бөркеп торучы тәлинкә ягына ым кагып куйдым. – Бусы ачы камырдан пешерелгән. 50 г чамасындагы камырдан юка гына кабартмалар ясыйсың. Аның өстенә 35 граммлап ит фаршы җәясең дә, кабартманың читен бик матурлап бөрәсең. Кыл уртада бармак очы кадәре генә тишек кала. Пәрәмәчне кайнап торган майлы тирән табага, тишекле ягын түбәнгә каплатып, саласың. Камыр кызарып чыккач, пәрәмәчләрне әйләндерәләр. Тишеккә кайнар май яки кайнар шулпа тамызалар.

Пешеп җиткән пәрәмәч сыек коңгырт төстә, түгәрәк, бөрмәле, өрелмәле булырга тиеш. Аны, бер кешегә өчәр пәрәмәч исәбеннән, кайнар килеш тәкъдим итәләр. Янына берәр касә хуш исле шулпа да бирсәң, кунаклар күңеленә аеруча ошаячак.

Мондый пәрәмәч өчен фаршны симез сыер яки сарык итеннән ясыйлар. Ике төрле итне бергә кушып әзерләсәң, тагын да яхшырак була. Машинадан үткәрелгән иткә тоз, борыч салып болгаталар. Әгәр фарш бик куе булса, аңа бераз салкын шулпа, сөт, һич югында салкын су салып, тагын болгаталар. Ит тетелеп торучан булсын өчен фаршка, һәр пәрәмәчкә 2 грамм чамасы туры килерлек итеп, күмәч эче җебетеп салалар.

Бер пәрәмәчкә 50 г әче камыр, 25–30 г ит, 10 г суган, 7 г май, тоз, борыч, шулпа кирәк.

Николай Семенович пәрәмәчемнән дә авыз итте. Яратты, хуплады. Мин пешергәнгә өстәп һичнинди төзәтү-фәлән дә кертмәде. Анысы турында да җылы сүзләр ишеткәч, кыюланып китеп, өчпочмакны да тәкъдим иттем. Грузин ашлары остасы бу ашамлыкта да үзен кызыктырырлык яңалык тапты, күрәсең, ничек-ничек пешерелүе турында сораштырырга тотынды.

– Өчпочмак пешерүнең һичнинди катлаулылыгы юк, – дидем дә, аңлатып бирдем. – Аның тышына әче камыр да, төче камыр да ярый. Итнең, әлеге дә баягы, симезрәк булуы яхшы. Өчпочмакка сыер, сарык, бозау итенең теләсә кайсысы килешә.

Сайланган итне, сөякләреннән арындырып, вак шакмаклар итеп турыйсың. Әрчелгән бәрәңге дә шундый ук, урман чикләвеге зурлыгындагы шакмаклар итеп турала. Чиста итеп юылган бәрәңгене, суын саркытып бетергәч, ит белән кушасың. Аңа тоз, борыч, ваклап туралган суган өстисең. Кабат бик әйбәтләп болгатасың. Кушылмада барлык ашамлыклар тигез таралган булырга тиеш.

Бусы әзер булгач, 90 грамм чамасындагы камырдан чынаяк тәлинкәсе зурлыгында җәймәләр ясыйлар. Шуның өстенә алдан әзерләп куелган бәлеш эчен салалар һәм, җәймәне өч яктан күтәртеп, чеметеп-чеметеп тоташтырып, өчпочмак хәленә китерәләр. Уртада бармак очы сыешлы тишек кала. Тоташкан читләрне бармак белән сырлап чыгалар.

Әзер өчпочмакларны май сөртелгән табага яки калайга тезәләр дә, өстенә чи йомырка сыекчасы сөртеп, мичкә тыгып куялар. Ярты сәгатьтән соң, табаларны алып, өчпочмакларга өстәге тишекләреннән кайнар шулпа салалар. Берәр сәгать вакыт үткәч, өчпочмак әзер була.

Каз яки үрдәк итеннән пешерелгән өчпочмак аеруча тәмле. Тик шуны онытмаска кирәк, бу төр ит сыер итләренә караганда күбрәк күләмдә алына.

Табынга биргәндә, өчпочмак янына шулпа яки катык кирәк.

Бер өчпочмакка 90 г камыр, 70 г ит, 80 г бәрәңге, 15 г сары май, 20 г суган, тоз, борыч, йомырка кирәк.

Укытучым өчпочмакны яратып ашады. Минем аңлатмаларым белән дә килеште. Мин шул чакта, ихтыярсыздан, Гусаров, Вахитов кебек остазларымны искә төшердем, чөнки бу ашларны пешерергә ныклап торып мине алар өйрәткән иде.

Бу юлы мин Кикнадзе агайга татарча итеп пешерелгән бифштекс та куйдым. Бу аш, нигездә, Николай Семеновичка таныш иде инде. Моны ул, бик таләпчән укытучылардагы гадәт буенча, бик төпченеп тикшерде. Берничә төзәтмә дә кертте.

– Бифштекс – безнең бик борынгы заманнарга караган ашыбыз ул. Аны чи иттән әзерлиләр. Бифштекс ясала торган ит суган белән бергә бик озак итеп чабыла яки ит тарткыч машинадан үткәрелә. Машина аркылы аны 3–4 тапкыр чыгаралар. Аннары аны матур итеп йомарлап тәлинкә уртасына куялар. Кыл уртасына уйма ясап, йомырка сарысы агызыла. Итнең читләре суган һәм башка яшелчәләр белән бизәлә. Табынга шулай салкын көенчә бирелә.

Николай Семенович Кикнадзеда уку минем хезмәтемә өр-яңа төсмер китерде. Бу оста инде әллә кайчан онытылып бара торган грузин ашларына яңа гомер өстәгән, ягъни аларның тарихын өйрәнеп, бүгенге ашханәләргә яраклаштырып, рецептларын төзеп, китаплар чыгарган.

– Һәр һөнәргә осталыкны халыктан өйрәнергә кирәк, Юныс! – ди торган иде ул. – Халыкның борынгы җырларын җыялар, мәкаль-әйтемнәрен теркәп баралар, кием-салым тегү формаларын да, чигү үрнәкләрен дә, архитектураны да борынгы хезмәтләрдән күчереп-күчереп алалар. Безнең эш тә, әгәр аны яратсаң, олыласаң, бу төр хезмәтләрдән һич аерылмый. Тәмле аш пешерә белү – сәнгать кешеләрендәге кебек үк талант таләп игә!..

Мин бу сүзләрнең мәгънәсен, вакытлар үткән саен, тирәннәнрәк аңлый барам. Ашларыбызга гына игътибар итегез: токмачын аласыңмы, бәлешен яки татлыдан татлы чәй ашларын әйтәсеңме – барысы да чын сәнгать әсәрләре бит алар. Белергә, өйрәнергә, шуларны табыннарыбыз күрке итү өчен, тырышып хезмәт итәргә генә кирәк. Кикнадзе аганың хезмәте белән якыннан танышу миңа әнә шул хакыйкатьне аңларга этәргеч булды.

ПЕШЕКЧЕ – ИҖАТ КЕШЕСЕ УЛ!

Мәскәүдә мин ялгыз гына укымадым. Иптәшләрем арасында күптәнге дустым, хезмәттәшем Габделгани Сәмитов та бар иде. Кайтыр юлга да аның белән бергә чыктык. Купега кереп утырдык. Чәй китерделәр. Шул бәләкәй генә чәй табынында ук башкаладан алган гыйлемнәребезнең нәтиҗәсе турында әңгәмә куерды. Сүзне Габделгани үрчетте. Ул тиктомалдан:

– Безгә бу уку гына җитмәячәк әле, Юныс! – дип куйды. – Мин тагы да укыр идем.

– Менә сиңа майлы пәрәмәч! – мин әйтәм. – Син башта Мәскәүдә алган гыйлемеңнең файдасын Татарстан кешеләренә күрсәт әле, аннары янә укырсың!

Дустыма каршы төшеп маташсам да, үземнең дә күңел түрендә шул ук фикер ята иде инде. Гаҗәп нәрсә икән ул уку: күбрәк белгән саен үзеңнең дөньякүләм мәгълүматыңның бик чамалы икәненә төшенә торасың, әле яңабаштан өйрәнәсе нәрсәләрнең чамасызлыгына инана барасың.

Габделганинең юлда әйтелгән сүзләре ихлас булып чыкты. Ул шул пешекчелек һөнәре буенча югары уку йортына керде һәм институтны тәгәлләп тә чыкты.

Минем үземне исә, тагы да укырга кирәк дигән фикердән тыш, халыктагы аш-су осталыгына өйрәнергә, милли ашларның әзерләнү ысулларын җыярга дигән яңа уй да борчый иде.

Шул теләкләремне тормышка ашыру юлларын эзләргә тотындым. Тырышкан табар, ташка кадак кагар, ди халык. Иллә дә мәгәр дөрес тә сүз икән. Укуны дәвам иттерү йөзеннән, РСФСР сәүдә министрлыгының Совет сәүдәсе техникумына, читтән торып уку өчен, имтихан тоттым. Бусы үз вакыты белән, үз юлы белән барды. Ә хезмәтемдә өряңа эзләнүләр башлап җибәрдем. Минем өчен яраткан һөнәрем җиң сызганып, тирләп-пешеп, плита янында басып тору халәтеннән туктады.

Халкыбызда, кадерле кунаклар табынына чыгарып тезелсә дә, җәмәгать туклануы урыннарында менюларга бер дә кертелми торган, игътибардан читләштерелгән ашлар барлыгын белеп яшәү минем бөтен тынычлыгымны биләп алды. Барын да белергә, андый ашларны да пешерү әмәлләрен өйрәнергә, аларны пропагандаларга кирәк иде, дим.

Киңәш сорап әнием янына бардым.

– Әни! – дидем. – Син бик тәмле ашлар пешерә беләсең, без борынгы аш-сулардан ераклаша барабыз. Ичмасам, син өйрәт әле мине!

Башта ул аптырабрак калды.

– Алар бик күп иде бит, улым, – ди. – Кайчан да булса мин пешереп карамаган аш аздыр. Үзең беләсең, бай хатыннары уздыра торган кунак табыннарына гел минем кулдан үткән аш-су тезелә иде. Яңа Бистәдәге туйлар, барысы да диярлек, минем катнаш белән ясалды...

Шул сөйләшүдән соң, әни белән икәүләшеп, без милли ашларны пешерү ысулларын теркәп бара башладык. Мин төп вазифамны үтәп йөргән арада, әни төрледән-төрле ашларның әзерләнү юлларын исенә төшереп куя. Минем белән күрешүгә:

– Әйдә, улым, оныткалаганчы тизрәк язып куй! – дип, хәтеренә килгән ризыкны тасвирлый башлый.

Ул кайберләрен пешереп үк күрсәтә, рецептын ук бирә иде, ягъни шул ризыкны әзерләгәндә нинди ашамлыклар никадәр күләмдә кулланылуын, пешерүгә күпме вакыт сарыф ителүен тезеп чыга.

Әлбәттә, үзенә бик күп булып тоелса да, бер минем әни хәтере генә әллә ни күп аш төрен сакламаган иде. Мин бу эшкә бәйле бер генә мөмкинлекне дә ычкындырмаска, күп китаплар укырга, пешерү-төшерү осталарын сөйләштерергә тырыштым. Китапханәм байый барды. Аннары

әле тагын мине төрле шәһәрләрдә, башка илләрдә чыгарыла торган менюлар җыю гадәте биләде. Аларга теркәлгән аш-су исемнәре дә, исәп-хисап ягы да, хәтта тышлыгының ничек формалаштырышуы да минем өчен белергә бик кирәкле фәнгә әйләнде. Алдан сикертеп булса да әйтим, миндә хәзер ул менюларның саны ярты меңнән артык. Ә китапханәмә хәтта узган гасырларның кулинариясенә караган уникаль китаплар керә башлады.

Әйтергә кирәк, боларның берсе дә җиңел генә эшләнми, чөнки минем бит әле дәүләт планының үтәлешенә бәйле төп хезмәтем дә бар. Бу вакытта мин – Казанның 1нче ашханәләр трестына караган 1нче ашханәсендә производство мөдире. Вазифаның үз җаваплылыгы да баштан ашкан. Борынгы ашлар җыяр өчен авыллар буйлап сәяхәткә вакыт бик аз кала. Ә авылларга чыкмыйча, әби-карчыклар белән очрашмыйча торып, милли аш төрләрен ничек җыймак кирәк?! Мәхәббәткә мәшәкать күренми, дигәндәй, бөтен кыенлыгына күз йомып, йөрергә чыгып китәм. Хезмәттән билгеләнүче командировкалар вакытында да, үз ялымда да авылларга кагылырга тырышам, һәм, бәхетемә каршы, һәр сәяхәтемнән калын-калын блокнотлар тутырып кайтам. Язганнарым – аш төрләре. Анда теркәлгәннәрне мөмкин булган кадәресен ашханәдә, күбесен үз өебездә пешереп, сынап карыйм. Кайберләре сөйләгәнне куәтләп, әйбәт кенә килеп чыга, бер ишеләренең серенә төшенә алмый аптырыйм. Димәк, сөйләшкәндә, әбекәйләр нәрсәнедер онытып, әйтми калдырганнар. Яңадан эзләнүләр башлана.

Безнең әбиләрнең телен чишәргә дә зур осталык кирәк бит әле. Аларны тиз генә сөйләтеп җибәреп булмый. Күңелен биреп, үз белгәнен бәйнә-бәйнә аңлатсын өчен, алдан үзеңә бер олау сүз сөйләргә туры килә. Берәүләре:

– И-и, пешерәдер иек инде, без аны мыскаллап-нитеп тормыйдыр иек, – диләр дә, авызларына су капкандай тыелып калалар. Кайберсе ни өчен белергә теләвеңне сорый.

– Ир-ат кешегә ни пычагыма кирәк ул? – ди. – Соңыннан, шундый аш пешер дип әйтеп, хатыныңның үзәгенә үтмәкче буласыңмы әллә?

– Юк ла, апа җаным! – дим. – Мин еш кына өйдә дә үзем аш пешерәм. Синең сүзләр күбрәк белеп, берәр китап сымак нәрсә бастырып чыгарыр өчен кирәк!

Берәүләрне китап сүзе бөтенләй шиккә төшерә. Ялгыш-фәлән ычкындырудан, хур булудан шүрләп берни сөйләмәс булалар.

Эзләнүләрем вакытында дучар ителгән гыйбрәтле бер вакыйгага әле дә аптырабрак карыйм. Берсендә мин сабый чакта күңелне биләп торган серле йортка юл алдым. Исәбемчә, мин моннан сабый чакта ук җанны кытыклап торган, әллә нигә бер, им урынына гына авызга эләгүчән сер-

ле талкыш кәләвә пешерү әмәленә өйрәнеп чыгарга тиеш идем. Хәтердә әллә кайчангы елларда колакны кызыктырып яңгыраган «өндәмә» дә яңарды: «Кәләвә сатам! Кәләвә сатам! Талкыш кәләвә кирәкме? Бохар кәләвәсе кирәкме? Алыгыз, җаныгыз кайсын тели, шунысы бар! Алыгыз!» Аның шул малай кычкыра торган сүзләреннән башлап, тышкы кыяфәте дә, матдәсе дә гаҗәеп тәмле иде! Уйладым, уйладым да, мин әйтәм, нәкъ шул йортка барыйм әле, элек кәләвә пешерүче кеше үзе үк исән булмаса да, аннан өйрәнеп калган берәр җан иясен очратып булмасмы! – дим.

Бардым. Таптым. Электән үк кыйшаебрак торган йорт шактый чүккән, кечерәеп калган. Ишек алдыннан ук янган май, кызган бал исен сизеп ашыга-ашыга кыек баскычлардан өскә күтәрелә башладым. Өйалдына чыгарып куелган кунада рәт-рәт кәләвәләр тезелгән.

Шатлыгымнан:

– Һәй, рәхмәт төшкерләре! – дип, кычкырып җибәрүемне сизми дә калдым. – Онытмагансыз икән бит, ә! Менә рәхмәт, менә рәхмәт! – дим.

Хуҗа хатын минем күз тегеп кәләвәләргә карап катуыма, анысы гына җитмәсә, шул хакта күтәрелә-бәрелә сөйләнүемә бик сәерсенде. Алъяпкычын биленнән суырып алып, куна тактаны тиз генә каядыр «шудырып» та өлгерде. Ай күрде, кояш алды мин яраткан кәләвәләрне. Апа кеше үзе, мин аны-моны уйлап өлгергәләгәнче, усалланып:

– Кем дип белик, ни йомыш? – дип сорап куйды.

Тавышында җан өшеткеч авазлар сиземләсәм дә, кәефне төшермәскә тырышып, йомышымны аңлаттым. Мин бер сүз әйткән саен, хуҗа апаның төсе караңгылана барды. Ахырда, сүземне очлап бетерергә дә җай бирмичә:

– Бар, энем, юлыңда бул! – диде. – Баш катырып йөрмә! Кәләвә пешерү – безнең нәсел сере. Борын-борыннан әби-бабайлар шуның белән көн күргәннәр. Казан каласы кәләвә эзләп гел безгә, бары безгә генә килгән. Хәзер ул сер миндә саклана. Әби-баба серенә хыянәт итәр хәлем юк, берәүгә дә чишмим! Тирә-күршедә кунак-төшем булса, үзем пешереп бирәм, әмма һөнәр серен чишмәячәкмен!

Тегеләй дә, болай да аңлатырга тырышып карыйм. Замананың яңалыгын, һөнәр сере яшереп кенә берәүнең дә уңышка ирешә алмаячагын, үз эшен яраткан кеше аны башкаларга да аңлатырга тиеш икәнен сөйләп маташам. Юк. Файдасы тимәде. Башымны аска иеп, иске гадәтләргә мең ләгънәт укып, кире киттем.

Бу хактагы сүзгә йомгак ясау йөзеннән, әйтеп куйыйм әле. Ул нигъмәтне әзерләү серенә без барыбер төшендек. Хәзер мин эшли торган «Татар ашлары йорты»нда талкыш кәләвәне күпме кирәгенчә ясыйбыз. Пешекчеләребезнең егермеләбе әзерли белә аны. Башка республика-

лардан килгән кунакларның исе китә: «Ни бу?» да, «Ни бу?» – диешәләр. Хәзер без, башны югары тотып, горур гына җавап кайтарабыз:

– Талкыш кәләвә ул! – дибез. Ясау ысулын да аңлатабыз. Сер түгел, рәхәтләнеп яса, иренмә генә. Менә ничек әзерләнә ул. Аны, гадәттә, ике кеше ясый. Икәвенең дә бик игътибарлы, хәрәкәтләренең җитез һәм төгәл булуы шарт.

Эш моннан башлана. Саерак кына савытта сары май эретелә. Шуның өстенә, сибеп торып-сибеп торып кына он салалар. Он белән майны өзлексез болгатып торырга кирәк. Башта бу масса талкан сыман таралып торучан була, ә бераздан тоташ боламыкка әйләнә. Эшнең бу өлешен әлбә пешерү дип атыйк. Әлбә 25–30 минутта пешеп өлгерә. Аның өлгерү-өлгермәвен өскә май катламы җыела башлаудан һәм массаның сыегаеп китүеннән беләләр.

Шул ук вакытта икенче ут өстендә су, шикәр комы һәм бал катнашмасы кайнатыла. Монысын, чагыштырмача, шактый озак кайнатырга туры килә. Катнашманың өлгергәнлеген белү өчен, аны бармак очына тидереп карыйлар. Бармакларны ни дәрәҗәдә ябыштыра? Әгәр тамчы, бармак битенә кыскалагач, бөтерелеп тора торган булса, ике бармакны аерганда җепселләр шартлап өзелүчән булса, катнашма әзер, дигән сүз.

Шуннан соң, баллы катнашманы алдан майлап куелган салкын табага бушаталар. Таба гел суык торсын өчен, аны бик салкын су яки боз өстендә үк тотарга кирәк. Катнашманың таба читендәге өлеше генә катып китмәскә тиеш, шунлыктан аны гел болгатып, табадан куптаргалап торырга кирәк. Салкын табада масса куера башлый. Куерган катнашманы кунага бушаталар һәм һаман «борчып», киң пычак ярдәмендә як-яктан куптаргалап торалар. Кулга алырга мөмкин булу белән үк, катнашманы әле бер, әле икенче кулга күчергәләп, сузгалап торалар. Әмма катнашманы һич кенә дә өзәргә ярамый. Шул арада кунага җылы әлбә салына, ул тигезләп җәелә. Әлбә җәймәсе өстенә, ике башыннан тоташтырылып, клиндер формасына китерелгән бал катнашмасы куела. «Клиндер»не ике кеше ике яктан тарта башлый. Әйләнмә зурайгач, аны ике катлыйлар да, тагын сузалар, зурайталар. Бу эш үзе бик тиз, үзе бик ипле рәвештә, каударланмыйча башкарылырга тиеш. Бу процесста майлы он, ягъни әлбә, баллы массага сеңеп бетәргә тиеш. Ике башыннан тарта торгач, зур әйләнмә хасил була. Әйләнмәне тәшкил иткән ак җепселләр өзелгәли дә башлый. Аларны куна тактасына тараталар. Талкыштай таралып торучан кәләвәне махсус формага салып, баскалап, тыралар һәм, кире кагып такта өстенә тезә баралар. Җепселләр тутырыла торган форма тар төпле, киң авызлы, биеклеге 8–10 см чамасындагы чәркә кебек була.

Кәләвә тезелгән такталар тиз арада салкын җиргә куела. Кәләвә, гомумән, салкын җирдә сакланырга тиеш. Аны табынга чыгарыр алдыннан гына вазаларга матурлап тезәләр.

Кайчак кәләвәне формага салып та тормыйлар, әнә шул җепсел килеш үк, тәлинкәгә салып кына да өстәлгә чыгаралар. Талкыш кәләвә пешерү өчен 250 г атлан яки сары май, 300 г он, 150 г бал, 450 г шикәр комы, 250 г су алына.

Менә бит ул ничек! Ашханәгә тиз генә тамак ялгап чыгарга кергән кешегә аңлатып кара син аны! Вакытында без аның серенә төшенә алмыйча үзебез дә күп интектек. Мин бер ялгызым гына талпынсам, милли ашлар пешерү буенча, мөгаен, әллә ни еракка китә алмаган булыр идем. Бәхеткә каршы, милли ашлар әзерләргә өйрәнү, Татарстан башкаласында милли ашларга нигезләнгән махсус ашханә булдыру турындагы кайгыртучанлык рәсми төс алды.

Ашханәләр трестының 1нче ашханәсе (мин шунда производство мөдире бит инде) милли ашлар пешерү буенча беренче адымны ясады. Трест директоры Вафа Сәгыйдетдинов приказы буенча махсус бригада төзелде. Шул бригада нигезендә, ул әзерләгән милли ашларны тәкъдим итүче яңа ашханә ачылырга тиеш табылды. Эшкә тотыныр алдыннан татарның борынгы ашларын пешерә белүче кешеләрне җыя башладык. Радиодан яңгыраган, газетада басылып чыккан белдерүләрдән соң безнең янга 80–90 яшьлек әбиләр килергә тотынды.

Чәй табыннарыбызның күрке булган чәкчәк пешерергә өйрәнүебез бүгенгедәй күз алдымда тора. «Дәрес» бирүче әбиебезне плитә янындагы биек урындыкка утырттык.

– Син, әбекәй, берни дә эшләмәссең, әйтеп кенә торырсың! – дибез.

Чөнки әбинең камыр басарлык та, кайнар плитә каршында пешереп-төшереп торырлык та хәле юк. Яше сиксәннән узган, үзе орчык кадәр генә.

– Ярый, балалар, тыңлагыз алайса! – дип, сөйли башлады.

Тик аның сүзеннән берни дә аңлап, эш башкарырлык мәгънә тоелмый. Онны иләдек,йомыркасын, сөтен-маен, балын-шикәрен әзерләдек.

– Ничә йомыркага күпме сөт, никадәр он салыйк соң, әби? – дибез.

Әби кул гына селти, ачулана:

– Мич-аш тирәсендә каян килгән «граммнар» да фәләннәр! – ди. – Чама белергә кирәк, чама!

Бу сүзләреннән соң безнең тәмам аптырашып калганны күргәч, әбиебез утырган җиреннән «очып» төште дә үзе тотынды эшкә. Сыек кына камыр басты. Аны зур агач кашык белән тутырып алды да, шуннан балкашык очына элеп-элеп, кайнар майга вак чумарлар салырга тотынды. Май өстенә калкып чыккан чәкчәкләрне җыя барды.

Бу ысул белән, көне буе азапланып, без көчкә бер килограмм чамасы чәкчәк катырдык. Дәүләт тарафыннан тапшырылган аерым планны үтәргә тиешле шәһәрнең йөзләрчә кешеләрен туендырырга алыначак милли ашханәдә чәкчәк әзерләүнең мондый юлын кабул итеп булмый иде, әлбәттә. Башка кешеләрнең дә тәҗрибәсен белергә, арада иң отышлысын сайлап алырга кирәк иде...

Эзләнүләр әнә шул юнәлештә барды. Ниһаять, 1958 елда шәһәрнең үзәгендәге Бауман урамында «Чишмә» исемле беренче милли кафе эшли башлады. Менюыбыз күп кешеләр өчен беренче тапкыр ишетелгән сәер атамалар белән тулы иде. «Гөбәдия», «кыстыбый», «кош теле», «куллама» кебек ашларның русчага тәрҗемәсен сорап, көлдереп бетерәләр иде. Аңлатабыз, аларны башка телгә тәрҗемә итеп булмавына төшендерәбез дә, ашның ниләрдән торганын сөйли башлыйбыз. Бу исә эшкә комачаулый. Йөгерә-йөгерә табын тезәргә, аш-су ташырга тиешле официантлар әллә нинди мәшәкатьләр белән әзерләнә торган ашның ничек, нәрсәдән пешерелүен тасвирлап карасын әле?! Кунакларга барын да ачып салып булмый: әле аларның күбесен без үзебез дә көчкә-көчкә генә пешерергә өйрәнеп килә идек бит!..

СИҢА ӘЙТЕР СҮЗЕМ БАР!

Икенче яктан караганда, безнең башка чара юк та иде инде. Милли ашның, аны пешерү серләренә тиз арада мөмкин кадәр күбрәк кешегә аңлатырга кирәк иде. Бөтен кеше дә бары тик җәмәгать туклануы йортларына кереп кенә ашамый. Тәмле ризык өй табыннарының да күрке булсын! Яшь кызларыбыз, киленнәребез милли ризыклар әзерләргә кызыгып торсын! Кайсыдыр бер чорда без балаларыбызда бу сыйфатларны тәрбияләүне бөтенләй онытып җибәргәнбез. Менә хәзер, әлеге шул милли ашханә мәсьәләсе килеп баскач, бу оттырыш үзенең ни дәрәҗәдә зур югалту икәнлеген бик ачык күрсәтте. Без һаман да өлкән яштәге кешеләрне борчый алмабыз бит. Димәк, яшьләрне өйрәтергә кирәк. Ә өйрәтә башладыңмы, аңа кулланма да бир!

Өйрәнергә теләүче яшьләргә без нәрсә тәкъдим итә ала идек соң? Көндез ут кабызып эзләсәң дә табып булмый торган рецептлармы? Юк иде бит алар, юк! Татар милли ашлары буенча язма бер генә кулланма булсачы!

Яшь кулинарларга су урынына кирәкле шул ихтыяҗны аңлап алып, мин үз белгәннәремне китапка терки башладым. 1959 елда «Татар халык ашлары» исемле беренче китабым чыкты. Мондый җыентык бик кирәкле нәрсә булган икән ул, китап кибет киштәләрендә ятмады, – тиз арада сатылып та бетте. Нәшрият аны тагын берничә тапкыр басарга, баетыбрак, тулыландырыбрак чыгарырга булды.

Шулай итеп мин, ихтыярсыздан диярлек, аш-су пешерүнең, ашауэчү кагыйдәләренең, ризыкка бәйле гадәтләрнең пропагандистына, өйрәтүчесенә әйләнеп киттем. Кешеләр игътибарын җәлеп итәрлек сүз әйтү өчен, әлбәттә, үзеңә дә бик күпне белергә кирәк. Миңа бу өлкәдә РСФСР Сәүдә министрлыгының Үзәк кулинария советы члены булуым, шул вазифа аркасында күп шәһәр-авылларга командировкага йөрүем зур ярдәм итте. Китапның тулыландырылган икенче басмасы да чыкты.

Бераздан китапның рус теленә тәрҗемә ителгән варианты да дөнья күрде. Ә башта яңадан-яңа темалар туа торды. Табигать хәзинәсеннән файдаланып нинди ашлар әзерләргә мөмкин икәнлекне аңлату өчен аерым китап язарга туры килде. Дустым Габделгани Сәмитов белән берлектә аш-су тирәсендә йөрүчеләргә киңәшләрне теркәп куйдык. Анысы үзенә бер китап булып чыкты.

Әмма яшьләргә әйтергә теләгәннәр барысы да китап битләренә генә сыеп бетә алмый иде. Андый сүзләрне мин яшьләр алдында чыгыш ясаганда яки эшкә килгән яңа хезмәткәрне һөнәр серләренә өйрәткәндә файдаланам. Минем бары пешекчеләргә генә кагыла торган түгел, ә һәркем өчен мәҗбүри белергә кирәк дип уйлаган фикерем бар. Бер карасаң, бик гади, һәркемгә аңлаешлы хакыйкать ул. Тик кешеләр аңа адым саен хыянәт итәләр, аны бозалар. Күңелем рәнҗи.

Бәлки, сүз сөрешеннән аңлый да башлагансыздыр инде: фикерем бөтен табыннарның үзәгендә торучы, һәркемгә һәркөнне кирәкле, яшәешнең нигезен тәшкил итүче ризык – икмәк турында бара. Шул хәзинәнең кадерен беләбезме без? Кагыйдә буларак, аны олылау икмәкне кибеттән сатып алган минуттан ук башланырга тиеш. Шөкер, кибетләребез бай: анда арыш ипие дә, бодай күмәче дә, ак калач та, клиндере, катламасы да һәркемгә җитәрлек. Җаның теләгәнне сайлап ал гына, рәхим ит!

Икмәкне кибеттән алганчы уйлап карарга онытмагыз: күпме кирәк ул сезгә? Сайлаганда махсус шуның өчен куелган тоткычлардан файдаланыгыз. Инде кулга алганнан соң аны чиста салфетка, һич югында, целлофан пакетка салырга кирәк. Төреп йөрткәндә, ипинең хуш исе саклана, аңа тузан-туфрак тими.

Кешеләргә икмәкнең кадерен белдерү, аңа саксыз карашка каршы көрәш – беренче чиратта, пешекчеләр бурычы. Бездә күп вакытта шулай да була: «И-и, бигрәк әйбәт вакытка туры килдем, ипие мичтән генә чыккан, күбрәк алыйм әле!» – диләр дә, челтәр янчыгын тутырып сатып алалар. Өйгә кирәгеннән күп артык ипи кайта. Сүз арасына кыстырып кына булса да әйтим әле, яңа гына мичтән чыккан ипи организм өчен бик үк файдалы да түгел әле ул. Ярый, анысын калдырып торыйк. Күп итеп алынган ипинең шуннан соңгы күргәннәренә тукталыйк. Икенче көнне үк ишек алларына куелган азык-төлек калдыклары җыела торган савытлар яртылаш кына ашалган ипи кисәкләре, хәтта бөтен-бөтен күмәчләр белән тула. Бу – туп-туры әйтергә кирәк, безнең тарафтан ясала торган иң зур җинаять. Игенченең, механизаторның, ипи салучыларның, йөк ташучыларның, сатучыларның һәм башка бик күп хезмәт ияләренең бик зур көч түгүе нәтиҗәсендә туган байлыкны берәүнең чама белмәве минут эчендә юкка чыгара. Ипи кибетләре – чат саен. Җитми калган очракта кабат кереп чыгу бер дә кыен түгел. Шуңа күрә аны артык алганчы, бераз җитми калырлык итеп алу акыллырак эш булыр иде.

Безнең кибетләрдә сатыла торган ипиләр әлегәчә үзләренә карата күрсәтелергә тиешле ихтирамны тоя алганнары юк.

Халык исә элек-электән икмәкне изге нәрсә итеп санаган. Бабаларыбыз заманында аны табуга аеруча күп көч түгелгән. Чәчүлек орлыгын бөртекләп әзерләгәннәр. Җирне сука белән генә эшкәрткәннәр. Чәчүлекне учлап сибеп йөргәннәр, ә өлгергән игенне, бил бөгеп, урак белән урганнар. Җыелган уңышның ашау өчен бүленгәне җил тегермәненә киткән, онны кадаклап кына үлчәгәннәр. Ипи салган көн өйдә бәйрәм булган. Аның камырын тәүлек буе әзерләгәннәр. Кара төн урталарында торып, камырның килешү-килешмәвен тикшереп торганнар, борчылганнар, таң беленер-беленмәстән торып, кул белән басканнар. Яшьләребезнең мондый хәлне күргәне дә юк инде: безнең әниләр, әти-бабалар түм-түгәрәк ипине күкрәкләренә терәп кисәләр иде. Янәсе, менә ул – мин куйган хезмәт! Менә ул нинди күркәм, тәмле, матур! Кадерләгәнгә, олылаганга шулай булган бит ул! Ипи валчыгын ялгыш идәнгә генә төшереп җибәрү дә зур оятсызлыктан, гөнаһтан саналган.

Һәр аш өчен ипинең махсус төре тәкъдим ителә. Симез шулпалы аш табынына арыш ипие телемнәре, чәй табынына, сөт-каймак белән ашау өчен, бодай күмәче тәкъдим итү гадәткә кергән.

Бүгенге көннәрдә безнең икмәккә булган мөнәсәбәтебез авыр уйларга сала. Күпмесен исраф итәбез аның?! Кайчак урамда, тузан арасында

аунап ята торган ипи кисәкләрен, сумса калдыкларын күреп, җан әрни. Кышкы көнне малайларның бозланып каткан ипи телемен, кәшәкә шары итеп, шугалак буйлап суккалап уйнауларын күреп, аптырап калганым бар минем.

Олы яшьтәге кешеләрнең дә мондый күренешкә битараф икәнен сизсәм, мин бөтенләй чарасыз калам. Аннары, икмәкне санга сукмаучы балалар да шул ук олылар янында үсә ләбаса! Кызганычка каршы, икмәкнең мәгънәсе турында, аның нинди авырлыклар белән табылуы хакында сөйләштергәләп, аңлаткалап алуны башларына да китермиләр, күрәсең. Минемчә, тәҗрибәле, өлкән кешеләр өчен бу – гаиләдәге иң беренче бурыч булырга тиеш. Без, һәркем өзлексез кайгыртучанлык күрсәтеп торганда гына, хәзерге яшь буында иң кадерле ризыгыбыз булган икмәккә карата дөрес мөнәсәбәт тудыра алачакбыз.

Икмәкне санга сукмау шәһәр җирендә аеруча нык күзгә ташлана. Бер генә мисалга тукталам. Иртән эшкә барышым иде. Урам тулы халык. Кайберәүләре парлашып, серләшә-серләшә үтеп китә, үз уйларына чумып, салмак кына атлаучылары да, ашыгучылары да күп. Күзем тротуарда, аяк астында, бер генә кабып ташланган ипи телеменә төште. Аның аркылы әллә ничәве атлап узды, типкәләп тә киттеләр. Игътибар бирүчесе юк. Мин, иелеп, ипине кулыма алдым. Арттан килүче ике ир-ат, барган җирләреннән туктап калып, миннән көләргә тотындылар. Үзара: «И-и, бичара, исәрләнгән икән! – диешәләр. – Өсте-башы да ярыйсы гына үзенең... Ипине урамнан җыеп йөрмәсә, ярамый микәнни?! Кибет тулы бит ул!..»

Барыр җиремнән туктап, аларга сернең нидәлеген аңлатырга теләгән идем, тегеләр, эшне сизеп алып, кулларын селти-селти китеп бардылар. Туйган, янәсе, синең кебек акыл сатучылардан, куйсана!

Бу күренеш миңа бик начар тәэсир ясады. Көне буе эчем пошып йөрде. «Кайда тәрбияләнгәннәр, нинди ата-ана балалары икән болар?» – дип уйландым. Үзләре кадерен белмәү бер хәл, инде ипине санлаучы кеше дә «исәр» кебек күренә башлады микәнни, дим. Эшкә кул ятмады. Кичен өйгә кайтканда да кәефем юк иде әле.

Андый чакларда мин аз сөйләшүчән булып калам. Кәефемне күтәреп булмасмы дип, китаплар караштыргаларга тотындым. Ни дә булса укып, күңелне хушландырырга кирәк иде. Мондый чакта иң шәбе – шигырьләр инде. Кулларым үзләреннән-үзләре икмәкне олылап язган шагыйрьләрнең китабына үрелде. Минем мондагы юлларны барлык кешеләр ишетерлек иттереп кычкырып укыйсым килде. Менә алар:

...Ипи бит ул – йокысыз төн,
Уттай эш барган кыр ул!
Иелгәч, сары камылга
Мөлдерәп тамган тир ул!
Иртә яздан соң көзгәчә
Моторлар сузган җыр ул,
Мичләрдә пешсә бер сәгать,
Кырларда «пешә» бер ел! –

дип язган шагыйрь Зыя Мансур.

Таң атып, көн туды исә, безнең һәркайсыбыз нпи кирәксенә башлый. Аңардан башка хәрәкәт тә, хезмәт тә юк. Ул – бөтенебез өчен яшәү чыганагы. Әдипләр аны белмичә генә, тиктомалдан олыламыйлар, аңа багышланган язмалар да тиккә генә иҗат ителмәгән. Менә шагыйрь Нәби Дәүли сүзләренә игътибар итеп карыйк.

...Гади сорау: нәрсә соң ул икмәк?
Кирәк, дуслар, уйлап карарга!
Ләкин әле икмәк ашау гына
Ярдәм итмәс җавап табарга.
Ишетергә кирәк яз тавышын,
Кар сулары әле акканчы.
Уяныргa кирәк, солдат кебек,
Түбәләрдән тамса бер тамчы!
Күрешергә кирәк кояш белән
Кыр өстендә йөзгә-йөз килеп,
Таң нурлары белән битне юып,
«Сәлам сиңа, туган җир!» – диеп.

Бу юллардан соң шагыйрь икмәк үстерүнең мәшәкатьләрен дә үзенчә тасвирлый.

...Яңгыр гына җиргә җитәме соң?
Тир тамчысы кирәк җирләргә!
Бураздан алып ул туфракны
«Җаным!» – диеп, кирәк үбәргә!
Гомер буе шулай планетада
Яшәргә һәм кирәк җиңәргә!
...Икмәк нәрсә?
Язын – тургай җыры,

Кышкы буран, көзге җил дә ул.
Кайгы да ул, чиксез шатлык та ул,
Бәхет тә ул, изге сүз дә ул...

Кызганычка каршы, безнең җәмәгать туклануы урыннарында да икмәкне бары кирәгенчә генә тотуга ирешә алганыбыз юк әле.

Ә иң гаҗәбе шул: икмәкнең иң күп әрәм-шәрәмгә чыккан җире – мәктәп ашханәләре. Балаларның тәнәфескә чыккан вакытын чамалап, өстәлләргә табын тезелә, һәр укучыга – бер стакан сөт, бәлеш кисәге, берничә телем ипи. Назланып үскән тук балалар, сөтне бәлеш белән ашап куялар да, икмәкне аннан-моннан гына ермачлап, бик күп сынык-санык калдырып китеп тә баралар. Кайчак аннан да яманрак итәләр, ипи сыныклары белән бер-берсенә атышып шаярырга тотыналар.

Бу урында мин, иң беренче чиратта, аш-су табыны өчен җаваплы өлкән кешеләрне гаепләр идем. Алар чама белергә, ипигә карата саклык күрсәтергә тиеш. Башка төрле ризык куелгач, бәлки, ипи телемен бөтенләй куеп та тормаска кирәктер. Җитми калса, өстәп бирергә дә мөмкин бит!

Өлкәннәрнең мондый саксызлыгын һични белән дә аклап булмый. Алар арасында кырыс сугыш елларын, ипине төштә генә күреп, ачлыктан интегүчеләр дә шактый. Ни галәмәт, нинди битарафлык бу?

Ял итү өчен кичен ресторанга кергән, үз-үзләрен бик галим кешегә санаганнар арасында да күңел өшеткеч кыланмышлар күрергә туры килгәли. Андыйлар, беренче эш итеп, сул кул белән ипи телеменә үреләләр дә, аны өстәлгә терәп, берничә кисәккә сындыргалыйлар. Шул кисәкнең берсенә чәнечкене кадый-сөртә «уйнарга» тотыналар. Янәсе, чистарталар. Махсус эретмәдә юылган кашык-чәнечке аларга ошап җитми! Тастымал урынына файдаланылган ипи телеме өстәлдә кала. Кайберәүләр, ашап туйганнан соң, ипи кисәге белән авыз тирәсендәге май-шулпа тамчысын сеңдереп ала да ул кисәкне шулай ук өстәлгә ташлап калдыра.

Ипи телеменең йомшагын умырып алып, аны изгәләп, «күңел ачып» утыручылар да очрый. Ипи камырын бармак белән әвәләп утыру кемгә килешсен инде?!

Икмәккә мондый мыскыллы мөнәсәбәттә булучыларны минем иң элек наданлыкта гаеплисем килә. Әйе, әйе, шыр надан кешеләр гадәте бу. Үткәндә кичергәннәрне, тарихны белмәүче кеше генә икмәккә шулай ерткычларча карарга мөмкин.

Идел буендагы 1921 елгы корылык илне нинди бәлә алдында калдырды? Халык ул елларда, ачтан үлмәс өчен, ниләр генә эшләмәде, нәрсәләр генә ашамады?!

1941–45 елгы дәһшәтле сугыш чорын искә төшерик. Икмәк җитешмәү сәбәпле, илгә карточка системасы кертелде. Бу нәкъ минем балалык чорым иде. Бүгенгедәй хәтердә, берсендә әни мине кибеткә, карточкага туры килә торган ипине алып кайтырга җибәрде. Шул вакытта мин кибет идәненнән ике бөтен ипи килердәй карточкалар бәйләме таптым. (Әйтеп үтим, ул чакта бер ипи өч килограммлы була иде.) Карточкаларны шунда ук сатучы апага тапшырдым, иясенә бирүләрен үтендем. Ә иясен табу кыен түгел, чөнки карточка артына кешенең адресы да язылган була торган иде.

Үзебезгә тигән ипине алып өйгә кайткач, әнигә әлеге хәлне сөйләдем. Әни:

– Бик дөрес эшләгәнсең, улым, – дип, минем башымнан сыйпады. – Әгәр син табып бирмәсәң, өйләре белән ач калган булырлар иде. Зур гаилә күрәсең, ул кадәр ипи тиярлек булгач... – ә үзенең күзендә яшь бөртекләре күренде.

Блокадада калган Ленинградны искә төшерик. Кешеләр бер телем ипине үзара тигез бүлешеп, шәһәрне дошманнан сакларга хәрби постка чыккан. Ипи телеме кешеләрне дуслаштырган, ярдәм иткән, туганлаштырган.

Яза китсәң, икмәкнең ни дәрәҗәдә кадерле булуы турында дастаннар иҗат итәргә булыр иде. Бу хакыйкатьне күз йомып калдырырга, тарихны онытырга, берни дә белмәмешкә салышырга хакыбыз бармы безнең? Юк, әлбәттә.

Уйлап карасаң, безнең барыбызның да хезмәте, бер яктан, җирдә кешеләрне туендырырлык икмәк булсын өчен куела бит! Инде шул икмәкне кадерсезлибез икән, димәк без иң элек үзебезне түбәнсетәбез, үз хезмәтебезне үк юкка чыгарабыз. Күпереп пешкән, хуш исле тәмле ипи табында торсын өчен нинди һөнәр ияләре генә тырышмый. Колхозчының да, галимнең дә, эшченең дә, әдипләрнең дә бу изге хезмәткә өлеше кергән. Корыч коючы һәм шахтер, төзүче һәм монтажчы, минераль ашламалар табучы һәм трактор-комбайннар ясаучы, тукучы һәм очучы, солдат, ил сакчысы да – һәммәсе, синең һәм минем өстәлдә туйганчы ашарлык ипи булсын өчен тырыша.

Дөрес, хәзер авыл хуҗалыгы эшләрен җиңеләйтү өлкәсендә күп яңалыклар кертелә. Колхоз-совхозлар техника белән, укымышлы кадрлар белән тәэмин ителгән. Электр энергиясе дә теләгәнчә җибәрелә. Авылларны радиолаштыру, телевидение белән коралландыруның да хуҗалык эшләренә ярдәме тими калмый. Соңгы елларда сугарулы көтүлекләр булдыру, мелиорация эшләре башкару алга сөрелә. Боларның барысы да авылдагы хезмәтне җиңеләйтүгә юнәлдерелгәнлеген яхшы

беләбез. Шул ук вакытта бу чаралар икмәкнең кадерен арттыра гына баралар бит. Тормыш катлауланып, авыл хуҗалыгына промышленность тирәннәнрәк үтеп кергән саен икмәк үстерү тагын да зуррак чыгымнар сорый, димәк, безнең тарафтан аңа тагын да саграк караш таләп ителә.

Икмәкнең тормышыбызда тоткан урыны турында уйлануларым миндә, аш-су әзерләү кешесе буларак, яңа төр фикер дә уятты. Кибет киштәләре тулы һәйбәт ипи, калач, клиндерлар торганда, кешедән берничә көн элек сатып алынган ипине ирексезләп ашатып бетертү – шактый кыен, хәтта мөмкин булмаган эш. Аннан соң, ни кадәр генә кадерләп, чамалап тотсаң да, өйдә берничә телем ипинең калуы бик мөмкин. Бу хәл, бигрәк тә өйдә кунак-төшем булса, котылгысызга әйләнә. Кунактан, син ничә телем ипи ашарга чамалыйсың, дип сорарга өйрәнмәгәнбез. Арыш ипиен дә, күмәчен дә коштабак тутырып теләбез дә, өеп чыгарып утыртабыз. Ә кунак кеше бер телем ашаса ашый, кайчак, аңа орынып та карамый. Еш кына, кунаклардан соң, ипи-күмәч бөтене белән торып кала. Нишләргә? Чүп чиләгенә чыгарып атудан башка чара бармы монда? Мин әнә шул хакта уйландым һәм бик кызыклы, файдалы нәтиҗәгә килдем. Яңа табышларыма сөенеп бетә алмыйм.

Сүзләрем ышандырырлык булсын өчен, бу хакта иркенләбрәк сөйлим. Әйтик, сезнең өйдә искергән ипи бар, ди. Аны бит яңартып та була. Мин бик күп тәҗрибәләр ясадым. Халыкта элек-электән кулланылып килгән ысулларны искә төшердем. Үзегез сынап карагыз. Өегездәге искергән ипине табындагы кешеләргә җитәрлек кадәр телеп куегыз. Плитәдә, бер кастрюльгә салып, су кайнатасың. Кастрюль өстенә – иләк, ә иләк эченә ипи телемнәрен тезеп куегыз. Су өсте белән иләк төбе арасында ике-өч бармак киңлек буш урын калсын. Кайнар пар искергән икмәкне бик тиз яңарта. (Иләк өстен каплап торырга кирәк.)

Бу ысул белән яңартылган ипигә хәтта аның хуш исе дә кире иңә кебек. Ул күпереп, йомшарып китә, ашау өчен үтемле була.

Икмәкне яңартканда, табындагы кешеләрнең холкына карап, аңа бераз тоз яки шикәр комы сибәргә мөмкин.

Мичле өйләрдә ипине бөтен килеш тә яңартып була. Мич янып бетә. Көлен алып куясың. Өстенә су бөркелгән ипине, берәр савытка куеп, берничә минутка мичкә тыгып аласың. Табынга чыгарыр алдыннан гына кирәгенчә телемнәр кисеп аласың.

Катып киткән телемнәрне мичтә яңарту өчен, аларны чылатылган чүпрәккә төреп, мичкә тыгып алу җитә.

Ипи яңарту өчен, махсус сулар кайнатып, мичкә ягып тормасаң да була. Әйтик, сез ярып бәрәңге пешердегез, ди. Инде пешеп җиткән бәрәңгенең суын саркыткач, аны азга гына кабат ут өстенә куеп алалар

бит. Менә шул чакны, бәрәңгеләр өстенә ипи телемнәре тезеп куйсаң, алар искиткеч тәмләнеп, йомшарып, яңа ипи кебек булып китәләр.

Искереп калган ипи язмышы өчен борчылулар миңа тәмам тынычлык бирми башлады. Искергән ипидән файдалануның башка төрле ысулларын эзләү белән мавыга башладым. Бу мавыгуымның азагы ни белән түгәрәкләнде, дип сорарсыз. Эзләнүләр бушка китмәде. Алдан ук әйтеп куйыйм: Казанда башланган бу яңалыкны хуплап Мәскәү үзе күтәреп алды, «Правда» газетасы болай дип язып чыкты. Ул хәбәр «Кулинарның фантазиясе» дип атала иде.

«...Экспонатларның күплеге тамашачыны хәйран калдырырлык иде монда. Бутербродлар дисеңме, берсеннән-берсе тәмлерәк итеп кыздырылган “бармакча”лар татып карыйсың киләме – ни генә юк! Чәй ашлары – үзе бер дөнья! Һәм шуларның барысы да, беләсезме нәрсәдән пешерелгән?! Искергән ипи калдыкларыннан!..»

Бу өзектән генә сез, әлбәттә, берни дә аңламадыгыз әле. Киресенчә, башыгызда яңа сораулар гына туды: нинди «экспонат», нинди «тамашачы»? – дип уйга калдыгыз, шулай бит. Аңлатам.

Болай булды. Бу эшкә мин хезмәтләре турыдан-туры ипигә бәйле башка оешмаларның да игътибарын тарттым. Казанның 109нчы кибетен «Хлебторг» безнең карамакка бирде. Икмәк салучы заводлар белән дә киңәштек. Уйлап карасаң, аерым өйләрдә генә түгел, заводларда, кибет киштәләрендә дә искергән ипи шактый икән. Өстәмә чыгымнар ясамыйча гына шуңардан файдалану ысулларын эзләргә тотындык. Бөтен белгәннәрне эшкә җигеп, искергән ипидән яңа төр ризыклар әзерләү ысулларын үзләштерергә булдык.

1975 елның октябрендә, шул эшкә нәтиҗә ясау йөзеннән, күргәзмә оештырдык. Күз алдыгызга китерегез. Зур кибет залы. Гадәттә киштәләргә тезелә торган ипи-күмәчләр бу юлы төрледән-төрле нигъмәтләр сурәтенә кертелеп, матур итеп җиһазландырылган озын-озын өстәлләргә тезелгән иде. Бу татлы ризыкларны әзерләү өчен, кибеттән берәү дә алырга теләмәгән, катып-кибеп беткән иске ипи-күмәчләр файдаланылган иде. Бу гаҗәеп табынны ачыграк күзалларга теләгәннәр өчен, кайбер ризыклар турында тәфсилләбрәк тә сөйләргә мөмкин.

Күргәзмә өстәлләренең берсендә, мәсәлән, төрледән-төрле бутербродлар тезелгән иде. Ничек ясалганнар соң алар?

Искергән булкалар, ипиләр 1–1,5 см калынлыгында итеп телемнәргә туралган. Алда аңлатылган ысул белән алар барысы да яңартылганнар. Шуннан соң телемнәрнең бер ягы майлы табада кыздырыла. Шундый телем бутерброд ясарга әзер дигән сүз.

Телемнең кыздырылган ягына юка гына итеп акмай ягыла һәм өстенә бутербродны ясауга әзерләнгән икенче ризык куела. Хәзинәңдә ни бар: помидормы, кыярмы (кыярның тозлысы да ярый), сырмы, колбасамы, пешкән итме – боларның һәркайсы бутербродның икенче өлешен тәшкил итә ала. Аларның һәркайсы 3–4 мм калынлыгында киселә һәм ипләп кенә әзер телем өстенә куела. Бутербродны сөягеннән арындырылган сельдь белән дә, пешкән йомырка белән дә ясарга мөмкин.

Балалар яңартып кыздырылган ипигә алма кагы (повидло) ягып биргәнне бик яраталар. Куе балны яки вареньены да ягып бирергә була.

109нчы ипи кибетендә уздырылган күргәзмәдә киптерелгән «шакмак-бармакчык»ларның аерым бер бүлекчәсе бар иде. Бу «шакмаклар» гомуми кулинариядә гренки дип йөртелә. Аларны кайда куллану һич чикләнмәгән. Гренки белән ашаганда, кайнар шулпа да, аш арты ризыклары да, хәтта чәй дә бик тәмле, туклыклы була.

Киптерелгән ипи шакмакларын квас, катык, сөт, сыра белән дә авыз итәргә мөмкин.

Мондый киң кулланышка яраклы шакмаклар белән күргәзмәгә килүчеләр аеруча нык кызыксындылар. Аны ничек ясарга соң? Ә безнең күргәзмәдә тамашачылар биргән сорауларга җавап табып, аш серләрен тәфсилләп аңлатып торучы консультантлар да бар иде. Алар һәммәсенә төшендерә бардылар.

Гренки ясарга арыш ипие дә, бодай күмәче дә ярый.

Искергән күмәчнең катыларын юка гына итеп кисеп аласын. Йомшакны урман чикләвеге зурлыгындагы шакмаклар итеп турыйсың. Шакмакларны, майсыз табага яки калайга тезеп, духовкада, мичтә киптереп аласың. Болай әзерләнгән гренкилар аш, сөт, катык, квас һәм яшелчәләр янына бирелә.

Шулпалы аш белән ашау өчен төрледән-төрле гренки әзерләп була. Искергән бодай күмәчен, каты тышчасыннан арындырганнан сон, 0,5 см калынлыгындагы телемнәргә кисеп, соңыннан өч бармак киңлегендәге шакмакларга турыйлар. Телем өстенә юка гына май катламы сөртелә, ярты см калынлыгында итеп угыч аша үткәрелгән сыр вагы сибелә.

Шул килеш вак телемнәрне майсыз табага тезәләр һәм, мич яки духовкага куеп, кыздыралар. Бу гренкилар шулпа белән ашарга аеруча тәмле була.

Югарыда аңлатылган ысул белән әзерләнгән гренкиның бер ягын майлы табада кыздырып алып, аңа уылган сыр, горчица боламыгы, май, йомырка сарысы, тоз, борычтан торган масса ягарга була. (Бу масса ярты см калынлыгында ягыла.) Шул килеш гренкины майсыз табага тезеп, артык кызу булмаган мичтә киптерәләр. Бу төр гренки шулпалы аш янына куела.

Чәй табынына тәкъдим ителә торган гренки, гадәттә, татлы итеп әзерләнә. Мәсәлән, искергән ипине бармак-бармак итеп турыйлар. «Бармаклар»ны бер-ике генә минутка парга куеп алалар. Бу чакта бик игътибарлы булырга кирәк: тар гына туралган ипи, парда бик тиз җебеп, сынып куярга да күп сорамый. Пардан алгач, «бармаклар»га шикәр комы сибелә. Аннары аларны, коры табага тезеп, кызу мичкә яки духовкага куялар. 4–5 минут саен мичкә күз салып торырга, «бармаклар»ны әйләндергәләргә кирәк. Өстән кызарып киткәч, гренки чәй табыны өчен әзер дигән сүз була.

Тагын бер ысул. Искергән икмәкне, урман чикләвегеннән эрерәк шакмакларга турап, тиз генә сөткә салып алалар һәм иләккә җәеп, саркыталар. Шакмакларга шикәр комы сибеп, кызган майлы табада әйләндерә-әйләндерә кыздыралар. Чәй янына менә дигән ризык!

Искергән ипине бөтенләй җебетеп тә гренки ясарга мөмкин. Моның өчен икмәкне юка каты тышыннан арындыралар, кисәкләргә тураклап, өстенә күмелерлек кенә итеп сөт салып, җебетәләр. Кашык белән изгәч, тәменә карап, шикәр комы, май өстиләр, азрак йомырка сытсаң да зыяны юк. Болгатканнан соң, катнашма тоташ массага әйләнергә тиеш. Шул катнашманы кызган табага кашык-кашык итеп тезәләр дә, кызу духовкада яки ялкынлы мичтә «пешерәләр». Бу төр гренки да чәй табыны өчен тәкъдим ителә. Аны әзерләү өчен 250 грамм күмәч, 30 грамм май, 30 грамм шикәр комы, бер йомырка алына.

Мин монда әлеге күргәзмәбездәге бөтен экспонатлар турында сөйләп бетерә алмам. Шуны өзеп әйтергә була: икмәкнең кадерен белгән кеше, үзе исәпләп тә, аны әрәм-шәрәм итмичә, файдалы ризыкка әйләндерү юлларын таба ала.

Арыш икмәге искерсә, күпләр аны җәйге эссе көннәр өчен, һәйбәт квас ясарга дип җыеп куя. Бу максатка ирешү өчен, телемнәрне куе кызыл төскә кергәнче кыздырып та, ипи оны ясап та файдаланырга була.

Квас әзерләү өчен, ипидән валчык ясау аеруча отышлы. Валчык болай әзерләнә. Искергән арыш яки бодай ипиен бик ваклап турыйлар. Коры, майсыз табада кызартып киптерәләр. Суынгач, киледә төеп яки ит машинкасыннан чыгарып, илиләр. Валчык әзер була. Алдан әйтелгәнчә, арыш ипие валчыгы квас ясау өчен алыштыргысыз ашамлык саналса, бодай күмәче валчыгы төрле тәмләткечләр, чәй яны ризыклары әзерләгәндә кирәк. Һәрхәлдә, өйдә әзер валчык тору яхшы. Балык кыздырганда, котлет кыздырганда, әвәләү өчен, аннан яхшы кулланма юк. Алма яки башка җиләк-җимеш кагыннан бәлеш салганда, кагың сыеграк булса, аңа да валчык кушып җибәрергә ярый.

Ипи кибетендәге күргәзмәдә валчык ясауның файдасы турында сөйләгәч, тыңлап торучылар миннән квас ясауның серләрен дә сораган-

нар иде. Минемчә, аны монда кабатлап китүнең дә зыяны булмас. Чөнки квасны без барыбыз да яратабыз, әзерләргә дә һәркем өйрәнә ала.

Квас ясау өчен тирән савыт алына. Аңа шактый кайнар, әмма пешермәслек дәрәҗәдәге кайнаган су салына. Суга болгата-болгата квас өчен дип әзерләнгән ипи кисәкләре яки арыш ипие валчыгы кушыла. Эретмәнең өстен томалап, 4–5 сәгать тоталар. Шул арада да аңа күз салгаларга, болгаткалап тотарга кирәк. 4–5 сәгатьтән соң катнашмага шикәр комы, чүпрә өстәлә һәм, өстен каплап, тагын 7–10 сәгатьләргә тынычлыкта калдырыла. Чүпрә урынына камыр башы салсаң да ярый. Кваска, үз теләгеңә карап, йөзем, кара карлыган, кара җимеш тә салырга була.

Квас салкын килеш эчүдән тыш, салкын ашлар – окрошка, чөгендер ашы әзерләүдә дә бик уңай.

Безнең сәер күргәзмәдә илледән артык аш төре куелган иде. Арада иң гаҗәпләндергәне шулпалы ашлар булды. Тамашачылар, искергән ипине яңартып әзерләгән коры-сарыны күреп тә, бик канәгать иде инде. Ә шулпалы ашлар рәтенә килеп чыккач, аларның гаҗәпләнүләре чамадан ашты. Без аларга менә нинди ашлар тәкъдим иттек.

Искергән арыш икмәген, каты тышчасыннан аерып алгач, бармак-бармак итеп турыйсың. Коры табага, калайга тезеп, мичтә яки духовкада киптерәсең. Шул кипкән «бармаклар»ны, тирән табакка салып, өстенә кайнар су коеп, җебетәсең. Җебегән ипи, иләк аша уып чыгарылып,ваклана. Бу – аш пешерү өчен төп ризык. Ә икмәк җебеткән суны сөзәсең. Аз булса, аңа бераз кайнаган су өстәлә. Шул сыеклыкка юылган йөзем яки төше алынган кара җимеш, туралган алма (кабыгы әрчелгән, эче чистартылган алма, әлбәттә) һәм шикәр комы өстәп, кайнарга куела. Кайнап утырганда, шулпага алдан әзерләнгән ипине салып җибәрәләр. Ипи салынганнан соң да аш бераз кайнатыла әле. Кайнар ашны өстенә бераз каймак салып бирәләр.

Шулпалы ипи ашын салкын килеш тә бик яратып ашыйлар. Суытып биргәндә, аның шулпасына мүк җиләге суы да өстәргә мөмкин.

Ипи ашы пешергәндә, бер кешегә: 150 г арыш ипие, 50 г йөзем яки башка төр җимеш (тик алма белән кара җимеш 100 г итеп алына), 20– 30 г шикәр комы, 50 г каймак алына.

Искергән бодай икмәгеннән бик тәмле итле аш пешереп була. Ул болай әзерләнә. Искергән күмәчне, урман чикләвеге эрелегендәге шакмакларга турагач, коры табада кыздыралар һәм ашка салып пешерәләр. Алдан сарык, сыер яки кош итеннән шулпа әзерләнә. Аш тәмам пешеп җиткәч, күмәч шакмакларын салып, тагын 1–2 минут кайнатып алалар. Ашка аз гына бәрәңге дә турала. Бер өлешкә җитәрлек ашамлыклар: 50–75 г бәрәңге, 80–100 г кыздырылган күмәч. Ә шулпага итне күпме салу – хуҗа эше.

Пешекче уңган булса, кысыр ашны да, сөтле ашны да искергән ипине кыздырып ясалган «шакмакларны» файдаланып пешерә ала.

Теләк кенә һәм алда өйрәтелгән әзерләү ысулларын онытмау гына кирәк. Әйтик балык яки иттән әзерләнә торган аш арты нигъмәтләрен, искергән ипине кулланмыйча, бөтенләй әзерләп булмый. Котлет ясаганда искергән күмәч әйбәт. Ул котлетны тетелеп торучан, ләззәтле итә, төсен дә матурайта. Котлетка кушар алдыннан искергән күмәчне, каты тышчасыннан аралап, сөттә яки суда җебетәләр. Җебетелгән күмәчне, ике кул белән кысып, саркыталар. Итне икенче кат тарттырганда, аңа әлеге күмәч массасын да аралаштырып җибәрәләр. Шул кушылма әйбәтләп болгатыла, котлет өчен чимал әзер.

Мондый массаны ясау өчен, бер килограмм сум иткә 250 грамм искергән күмәч алына.

Йомырка тәбәсе пешергәндә дә искергән ипидән файдаланалар.

Каты тышчасыннан арындырылган иске ипи урман чикләвеге эрелегендәге шакмаклар рәвешенә китерелә. Шакмаклар майлы табада кыздырыла. Кыздырганда аларга, тәменә карап, тоз һәм борыч сибелә. Икенче савытта йомырка һәм сөттән, тоз сибеп, икенче төрле сыеклык ясала. Йомыркалы сыеклык майлы табада чыжлап утыручы икмәк өстенә тигез генә итеп салына. Ут өстендә 2–3 минут торгач, аны күпертү өчен, табаны кызу мичкә яки духовкага тыгып алалар.

Тәбәне табынга кайнар көенчә бирәләр. Ул тагын да тәмлерәк булсын дисәң, аңа кыздырылган башлы суган да салырга мөмкин. Бу тәбә бер кешегә – 100 г икмәк, 2–3 йомырка, 100 г сөт, 30 г май, тоз, борыч кебек тәмләткечләр ярдәмендә әзерләнә.

Искергән икмәктән файдаланып әзерләнгән ашамлыклар күргәзмәсендә иске ипи-күмәчтән файдаланып әзерләнгән аш арты нигъмәтләре шактый күп иде: арыш икмәге тәбәсе, икмәкле гөмбә, икмәкле ит, икмәкле бәрәңге, икмәкле балык һәм башкалар. Икмәкнең искергәненнән төрле гарнирлар да ясарга була. Тик минем бу урында алар хакында сөйләп тормыйча, хатын-кызлар аеруча яратып әзерли торган чәй ашларына, әйе, әйе, искергән икмәктән «пешерелгән» чәй ашларына тукталмакчы булам.

Иң элек шуны кисәтим, чәй ашлары әзерләү өчен искергән бодай күмәче яхшы. Чәй табынына иң кулай ризык – кыздырылган булка. Искергән булканы, бөтен көенчә, парда яки мичтә яңарткач, аны бер сантиметр калынлыгындагы телемнәргә кисәсең дә, ике ягына да шикәр комы сибеп, майлы табада кыздырып аласың.

Яки шул ук яңартылган телемнәрне сөткә манып аласың да, ике ягына да шикәр комы сибеп, кызу табада кызартып аласың.

Телемнәрне йомыркалы сыеклыкка тидереп алып та кыздырырга мөмкин.

Искергән күмәчтән бавырсак та әзерләп була. Ике бармак киңлегендә шакмаклап турагач, күмәч кисәкләрен, парда тотып, яңарталар. Алдан эре кисәкләрне яңартып, соңыннан турасаң да ярый. Яңартылган шакмакларны тирән эчле савытта кайнап торгай майга салып, күпертеп аласың, сөзеп җыясың. Табынга чыгарыр алдыннан бавырсаклар өстенә шикәр оны сибәргә кирәк.

Искергән бодай күмәченнән хәтта чәкчәк тә ясап була. Бу очракта шакмаклар бик вак итеп, 6– 7 мм лы итеп кенә турала. Кыздыру өчен үсемлекнең туң мае (растительное сало), сары май яхшы. Кыздырып бетергәч, баллы шикәр кайнатыла. Баллы шикәрне нәкъ чәкчәк ясау өчен әзерләгәндәге кебек кайнаталар. Өлгергән баллы массаны алдан кыздырылган икмәк шакмакларына катнаштыралар. Чәкчәк үзең теләгән савытта катырыла. Савытка аны бик матурлап биек итеп өяргә кирәк. Табынга ул бары тик суытылгач кына тәкъдим ителә ала.

1 кг чәкчәк әзерләү өчен 650 г күмәч, 350 г бал, 100 г шикәр комы, кыздыру өчен 250 г май алына.

Искергән ипидән яңабаштан ипи салырга да була. Гомумән монда кешегә чикләнмәгән мөмкинлекләр бар. Әмма бер генә минутка да шунысын истән чыгарырга ярамый: бу төр ашларның берсе дә һәйбәт оннан салган, күпереп пешкән, хуш исле ипине алмаштыра алмый. Шунлыктан без иң элек ипинең үзен кадерләргә өйрәнергә тиешбез. Аны сакларга, башкаларны да шуңа өндәргә кирәк. Бу максатка ирешү ниятеннән чыгып, мин пешекчеләр арасында кабул ителгән язылмаган берничә законны искә төшермәкче булам.

Беренчедән, икмәкнең һәр төрен аерым-аерым саклагыз! Бодай күмәче белән арыш икмәге үзләрендәге хуш исне шул вакытта гына озак саклый ала. Икмәк куя торган савыт төбенә, кәгазьгә төреп, чи бәрәңге кисәге яки тоз яшер.

Икмәкне, табынга бирер алдыннан гына, кеше санына карап, чама белеп тура!

Икмәкне үткен пычак белән телемлә: үзе матур булыр, валчыкларың коелмас.

Икмәкнең иң тирәндәге тәмен, ләззәтен тойыйм дисәң, аны авыз тутырып капма! Аз-аз гына кабып, озак чәйнәп ашаган ипинең тәмен башка бернинди ризык та алмаштыра алмый.

Татар халкының: «Яман кешедән ярты кабымлык аш калыр», – дигән мәкале бар. Шуны истән чыгармагыз, ипине, ярты телемләп, бүлеп-ярып калдырмагыз, яман кеше исәбенә керә күрмәгез!

КУНАК БУЛЫП КИЛЕГЕЗ!

Һәркемгә мәгълүм: безнең халык кунак-төшемне бик ярата. Кеше белән танышып-дуслашып алдымы, аерылганда иң күп кабатлаган сүзе: «Килеп чык әле, кунак булып бер кил әле!» – дигән чакыруга кайтып кала. Ә безгә, ягъни пешекчеләргә исә бу сүзләрне тормышка ашыру чарасын үтәргә кала. Чөнки кунак дәшүнең үзәгендә – табын тора. Монда да мең төрле кагыйдәне белү кирәк. Ничек-ничек тезелә соң ул табын? Нәрсә ул? Төп һөнәрен кухня белән бәйләгән хезмәткәрләргә генә түгел, һәркемгә кунак сыйлауда кабул ителгән гадәтләрне, нинди кунакка ни төрле аш-су әзерләнүне белү бик кирәк.

Табыннарның төрлесе була. Ул, әлбәттә, беренче чиратта, өстенә ризыклар тезелгән өстәл. Сәфәрләрдә, табигать кочагына ял итәргә чыкканда, табын, өстәлдән төшеп, чирәмлеккә яки агач төбенә җәелгән гади ашъяулыкка да күчәргә мөмкин.

Табын көн саен, гаилә белән тамак туйдырганда да, дус-иш килгәндә дә, зур тантаналар вакытында да тезелә.

Һәр табынга хас аш-су әзерләнә. Аның буын-буыннан үзгәрми сакланып килә торганнары күп еллар моннан элек урын алган. Безнең халыкта җыен, сабан туйлары, бәби туу, кыз бирү яки егет өйләндерү, йорт салу вакыйгалары, үзенә күрә зур тантана итеп, махсус аш табыннары белән билгеләнә. Борын-борыннан килгән өмәләр вакытында да кунак табыны тезелә. Кешеләр, бер-беренә ярдәм итү йөзеннән, каз йолкышырга, киндер сугарга, өй күтәрешергә күмәкләшеп килә торган булган. Хуҗа, рәхмәт йөзеннән, ярдәмче-дусларын сыйлап җибәргән.

Бүгенге мул, матур, тыныч тормышта исә элеккедән килгән гадәтләргә яңадан-яңа йолалар өстәлә тора. Без хәзер балаларның беренче тапкыр мәктәпкә китүен,өлгергәнлек аттестаты алуын, һөнәрле булуын, комсомолга керүен, паспорт алу, ягъни балигъ булып җитешүен, яңа ел каршылау кичәләрен, егетләрнең Совет Армиясе сафына алынуын, өлкәннәрнең пенсиягә чыгуын шатланып билгеләп уздырабыз. Зур-зур табыннар әзерләнә, кунаклар чакырыла. Революцион бәйрәмнәрдә дә без дус-иш белән бергә, уртак табын янында булырга өйрәндек. Бу хәзер – безнең тормышның аерылгысыз гадәте. Шулай икән, димәк, яшьтән үк аларны белеп, андый кунак табынын ничек әзерләү серләре белән танышып торырга кирәк.

Табын әзерләү җиңел эш түгел. Инде синең алдан чакырылган кунак та кабул итәсең бар икән, бусы – тагын да катлаулырак.

Табынны матур итеп, дөрес тезү дә, кунакны сыйлый белү дә кешедән күп белүне, нечкә зәвыклы, киң күңелле булуны таләп итә. Табының кеше күңеленә хуш килерлек икән, бу – син кунакларны хөрмәт итәсең, олылыйсың, дигән сүз. Аннары дөрес итеп, һәрьякны искә алып тезелгән табын ризыкның ләззәтен дә арттыра сыман ул.

Кыскасы, табын әзерләүгә, көндәлек ашау-эчү табынымы ул, әллә берәр тантана уңае белән тезелгәнме – барыбер, бик зур җаваплылык тоеп карарга кирәк.

Шул уңайдан, яшьләргә бераз өйрәтү булыр, мин берничә төр табын хакында озаграк сөйлим.

Алдан чакырылган кадерле кунаклар өчен тезелә торган табынны алыйк. Онытырга һич ярамый: кеше, атап чакырылгач, синең тарафтан хөрмәт күрергә, сыйланырга, чын мәгънәсендә рәхәтләнеп ял итәргә килә. Кунаклар арасында төрле милләт кешеләре булырга мөмкин. Шунлыктан мин табын тезүнең һәртөрле халыклар өчен уртак булган, иң киң кулланылыштагы ысулына тукталам.

Хуҗа кеше, үз мөмкинлегеннән чыгып, табынны төрлечә, катлаулы итеп тә, гадиләштереп тә әзерли ала. Ел фасылының, кунакларның көннең кайсы чагына килүенә карап, хәтта кайчак кунак кешенең сәламәтлегенә бәйле рәвештә дә кайбер ашларның үзгә булуы бик мөмкин.

Сүз арасында, хәзер үк кисәтеп китим, кунак кеше дә үзенә кагылышлы кагыйдәләрне сакларга тиеш. Ул нәкъ әйтелгән вакытка килеп җитәргә, табын янында үз-үзеңне тоту кагыйдәләрен бозмаска тиеш. Бу кагыйдәләр теркәлгән махсус кулланмалар укырга туры килмәгән булса, халкыбызның берничә мәкален истән чыгармаска кирәк. Менә алар: «Кунак булсаң, тыйнак бул!», «Кунакның көне өч, аннан узса, була көч», кыскасы, кунак бик итәгатьле, хуҗага өстәмә мәшәкатьләр тудырмаслык булырга тиеш.

Инде табынга килик. Биредә без кичен чакырылган кунак табынын күз алдында тотыйк. Бу очракта хуҗа кеше, үз мөмкинлегенә карап, шулпалы аш та әзерли ала, табынны шулпалы ашсыз гына да үткәрергә була. Бу соңгысында гөбәдия, бәлеш, итле бәрәңге, карбыз-кавын, мороженый, ширбәт белән чикләнергә мөмкин.

Шулай бер мәртәбә сыйланып алгач, гадәттә, кунаклар, өстәл яныннан таралышып, күңелле тәнәфес ясап алалар. Тәмәке көйрәтергә өйрәнгәннәр тышка ук чыгып китә, анда гына төтәтә. Ә күпчелек уйный, бии, шаяра башлый. Кичәнең бу өлешен ничек уздыру да хуҗаның тапкырлыгына, осталыгына бәйле. Тәнәфес күңеллерәк үтсен, озаккарак сузылсын дисә, ул алдан ук уен коралларын көйләп, музыкантны күндереп, бию мәйданы әзерләп куя.

Тәнәфестән соң кунакларны чәй табынына чакыралар. Бу табынга чәй ашлары бирелә.

Инде баштан ук кунак табынында нинди ашлар булуга игътибар итик.

Салкын ашлар рәтенә башлы килеш яки турап ясалган тозлы кәбестә, тозлаган яки маринадлаган кыяр, помидор, (помидор бөтен килеш яки урталай гына ярып куела) кертелә. Итле салкын ашлардан: кыздырылган яки суга салып пешерелгән кош, сарык, сыер итләре, балыклар, балык консервлары, койкалы итләр, койка, казылыклар куела. Арыш һәм бодай ипие чыгарыла.

Салкын ашларны авыз иткәч, кунак өстәленә шулпалы пилмән яки токмач, шулпасы-ние белән өчпочмак яки пәрәмәч килә. Шулпалы аш кунак сыеның үзәге итеп карала.

Аштан соң аш арты нигъмәтенә чират җитә. Монда да теләгән ашны әзерләргә мөмкин: өчпочмак (шулпасыз гына), гөбәдия, шулпалы зур бәлеш, вак бәлеш һ. б. Безнең табыннарга бәлешләр, гөбәдияләрдән соң тагын итле бәрәңге бирү гадәте дә бар. Иттән соң өстәлгә кавын-карбыз яки мороженый килә. Азактан йөзем-җимешләр белән бик тәмле итеп, матур итеп әзерләнгән ширбәт тәкъдим итү – татар кунак табынының төп шарты. Шуннан тәнәфес башлана.

Чәй табынында, күбесенчә, камырдан пешерелгән тәм-том була: бавырсак, чәкчәк, кош теле, «роза», кәләвә, ачык һәм ябык паштетлар, фигуралап киселгән алма һәм төрледән-төрле бәлешләр. Чәй тәмләткечләре рәтенә әллә ничә төрле варенье, шикәр, конфетлар тезелә, бал була.

Татар халкында кунакны аягүрә торып сыйлау гадәте яши. Ашапэчеп утырганда, теге яки бу ризыкны мактау яисә яманлау килешми.

Кунак табынының муллыгы, сыйларының тәмлелеге генә түгел, мәҗлеснең рухы, кунакларның кәефе күтәренкелеге дә хуҗага тапшырылганлыкны бер генә минутка да истән чыгарырга ярамый. Бу нәрсә бик элементар игътибарлылыктан башлана: кунакларның һәркайсы алдында кашык-чәнечке бармы? Алларындагы ризыкка аларның буе җитәме, ризык җитәрлекме? Бу мәсьәләләр барысы да хуҗаның уеннан чыкмый. Моннан тыш, әле мәҗлес башланыр алдыннан ук хуҗа, һәр кунакның исемен әйтеп, аның кемлеген аңлатып, аларны бер-берсе белән таныштырып чыгарга тиеш.

Табын гөрләп торсын, һәр кунак күңелләнеп утырсын өчен, табынга махсус «хуҗа» да сайлана. Аны «тамада» (сүз «тәгам атасы» дигән төшенчәләрдән килеп чыккан) дип йөртәләр. Билгеле, тамаданы кунаклар үзләре тәкъдим итә. Гадәттә аны арада иң күп сүзле, җор телле кешеләр арасыннан эзлиләр. Тамада сайланса, кайсы ашны кайчан чыгару кадәресен дә ул кеше әйтергә тиеш була, тәнәфесне дә ул билгеле...

Бу– кунак мәҗлесләренең иң еш очрый торганы. Әмма төрле уңайдан җыелган кунак табынының аерымлыклары да була.

Ял көннәребез күбәя, тормыш муллана барган саен кунак-төшем арта, табыннарның төре күбәя һәм моны белеп тору зарурлыгы да зурая бара. Шунлыктан кайбер бик популяр кунак табыннарына аерым тукталуның да зарары тимәс.

Әйтик, өйдә бала туган көнне билгеләргә җыеналар, ди. Бу – иң күп таралган, гаиләләргә зур куаныч китергән бәйрәмнәрнең берсе.

Балалар хәзер махсус бала тудыру йортларында туа. Баланы өйгә алып кайткан көнне, гаиләгә яңа член өстәлгәнне бәйрәм итү йөзеннән, табын әзерләнә. Бездә бу табынның үзе өчен генә махсус, итеп, татлы әлбә, талкан, кайнаган сөт, бал-май кую хас. Бу ашлар мәҗлескә куела торган төп ашларга өстәмә рәвешендә әзерләнә.

Бала тууга бәйле тантаналарның икенчесе – бишек туе. Әни кеше тәмам терелеп җиткән, ә бәбине бишеккә яки җиңел арбага сала башлаган булалар. Шул көн җиткәч тә, махсус табын әзерләргә, кунаклар чакырырга мөмкин.

Бу көнне кунаклар үзләре белән бала өчен кирәкле кечкенә генә бүләк-санаклар да кыстыргалап килә. Монда искәреп китә торган бер момент бар: бишеккә салганда, бала теленә бал тидереп алу гадәте калган. Бу – халыкта электән калган, баланың теле-сүзе татлы булсын, тамагы балдан-майдан аерылмасын, дигән изге теләккә бәйле бер йола булса кирәк.

Бишек туе табыны зур булмый. Кунаклар исә гел хатын-кызлардан, әни кешенең якыннарыннан гына да җыелырга мөмкин.

Бу мәҗлес бер өлештән генә тора. Бу очракта чәй өстәле генә әзерләнә. Әмма табын бик мул була. Кайнар ашлардан пылау яки итле бәрәңге хәзерләнә, һичшиксез куелырга тиешле ашлардан каймак, әлбә, чәкчәк кебек затлы ашларны күрсәтергә мөмкин.

Кайбер гаиләләрдә бу мәҗлесләрдән соң да, бала тууга бәйле тагын бер чара, зур итеп бәби туе үткәрәләр.

Бәби туе өстәленә салкын ашлардан соң шулпалы аш һәм ит белән пешерелгән бодай яки дөге бәлеше китерелә. Боларны тутырган тавык яки итле бәрәңге дә алыштыра ала.

Чәй өстәленә, алда күрсәтелгән табыннардагыча, татлы ризыклар күп итеп куела һәм, аларга өстәп, кунаклар алып килгән күчтәнәчләр дә чыгарыла. Бу өстәлдә әлбә, талкан, «роза», кош теле, ике алма паштеты, балан бәлеше, торт та булырга тиеш.

Мөмкинлек чыкса, баланың тәпи баскан көнен дә аерым аш-су әзерләп, билгеләп үтәргә була. Баланың курка-курка, калтырана-кал-

тырана беренче тапкыр атлап китүен кунакларсыз гына бәйрәм итәләр. Күп очракта бу тантана мул итеп әзерләнгән кичке табын рәвешендә уздырыла. Эш көне тәмамланган, гаиләнең һәр кешесе кайткан була.

Тәпи йөри башлауны билгеләү табынына салкын ашлардай балык, казылык, төрле яшелчәләр куела. Токмачлы аш яки дөге өйрәсе пешерелә. Аш артыннан биек итеп пешерелгән зур бәлеш чыга. Бу бәлешне өчпочмак, вак бәлеш, пәрәмәч тә алмаштыра ала.

Чәй өстәленә, башка ризыкларга өстәп, һичшексез, торт та куелырга тиеш.

Болардан соң баланың туган көннәрен билгели башлыйлар. Аны «ел туйлары» дип тә атыйлар. «Ел туйлары» – балага бер яшь тулгач, унсигезе, егермесе тулгач уздырыла. Шулай итү дөресрәк, ел саен туган көн бәйрәмен үткәрүнең һич кирәге юк. Соңра кешенең утыз яшьлеге, кырык тулган көне, илле еллык юбилее, алтмыш яшьлеге, җитмеш тулган көннәре зурлап бәйрәм ителә.

Инде гаиләдә һәркемнең туган көнен ел саен билгеләү гадәте кергән икән, аңа кунаклар чакырып тору кирәкми. Гаиләнең үз кешесе кебек үк якын мөнәсәбәттәге кешеләр андый көнне үзләре дә, чакыру көтеп тормастан ук, килеп чыгалар. Моны дусларның әлеге кешене котларга кереп чыгуы дип кенә кабул итәргә кирәк. Бу кунак, әлбәттә, табынга утыртыла һәм бәйрәм өчен әзерләнгән ризыкларны авыз итә.

Ә зурлап үткәрелә торган туган көн тантанасы табынына (илле, алтмыш, җитмеш яшь тулу тантаналарына) аш-су бик мул әзерләнә. Мондагы салкын ашлардан каз, үрдәк, тавыкны санарга мөмкин. Шулпалы ашлардан, һичшиксез, пилмән пешерелергә тиеш. Бу табын итнең муллыгы белән аерылып тора. Юбилей өстәленә өрек ширбәте, чәй ашларының иң затлылары, кавын-карбыз куела.

Туган көн тантанасы табынын тортлар бизи. Кайберәүләр зур тортның читләренә бәйрәм иясенә тулган яшьләр санынча шәмнәр тезәләр. Шәмнәр янганда бүлмәдәге электр уты сүндерелә, табынга гаҗәеп серлелек иңә. Шәм яктысында туй иясенә матур теләкләр әйтәләр, аның күркәм сыйфатларын искә төшерәләр, айы кат-кат котлыйлар. Кичә кеше күңелендә озак сакланырлык хатирәләр калдыра.

Безнең чынбарлык берсеннән-берсе күңеллерәк вакыйгаларга бай. Элекке чор белән чагыштырганда, безнең хәзерге һәр көнебез – бәйрәм кебек. Аш-су осталарына, йорт хуҗаларына, гаилә башлыкларына, шулай ук төрле оешма җитәкчеләренә дә моны аңлап тору бик кирәк. Бәйрәменә күрә – табыны, табынына күрә ризыгы әзерләнергә тиеш.

Менә баланың беренче көн мәктәпкә китүен генә алыйк. Бу – кешенең тормыш сукмагының беренче басмасына килеп керүе. Үзен чынбарлык-

ны танырга өйрәтүче беренче укытучысы белән танышу, шау-шулы дус-иш коллективы белән очрашуы балага зур яңалык, шатлык китерә. Бу истәлекле көн ата-анага да кадерле. Моңа алар алдан ук хәзерлек алып баралар: балага мәктәптә генә киелә торган костюм, дәреслекләр, укытучысын котлау өчен чәчәк бәйләме әзерләнә.

Ә 1нче сентябрьнең иртәнге чәй табынына бәйрәм ашы да өстәлсә, тагын да яхшы була. Монда кайнар ашлардан котлет яки итле бәрәңге бирергә мөмкин. Чәй янына коймак пешерелә, торт куела. Табын тирәли гаиләнең бөтен членнары бергә утыру әйбәт. Чәйдән соң баланы мәктәпкә озаталар. Аның белән бергә әтисе яки әнисе дә барса, аңа тагын да күңеллерәк була. Ә әти-әни икесе дә барсалар, бигрәк тә яхшы.

Баланың өлгергәнлек аттестаты алу тантанасы да гаиләдә истәлекле вакыйга итеп билгеләнергә тиеш. Кешенең өлгергәнлек аттестаты алуы – аның ил алдындагы беренче бурычы. Ул шул максатына ирешкән икән, димәк, гаиләнең тагын бер кешесе җәмгыятьнең өлгереп җиткән гражданинына әйләнгән. Моны билгеләми мөмкин түгел.

Бу көнне мәктәптә дә, өйдә дә бәйрәмчә табын әзерләнә. Мәктәп табынында яшелчә, җиләк-җимеш булу шарт. Торт, печенье, колбаса яки сыр белән ясалган бутербродлар куела. Кайнар өчпочмак, сумса, вак бәлеш, пәрәмәч булса яхшы. Аларны сосиски, сардельки яки итле бәрәңге дә алмаштыра ала. Соңыннан чәй бирелә. Чәй кайнатылмаса, бу табынга алдан ук татлы су, лимонад куелырга тиеш.

Ә өйдәге табында ике-өч төрле салкын аш (яшелчәләр, салат, казылык, сыр) һәм аш арты нигъмәтләреннән итле бәрәңге бирелә. Шулпалы аш әзерләү һич тә мәҗбүри түгел.

Соңыннан чәй өстәле әзерләнә, анда печенье, торт, берәр төрле татлы бәлеш була.

Институт яки техникум тәмамлап, диплом алган көн дә мәктәп белән саубуллашу кебек үк үткәрелә. Мондый уку йортлары, күбесенчә, шәһәрләрдә урнашкан. Шунлыктан бу төр кичәләрне берәр ашханәдә уздыру хәерлерәк. Гадәттә, диплом алучылар җыелышып, алдан килеп, ашханәгә заказ бирәләр. Кичә уздыру өчен махсус комиссия төзелә. Анда иң тапкыр, хуҗалыкчан егет-кызлар кертелә. Укытучылар бу мәҗлескә кунак итеп чакырыла.

Гадәттә, бу төр табынны болай әзерлиләр. Салкын ашлар рәтенә, алда телгә алынган табыннардагыча, салат, яшелчәләр, колбасалар, салкын ит, сыр куела. Шулпалы аш булмавы да бик ихтимал. Кайнар ашлардан кыздырылган яки пешкән балык (гарнир белән, әлбәттә), ул булмаса да, ит, тавык, үрдәк, күркә итләреннән пешерелгән ризык чыга. Гарнир

өчен бәрәңге, төрле боткалар, кәбестә тәкъдим ителә. Чәй янына торт, печенье, алма куела.

Кешенең, һөнәргә ия булып, эш башлаган көне, паспорт алу вакыйгасы, комсомолга кабул ителгән көне дә тантаналы төстә билгеләп үтелә. Бу вакыйгалар уңаеннан кешене котлаганда, эш урынында яки уку йортында аш-сулы табынның булмавы бик мөмкин. Ә гаиләдә аерымлык төсмерләре кертелгән табын әзерләнсә, бик күңелле була.

Һөнәр иясенең бәйрәме аның беренче хезмәт хакы алу көненә туры китерелсә яхшы. Бу очракта тантана тагын да күңеллерәк төс алачак. Өстәлдәге иң тәмле ризыкның кешенең беренче хезмәт хакына килгән акчага юнәтелүе аерым басым ясап әйтелә.

Табында салкын ашлар да, шулпалы аш та була, алардан соң зур бәлеш чыгарыла. Бәлешне өстәл уртасына чыгарып утырталар, аны бик тәмләп, һөнәр иясенең исендә калырлык сүзләр сөйли-сөйли ашыйлар.

Паспорт алу яки комсомолга керү тантанасын билгеләү табынына, бу кешегә атап, матур торт куела. Бу табын җиңелчә генә әзерләнеп, көндезге чәй рәвешендә дә үткәрелергә мөмкин.

Бу төр мәҗлесне кайбер итагатьле балалар, әти-әниләрен зурлау йөзеннән, аларга багышлап та җибәрәләр. «Мине кеше иткән әтием белән әниемне зурлыйк әле!» – дип, игътибарны аларга, үзен тәрбияләп үстергән кешеләргә юнәлтә.

Яшьләр, әле мәктәптә укыган чакта ук, күмәкләшеп, ял көннәрен туры китереп, сәфәр чыгып йөрергә яраталар. Урманнарга, су буйларына, тау итәкләренә куна китәләр. Бу очракта һәркем үзе белән бергә тиз генә әзерләп була торган ризыклар ала. Монда иң кулае – консервлар, консервланган ашлар, боткалар, салатлар.

Без, аш-су осталары, тәмле ашлар пешерә белү белән генә чикләнеп калмаска, аларны башкалар да пешерә алырлык һәм матур табыннарда бәйрәмчә сыйланырлык итеп пропагандаларга тиешбез. Сер түгел, соңгы елларда халык кунак-төшемне бик хуп күрә башлады. Бигрәк тә атнага икешәр көн ял итә башлагач, авылда булсын, шәһәрдә булсын, урамнар тутырып, төркем-төркем кунаклар уза. Бер сүз дә әйтеп булмый – күркәм гадәт. Әмма мәсьәләнең икенче ягын да яшереп калып булмый: кайчак кунак җыю мәшәкатенә бирелеп китеп, акчасын, кадерле вакытын әрәм-шәрәм итеп бетерүчеләр дә очрый. Бусы инде әнә шул кагыйдә-тәртипләрне белмәүдән килеп чыга. Бу гадәтләрне бер эзгә салышуда беренче ярдәмчеләр булып җәмәгать туклануы предприятиеләре, аларда эшләүче пешекчеләр торырга тиеш. Әйтик, гаиләдә ир бала туып, үсеп буйга җитте, ди. Укып, белемле булды, хәрби хезмәткә китәр сәгате сукты. Эшне нидән башларга, ничек озатырга аны? Армия сафына китү –

безнең ил яшьләре тормышында бик истәлекле көн. Моңа ничек итеп бәйрәм төсе кертергә?

Һәр гаилә, улын армиягә озатканда, мул итеп табын әзерли. Кунак булып егетнең дус- ишләре, туган-тумачалары, күршеләре чакырыла.

Табынга алдан телгә алынган салкын ашлар куела, аш арты нигъмәтләре бирелә, кыздырылган яки томалап пешерелгән ит, балык яки кайнар өчмочмак әзерләргә мөмкин. Чәй янына алда телгә алынган ашлар куела.

Хәрби хезмәткә китәргә тиешле егет хөрмәтенә алынган торт табынның үзәгендә тора.

Безнең халыкта никах тантанасы иң зур кунакларның җыелмасын тәшкил иткән бәйрәм булып гадәткә кергән. Туй бик мәшәкатьле, берничә зур-зур мәҗлесне эченә алган тантана ул. Шунлыктан аңа әзерлек тә бик алдан башлана.

Мәҗлесләрнең берсе – кода-кодагыйларның танышу көнендә була. Егетнең ата-анасы кыз өенә махсус өндәү белән килә. Шулвакытта кыз өендә кунак табыны әзерләнә.

Табынга иң алдан шулпалы бәлеш чыгарыла, аннан соң ит, тавык, үрдәк кебек итле ризык китерелә.

Чәй янына кабартма, бавырсак, бал-май куела.

Кыз белән егет өйләнешү – тормыштагы бик җаваплы вакыйга да әле ул. Шуны аңларга кирәк: гаилә төзелү ике яшьнең бердәм көн күрә башлавы гына түгел, бу – җәмгыять күләм әһәмияле вакыйга. Бу ике яшькә, киләчәктә, ил өчен әһәмияте булган, мәсәлән, бала тәрбияләү кебек зур вазифа йөкләнә. Шунлыктан туй мәҗлесләренең һәрберсендә мәсьәләнең шул ягы да истә тотылырга, һәр эш зур җаваплылык тоеп башкарылырга, һәр сүз бик уйлап әйтелергә тиеш.

Туйның төп мәҗлесе, һәр ике якның уртак килешүеннән чыгып егет яки кыз ягында, ә кайчак ике якта да уздырыла. Ике якта да зур мәҗлесләр үткәрелү алда торса, беренчесен кыз ягында ясыйлар.

Туй көнне иң алда сурәтләнгән кунак табыны әзерләнә. Салкын ашлар арасында каклаган каз, анысы булмаса, пешкән салкын каз-үрдәк ите, телемләп киселгән ит, каклаган балык, тавык ите кебек затлы ризыклар бик мул була. Шулпалы аш итеп пилмән яки нечкә итеп киселгән токмач пешерелә. Аш артыннан гөбәдия, яки бәлеш, аннан кайнар ит, ширбәт чыгарыла.

Чәй өстәле дә бик мул итеп, матурлап бизәлә.

Туй барышында табынга кодалар пешереп яки каклап алып килгән пар каз, бәлеш, чәкчәк кебек күчтәнәчләр чыгарыла.

Табында бал белән ак май тора. Бу ике ризык ахырга кадәр өстәлдән төшми, бик кимеп китсә, савытка кабат өстәп торалар. Бал белән майны,

туй башланганда, егет белән кызга каптыралар. Бу гадәт аларга мул, татлы, бәхетле тормыш теләү белән бәйле.

Туй табыннарында җиләк-җимешнең, чәчәкләрнең күп булырга тиешлеген һич онытырга ярамый. Алар өстәлне матурлап, кунакларның кәефен күтәреп, тантанага шатлык төсмере өстәп тора.

Егет ягындагы мәҗлестә дә табын, нигездә, әнә шул тәртип буенча тезелә.

Туйның гомум күләм мәҗлесләре узгач, кияү кыз йортына килә. Кияү кертү кичәсенә әзерләнгән ашлар бик нәфис булырга тиеш. Мәсәлән, пилмәннәр бик вак ясала. Пәрәмәчнең «кияү пәрәмәче» дип аталган затлы төре пешерелә. Өчпочмаклар да вак итеп ясала. Әлбәттә, кияү табынына да иң алдан салкын ашлар бирәләр. Шулпалы аштан соң аш арты нигъмәтләре, соңыннан чәй ашлары чыгарыла. Бу табынга куела торган ашларны, гадәттә, яшь кызлар, киленнең дус-ишләре әзерли.

Кияү керү өстәлен анда каймак, калҗалап туралган итнең күплеге, матурлыгы аны башка табыннардан аерып тора.

Бу табынга егетнең һәм кызның дуслары җыела. Алар яшь гаилә коручыларны тәбрик итәләр һәм кыстый-кыстый сыйлыйлар.

Кыз йортында бераз кунак булганнан соң, кияү белән кызны озату кичәсе оештырыла. Бу мәҗлескә кызның туганнары, күрше кызлары, дуслары чакырыла.

Табынга ике-өч төрле салкын аш һәм аш артыннан китерелә торган ризыклар куела. Бу очракта шулпалы аш пешерелми. Аның каравы, чәй өстәле бик мул, матур була. Аңа хәтта кайнар кабартма белән коймак та куела.

Шул ук көннәрдә кпяү йортында да алда булачак мәҗлескә зур хәзерлек бара. Халык телендә моны килен төшерү мәҗлесе дип йөртәләр. Бу табынны егетнең әти-әнисе әзерли. Өстәл кыз озату мәҗлесенә пешерелгән нигъмәтләр белән тулы була.

Туй мәшәкатьләре беткәннән соң, кода-кодагыйлар тагын бер кат үзара кунакка йөрешеп алалар. Мондый табыннар, әллә ни зур чыгымнар ясамыйча гына, зурдан купмыйча гына әзерләнә. Өстәлдә бер-ике төрле салкын аш тора. Шулпалы аш пешерелә, аның артыннан пылау бирелә. Чәй табыны гадәттәгечә тезелә.

Кода-кодагыйлар буш кул белән килми, аларның күчтәнәч төене шактый зур була: пар паштет, пар каз, пар алма бәлеше, пар торт, пар тутырган тавык кебек ризыклар була анда.

Инде болары да үткәч, кияү белән яшь киленгә 25 ел бергә яшәүнең «көмеш туен» һәм 50 ел бергә яшәүнең «алтын туен» уздырырга гына кала.

Безнең халыкта аерым кеше өчен башкарып чыгуы кыен булган зур эшләрне бергә-бергә үтәү гадәткә кергән. Авыл җирләрендә бер хуҗалык өчен генә йорт салуны алыйк. Аның төп өлеше – бура күтәрү. Гадәттә, бу көнне өмә җыялар, ягъни балта осталарын күпләп чакыралар. Бергәләп тотынгач, эш кисәктән җиңеләеп китә, тиз башкарыла. Хуҗабикә исә өмә ашы әзерли. Бу очракта, өстәл янында утырып, вакытны күп алмас өчен, катлы-катлы ашлар пешерелми. Иң кулае-итле ботка. Бу ботка өчен карабодай яки тары ярмасы алына, соңыннан чәй табыны әзерләнә. Аңа май, каймак, бавырсак куела.

Әлеге йорт салынып бетеп, яңа өйдә тату тормыш башлангач, өй туе уздырыла. Бу мәҗлескә кунак та күп чакырыла, табын да мул әзерләнә. Үзәктә – шулпалы бәлеш. Бу бәлешне симез терлек итеннән яки казүрдәктән пешергәндә әйбәт була. Моннан тыш, табында кыздырылган ит күп була. Өй туе табынын җиләк-җимеш, яшелчәдән әзерләнгән ашлар бизи.

Өмәләрнең тагын да киңрәк таралганы, көзен күпләп кош-корт суйган чакта җыела торганы да бар. Анысын каз өмәсе дип йөртәләр. Бу өмәгә унлап кыз яки яшь килен чакырыла.

Каз өмәсе бик иртә, караңгылы-яктылы ук башлана, чөнки бу көндә әллә ничә төрле эш башкарасы бар.

Казлар йолкып, чисталанып, төп эш беткәннән соң, чәй табыны әзерләнә. Чәй янына каз маенда чыжылдатып пешерелгән коймак, кабартма, сөт, каймак куела.

Чәй эчкәннән соң өмәче кызлар, кичкә кадәр, өйләренә таралышалар. Кич, караңгы төшеп, утлар алынгач, матур итеп киенешкән кызлар өмә узган йортка кичке ашка киләләр.

Өмәчеләр табынына каз-үрдәк ите салып пешерелгән өйрә китерелә. Соңыннан итле ботка бирелә. Иң азактан баш-аяк бәлеше чыга. Чәй өстәле әзерләнә.

Бу кичәдә, башыннан алып ахыргача, уен-көлке, кызыклы сүз, җырбию күп була.

Кайбер хуҗалыкларда эре терлек чалган көнне дә өмә җыялар. Ирләр тире тунарга, хатын-кыз эч-баш чисталауга кушыла. Мондый өмә табынына түш ите салып пешерелгән бәрәңгеле аш яки өйрә әзерләнә, тутырма тутырыла, үпкә-бавыр кызартмасы ясала. Кайберәүләр терлекнең башын пешереп чыгаралар. Кайвакытта терлекнең эч маенда чыжлатылган кабартма-коймак та бирелә.

Гомум халык бәйрәменнән саналган сабан туе өчен дә махсус табын әзерлиләр. Бу өстәлдә бәйрәмнең зур эшләргә йомгак ясалу тантанасы икәнлеге чагылырга тиеш.

Сабан туе табынында тозлы итләрдән әзерләнгән аш-су зур урын ала. Бу үзеннән-үзе аңлашыла: яз көне хуҗалыктагы итләр, җәй буе саклау ниятеннән чыгып, тозлап куелган була.

Какланган каз яки үрдәк, терлек итеннән мул итеп пешерелгән тозлы калҗалар сабан туе көнендә тезелгән табынның үзәгендә тора. Бу затлы ризыклардан шулпалы ашлар да, аш арты ашлары да әзерләргә мөмкин.

Сабан туе чорында сөт һәм йомырканың күп вакыты була. Шунлыктан чәй өстәленә кабартма, коймак, катламалар, юкалар тезелә.

Кайбер якларда сабан туе табынына пешерелгән йомырканы төрле төсләргә манып та чыгаралар.

Соңгы вакытларда, авыл хуҗалыгы эшләрен тәмамлаганнан соң уздырыла торган көзге бәйрәм дә гадәткә кертелде. Авыл хуҗалыгы эшчәннәрен олылап, ил күләм үткәрелә ул. Күмәк бәйрәмнең табыны бик мул була. Түр башында колхоз алдынгылары, уңганнар утыра. Бу табын кайчак җәмәгать тукланувы йортында, кайчак аерым хуҗалык йортларында оештырыла. Уңыш бәйрәме табынына нинди ашлар куюны санап тормаска да мөмкин. Хуҗалыкның иң бай чагы булуыннан чыгып, аның ниндилеген чамаларга мөмкин.

Безнең әле ил күләм уздырыла торган революцион бәйрәмнәребез бар: Октябрь бәйрәме, Май бәйрәме, Җиңү бәйрәме, 8нче март көне! Боларга һәр кешенең эшенә бәйле, һөнәре үзенчәлегеннән чыгып билгеләнгән бәйрәм көннәрен дә кушып санарга мөмкин.

Уңганлыгы өчен премия бирелгән көн, орден-медальгә лаек дип, макталган, зур бүләк алган көн, эштә разряд өстәлү, җитәкче постка билгеләнү – болар барысы да шәхес өчен дә, коллектив өчен дә шатлыклы вакыйгалар. Шулай икән, димәк, кунак чакырып, бәйрәмне тагын да зурайтыбрак җибәрергә, табын әзерләргә бик мөмкин ләбаса!

Бу мәҗлесләрнең һәркайсы хуҗа теләгенә бәйле: аны ничек оештыру да, кунак итеп кемнәрне чакыру да аның ихтыярыннан чыгып башкарыла. Табын алдагы кунак мәҗлесләрендә телгә алынган нигъмәтләр белән тутырыла.

Яна елны каршы алу мәҗлесенең бер аерымлылыгы бар. Бу кичә бик соң башлана. Шуны истә тотып, яңа ел табынына шулпалы аш әзерләмәскә дә мөмкин. Алдан салкын ашлар: койка, каз-үрдәк, балык, кыяр, кәбестә, помидорлар чыгарыла. Шулпалы аш булмаганда, аш арты ашын ике төрле итеп пешерәләр. Аның беренчесе сәгать төнге уникене сукканчы, икенчесе яңа ел таңында бирелә. Моның берсе пылау, икенчесе итле бәрәңге яки тавык була ала. Өчпочмак килсә дә, кунаклар бик шат булыр.

Яңа ел табынында мороженый бирү аеруча килешә. Чәй табыны чәкчәккә, тортларга, вареньеларга бай була.

Татар табыннарының элек-электән гадәт булып килгән бер җитешсезлеге дә бар. Ул да булса, аның гел симез итләргә, камыр ашларына, шикәр-балга, май-каймакка корылган булуы. Бу ризыклар бик югары калорийлы, ашказаны өчен авыр кабул ителә, йөрәк эшчәнлегенә кыенлык тудыра. Аш-су осталары, ашханә хезмәткәрләре татар ашларының бу үзенчәлеген истән чыгармыйча, әзерләнә торган ашамлыкларны яшелчә, төрле витаминнарга бай булган тәмләткечләр белән кушып җибәрсәләр иде! Хуҗалар да өйдәге аш-суларның бу сыйфатына игътибар бирергә тиешләр. Онытa күрмәгез: кешегә кирәкле витаминнарның, минераль матдәләрнең иң күбе – яшелчәләрдә! Ашларның бу сыйфатын, ел фасылына карап, төрләндерә бару кирәк. Организмның витаминнарга иң ярлыланып калган яз көннәрен алыйк. Язгы ашларны яшел суган, кузгалак, редиска салатлары, шул ук үсемлекләрдән пешерелгән шулпалар белән баетырга мөмкин. Йомыркалы сөтле ашлар, кузгалак һәм кычытканнан пешерелгән сумсалар да язын бик тансык була.

Җәй көнендә, эссе вакытларда, без күбрәк салкын ашларга тартылабыз. Каслы, чөгендер сулы салкын шулпалы ашны һәркем ярата. Төрләндереп җибәрү өчен эремчек пилмәннәре, балык ашлары, яшь бәрәңгедән әзерләнгән ризыклар яхшы. Табынны салкын квастан, яшелчә салатларыннан, җиләк-җи- мештән өзмәскә кирәк.

Көз яшелчә һәм җиләк-җимешкә аеруча бай була. Шуның өчен көзен аш-су тагын да ешрак төрлеләндерелергә тиеш. Кош яки терлек итләрен гөмбә белән чиратлаштырырга, аш артыннан кәбестәдән әзерләнгән ризык бирергә була.

Кышкы ашлар күбрәк мичтә яки духовкада пешерелә. Тәгәрәтеп пешерелгән яки, урталай ярып, табага каплап кыздырылган бәрәңге, кыстыбый, кабаклы ботка бик файдалы. Кышын борчак ашы, аңардан ук тәмле ботка пешерергә онытмагыз! Шулпалы бәлеш, итле бәрәңге янына тозланган яшелчәләр, катык бирергә кирәк.

Менә шундый матур-матур мул табыннар турында сөйләгәч, тел очына тагын бер киңәш килде бит әле. Без, пешекчеләр, үзебез әзерләгән аш-суның кешеләр тарафыннан ләззәтле итеп, әдәп белән ашалуын телибез. Кызганычка каршы, кайчак, ашханә залына күз салам да, куырылып китәм: япь-яшь, чибәр егет-кызлар үзләрен әдәп кануннарына һичничек сыймас дәрәҗәдә килешсез тоталар. Әдәплелек күпкырлы. Мин бу урында аның аш-су тирәсендә, табыннарда гадәткә кертелгән кагыйдәләренә генә тукталмакчы булам. Бу кадәресе, бәлки, минем вазифама кагылмый да торгандыр, әмма ләкин яшь дусларыма изге теләкләремне җиткерим әле!

Безнең халык гадилекне, тыйнаклыкны хуп күрә. Бу сыйфатлар табын тирәсендә булганда да истән чыкмаска тиеш. Үз-үзеңне тотуда тыйнаклыкны алга сөрсәң, бервакытта да адәм көлкесенә калмассың.

Бу хакта сөйли башлагач, хәтергә бер вакыйга килеп төште. Без аның белән шактыйдан танышлар идек инде. Шулай да очрашулар еш тимәде. Ниһаять, ул, юл уңаеннан, мин эшли торган ашханәгә килеп керде. Минем бушрак вакыт иде. Залга чыктым, сыйламакчы булып, өстәлгә аш-су куйдым, татлы су алдым. Эссе көн иде. Танышым мин китергән шешәне кулында болгап торды да, стаканга салып-нитеп «азапланмыйча» гына, авызына агыза ук башлады.

– Сабыр ит, менә бит стакан! – дим.

Ул, мине берни белмәгәнгә санап, елмаеп куйды.

– Беләсеңме, мин кичә генә Көнбатыш илләреннән сәяхәттән кайттым, анда барысы да шешә авызыннан эчәләр, – ди, – гигиена кагыйдәләренә тулысынча җавап бирә!

– Ярый кайткансың әле, – дим, – озаграк торсаң, син үз гадәтләребезне генә түгел, исем-фамилияңне дә онытып җибәргән булыр идең!..

Бер мин генә түгел, ашханәдәге башка кешеләр дә бу «сәяхәтче»не сәерсенеп күзәтә иде. Күпчелек сиңа ятсынып карый икән, димәк, син үз-үзеңне тотуда нинди дә булса бер ярамаган нәрсә ычкындыргансың.

Мин биредә нәкъ менә шул яман нәрсәдән, кеше алдында көлкегә калудан саклардай киңәшләр бирмәкче булам. Бәхеткә каршы, безнең халыкта кабул ителгән кагыйдәләр гомуми кешелектә дә әдәплелектән саналалар.

Сүзне кунакларга карата күрсәтелә торган хөрмәттән башлыйк. Бездә борын-борыннан кунакны якты йөз белән каршылау гадәткә кергән. Бу хакта хәтта мәкаль дә яши: «Өең тар булса да, күңелең киң булсын!» яки «Ачык чырай, такта чәй булса, башка берни дә кирәкми», – диләр.

Үз чиратында исә кунак та үз вакытында килергә, мәҗлес ясаган кешене уңайсыз хәлдә калдырмаска тиеш. «Ашка килсәң, элек кил, үз кадереңне белеп кил!», «Алдан килгән урын өчен, арттан килгән ашау өчен» мәкальләре әнә нәкъ шул хакта сөйли.

Әйбәтләп каршы алынган кунак, аш-су тезелгән табын янына чыкканчы, өске киемнәрен салырга һәм, һичшиксез, кулын юарга тиеш. Элеккерәк заманнарда безнең әти-әниләр кунакларны мунча ягып каршы ала торган булганнар. Авыл җирләрендә бу матур гадәт әле дә саклана.

Әнә шундый хәзерлек тәмамлангач, хуҗа кунакларны табын янына чакыра, һәркемнең күңеленә хуш килерлек урынын табарга тырыша. Шул арада кунакларны үзара таныштырып үтү дә кирәк.

Соңга калган кеше булса, ул, кешеләрнең игътибарын үзенә алмаска тырышып, тиз генә урнашу ягын карарга тиеш. Аның түр яктагы кешеләргә кул бирә-бирә өр-яңабаштан исәнлек-саулык сорашып торулары һич килешми. Моны табындагылар тәнәфескә таралганнан соң эшләргә мөмкин.

Табынга утырып алгач, өс-башны каккалап, сыпырынгалап, чәчне-башны төзәткәләп торырга ярамый. Сүз уңаеннан әйтеп китим, кайбер кызлар, ашап туйгач, көзге чыгарып, табын янында ук ирен буйый башлый. Бер дә килешә торган гадәт түгел. Моны, читкәрәк китеп, кеше-карa күзеннән ерактарак та башкарырга була бит!

Өстәл янында берәүгә йөз белән борылып, икенче күршеңә арка биреп утыру да ярамый. Аннары хуҗаларның да, кунакларның да канына тоз сала торган бер күренештән сакланырга кирәк. Кайбер кеше табында газета караштырган булып, китап укыгандай итенеп яки сумкасыннан хат кисәге алып, шуны әйләндергәләп утыра. Бу бер дә ярый торган эш түгел.

Табынга куелган ризыкларның үзеңә кирәген каршыңдагы өлеш тәлинкәсенә чама белән генә салу шарт. Артыгын салмаска, ярым-ярты кисәк калдырудан сакланырга кирәк. Ә җитмәсә, аны кабат өстәп салырга да була. Өстәлдәге ризыкларны әйләндергәләп караштыру, иснәү – начар гадәт. Гомумән ашларны үз җаеңа карап ашарга кирәк. Ризыкларны мактауның да кирәге юк, ә яманлау яки хуҗага карата ниндидер искәрмә-кисәтү ясау бөтенләй урынсыз.

Кеше матур итеп ашый белергә тиеш. Бу – үзенә күрә бер сәнгать. Аз-аз гына кабып, авызны чама белеп кенә ачып, салмак кына чәйнәп ашый белү өчен әллә ни зур көч түгәргә дә кирәкми югыйсә, тик шуны күпләр исәпкә алып тормый. Авызына көчли-көчли ризык тутыра, ә үзе кулын болгый-болгый сөйләшеп тә азаплана. Бу күренеш бөтен табынның ямен җибәрә. Ашарга тәкъдим булганнан соң сүзләрне туктатырга кирәк. Кунак табынында артык кычкырып, мине генә тыңласыннар, дигәндәй сөйләп утыру башкаларны тиз туйдыра.

Кунак табынындагылар үзеннән-үзе вакытлыча гына тупланган бер коллективны тәшкил итә. Инде шулай икән, димәк, һәркем коллективка буйсына, гомуми теләккә туры килерлек кенә эшләр белән мәшгуль була. Монда гел үз ихтыярыңны гына алга сөреп булмый.

Безнең табыннарда, мәгълүм булганча, һәр кунакка салфетка бирелә. Кайчак озын бер тастымалны бөтен өстәл тирәли сузып җибәрәләр. Бу – табындашларны бер җепкә теркәргә тырышуга омтылган хуҗаның гаҗәеп матур гадәте. Тукыма салфеткалардан тыш өстәлдә кәгазь кул сөрткечләр дә була. Ул бер дә юкка гына куелмый. Салфеткаларга төрле

каклардан, майлы ашамлыклардан калган тамчыларны, валчыкларны сөртергә ашыкмагыз, аның өчен, әнә йомшак, чиста кәгазь бар! – дигән сүз бу.

Ашап-эчеп утырганда төчкереп җибәрсәң, ничек тә кешеләргә комачауламаслык итәргә, мөмкин булса, тиз генә торып китү ягын карарга кирәк. Табыннан кузгалып киткәндә, күршеңнән рөхсәт сорау урынлы булыр, ул иркен юл бирсә, үзеңә дә җайлырак ич!

Күп кеше кунак мәҗлесендә үзенең бөтен холкын ачып сала. Бу нәрсә син теләсәң дә, теләмәсәң дә шулай килеп чыга. Гомере буена гадәтсезләнеп яши икән, ул кеше кунак табынында гына күркәм сыйфатларга байый алмый бит. Шуңа күрә бер кунак табынында утыру синең бөтен гомерлек тәртибеңә имтихан да әле ул. Килде-китте сүз үрчетеп, кирәкмәгән бәхәсләр кузгатып, мәҗлес ямен җибәреп утырсаң, сине берәү дә мактамас. Табында күптән кирәксенеп йөргән кешеңне очратуың да ихтимал. Аңа башкаларга ишеттерү мәҗбүри булмаган серләрең дә бар, ди.Әмма пышылдап, серләшеп утыру өчен кунак табынын сайларга ярамый. Серләшү өчен башка бер вакыт, бөтенләй икенче урын билгеләргә кирәк.

Табында һич телгә алырга ярамаган тагын бер тема бар: авырулар темасы. Ярамый, күңел ачарга, эч бушатырга, ял итәргә җыелган кешеләр янында үзеңнең үзәгеңә үткән, яки берәр якыныңның башына төшкән чир хакында телгә дә алмагыз. Бу бөтен табынның ямен, кунакларның кәефен җибәрәчәк.

Гадәттә тамада, тост өчен, берәр кешегә сүз бирүчән була. Әйтик, сиңа да чират җитте, ди. Мондый тәкъдимне алдан ук көтеп, сөйлисе сүзеңне әзерләп тору хәерле. Инде сүз бирмиләр икән, эчтән тын, сабыр бул, атылып чыгып, әйтеп калырга ашыкма. Сөйләгәнең көмеш булса, эндәшми калуың алтын, дигән мәкальне истән чыгарырга ярамый. Сүз бирсәләр, озын сөйләп, кунакларны алҗытудан сакланырга кирәк. Кыскалыкта – осталык, диләр. Өздереп кенә әйт тә сал! Сүзең кешеләрнең күңелен күтәреп җибәрерлек, берәүгә дә кыенлык китермәслек булсын.

Ир-егетләргә кунак табынында аеруча зур җаваплылык йөкләнә. Ул монда үзен бик әдәпле кеше итеп күрсәтә дә ала, сынатып та куярга мөмкин. Ир-егетләр табындагы хатын-кызларга карата бик тә игътибарлы булырга тиешләр. Күрше утырган хатын-кызның барлык теләкләрен үтәп торырга, аңа ни кирәк, шуны алып бирергә һәм боларның барын да бик оста, җиңел, табигый, ихлас күңелдән башкарырга тиешләр.

Кунак табынында шаркылдап көлү, кулларны селтәнеп утыру да килешми. Аннары кайберәүләрдә күршенең иңбашына кул салу, аңа шап-шоп суккалап кую кебек ямьсез кыланышлар була. Мондый

күренешләрдән сакланыгыз! Майлы кулың белән кешенең киемен тапландыруың, селтәнеп, савыт-сабаны урыныннан кузгатуың яки ватып куюын мөмкин. Инде шул күңелсез хәлгә дучар булгансың, нинди дә булса килешмәгән эш кылгансың икән (нишләмәк кирәк, дүрт аяклы ат та абына, халык әйтмешли), беренче сүзең гафу үтенү булырга тиеш.

Кыскасы, кунак булу һәм кунак сыйлау үзенә күрә шактый четерекле бер мәктәп ул. Аңа өйрәнергә, һәм бик яшьли үк өйрәнергә, гомере буена шул тәртипләрне сакларга кирәк. Халык сүзләрен онытмыйк: гадәтсезлек кешене хур итә, әдәпле булуга ни җитә!

ДУСЛАРЫМ, ДУС-ИШЛӘРЕМ

Пешергән ризыгыңның тәмле булуы да, табыныңның рәссам әсәредәй күңелне җәлеп итеп торуы да синең үзең сыйларга тиешле кешеләргә карата булган мөнәсәбәтеңә бәйле.

Мин һөнәрем буенча ирешкән уңышларымның һәммәсендә кеше яратуымның зур этәргеч икәнен тоям. Әйтерсең лә ашханәгә килгән һәр кеше – минем иң кадерле кардәшем! Ә алар бит бик күп, без хәзер «Татар ашлары йорты»нда көн саен меңгә якын кешене кунак итеп чыгарабыз. Аның «Әкият», «Чыршы», «Ял» исеме белән аталып йөртелә торган ярдәмчеләре – филиаллары да бар.

Вакытым сыйдырса, шул мең кунакның һәммәсен ишек төбендә, кул сузып каршылар, йөгерә-йөгерә сыйлар һәм кул кысып озатып калыр идем мин.

«Татар ашлары йорты» – бүгенге көндә җәмәгать туклануы предприятиеләре арасында мактап телгә алырлык учреждение ул. Аның уңышлары бер миннән генә тора дип уйлый күрмәгез. Бу – биш йөзләп уңган белгечләрнең тырышлыгы нәтиҗәсе. Пешекчеләребез дә, аш-су өләшүчеләребез дә бары бер булып тырыша. Татар ашлары йортының беренче директоры, хәзер трест белән җитәкчелек итүче Таһир Хәсәнов, хәзерге директор Тәбрис Камалов һәм аның ярдәмчесе Миңнулла Шәрипов кухняга кирәкле һәр нәрсәне вакытында кайтартып тора. Өлкән бухгалтерыбыз Зәйнәп Фильчинкованың да, техник-технолог Мила Степанованың да эшләр үз җае белән барсын өчен керткән өлешләре зур.

Әгәр бөтен коллектив бер булып тырышмаса, без СССР күләмендә өченче урынны ала алыр идекме?! Тугызынчы бишьеллыкны без ноябрь аенда ук үтәп чыктык. «Кешеләргә хезмәт күрсәтүдә югары культурага ирешкән коллектив» дигән мактаулы исемне алдык. Казан ашханәләре һәм рестораннары арасында без беренче буларак, «Коммунистик хезмәт коллективы» исеменә ирештек.

Болар берсе дә бер аерым шәхеснең генә тырышлыгыннан килә торган уңышлар түгел.

Без барыбыз бер булып эшлибез, уңышларыбыз да уртак.

Бер хакыйкатьне яхшы аңлыйм: әгәр ашханәгә килер кешегә мөгамәләң юньле булмаса, аш-суыңны син һичничек тәмле итә алмыйсың. Беренче кагыйдәм шундый булганга күрә, минем дус-ишләрем дә шактый.

Производствосы белән мин җитәкчелек итә торган әлеге «Татар ашлары йорты»на кайчак шәһәрнең әллә кай тарафларыннан килеп, кунак булып китәләр. Ял көннәрендә гаиләләре белән тулы табын ясап утыручылар күбәя. Мине күрсәләр:

– Исәнме-саумы, Юныс! – дип, ерактан сәламлиләр. – Менә сез пешергән ашларны авыз итәргә булдык әле! – диләр.

Араларында шактый ерактагы поселокларда яшәүче танышлар да очрый. Беркөнне шулай Дәүләкидә үк яшәүче гаиләне күреп алдым. Кызыксынуым артты, яннарына килдем.

– Шул кадәр ерак арадан килеп йөрергә иренмәгәнсез икән! – дим, тел төпләрен белергә чамалыйм. – Үз тирәгездә дә ашханәләр җитәрлек бит!

Җавапны ата кеше бирде.

– Менә, Юныс, – ди, – махсус сез пешергән өчпочмакны ашап карарга килдек. Кызымны да алып килдем. Быел унынчы классны бетерә, кем белә, бәлки, пешекче булырга ниятләр?! Күрсен, өйрәнергә кызыкмасмы?

Бу җавап мин көткәндәгедән дә кызыграк булып чыкты. Мин бөтенләй «кабынып» киттем.

– Кеше пешергәнне ашап кына әллә ни кызыга алмас, әйдә, син аны безнең эшли торган җиргә китер! – дидем, пешекче булырга өндәргә тотындым баланы.

Ата кеше баласындагы омтылышны сизеп чыккан икән юлга. Ул кыз хәзер Казан ашханәләренең берсендә Vнче разрядлы пешекче. Кулинария училищесын тәмамлады, читтән торып техникумда укыды. Әле соңгы күрүемдә сораштырып торган идем, югары уку йортына имтихан тотарга әзерләнүен белдем. Аркасыннан сөйдем:

– Сынатма, кызым! – дим. – Сиңа әле бик мөхтәрәм кешеләрне сыйларга туры килер! Укы, өйрән, бер дә тукталма!

Бу сүзләрне ихластан, үз башыма төшкән мәшәкатьләрне чишү өчен, адым саен үземә өйрәнергә туры килгәнлектән әйтәм мин. Ресторан-ашханә тирәсендәге хезмәтне белгәннәр сүземне дөрес аңлар. Алар белә булыр: кемнәр алдында гына имтихан тотарга туры килми мондагы пешекчеләргә?! Берәвенә синең токмачлап пешергән тавык шулпаң бик ярап куя, ә икенчесе аның исен дә иснәргә теләми. Аңа, әйтик, шулпалы аш бөтенләй ят нәрсә! Бар ул андый кешеләр. Тәлинкә тутырып-тәлинкә тутырып шулпалы аш ашау гадәте, башлыча, бездә генә бик киң таралган ул.

Төрле кунакның күңелен таба белү өчен, пешекчегә күп гадәтләрне белергә, төрледән-төрле халыкларның аш-суын әзерләргә өйрәнергә туры килә.

Бер елны безгә Бөтендөнья хатын-кызларының Мәскәүдә уздырылган форумы делегатлары килде. Бу кунаклар төркеме кырык-илле ил вәкилләрен берләштерә. Аларның барысына да татар халык ашлары ошар дип, кем ышана ала. Без дә төрлесеннән әзерләдек. Немецча тутырылган каз да, румыннар күңеленә хуш килә торган кызыл кәбестә кушып пешергән ашлар да, гарәп хатыннары яраткан «татлы бармак»лар да җитәрлек иде. Ә үзебезнең ашларны һәркемгә өлеш чыгарлык итеп мул әзерләдек. Без әйтәбез, бәлки, халыкның аш-суын татып карау йөзеннән, барысы да сорап алыр, дибез.

Тәҗрибә бар инде безнең кешеләрдә, шикләнүләребез хак булып чыкты. Сораган һәр ашны авыз иттерә бардык. Гөбәдияне аеруча яраттылар. Талкыш кәләвәнең ничек ясалуын сорап-сорап карадылар. Кунак сыйлаган арада гына әллә ни тәфсилләп аңлатып та булмады. Алай да: «Аңлашылды, аңлашылды, рәхмәт!» – дигән булып, рецептын язып алдылар. Белмим, үз туган якларына кайткач, пешереп караганнардырмы – анысын әйтү читен. Хатын-кыз, кайсы илдә дә шул инде – тәмлерәк ризык авыз итсә, тизрәк аны әзерләү ысулын сораштыра башлый. Гаиләсенә, баласына, иренә дә ашатып карыйсы киләдер инде. Аннары мәсьәләнең икенче ягы да бар. Безнең татар халык ашларын яратмаслык та түгел бит, әй! Ничә еллардан бирле пешерәм, берәр ашны кире каккан, «Ашмыни бу?!» – дип, җенләнеп чыгып киткән кеше очраганы юк.

Гади генә итеп: «Кунак!» – сүзе белән атап телгә алган кешеләр арасында күп илләрдә булган, бик зиннәтле рестораннар күргән кешеләр дә очраганы юк түгел. Хәтта планетабыздан аерылып китеп, галәм киңлегенә чыккан, Җир «агаеңа» өстән карап очкан кадерле космонавтларның да безнең ашларны авыз иткәне бар.

Беренче космонавт Юрий Алексеевич Гагаринны сыйлавым әле дә хәтердә. Аның табынга ямь биреп торучы елмаюлы йөзен онытырга

мөмкин түгел. Пешергән ашларыбызны яратып, тәмләп ашады ул. Безнең өчен иң зур мактау шул иде инде. Ул әле алай гына да чыгып китмәде, соңыннан зурлап рәхмәт әйтте, миңа үзенең фоторәсемен бүләк итте. Фотога язылган кадерле язуларда: «Туйдыручыбыз Юныс Әхмәтҗановичка истәлек!» – диелгән иде. Мин бу сүзләрдә космонавтның безнең һөнәр кешеләренә карата зур хөрмәтен тоям.

Космонавт Валентина Терешкова безгә Казан егете, Советлар Союзы Герое, сынаучы-очучы Георгий Мосолов белән бергә керде. Бу юлы безгә үз һөнәребез өчен генә түгел, якташ очучыбыз йөзенә кызыллык төшмәсен өчен дә тырышырга туры килде. Георгийның күзләренә бер генә карап алдым: аларда шатлык та, шул ук вакытта: «Сынатмассызмы?» – дигән шом да бар. Эчтән генә: «Беләм, якташ, аңлыйм хәлеңне! – дим. – Кайгырма, сер бирмәбез!»

Дөньядагы бердәнбер хатын-кыз космонавтның: «Юныс Әхмәтҗановка – рәхмәт йөзеннән!» – дип язып, истәлеккә фоторәсем бүләк итүе тикмәгә генә булмагандыр. Ошаткандыр ашларыбызны, рәхмәте чын күңелдән әйтелгәндер дип беләм. Валентина Терешкованың бу фоторәсемен мин иң кадерле истәлекләрем арасында саклыйм.

Безнең «Татар ашлары йорты»нда кем генә булмый?! Үз өендә телеңне йоттырырлык тәмле аш пешерә белүче хуҗабикәләр дә, ял итү өчен, шул ук вакытта безне сынап та китү өчен, безгә шактый еш йөриләр. Алар һәр адымыбызны күзәтәләр, ризыкларыбызга иң таләпчән күзлектән карыйлар.

Сигез сәгать буе станокта эшләүче, ил байлыгын арттырыр өчен барлык энергиясен бирүче эшче-рационализатор да килә. Андыйлар карашында мин: «Яле, күрсәтегез әле, татып карыйм әле ашларыгызны, эшче-колхозчы тапкан кыйммәтле ризыкларны әрәм-шәрәмгә чыгарып ятмыйсыз микән сез?!» – дигән сүзләр укыйм. Юк, бәлки кунак булып килгән кешенең уенда андый фикер бөтенләй юктыр да. Ә менә мин, аның заводта эшләп арыган кыяфәтен күреп, үз эшемә әнә шундый таләп куям.

Кунаклар арасында, дөнья гизеп, күп юллар узып, мәшәкатьле тормыш белән яшәүче артистлар да була. Язучылар, композиторлар, рәссамнар да ашханәгә еш киләләр. Кайберсе үтеп барышлый гына кереп чыга, кайберәүләре даими рәвештә төшке ашка безгә йөри. Ә өлкән яшькә җитеп, юбилей тантанасы үткәрергә вакыт килсә, киңәшкә дә керәләр. Ул очракта зур банкетка әзерләнәбез. Даими йөрүче кунакларыбызның нинди аш яратуларын, нәрсә итен хуп күрүләрен белеп бетердек инде без. Кулдан килгәнчә аларның теләген тормышка ашырырга, теләгән ашлары белән әйбәтләп сыйларга, хөрмәт күрсәтергә тырышабыз.

«Йортыбыз»га кунаклар килү тукталмасын, күңелләре көр булсын дип, төрледән-төрле чаралар уйлап чыгарабыз. Әлегедәй хәтеремдә, 1970 елның октябре иде. Ашханәгә, ике балаларын ияртеп, ирле-хатынлы кеше килеп керде. Дүртесенә бер өстәл алып, әйбәтләп урнаштылар болар, менюны караштыра башладылар. Ә без аларга бөтен игътибарны юнәлткәнбез: «Ни сорарлар? Нәрсә белән тамак ялгарга теләрләр икән?» – дибез.

Менә кунаклар, үзара сөйләшеп тордылар да, официанткага:

– Безгә шулпа белән бирелә торган өчпочмакларыгызны китерегез әле, зинһар! – дип, теләкләрен ачып салдылар.

Безгә аларның нәкъ шул сүзе генә кирәк тә иде инде. Ашханәбезне: «Миллионынчы!» – дигән бердәм сүз яңгыратты. Беребез, йөгереп барып, кунакларның исем-фамилиясен дә сорап килгән. Сания белән Илгиз Хәйруллиннар икән. Балалары Дания белән Рөстәм исемле. Болай төпченеп сорашуга алар башта гаҗәпләнебрәк калганнар иде дә, без тиз арада аңлатып бирдек.

– Кадерле кунакларыбыз! – дидек. – Котлыйбыз сезне! Үзегез дә сизмәстән, сез безнең миллионынчы өчпочмакны сораучы юбилярыбыз булдыгыз бит! Бу – 1969 елның маенда Казан үзәгендә «Татар ашлары йорты» ачылганнан башлап пешерелгән өчпочмакларның миллионынчысы иде. Уңган пешекчебез Нина Попова пешерде аны. Шулай итеп Хәйруллиннар гаиләсе истәлекле вакыйгага эләкте. Алар хәзер безнең ашханәдә көтеп алынган кунаклар рәтендә йөри.

Мин үз һөнәремнең күңелгә шул кадәр якын булуын, җаныма рәхәтлек бирүен бу сферада бик уңган, кешелекле, дуслыкның кадерен белүче осталар эшләүдән дә күрәм. Беренче өйрәтүче мастерларымнан башлап, бүгенге көндә әле яңа гына бәрәңге турарга өйрәнеп килүче яшь һөнәр ияләренә кадәр минем күңелемдә иң кадерле кешеләр булып саклана. Еллар узган саен, алар күбәя бара, димәк, минем шатлыгым, бәхетем арта тора дигән сүз. Үз хезмәтен изгеләштереп караган, эш өчен җанын бирергә әзер торган дус пешекчеләремнән мин иң элек «Казан» ресторанының кондитер цехы мөдире, Ленин орденлы мастер-кондитер Каюм Курамшинны, «Акчарлак» ресторанының кондитер цехы мөдире мастер-кондитер Кәбир Галимовны телгә алыр идем. Үз хезмәтләрендә алыштыргысыз оста булулары белән бергә алар акыллы оештыручылар, зирәк җитәкчеләр дә.

РСФСРның атказанган сәүдә работнигы, «Почет билгесе» ордены кавалеры мастер-пешекче Мәдинә Хөснетдинова һәм мастер-пешекче Фәхруй Яруллина Казанның 1нче ашханәләр трестында эшлиләр. Шәһәрнең рестораннар трестында производство мөдире булып эшләүче

Геннадий Судаков, 3 нче ашханәләр трестында эшләүче Гатия Абайдуллина, Ленин орденлы Анна Корешкова кебек оста мастер-пешекчеләр – безнең һөнәрнең мактанычы.

Мондый мактаулылар арасында миндәй малайлыктан күтәрелеп, югары уку йортлары тәмамлаган осталар да күп. Шундыйлардан ТАССР Министрлар Советы карамагындагы җәмәгать туклануы идарәсе начальнигының урынбасарлары Габделгани Сәмитов белән Федор Трифоновны, 3нче ашханәләр тресты директорының урынбасары, РСФСРның атказанган сәүдә работнигы мастер-пешекче Равил Нуруллинны, Рестораннар трестының өлкән кулинары Роза Сәгыйтованы, 1нче ашханәләр трестының производство мөдире Марс Насыйбуллинны атап үтәргә мөмкин.

Безнең «Татар ашлары йорты»нда гына да йөз кырык пешекче бар. Милли аш пешерү осталары моннан шәһәрнең башка ашханәләренә дә, республика авыл-районнарына да күп таралды. Оясында ни күрсә, очканда шуны кыла, дигәндәй, бездән өйрәнгәннәр соңыннан кайда гына эшләсәләр дә, коллективка хас уңганлык сыйфатларын тагын да арттыра гына төшәләр, тамырын тирәнгәрәк җибәрәләр.

Чын оста, ул кайсы һөнәргә ия булса да, үз хезмәтен нәкъ менә шул ысул белән мәңгеләштерә ала да инде. Ничек кенә тырышсаң да, еллар үткән саен, осталыгың артса да, көч-куәт кими бара. Ә яшьләр бездә тупланган тәҗрибәне тагын да алгарак, киләчәк буыннарга алып китә. Шулай дәвам итә. Минем үз кызым Фәридә дә минем хезмәтне яратты. Өйрәнде, укыды, ул хәзер – V нче разрядлы кондитер, Казанның зур бер ресторанында эшли. Баламның да минем һөнәрне дәвам иттерүе миңа нинди зур куаныч, җан рәхәте икәнен озак аңлатып тору кирәкмәстер. Әмма бу гына бик аз булыр иде әле.

Мин өйрәткән уңганнарны санап кына бетерә торган түгел. Аларны җәмәгатьчелеккә аерып күрсәтү өчен, безнең «Татар ашлары йорты»нда ел саен ярыш үткәрелә. Ярышка пешекчеләр дә, кондитерлар да, аш өләшү осталары да чакырыла. Шунысы куанычлы, без бу төр ярышларда җиңеп чыгучылар арасында ел саен яңа кешеләр күрәбез. Гел бер пешекче генә алга чыкса, моның әллә ни зур сөенече булмас та иде. Яңара торалар, яшьләр үсә, алар үткәндәге кимчелекләрне истә тотып, тагын да алгарак үрли! Әле күптән түгел генә минем күңелдә осталар булып Зөһрә Каюмова, Рәисә Хәмидуллина, Фәрит Хөснетдинов, Вячеслав Зарифуллин исемнәре урын алган иде. Бүген инде аларны тагын да яшьрәкләр алмаштыра бара.

Аш-су пешерүне үзенең төп һөнәре итеп алган яшьләрне осталыкка өйрәтү өчен без «Татар ашлары йорты»нда махсус түгәрәк ачтык. Ә ку-

накларыбыз өчен түгәрәкнең икенче төрлесе бар. Бу урында мин, кабатлап булса да, бер фикергә тукталмакчы булам. Без кешеләрнең бөтен ашау-эчүе җәмәгать туклануы урыннарына гына тапшырылырга тиеш, дигән уйда түгелбез, һәркем үз өендә, гаиләдә, үз осталыгыннан чыгып әзерләнгән ләззәтле ашлардан тәм таба белергә тиеш, һәр гаиләнең үзендә мактап йөртелә торган сыйлар бар һәм булырга да тиеш, һәр йорт хуҗасы: «Сез бу ашны башка җирдә авыз итә алмассыз!» – дигән горурлык белән кунагына бары аның кухнясында гына әзерләнә торган ризыкны тәкъдим итә алсын. Гаиләнең тәмле ашларын балалар да пешерергә өйрәнеп үссен. Белгәннең беләге авыртмый, бер кирәкмәсә, бер кирәгер!

Менә шул максатны алда тотып безнең «Йорт»та сентябрь – май айларында махсус бер түгәрәк эшли. Анда без һәр теләгән кешене тәмле аш-сулар пешерергә өйрәтәбез, аларга табын тезү серләрен аңлатабыз, кунакларны каршы алырга, сыйларга өйрәтәбез.

Еш кына безгә районнардан чакыру хатлары, үтенечләр килә. «...Бер генә көнгә килегез! Күрсәтеп кенә китегез, зинһар!» – дип язалар. «Яңа ашханә ачабыз, шул тантанада катнашыгыз әле, зинһар!» – диләр. «Күргәзмә оештырмакчы идек, нидән башларга кирәген белмибез. Килеп, күрсәтә алмассызмы икән?!» – диләр.

Ничек итеп баш тартасың? Вакыт сыйдыра алган кадәр йөрергә, кырык эшне кырык якка ташлап, юлга чыгып китәргә туры килә.

Сабада яңа ашханә ачу тантанасында катнашуым әле дә хәтердә. Ул вакыйгага бәйле шатлыклар да, һич уйламаган җирдән килеп чыккан чатаклыклар да әле яңа гына булып узган төсле күңелдә саклана.

Түбән Камада уздырган милли ашлар күргәзмәсен ничек истән чыгармак кирәк. Бу шәһәрне, үзегез яхшы беләсез, «яшьләр каласы» дип йөртәләр. Шәһәрдә яшәүчеләрнең уртача яше егерме биш – егерме алты тирәсе. Мин барганда, аннан да яшьрәк, егерме өч дип кенә исәпләнә иде әле. Һөнәрләре – төзүче дә химик. Менә шул шәһәрдә үзеңнең борынгы ашларыңны пропагандалап кара инде! Нинди генә пешекче яки кондитер дулкынланмас?! Шикләнүләргә чик-чама булмады. Аңларлармы? Кабул итәрләрме? Яратырлармы?

Күргәзмә ачылды. Башта әлеге шул кыз-кыркын, егет-җилкен ашларыбызга музей экспонатларына баккандай сәерсенеп, гаҗәпләнеп карап чыкты. Икенче яктагылар әкренләп авыз итә башладылар. Ә көн азагына озын өстәлләрне сыгылдырып торган нигъмәтләребездән бер валчык та калмаган иде инде. Хәзер ул ашларны Түбән Камада тәмам үз итеп бетерделәр инде. Күргәзмә булганын, минем кебек аш пешерүчеләрнең шикләнеп-дулкынланып, «чәч агартып» торуын алар белми дә.

Сабада, Арчада булган командировкалар да минем хезмәтемә үзенчә бер яңалык, шатлык, сөенечле дулкынлану китергән көннәр. Ник «шатлык» дип сорарсыз? Мин кабатлап әйтәм, әйе, һәр командировка миңа яңа шатлык китерә, чөнки мин бу көннәрдә, пешекче һөнәренең серләрен белергә теләгән яңа кешеләргә үз белгәннәремне аңлатып, нәрсәне ничек пешерергә кирәген күрсәтеп кайтам. Димәк, һөнәрем киңрәк канат җәя, шуңа шатланам. Ә мин өйрәткән кешеләр, үз чиратларында, авыл эшчәннәрен шул осталыкка өйрәтәләр. Пешекче даны ераккарак китә, һөнәр зуррак масштаблар ала.

Элекке чорда байларның асравы, капка төбе саклаучысы яки ат караучысы белән бер үк рәттән иң дәрәҗәсез һөнәрләр арасында йөргән кимсетелгән аш-су остасының һөнәре безнең чынбарлыкта тулы хокуклы, мактаулы, иҗади хезмәтләр сафыннан санала башлады.

– Ничек соң шулай тоташтан мактыйсың әле, бик җиңелмени соң сиңа? – диярсез. Юк, һич тә җиңел хезмәт түгел ул. Хәер, эшкә карата андый билгеләмә бирү, авырмы-җиңелме дип сорау дөрес тә түгел. Хезмәтне мин мәхәббәт белән чагыштырыр идем. Әйтик, син башыңны җуяр дәрәҗәдә гашыйк булдың. Рәхәтме бу хәл? Авырмы, җиңелме?

Мәхәббәт, барыннан да элек, синнән тугрылык көтә торган, әллә ничә төрле җаваплылык таләп итә торган, яраткан кешеңнең бөтен сыйфатларын сыйдыра торган, аны кичерә дә ала торган сабырлык, чыдамлык, көч сорый. Яраткан хезмәтең дә (ә минем өчен менә шушы пешекче һөнәре инде ул!) синнән бөтен барлыгыңны таләп итә.

Юк, пешекче эше җиңел түгел. Ләкин аны матурайту, җиңеләйтү, ягъни механикага һәм автоматикага кору, бу хезмәттәге хезмәт җитештерүчәнлеген күтәрү дә безнең осталыкка, уйлап табу һәвәслегебезгә бәйле.

Хәзерге кухняларга керсәң, бу нинди фәнни-тикшеренү институты икән, дип, аптырап калырга була. Мин эшли башлаган караңгы ашханәләр, чуеннан койган биш йөз литрлы казаннар, утын ягып кыздырыла торган шыксыз мичләр юк монда. Бөтен җирдә затлы төймә төсле кнопкалар, кафель дә никель, электр да газ. Әмма без, пешекчеләр кулына гына бәйле хезмәт тә шактый күп әле, әлбәттә, кухнядагы эшләрне тагын да җиңеләйтә төшә торган машиналар иҗат итү өчен белемнең бигрәк тә күп булуы кирәк. Укырга, конструктор һөнәренең серләрен дә, металл үзенчәлекләрен дә, математикасын, химиясен – һәммәсен бик тирәннән белергә кирәк. Уйлап талканнарыңны станокта ясап бирергә теләктәш торган эшче дусларың булмаса да бик кыен. Аңардан башка син – ике кулсыз.

Сидят (справа): мать Юнуса Зайнап, мать Зайнап Гайнижамал; стоят (справа): отец Юнуса Ахунзян, отец ЗайнапЦЦЦ Габдуллатыйп, брат Ахунзяна Ахметзян. 1925

Утыралар (уңнан сулга): Юнысның әнисе Зәйнәп, Зәйнәпнең әнисе Гайниҗамал; басып торалар (уңнан сулга): Юнысның әтисе Ахунҗан, Ахунҗанның әтисе Габделлатыйп, Ахунҗанның энесе Әхмәтҗан. 1925

Справа: мать Юнуса Зайнап, отец Ахунзян, старшая сестра Ахунзяна с дочерью. 1926

Юнысның әнисе Зәйнәп, әтисе Ахунҗан, Ахунҗанның олы апасы кызы белән. 1926

Юнус с матерью

Юныс әнисе белән

Будущий кулинар

Булачак аш-су остасы

Фарида и Фуат

Фәридә белән Фуат

Казань, ул. М.Гафури, 53.
На втором этаже жили Ахметзяновы

Казан, М. Гафури урамы, 53. Икенче
катта Әхмәтҗановлар яшәгән

Дети еще маленькие

Балалар үскәндә

Друзья. Юнус Ахметзянов
и Гани Самитов с супругами

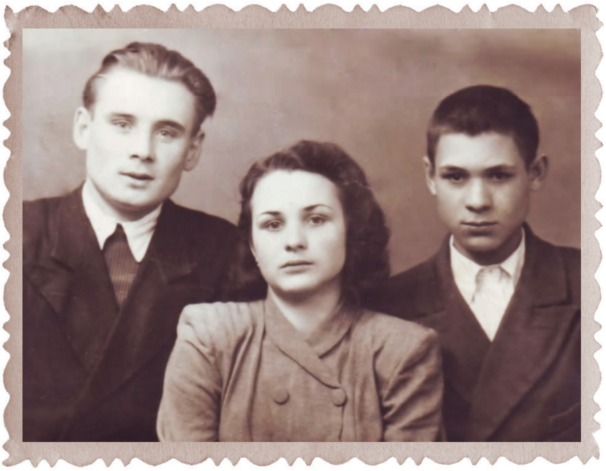
Дуслар. Юныс Әхмәтҗанов һәм
Гани Сәмитов хатыннары белән

Двоюродный брат Яхъя
Абдуллин только что вернулся
с фронта

Туганнан туган абыйсы Яхъя
Абдуллинның фронттан гына
кайткан чагы

Юнус, сестра Гамбар,
брат Амир

Юныс, сеңлесе Гамбәр,
энесе Әмир



Юнус с супругой Зайтуной
(слева) и сестрой Кларой.
1974

Юныс хатыны Зәйтүнә һәм
сеңлесе Клара белән. 1974

С супругой Зайтуной
на берегу Волги

Идел буенда хатыны
Зәйтүнә белән

Супруга Зайтуна, сын Фуат

Хатыны Зәйтүнә, улы Фуат

Зайнап апа с сыновьями
Юнысом и Амиром

Зәйнәп апа уллары Юныс һәм
Әмир белән

Менә бездә кулланыла торган чәкчәк кисү җайланмасын гына алыйк. Мин аны ясап кулга тотканчыга кадәр, ничәмә-ничә кеше белән киңәштем!

Элек без аны болай ясый идек: камырны басасың да, 50–60 г чамасындагы өлешләргә бүләсең. Аны нечкә-озын бау рәвешенә килгәнче әвәләп, озын-озын бармакчаларга әйләндерәсең. Аннары шуны турыйсың.

Мин уйлап чыгарган пычак камырны 4 мм калынлыгындагы 15–16 «бау»га баштан ук бүлеп куя. Әвәләп-нитеп, тартып-сузып торасы калмый. Пычак ярдәмендә туралган камыр тип-тигез була. Чәкчәкнең эстетик ләззәт бирүчәнлеге өчен монысы да әһәмиятле. Бу турагыч уйлап чыгарылганчы, 4 кешелек бер смена 35 кг чәкчәк ясый ала иде. Хәзер алар һичнинди ару-талусыз 100 кг га кадәр пешерәләр. Ә чәкчәк күп кирәк безгә. Аны Татарстан кешеләре генә түгел, кунаклар, чит ил кешеләре дә бик ярата. Бер тапкыр авыз иткәннәре, инде үз якларына кайтып киткәч, кабат хат язып соратып-соратып алалар. Молдавиядән килгән бер хат хәтеремдә аерым урын алып тора. Ата кеше язган иде аны.

«...Кызыбыз авырый. Тамагына ризык үтми. Ниһаять, нәрсә ашарга теләвен әйтте. «Чәкчәк булса, ашар идем!» – ди. Без җәен пароходта ял иткәндә, Казанга тукталдык. Шунда «ни икән бу?» – дип, азрак чәкчәк сатып алган идек. Пароходка кереп, ашап карасак, аның гаҗәеп тәмле ризык икәнен белдек. Кызыбызга аеруча ошаган иде. Ник аз алуыбызга үкенеп бетә алмадык... Авыру кызыбызга дару урынына сорыйбыз, зинһар өчен, җибәрегез шуны!»

Әнә шундый үтенечләрне дә канәгатьләндерә башласаң, чәкчәк пешерүне тагын да тизләтә торган ысуллар кирәклеген аңлыйсың.

Хезмәтен яраткан кешенең, эшне җиңеләйтү өчен, төрле җайланмалар уйлап чыгаруы бер дә гаҗәп хәл түгел. Безнең хезмәттә дә, һәр производстводагы кебек үк, өзлексез камилләшү бара. Ул герметик казаннар, тонна-тонна ит-май сыйдырышлы суыткыч складлар, җайлы эш кораллары элекке чор пешекчесенең төшенә дә кермәгән.

Хәзер берьюлы өчәр мең эшчене туендырып чыгара ала торган ашханәләр бар бездә. Бу хезмәттән хәбәре булмаган кеше ничек кичергән булыр иде, белмим, мин үзем КамАЗдагы шундый ашханәне күреп егылып китә яздым. Киң басу кебек кунак залы, фәнни лаборатория кебек ап-ак кухня. Мондагы япь-яшь пешекчеләр ару-талуның ни икәнен дә белми, чөнки күп эш автоматлаштырылган.

Киләчәктә, әлбәттә, хезмәтебез тагын да катлаулырак, тизрәк эшләүчән машиналарга тапшырылыр. Минем уйлап табуларым милли ашлар пешерүдәге кайбер четерекле, күп мәшәкать таләп итүчән процессларны гадиләштерүгә этәргеч булды.

Әйтик, өчпочмак, вак бәлеш пешерү өчен, сум итне бик вак итеп турау таләп ителә. Шакмаклар эрбет чикләвегеннән дә эре булмаска тиеш. Бер өчпочмакка 45–50 грамм чамасы ит кирәк. Без исә аны сменага меңәрләп пешерергә тиешбез. Димәк, йөз илле килограмм чамасы сум ит туралырга тиеш. Моңа без дүрт пешекче бүлеп куя торган идек. Мин шул эшне җиңеләйтә торган механик пычак уйлап таптым. Бердән, эш җиңеләйде, икенчедән, хезмәт җитештерүчәнлеге артты. Хәзер безнең ашханәдә бу эшне бер пешекче бик иркенләп башкара. Пычакның уңайлылыгы нәтиҗәсендә өч кешелек эш кимеде.

«Роза» ясаучы кызларыбызга да мин башта бик кыенсынып карый идем: эшләре вак, үрчемсез иде. Хәзер, алар эшен җиңеләйтүдә дә өлешем барлыгын тоеп, яннарыннан бер дә оялмыйча үтәм. Талкыш кәләвә камырын тартып торучыларга да, гөлбәнәк кисүчеләргә дә уңайлы эш кораллары бүләк иттем. Уйлап табуларым иптәшләрем тарафыннан да, яңа тәкъдимнәрне тикшерүче махсус комиссия тарафыннан да хуплау тапты. Бүген инде ул җайланмалардан башка безнең милли ашлар кухнясын күз алдына да китереп булмый.

Менә шулай үз кулыңда, үз фикереңдә булган бөтен мөмкинлекне, бүлми-ярмый, башы-аягы белән аңа баглаганга кадерле дә, яраттыра да инде ул һөнәр дигән нәрсә!

КУНАК АШЫ – КАРА-КАРШЫ

Бу мәкаль кунакка йөрешүдәге язылмаган кагыйдәгә ишарә генә түгел бит. Куйган хезмәтең, түгелгән көчең дә сиңа, мәшәкатьләнеп кунаклар җыюның үзеңә дә кунак табыны түрендә утырырга җай чыгарганы кебек үк, нинди дә булса нәтиҗә бирергә тиеш. Хезмәтемнең бу ягын уйлый башласам да, җанны рәхәтләндерерлек җаваплар табам мин. Сайлаган һөнәремә тугрылыгым, тырышлыгым минем гомернең мәгънәсе булып гәүдәләнде. Шулай турыдан-туры өздереп әйтүемә гаҗәпләнмәгез, ниндидер шапырыну, масаю дип кабул итә күрмәгез. Сүзләремнән аңлашылса кирәк: минем шулай ышаныч белән сөйләвем һөнәремнең кешеләргә бик кирәкле икәнлеген тоюдан, горурлану хисеннән килә. Нәкъ шул эш мине горур кеше ясады.

1942 елда мин завод ашханәсенә аяк баскан өйрәнчек бер малай идем. Өлкән осталарны тыңлау, уку, эзләнүләр, тырышу мине бүген Татарстанда гына түгел, даны илгә таралган «Татар ашлары йорты»ның производство мөдире итте. Бүген без әзерли торган милли ашларның рецептларын сорап Мәскәү, Ленинград, Киев, Кишинев, Саратов, Краснодар, Ташкент, Алма-Ата кебек шәһәрләрдән хатлар килә.

Үзем техникум күләм махсус белем алган һөнәр иясенә әйләндем. Моннан егерме еллар элек үк «мастер-пешекче» исемен яулап алдым. Мине РСФСР Сәүдә министрлыгы каршындагы Үзәк кулинарлар Советы составына керттеләр. Казан шәһәре хезмәт ияләре, зур ышаныч күрсәтеп, шәһәрнең башкарма комитетына депутат итеп сайладылар.

Турыдан-туры аш-су пешерү өлкәсенә керткән яңалыкларымны Бөтенсоюз халык хуҗалыгы күргәзмәсендә югары бәяләделәр. Алтын медаль белән бүләкләделәр үземне. Бу хәл 1965 елда булды. Без, Казаннан унҗиде кеше, Мәскәүдә эшләдек, күргәзмәгә килүчеләрне сыйладык. Ул көннәрдә күргәзмә «мәж» килеп торды. Кухняларда илебезнең әллә ничә союздаш республикасыннан килгән милли ашлар әзерләнә. Павильоннарда, ул кайсы республикага тапшырылган булса, шул милләтнең җыры яңгырап тора. Репродукторлар күргәзмәдәге халыкны кухня белән таныштыра:

– Җәмәгать, токмачлы аш пеште! Артыннан тутырган тавык бирелә. Әйдә, рәхим итегез!

– Чәй эчәргә теләгәннәргә кәрәзле бал бар, чәкчәк, талкыш кәләвә!..

Бу – үзенә күрә бер ярыш та иде. Ахырдан ярышка нәтиҗә ясадылар. Безнең татар кухнясы Балтик буендагы Совет республикаларыннан килгән һәм грузин кухнясы белән беррәттән иң алга чыкты. Күкрәгемә алтын медальне шул уңайдан тактылар. Шул уңышлы командировкадан соң бер ел да үтмәде, 1966 елда мине хөкүмәтебезнең иң югары дәрәҗәле бүләге Ленин ордены белән бүләкләделәр. «Татарстанның иң яхшы пешекчесе» дигән мактаулы исемгә лаек дип таптылар.

Тәҗрибә уртаклашу йөзеннән оештырылган шундый ук командировкаларда без Уфада да, Чебоксарда да, Ижауда да булдык. Бу автономияле республика башкалаларында да татар ашларын пропагандаладык. Анда да ашларыбызны бик яраттылар, мактадылар. Мәскәүдә дә кабат-кабат булырга туры килде. Анда да гел яратып калалар иде.

Шул хезмәт нәтиҗәсендә бирелгән мактау кәгазьләре, ярышта җиңүчеләргә бирелә торган значоклар күп миндә. Барысы да иң кадерле урында саклана, барысы да үземә бик газиз.

Җиде китап авторы булуымны искә алып, Татарстанда чыга торган газета-журналлар да әледән-әле чыгыш ясауларымны игътибарда то-

тып, республика журналистлары мине үз сафларына кабул иттеләр. Мин хәзер – СССР Журналистлар союзы члены.

1970 елны миңа «РСФСРның атказанган сәүдә работнигы» дигән зур исем бирелде. Шик тә юк, бу исемнәр, бу берсеннән-берсе зуррак бүләкләр миңа бик зур җаваплылык йөкли. Безнең арага яңа гына килеп кергән яшь һөнәр ияләренә минем һәр адымым яхшы үрнәк булырга тиеш. Бер генә яманлык эшләп ташласам да, бер генә адымымны уйламый атласам да, гомер буе төзәтеп бетерә алмаслык хата җибәргән булуымны мин бик яхшы аңлыйм. Чөнки мин бит хәзер Яңа Бистәдәге иске ашханәнең өйрәнчек малае түгел. Минем белән танышырга теләгәннәр:

– Кем соң бу? – дип сораганда, хәзер иң алдан миңа хезмәтем китергән олы исемнәр телгә алына. «Коммунист Юныс», «Ленин орденлы Юныс», «Китаплар авторы Юныс», «Атказанган Юныс», «Яшьләрнең остазы Юныс» кебек еүзләр, өстәмә билгеләмәләр тезелә.

Алар арасындагы соңгы исем, «остаз» дигән сүз әле күптән түгел генә чыкты. Без, өлкәнрәк пешекчеләр, яшьләрне үз һөнәребез серләренә өйрәтергә алындык. Остаз кеше яшь һөнәр иясенең эштәге өлгерлеге өчен дә, тормыш-көнкүрештә үз-үзен тотышы өчен дә җаваплы санала.

Мин бу вазифаны шактый отышлы бер юлга салдым. Яшь пешекченең безнең ашханәгә килеп эшләргә тотынуын көтеп утырмыйм. Агитация, ягъни үгет-нәсихәтне алдан ук башлыйм. Мәктәпләргә, чыгарыш кичәләренә барам, хезмәтемнең ни дәрәҗәдә кирәкле икәнен аңлатам, укучыларны кулинария училищесына килергә өндим. Шулай баштан ук һөнәр сайлауда булышкач, соңыннан аларның хезмәтендә дә ярдәм итми хәлең юк. Мин, яшьләр алдында чыгыш ясаганда, Йосыф ага Вахитов, И. Н. Гусаров, Йосыф ага Гобәйдуллин кебек үземнең мәрхәмәтле өйрәтүче укытучыларымны да телгә алам.

Үткән ел Казан шәһәренең Бауман районында остазлар слеты булды. Шунда минем яшь пешекчеләр тәрбияләүгә керткән өлешемә зур бәя бирделәр, «Бауман районының иң яхшы остазы» дигән исемгә лаек таптылар. Хәтта Комсомол Үзәк Комитеты рәсми рәхмәт җибәрде.

Мин яшьләр белән, бу остазлык хәрәкәте башланганчы ук, рәхәтләнеп эшли идем инде. Кул астымда һөнәргә өйрәнеп, зур хезмәт юлына чыккан 200 дән артык «шәкертем» бар минем. Аларның унлабы «мастер-пешекче» исемен йөртә. Мастерларның күбесе Татарстан районнарында эшли, ә Фатыйма Мәҗитова белән Һалә Сафина – үз янымда. Фатыйма Мәҗитова Уфада, Мәскәүдә булган күргәзмәләргә катнашты, мактау сүзеннән башканы ишетмәде.

Беренче чыныгуны минем кул астында алган пешекчеләр Валя Боровкова белән Римма Ефимованың бүген производство җитәкләүләрен күрү минем өчен аеруча шатлыклы хәл.

Гомер дигәнең шактый тиз үтә. Менә минем хезмәт юлына аяк басуыма да утыз биш ел тулды. Хәзер мин гомеремне бушка уздырмавым өчен сөенеп туя алмыйм. Ярый әле, вакытында дөрес киңәш бирүчесе табылган да, ярый әле, шул җаныма рәхәт эшкә кабул итеп алучысы булган. Үзең яраткан эштә узган гомер – бәхет бит ул!

Мәктәп тәмамлап, һөнәр сайлый-сайлый интегүче яшүсмерләргә мин бу төшенчәне аерым басым ясап аңлатыр идем, һөнәремнән ничек бәхет табам мин? Өзеп кенә әйтсәм, шул: бәхет ул өзлексез эшләгәндә генә табыла. Иң иртә кем тора? Пешекче, чөнки аның башка эшкә китүчеләрнең тамагын туйдырып, аларны эшкә озатасы бар. Кем иң соң ял итәргә ята? Анысы да пешекче. Чөнки аның эштән кайтучы кешеләрне ашатып-эчертеп, савыт-сабаларын юып, иртәгәге эш өчен кирәк-яракны әзерләп калдырасы бар. Арыта.

Әмма кунагың, ашханәдән чыгып киткәндә, ихлас күңелдән:

– Рәхмәт яусын, ашларыгыз бик тәмле булды, бөтен арыганнар онытылды! – дип әйтә икән, синең бөтен җаның рәхәт кичерә. Очып кына йөри башлыйсың, талчыгуның ни икәне дә онытыла. Күңелдә: «Иртәгә тагын да тәмлерәк аш пешерергә кирәк әле!» – дигән теләк яңара.

Яшь чакта моның нинди зур бәхет икәнен белмисең әле. Мәктәп тәмамлаучы егет-кызлардан кайчак:

– Кем булырга телисең соң? – дип сорыйм.

– Артист!

– Рәссам!

– Врач!

– Философ! – кебек җаваплар ишетәм.

Бераздан очратам да, конкурстан узмауларын беләм. Алдагы уйларым дөрес булган икән, дим. Чөнки яшь дусларымда ул фәннәргә карата ярылып ята торган талантның юклыгын тойган булам мин. Әмма башта теләкләренә каршы килмим. Инде кабат минем янга киңәшкә килгәч, үз һөнәремнең нәкъ әнә алар хыялланган һөнәрләргә хас сыйфатларын саныйм.

Пешекче – артист ул, кунагының күңелен табу өчен, аңа нәкъ сәхнәдәгечә сәнгать остасы булырга туры килә. Бәлки, эчендә әллә нинди кайгы бардыр, әмма син аны сиздермисең. Йөзеңдә – һәрчак елмаю. Усалланып йөрүче кеше тәмле аш пешерә белми ул.

Пешекче – врач. Аңа кешеләрнең сәламәтлеге тапшырылган.

Пешекче – фармацевт, ул нинди матдәнең нинди ризыкларда тупланганлыгын белергә мәҗбүр.

Пешекче – рәссам, анын ашы тәмле генә түгел, бик матур да булырга тиеш.

Пешекче – философ та, педагог та, сәгатьләр буе утлы плитә янында торучы металлург та... Гомумән, бер генә һөнәрнең осталыгы да пешекче һөнәренә кирәклектән тукталмый.

Кешенең бәхете үзе бәхетле иткән кешеләр санынча арта бара, диләр. Шулай икән, димәк, миннән дә, ягъни пешекчедән дә бәхетлерәк кемне табасың? Ул бит һәркемне сөендерә ала, һәркөнне сөендерә ала.

...Шактый дәү гәүдәм белән аш-су тирәсендә йөрүемә гаҗәпләнеп: «Кара инде, нигә шул һөнәрне сайладың?» – дип сораучыларга җавап йөзеннән, әйтергә теләгәннәрем – менә шулар. Язганнарымны укып кына, пешекче һөнәренең җан рәхәте икәнлегенә төшенмәсәгез, безнең ашханәләргә эшкә, уку йортларыбызга укырга килегез! Тагын да якынрак танышырбыз. Ә хәзергә, бигайбә, саубуллашыйк! Кунакларым көтә, аларны сыйларга ашыгам...

ЧУДО ЗЕМЛИ И СОЛНЦА

ЭЛИКСИР СИЛЫ И ЗДОРОВЬЯ

Ипи, ипэкэй!..
Хлеб, хлебушек, хлебушко!..

Сколько в нашем языке таких простых и дорогих слов, выражающих любовь и почтение к главному продукту – насущному хлебу!

На хлебе приносят клятвы, это святое слово в людских сердцах в одном ряду с такими высокими понятиями, как мать, Родина. И это неспроста, ибо понятие хлеб – вечно: оно было, есть и останется на все годы и все времена.

Хлеб – это вдохновение души и сердца, радость и счастье, эликсир силы и здоровья, источник жизни, долголетия.

Давно я вынашивал мысль: взяться за перо, бумагу, написать кулинарную книгу о хлебе, рассказать о рецептах, которые накопил за годы работы поваром. А тут еще письма, подсказки, просьбы, они напоминали, подталкивали, торопили, укрепляли меня в своем намерении: людям очень нужна такая книга, пособие о хлебе, нашем общем добре и богатстве.

Однажды газета «Правда» написала о профессиональных секретах татарской национальной кухни, кратко рассказала о нашем опыте, что можно приготовить из простого, чаще черствого хлеба, возможностях каждого человека в сбережении самого великого народного богатства. Небольшая заметка так и называлась: «Что по силам кулинару?» После нее писем с просьбами, напоминаниями стало приходить особенно много. Сразу было заметно, публикация никого не оставила равнодушным.

Не раз, не два я перечитывал эти письма, понимал чувства, мысли и заботы людей. Они радовались, что кулинары, зная цену хлебу, пытаются готовить из него различные блюда, благодарны за это; другие, скорые, нетерпеливые на слово и дело, любопытствовали, не написал ли я еще какую-нибудь полезную книжку советов, рецептов и пожеланий, боялись, что останутся без покупки, заранее предупреждали, чтобы автор в случае чего не оставил их без внимания; третьи беспокоились, переживали, что в людях падает почтение к батюшке-хлебу, жаловались на расточительность: мол, не по-хозяйски относимся к самому великому богатству державы, основе жизни и процветания народа.

«Сколько я искала полезную книгу про хлеб, но так и не нашла,– писала о своей беде из Москвы Мария Степановна Тимак.– Может быть, вы поможете моей нужде?»

«В нашем интернате детям очень хорошо, всего у них вдоволь, однако к бережливости, особенно почтению к хлебу они не приучены»,– говорилось в письме Анны Андреевны Каншиевой из Карелии.

Точно такие же слова написала мне Вера Алексеевна из украинского города Запорожья, которая, к сожалению, не назвала своей фамилии. «Вы правы, мы еще не приучили себя по-хозяйски относиться к самому большому богатству народа – хлебу».

Из Ленинграда отозвался на публикацию в «Правде» мой коллега Анатолий Птицын: «Я по профессии тоже повар, однако из черствого хлеба умею готовить немного, всего несколько блюд. Не сможете ли поделиться своими секретами?»

«Ни в коем случае нельзя пренебрегать хлебом,– написала медицинская работница из Донецка Е. Скрипник.– Я бы желала стать ученицей

поварской школы, которая действует при Доме татарской национальной кулинарии».

«Люди не должны выбрасывать зачерствелый хлеб, батоны, булки, – делится своими мыслями семья Талановых из города Ростова. – Это – преступление».

«Если вы взвалили на себя большую ношу, стараетесь как можно больше людей научить обращаться с хлебом по-хозяйски, аккуратно, умно и бережливо, значит, вы делаете большое и полезное государственное дело. Это важно и нужно. А. Коротков».

И в каждом письме – просьбы, слова одобрения, напутствия, пожелания продолжать работу, делиться с людьми секретами кулинарного мастерства, учить бережливости. И письма все приходят и приходят, на конвертах – города Альметьевск и Ташкент, Свердловск и Бугульма, Саратов, Сочи, Норильск…

Действительно, великое счастье – всегда быть с хлебом, потому что всякий день нашей жизни начинается и кончается этим самым главным продуктом.

Существует много высоких, святых и трепетных понятий, выработанных тысячелетним опытом человечества. Среди них любовь к отцу-матери, верность друзьям-товарищам, преданность Отечеству, уважение к труду. Однако на первом месте у всех народов – отношение человека к хлебу насущному. Хлеб – основа жизни, источник существования, ему нет замены, не придумано дубликата. Оттого исстари хлеб считается превыше всех богатств и сокровищ, золота и драгоценных каменьев. Недаром сложилась пословица: «И на золотой горе можно пропасть с голоду!»

О чем бы люди ни говорили: о булках и калачах, о молоке и мясе, об овощах, фруктах, всякой зелени, а все равно эти разные продукты называют одинаково – «хлеб насущный». И это неспроста. Отсюда родилась в народе мудрая заповедь: «Не переступи через хлеб».

Хлеб дорог человеку не только потому, что без него не прожить. Еще больше ему цена от того, что он требует к себе много труда, забот, мозолей и пота. Из века в век человек добывает свой хлеб в противоборстве с суровой и неуступчивой стихией. Правда, сегодня пахарь прежнего страха перед природой не испытывает. Зимой, весной в полях задерживают влагу, дружно справляются с жатвой; что вырастили на поле, стараются не растерять, сберечь и сохранить до последнего зернышка. Упорство, старания и мастерство человека многократно умножены возможностями могучей современной техники. Настоящую цену хлеба знает только тот, кто сам испытывал, с какими огромными усилиями до-

стается людям главное богатство державы. Тут мало только видеть или знать их. Человек, который на себе познал, как тяжело достается бесценный дар земли, никогда не посмеет «поднять руку» на такое сокровище, если даже оно будет добыто чужими трудами.

– Когда я вижу, как озорники-ребята балуются с таким святым богатством, как хлеб,– горько заметил однажды старик-землепашец,– на сердце словно соль сыплют. Разве таким людям будет в жизни удача? Пусть руки-ноги не отсохнут, но хлеба досыта не видать… Неужели мы, старые да мудрые, как следует не наставляем молодых на путь истины, не растолкуем, что это такое – хлеб? Они видят раздольные пшеничные нивы, смотрят, как на токах растут горы золотого, янтарного зерна, наверное, считают: при таком богатстве ничего не значит бросить под ноги недоеденную горбушку? Знали бы люди, что хлеб дороже самой жизни!

Прав почтенный аксакал, мудр. Хлеб – богатство из богатств, сокровище из сокровищ. Высоко его имя, свято назначение!

Однажды в Мензелинском районе Татарии привелось мне наблюдать, как председатель колхоза им. Куйбышева Бижан Камалов устроил разнос бригадиру. В колхозе начали жатву, первый валок с новой загонки комбайнер скосил на проезжую дорогу, прямо под колеса и копыта, а бригадир – хозяин земли и поля – не пресек безобразие.

– Сегодня и ты, и я проехали по хлебу! – гневно выговаривал председатель бригадиру.– Ходить по колосьям – это все равно, что топтать выхоженное, выращенное жито. Как нас носит земля? На ней живем, ею кормимся, а цены ее главному богатству не знаем!

Что может быть строже гнева справедливых слов, возмущения человека, по-крестьянски понимающего, как велика цена посеянного и выращенного хлеба?

Хлебное поле каждый день рождает новых героев, среди хлебопашцев прибавляется число славных батыров полей. В этой борьбе сколько славных и безымянных героев, отдающих полю годы труда, а если надо, саму жизнь!

Наверное, многие люди запомнили героический случай, который произошел на хлебном поле Рязанской области. Комсомолец Анатолий Мерзлов вместе с другими механизаторами убирал спелое зерно. Это была вторая страда сельского парня-механизатора, только позапрошлым летом закончившего профессиональное училище. Анатолий Мерзлов на своем тракторе убирал за комбайнами солому. Неожиданно от случайной искры она загорелась. А рядом – несжатое поле пшеницы, огонь может переброситься сюда. Анатолий Мерзлов, не мешкая, бро-

сился к трактору, повел машину против стихии. Отважный комсомолец погиб, но ценой своей жизни спас поле, сберег хлеб.

За мужество, отвагу, проявленные при спасении народного добра, механизатор колхоза им. Чапаева Анатолий Алексеевич Мерзлов посмертно награжден орденом «Знак Почета». Подвиг восемнадцатилетнего юноши, его имя, фамилия записаны в золотой Книге почета ЦК ВЛКСМ.

В картине «Любовь земная» есть потрясающий эпизод. Кулацкие подголоски сожгли колхозный амбар, куда крестьяне, мечтающие о новой, счастливой жизни, свезли на посев семена. А колхозникам пора в поле, надо сеять. Как быть? Голодные люди вытрясли последние крохи, снова собрали семена.

Когда на поле стали заправлять сеялку, горстка зерен просыпалась на землю. Старый крестьянин разбранил неаккуратного сеяльщика, на коленях собрал просыпанные зерна, снова положил их в сеялку.

В татарском языке есть такое бранное слово «исраф», оно означает высшую степень расточительства, равнодушия к добру, общественному богатству. Самое постыдное проявление расточительства – это пренебрежение к хлебу, трата его без нужды и потребности.

Древняя, как мир, мечта пахаря и сеятеля – вдоволь иметь на столе хлеба. Советская власть осуществила все это на деле. Это великое социальное достижение первой в мире страны социализма – и в городах, и на селе нет проблемы хлеба, каждый на выбор покупает такой, какой пожелает. Наша индустрия выпекает более 100 наименований хлеба. Заварной, обдирный, московский – это хлеб из ржаной муки. Все большим спросом пользуется хлеб, испеченный из ржаной и пшеничной муки, – бородинский, орловский, столовый, рижский, украинский, славянский, сюда для вкуса, питательности кладут красный солод, тмин, патоку, другие добавки. Раньше пшеничный хлеб ели по праздникам, а сейчас без него не садятся за стол в будни. Забайкальский, красносельский, горчичный, домашний, городской, целинный – вот неполный букет пшеничного хлеба, который пекут булками, круглыми караваями. Сюда же надо отнести батоны, сайки, калачи, рожки – хватит ли памяти перечислить изделия, которые мы привыкли видеть в каждодневном меню?

В зависимости от рода занятий, потребностей организма свой хлеб имеет каждая группа людей. Все чаще к хлебу, как к лекарству, обращаются медики. Существующий в нашей стране Институт питания Академии наук СССР занимается разработкой сортов хлебобулочных изделий, обладающих лечебными и профилактическими достоинствами. Белково-пшеничный, белково-отрубной хлеб рекомендуют диабетикам.

Безбелковый, ахлоридный, бессолевой полезно есть страдающим почечной недостаточностью.

«Здоровье», «Барвихинский» хорошо употреблять болеющим желудком. Хлеб «Геркулес», который пекут с добавлением овсяной муки,– отличное профилактическое средство при сердечно-сосудистых заболеваниях. Свой хлеб есть у малышей – «Октябренок», «Колобок», «Зарница». Эти сорта обогащены белками, витаминами, минеральными солями.

Мы так привыкли к такому изобилию, что воспринимаем его как само собой разумеющееся. Считаем, что хлеб на наши столы попадает легко, просто и естественно, как падает на землю снег, в свой час идет дождь, встает солнце и опускается ночь.

А хлеба, вообще еды на земле, не так обильно, жизнь человечества не столь уж сыта, беззаботна, как представляется беспечным и равнодушным, которые не удосужатся поразмышлять над фактами. По исследованиям ООН по проблемам питания населения земного шара, которые выполнялись в 1977 году, на планете около 450 миллионов людей, прежде всего женщины и дети, постоянно живут на грани голодной смерти. По последним данным, постоянно недоедают две трети человечества – свыше 2 миллиардов 800 миллионов человек,– большинство людей живут в тревоге и заботах о хлебе насущном.

Недаром одним из главных лозунгов первого в мире Советского государства рабочих и крестьян стал великий принцип: «Мир – народам, хлеб – голодным». С первых дней революции и по сегодняшний день в Советском Союзе самый дешевый в мире хлеб. В 1980 году в магазинах Венгрии килограмм пшеничного хлеба стоил 33 копейки, Германской Демократической Республики – 31 копейка, в Соединенных Штатах Америки – 68 копеек, в Италии – 69, Японии – 94, Франции – 97 копеек… Мы за такую же килограммовую пшеничную булку платим 28 копеек.

Не надо думать что хлеб обходится в малую цену. Затраты на него гораздо больше. Представляете, сколько трудов, сил надо положить, чтобы поле вспахать, засеять, взрастить на нем колос, убрать зерно, смолоть и выпечь из него хлеб?! Во всяком случае, получение килограмма концентратов для скота, только зерносемей, без помола на хлеб, выпечки, обходится во столько же, что и стоимость хлеба на полках и прилавках. Неспроста главной целью нашего государства стала борьба с голодом, прежде всего решение проблемы жизнеобеспечения людей, их питания, чтобы хлеб стал доступен каждой семье. Вот почему, несмотря на прибавление затрат, цены на хлеб в магазинах остаются неизменными, разницу между фактической себестоимостью и розничной калькуляцией возмещает государство из бюджета всего общества.

В традиционной кухне многих республик нашей страны главное блюдо – хлеб. Без хлеба еда не еда, поэтому в семьях прежде всего ставят на стол нарезанные буханки и краюхи, уже потом начинают хлопотать с закусками, первым, вторым… В наших семьях с детства приучают к правилу есть с хлебом, чтобы больше было силы, скорее вырасти.

Привычка к хлебу – давняя традиция многих народов. В древней Элладе считали: если человек ест без хлеба, он совершает великий грех, всемогущие боги покарают отступника. В Индии еще в начале нашего летоисчисления преступников наказывали… отлучением от хлеба, продолжительность кары зависела от степени вины и проступка.

Так хлеб стал национальным блюдом многих народов. Татары пекут кумэч, лепешки-кульча, казахи – баурсаки, армяне – лаваш, азербайджане – чурек, тандырный хлеб…

Правда, есть страны, где традиционно садятся обедать без хлеба или употребляют его очень мало. Наши туристы, приезжающие из поездок в западные страны, шутят, что поляки, немцы, венгры, чехи и словаки берегут фигуры, во время трапезы русским постоянно приходится напоминать официантам… добавить хлеба…

ХЛЕБ – ИМЯ СУЩЕСТВИТЕЛЬНОЕ

Иногда в городе встречаю стариков, старушек, которые несут из булочной «половинку» или даже «четвертушку» хлеба. По тому, как они выбирают свою маленькую по деньгам покупку, аккуратно и бережно завертывают ее, видно, что эти люди, которые немало пожили, много пережили, знают истинную цену не только хлебу, но и любому добру, нажитому трудом, стараниями, упорством.

Однако рядом с такими аккуратными, бережливыми людьми сколько еще других, которые мягкий, душистый, прямо с горячего пода хлеб тащат мешками, берут его по десять-двадцать буханок. И ничуть не краснеют, не знают стыда и совести, заметив необдуманные взоры остальных покупателей, еще оправдываются:

– Для дела берем, не выбрасывать, не сорить. Скотину держим, птица есть.

Советские люди спокойны за свое настоящее, уверены в будущем. Страна, общественное сельское хозяйство опираются на самые лучшие

достижения отечественной науки, землепашец вооружен могучей производительной техникой, с каждым годом растут урожаи, прибавляется мощь и сила державы. Однако это вовсе не значит, что можно пресытиться сегодняшним достатком, позволить беспечному расточительству взять верх над бережливостью. Не будем забывать, как дорого достается государству этот достаток. Хлеб – это не только подарок дождя и солнца, а дорогой плод долгих и трудных усилий миллионов людей, в течение всего года занятых на пашне и элеваторах, в пекарнях и булочных.

Уважение, почтение к хлебу пришли к нам от многих поколений дедов и прадедов. Исстари хлебом-солью встречают желанных гостей, представителей других стран и народов, друзей семьи, участников праздников и торжеств. Хлеб при встрече – признак радушия, гостеприимства хозяев, свидетельство, как авторитетен, дорог встречаемый гость.

Сейчас уже не сыскать, кто тысячелетия назад первым произнес это точное и высокое по смыслу слово – хлеб! А оно от частого употребления не потускнело, существует в языке, в нашей жизни.

Вообще, есть ли у хлеба цена? Истинную его стоимость не измерить ни в рублях, ни в копейках, ни в других самых дорогих эквивалентных знаках. Будем честными перед своей совестью: забылись прежние нужды, голод. Нынешнее поколение живет, не задумываясь о бедствиях недорода, относится к хлебу – где там говорить о святости, душевном трепете, почтении – без самого обыкновенного уважения, забывая, сколько сил отдают люди, чтобы посеять и взрастить хлебный злак, сохранить зерно в хранилищах и элеваторах, смолоть, испечь на огне караваи, буханки, булки, доставить еду к столу.

Буквально на каждом шагу, точнее – в каждой булочной, можно наблюдать такую картину. Машина-развозка привезла хлеб – горячий, мягкий, пахучий, и люди, радуясь свежему продукту, берут его сверх всякой меры. А хлеб «живет», в нем происходят необратимые процессы «старения», свежим он сохраняется сутки-полтора… Между прочим, врачи утверждают, что для здоровья сытнее и полезнее черствый хлеб, а не молодой.

Конечно, у таких предусмотрительных и запасливых хозяев помойные ведра каждый день полнятся недоеденными кусками, недорезанными батонами, булками, которым уже никогда не попасть на стол, не украсить семейный обед, не прибавить радости праздничному торжеству. Хорошо, если сборщики отходов увезут остатки еды на какую-нибудь ферму, скормят скоту. Скорее всего, остатки вывалят в помойку, на свалку. Не проступок, а преступление! К чему жадничать, нести хлеб в дом сверх всякой меры, когда лучше не полениться, сходить в булоч-

ную лишний раз. Благо, хлебные магазины в наших городах и поселках почти на каждом углу, торгуют они, не зная выходных и праздников.

Разве сегодня цена хлеба упала, он менее нужен людям, не так дорог? Я бы этого не сказал. И сейчас хлеб – первая примета достатка, честной, здоровой жизни, опора семьи и государства. Сегодня вкус, аромат душистого хлеба волнуют душу и сердце не меньше, чем в прежние, трудные и лихие, времена. Всякие сладости, деликатесы, ягоды и фрукты могут приесться, надоесть, а хлеб – никогда, он всегда, каждый день, каждый час будет множить к себе любовь и уважение. Хлеб – имя существительное, а все остальное – прилагательное.

СТАРШЕ ХЛЕБА НЕТ

Как только не величают хлеб люди! «Хлеб всему голова», «Старше хлеба нет». Хлеб стал точным безменом, которым определяют вес и значение других нужных людям вещей. Второй хлеб – это про картошку. Хлеб индустрии, хлеб моторов – говорят о металле, нефти…

И эти определения точные, правильные, сказанные не ради красного словца. Хлеб объединяет людей и народы, дает жизнь и приносит счастье, он прибавляет здоровье, служит источником бодрости, вдохновения.

Каждый народ, нация выработали свои обычаи, традиции, правила, в которых выражена многовековая народная любовь к главному продукту питания. Возьмите любую литературу, устное творчество народов, не перечесть, сколько сложено про хлеб песен, легенд, сказаний, написано книг, сочинено симфоний, поэм. В каждом слове, в каждом стихе преклонение человека перед великим и простым чудом земли – хлебом.

Откуда начинаются истоки всенародного почтения к хлебу? Задолго до того, как его поставят на стол, в трудах и заботах, которые одаривают пахаря урожаем, а золотые, окропленные потом и солью землепашца горы зерна превратятся в сытные и вкусные булки и караваи. Пахарь старательно готовится к весеннему часу, к освященному веками и столетиями делу – пахать, засевать ниву. Особая забота – машины и техника: починка, ремонт, настройка и отладка, занятия в агротехнических кружках, та самая вечная учеба ремеслу, которая всегда возвышает истинного мастера, потому что прибавляет знаний, умения, власти над полем. Разве перечтешь, сколько каких забот у сеятеля, главного кормильца страны и народа?

Русские и татары, узбеки и белорусы, грузины и армяне еще в незапамятные времена научились собирать злаки, ходить за полем, сеять и растить рожь, ячмень, пшеницу, гречиху и просо. Многовековой опыт многих народов позволил выработать общие правила, главное из которых – знать цену хлебу, добытому в таких трудах и заботах. Оттого многие вековые обычаи, традиции и ритуалы наших народов неотделимы от хлеба, он с нами и в радости, и в беде…

Хлебом-солью встречают, с добрыми напутствиями провожают… Святое, великое и человеческое правило!.. Дороже хлеба не было гостинца прежде, ценнее подарка нет сейчас!

Хлебом-солью встречают на казахстанской земле вернувшихся из просторов Галактики героев-космонавтов. Перед заселением дома, квартиры, палатки прежде всяких других богатств и сокровищ вносят в жилище хлеб. Будет в доме хлеб – будет все остальное.

Самое радостное событие в семье – рождение нового человека, в младенце люди видят продолжение рода и племени, жизненного корня народа. В честь доброго события в этот день в селе пекут хлеб. В дом к роженице без конца идут люди: родные, соседи, просто знакомые, по обычаю несут малышу ритуальные яства – альбэ, белиши, талкан, чак-чак…

Когда кончится жатва, тихо станет в полях, каждому, кто участвовал в нелегкой и трудной работе – страде, пекут благодарственный каравай.

Сколько таких мудрых, полезных обычаев и традиций рождается в недрах народной жизни! Без хлеба не проходит ни одна свадьба, хлебом благословляют союз двух сердец. На этом празднике жених и невеста должны первый раз в жизни принародно соединить свои руки над целым караваем. С этого ответственного и многозначительного ритуала – от каравая молодым отрезают по целому ломтю, а гостям дают по кусочку праздничного хлеба – начинается веселая свадьба.

Хлеб старше всех! Как на селе ставят сруб, поднимают дом? На работу собираются всем миром, перед началом дела «на счастье» варят полный казан каши. Такую же счастливую кашу готовят в сухое жаркое лето, ее дают каждому, кто появляется в ауле, на улице, потом люди начинают обливаться водой, прося у неба спасительного дождя.

Многие из этих традиций, обычаев, ритуалов, рожденных в прежние годы, сохранились и дошли до наших дней. Хлеб-соль показывает не только радость гостеприимных хозяев, но и служит пожеланием приезжим здоровья, благополучия, долгих лет жизни.

Каждый год приходит на землю веселое в красках и цветах лето. Сегодня первый раз откачали из ульев дар лугов – мед. Как в такой день без молодого свежего хлеба? Когда рядом со свежеиспеченным мягким

и душистым дитем дождя и солнца – хлебом поставят сладкие янтарные соты, красоты и прелести застолья прибавляется втрое-четверо.

Такие добрые обычаи, ритуалы стараются сохранить всюду, но особенно на селе, в крестьянских семьях.

Добрые традиции, правила общения между людьми подтверждают одну общую мысль: в каких бы краях и землях ни обитали люди, что бы они ни делали, им всегда необходим Его Величество Хлеб. Без хлеба нет жизни, без него не обойтись ни в праздники, ни в будни.

Вот почему надо знать цену хлебу, почитать его как великое чудо, счастливое дитя земли и солнца, воспитывать к нему почтение, приучать к аккуратности, бережливости, не обронить самой малой крошки.

Каждый должен сам почитать хлеб и других приучать к этому, не позволять разбрасываться народным добром.

Почтение человека к хлебу так же вечно, как солнце, земля, любовь.

ЛЕТОПИСЬ НАРОДНОЙ ЖИЗНИ

В древности был такой святой обычай. Когда падала крошка хлеба, которую не удавалось отыскать и поднять, это место отмечали запретным знаком. Предупреждали: не оскорби хлеб унижением, не ступи на него ногой. Если случалось ненароком обронить кусок, все крошки собирали в ладонь, виноватый за такой грех и проступок просил у хлеба прощения.

И сейчас люди смотрят, кто как обращается с хлебом, не прощают самой малой небрежности. Если человек не умеет резать хлеб тонкими аккуратными кусками, сорит крошки под ноги, значит, в его сердце нет почтения и хлебу, людской приговор строг, суров, но справедлив. Такому никогда не научиться ходить за полем, не нажить добра и богатства.

Вообще, понятие «хлеб» – это точная мера, которой безошибочно оценивают талант и способности человека, его усердие, старательность. Человеку, лодырю или пьянице, пусть он занимается не землепашеством, а совсем другим ремеслом, дают постыдную характеристику: «Даже на хлеб не заработает». Хлеб – это высшая и самая точная мера добрых или худых достоинств человека, про честного, умелого и упорного человека отзываются с похвалой, уважением: «Смотрите какой – своим хлебом живет!»

Я с самого детства помню наш семейный ритуал. Отец тонкими кусками резал к столу хлеб, приговаривал: «Это, дети, ржаной, будете есть

с супом. От черной горбушки у человека силы больше, здоровья, а пшеничный хлеб едят с чаем, для веселья и настроения».

Так уважение к хлебу воспитывалось с детства, мудрым родительским примером, советом и наставлениями.

Отношение человека к хлебу – точное зеркало нравственных, гражданских достоинств. Хочешь без ошибок оценить человека – почаще смотри в это волшебное стекло. Если отец и мать умело, терпеливо будут приучать детей к аккуратности, бережливости, найдут точные, умные слова, смогут заронить в молодые сердца зерна любви и уважения к хлебу, став взрослыми, дети тоже порадуют родителей. Воспитание уважительного отношения к хлебу – первая забота государства, всего общества, гражданский долг каждого человека.

Я уже упоминал: особенно легкомысленно относятся к хлебу в городах. Кто виноват, откуда это зарождается?

Однажды рано утром иду на работу, вдруг прямо посреди тротуара, на самом бойком месте, где прошли десятки, сотни людей, валяется кусок хлеба: кто-то надкусил и бросил. Бросил – ладно! Сколько людей перешагнули через валяющийся на земле кусок, задевали, топтали его ногами, но ни один не поднял, не убрал в сторону.

Я не утерпел, наклонился, поднял затоптанный хлеб. За мной шли двое довольно пожилых мужчин, придержал шаг, они стали меня «жалеть»:

– Бедняга! Одет прилично, а куски с асфальта собирает. В магазине хлеба сколько хочешь!

Хочу остановиться, сказать, в чем дело, пристыдить, видать, почтенных людей, а сам слова не могу вымолвить. Они, должно быть, догадались, какие слова я собираюсь сказать, замахали руками, пошли своей дорогой. Дескать, ладно тебе, наслушались таких умников!

Конечно, настроение испортилось. Где они живут, на каких правилах, традициях воспитываются такие беспечные и равнодушные? В этот день работа валилась из рук, я не знал, что делать, куда себя девать. И домой пришел в расстроенных чувствах, сердитый, обиженный, оскорбленный.

В таких ситуациях, действительно, теряешь дар речи, пропадает настроение. Чтобы развеяться, стараешься найти себе дело, почитать – поднять дух и настроение. Самое сильное, самое лучшее утешение – стихи. В книжках глаз привычно отыскивает стихотворные строки, посвященные великому чуду земли и солнца – хлебу. Перечитываю сочинения, а самому хочется, чтобы рожденные поэтическим сердцем слова услышал каждый, кто в повседневной жизни соприкасается с хлебом, растит и потребляет первый продукт жизни. Прислушаемся, как пишет о хлебе татарский поэт Ренат Харис:

В каждый дом ежедневно входящий,
телу, душе и разуму
силу свою дарящий,
суть каждой работы,
награда за труд –
насущный,
будь навеки благословен,
Хлеб!

(Перевод Н. Беляева)

Прошло немало через руки наши,
немало побывало в них добра.
Но чистотой великой, настоящей
нам души хлеб насущный озарял.
Мы можем вознестись над чем угодно,
но непреложно в жизни лишь одно:
как чище чистоты стать невозможно,
так выше хлеба стать не суждено.

(Перевод Р. Кожевниковой)

Среди многих мест, где пропадает без пользы хлеб, к нашему стыду, и школьные столовые. Каждый день, стараясь успеть к большой перемене, на столах расставляют еду: стаканы с молоком, чай, кофе, пирог, белеши, хлеб. Школьники беспечны, в теперешней сытой жизни сдобные белеши и пироги прикончат, а хлеб кое-как покусают, раскрошат и уйдут. Это еще ладно. Ребята начинают озорничать, бросаются друг в друга хлебом. Кого обвинить, упрекнуть? Конечно, прежде всего старших, щедрых раздатчиков пищи, они первыми должны показать пример расчетливого, бережного обращения с хлебом. Раз есть на столах пироги, булки, надо ли ставить детям хлеб? Если не хватит, всегда можно принести добавки. Среди взрослых, наверняка, есть такие, которые помнят лихо военных лет, когда не было желания сильнее, чем досыта поесть хлеб.

Еще больше приходится наблюдать постыдные картины в ресторанах, особенно по вечерам, в праздники. Хлеб, пока донесут до рта, разломают, растерзают, раскрошат, хлебом чистят вилки, ножи, как салфеткой обтирают руки, губы. Такой кусок, конечно, попадает в остатки. Попадаются любители-художники, которые из хлебного мякиша лепят кубики, шарики. Делать из мякиша «пластилин» – какая обида хлебу!

Кто из советских людей хотя бы понаслышке не знает о страшном голоде, который в 1921 году охватил обширную территорию Поволжья? Во всяком случае, люди старшего поколения это лихо не забыли. Что ни предпринимали, что ни ели тогда, лишь бы уберечься от костлявой руки страшного голода...

Сколько набедствовались от голодной жизни в годы Великой Отечественной войны. В тылу последнее отдавали фронту, большая многомиллионная страна жила по скудным карточкам. Карточки уже на моей памяти! Однажды мама дала купоны, послала в булочную за хлебом. Пришел в магазин, смотрю. На полу валяются талоны на две целые булки (тогда булка тянула три килограмма). Я отдал карточки продавцу, попросил его вернуть хозяину. Сделать это было несложно, обычно на обратной стороне талонов писали фамилию, адрес владельца.

Дома я рассказал о своей находке матери. Она похвалила меня, ласково погладила по голове.

– Правильно поступил, как мужчина. Иначе целая семья осталась бы голодной. Раз карточка такая богатая, видать едоков много.

Легендой стали тяжелые блокадные дни героических защитников Ленинграда. Враг собирался задушить колыбель революции голодной смертью. Дневной паек защитников города достиг осьмушки, этот маленький кусочек хлеба, который не то что есть – держать в руках было боязно, быстро съедали обессилевшие от голода люди. Все равно ни один ленинградец не ушел со своего трудового поста, каждый защитник города на Неве показал образцы мужества, стойкости, делал все, чтобы одолеть и разгромить фашистские дивизии, которые рвались в осажденный город. Скудная норма серого блокадного хлеба объединила и спаяла стойких защитников Ленинграда, дала им силы выстоять, победить жестокого врага.

О хлебе можно писать бесконечно, слагать о нем поэмы и дастаны. Не надо делать вид, что мы ничего не ведаем о тысячелетней истории и летописи хлеба, неустанном поиске человечества за овладение многими его нынешними и завтрашними загадками. Уважение к чуду земли и солнца – хлебу должно прививаться с детства, вместе с молоком материнской груди.

В школах предусмотрен специальный «воспитательный час», он бывает один раз в неделю. Хорошо бы в году несколько таких часов посвящать насущному хлебу, какое великое дело делали бы учителя и педагоги! Конечно, форма таких часов и уроков должна быть самой разнообразной, живой, практичной, полезной! Уроки можно проводить на своей кухне, прямо в школьной столовой. Почему бы на классные, школьные часы не приглашать умелых талантливых землепашцев: агрономов, трактористов, комбайнеров, людей, которые отдают хлебу жизнь? Таким людям есть что сказать детям. Уроки хлеба полезны, нужны и деревенским школам. Не знаю всех причин, откуда что начинается, но пренебрежение к хлебу можно наблюдать и среди крестьянских детей, в сельских школах.

Если вдуматься, само существование человеческого рода, затраты усилий стран и народов продиктованы заботами об изобилии, хотя бы достаточном обеспечении населения продуктами питания. Пренебрежение к хлебу – это пренебрежение к самому себе, к плодам своего труда. Как допускать такое?

Каких ремесел и профессий мастера не приложат свои руки, прежде чем на наших столах появится вкусная горка нарезанного хлеба? Говорят: «Хлеб – дитя земли и солнца». Правильнее будет сказать, что он – плод стараний, забот землепашца и рабочего, поэта и учителя, сталевара и шахтера, строителя и монтажника, добытчика минеральных удобрений и создателя сельскохозяйственных машин, ткача, пилота, пограничника, космонавта… Перечень специальностей, причастных к хлебу, получается большим, каждый мастер вносит свое долю в великую по своему смыслу и значению деятельность общества, чтобы наша жизнь была обеспеченнее, устроеннее, лучше. Мы по праву гордимся сегодняшней могучей техникой, умелыми, знающими свое дело и свое ремесло специалистами. Многие работы выполняет электричество. Села, колхозы и совхозы радиофицированы, наряд на завтра, кому что предстоит делать, люди узнают, не выходя из-за самовара. В практику землепашца все шире входит промышленное телевидение, производственными процессами на селе можно управлять при помощи точных и быстрых кибернетических устройств.

Сегодняшние удачи, завтрашние надежды земледелия связаны с прибавлением орошаемых угодий. Благодаря улучшению земель, искусственным рукотворным дождям год от года растет производство зерна, другой продукции сельского хозяйства. Однако это не означает, что хлеб станет обесцениваться, терять свое значение. Наоборот, чем больше размах работы, свершений народа и государства, тем экономнее, аккуратнее надо жить, бережливостью умножать богатства и сокровища.

КАРАВАЙ… МИМО СТОЛА

Истинную стоимость хлеба знает тот, кто познал его вкус. Чем он вкуснее, сытнее, полезнее, тем дороже в цене. Пусть копейки, которые стоят булки, караваи, батоны, не вводят в заблуждение.

Представьте обыкновенную городскую булочную, сельский универсам с отделом хлебопродуктов; чего только нет на полках! Выбор велик, кругом порядок, трогать товар руками не разрешается, надо пользоваться специальными вилками.

Воспитанный, бережливый, покупку понесет в полиэтиленовом пакете, обернутую, в сумке. В сетке, в руках на покупку попадает пыль, к тому же воздух ускоряет старение хлеба. Сделая покупку, обратите внимание – правильно ли хранится хлеб в вашем доме? Ржаной и пшеничный хлеб следует держать отдельно, тогда каждый хлеб сохранит свой аромат, лучше будет «противостоять» старению. Хлебницу, «тару», в которой держите хлеб, содержите аккуратно, чистите, вытирайте, мойте, эти несложные и нетрудные меры уберегут хлеб от преждевременной старости.

Все ли знают, следуют правилу, что хлеб лучше резать не заранее, а только перед тем, как подавать на стол? Если уж поспешили, а едоки задержались сесть за трапезу, лучше накрыть хлеб салфеткой.

Помните, хлеб быстро вбирает посторонние запахи, в нем ни на мгновение не прекращается процесс старения. Не старайтесь нарезать куски толстыми, хорошо, если они будут не больше одного сантиметра. Резать надо острым ножом, чтобы не было крошек. Если к столу подаете ржаной и пшеничный хлеб, ни в коем случае не кладите ржаные куски на пшеничные. Исстари принято хлеб подавать отдельно, на «своих» тарелках.

Куски с тарелки надо брать руками; если пришлось услужить соседу, возьмите всю тарелку, пусть он, сколько надо, возьмет себе сам.

Никогда не накалывайте куски вилкой или ножом. Для хлеба нет обиды унизительнее. Тонкие ломтики удобнее, практичнее брать обеими руками; есть нужно, разломив его на два-три кусочка, жевать не спеша, со вкусом. Признаком бескультурья, невоспитанности считается за столом мять и катать хлеб.

За столом стараются не оставлять недоеденных кусков; если взяли хлеб, его обязательно надо съесть. «От худого человека всегда останется полкуска хлеба»,– мудро и точно подметили в народе.

Я всю свою жизнь проработал поваром, готовлю людям еду, яства и напитки. Когда я размышляю о хлебе, как мы его тратим, потребляем, сердцу не дает покоя одна, полагаю, важная мысль.

С каким почтением, насколько бережно и аккуратно ни относились бы люди к насущному хлебу, все равно в каждой семье какой-то кусок останется несъеденным. Особенно это бывает в тех случаях, когда семья собирает гостей. В самом деле, в радушном хлебосольном застолье нет правила, привычки подавать хлеб «по норме», наоборот, куски режут по «потребности». Что-то гости съедают, остальное пропадает на столе. Потери хлебосольных застолий не такие уж малые, особенно в теперешних бездетных семьях. Конечно, остатки хлеба попадают в помойное ведро. В селах еще ладно, во дворах держат скот, птицу, а в городах, рабочих поселках, где не организован сбор пищевых отходов, большое количество хлеба попадает на свалку.

Конечно, не во всех семьях к хлебу относятся так беспечно, по-варварски, но всезнающая статистика утверждает, что на каждую семью сто граммов хлеба в день пропадает. Сто граммов. Один кусок!..

Рижанин Николай Семенович Лазуткин, в прошлом тракторист и комбайнер, написал в газету «Известия»: «Если каждая семья выбросит в отходы 100 граммов хлеба, то такой город, как Рига, где примерно 240 тысяч семей, выбросит в отходы 24 тонны, а это значит, что из хлебной нивы страны будет вычеркнуто более пяти тысяч гектаров».

Казань, Уфа, Пермь, Челябинск, Новосибирск... Сколько у нас таких городов, как Рига, где каждый день проносят мимо стола каравай с поля в 5 тысяч гектаров?

Возьмем перо и бумагу, не поленимся, сделаем расчет. Пусть в каждой семье не на стол, а в отходы попадет только 5 процентов купленного хлеба, как раз по 100 граммов в день. Нас в стране 267 миллионов человек, где-то 80 миллионов семей. Это значит, что в год мы покупаем в магазинах лишних два миллиона девятьсот тысяч тонн печеного хлеба, булок, саек, кренделей, чтобы затем выбросить их на свалку, отправить на корм скоту. Мимо стола проносим такой каравай, которого хватит накормить две такие республики, как Белоруссия и Армения, да плюс еще два российских города – Кисловодск и Пятигорск. Чтобы вырастить, испечь столько хлеба, надо вспахать и засеять 1,3 миллиона гектаров, собрать с этого поля урожай по 16 центнеров, намолотить более двух миллионов тонн зерна. Зерно надо сохранить, поэтому под такое количество нужно иметь 104 современных элеватора по 20 тысяч тонн каждый.

Не думаю, что исправлю беспечных и бездумных транжир, которых сытная, беззаботная жизнь не приучила к бережливости. Однако таких, уверен, не так уж много. Гораздо больше других, которые сваливают остатки хлеба, черствые куски и буханки в мусоропроводы, помойное ведро от того, что не знают, какие великолепные блюда можно готовить из остатков от нашего стола. Поэтому в своей поваренной книге я ставлю своей целью подсказать людям, что можно готовить из старого хлеба. Некоторые из таких блюд мы часто готовим в Доме татарской национальной кулинарии, показываем на наших традиционных выставках, которые устраиваем в булочных, столовых. Однако блюд, рецептов гораздо больше. Вряд ли какой-то один, пусть самый искусный, повар скажет, что знает все тайны блюд, кушаний, напитков, главное «сырье» для которых – простой, никогда не приедающийся хлеб. Часть этих рецептов дошла до наших дней со времен пекарей древнего Рима, когда вечный город две тысячи лет назад поставил памятник потомственному пекарю Марку Вергилию Эврисаку, другие созданы позже, появились уже в наши дни. Во всяком случае могу утверждать, что из простого хлеба можно

готовить столько же сытных, вкусных кушаний, сколько из таких распространенных продуктов, как мясо, картофель, молоко, овощи, фрукты. Убежден, блюда из хлеба будут к месту в любой кухне – хлебосольной русской, изысканной французской, практичной английской, острой на приправе кавказской, богатой на фантазии и выдумки восточной...

Впрочем, к чему столько слов, когда можно взять и попробовать. Хлеб всегда под руками: чем сто раз слушать, лучше один раз сделать... Знание – сила, опыт – удача!

Хлеб – всему голова.

ИКМӘК КАДЕРЕ

Икмәк, ипи, ипекәй... Безнең телебездә икмәккә кадер-хөрмәтне белдереп, чын күңелдән әйтелә торган ягымлы сүзләр бик күп.

«Икмәк» сүзе белән ант итәләр, чөнки бу сүз ана, Ватан дигән сүзләр белән янәшә тора. Икмәк – ул тормыш, ул ана, Ватан, мәхәббәт кебек үк мәңгелек. Икмәк – ул безнең көчебез, куәтебез, илһамыбыз, рәхәтебез.

Кулыма каләм алып шушы китап юлларын тезәргә күптән хыяллана идем. Көн дә килә торган дистәләрчә хатлар гүя миңа, сүз куешкандай, шулай дияләр: «Син, Юныс, бу хыялыңны тизрәк тормышка ашыр, икмәк кадере турындагы китап бик тә кирәк».

«Правда» газетасында безнең хезмәт турында «Кулинарның кулыннан ни килә» исемле мәкалә басылып чыккач, мондый хатлар бигрәк тә еш килә башлады. Газетада сүз искергән икмәктән тәмле ашамлыклар әзерләү һәм, гомумән, икмәкнең кадерен белү турында бара иде. Күрәм: газета чыгышы беркемне дә битараф калдырмаган булса кирәк.

Шул хатларны эштән кайткач кат-кат укыйм, аларда илебезнең төрле почмакларында яшәүче төрле милләт вәкилләренең тавышын ишеткәндәй булам. Берәүләр икмәкнең кадерен белергә өйрәтүебезгә шатлана, мактый; икенчеләр исә, шул турыда китап чыкмадымы, алмый калмадыкмы, дип сорый, икмәк турындагы китап җибәрүне үтенә; өченчеләр икмәккә кадер-хөрмәтнең шактый кимүенә, бу иң кыйммәтле байлыгыбызның исраф ителүенә борчыла.

«Икмәк турындагы китапны күпме эзләсәм дә таба алмадым, – дип яза Мәскәүдән Мария Степановна Тимак. – Бәлки Сез булышырсыз?» «Безнең интернатта балалар бик әйбәт яши. Әмма ашамлыкларга, аеруча икмәккә ихтирам белән карый белмиләр». Монысы Карелиядән Анна Андреевна Каншиева язган хаттан. Украина ССРның Запорожье шәһәреннән дә алдым мин хат. Вера Алексеева болай дигән: «Сез хаклы. Без зур байлык – икмәккә карата чын хуҗаларча карый белмибез әле».

Ленинградтан Анатолий Плотицын: «Мин дә аш-су остасы. Әмма искергән икмәктән берничә төрле генә аш-су әзерли беләм. Тәҗрибәгезне уртаклашмассызмы?» – дип яза.

Хатларның мондыйлары да илһам өстәде. «Әйе, икмәккә карата ихтирамлы булырга кирәк. Сезнең Татар ашлары йортында эшләп килүче аш-су осталыгы мәктәбенең тыңлаучысы булырга теләр идем. Мин – медицина хезмәткәре Е. Скрипник. Донецк шәһәре». «Кешеләр искергән икмәкне чыгарып ташларга тиеш түгел. Икмәкне чыгарып ташлау – җинаять белән бер. Талановлар гаиләсе. Ростов шәһәре». «Әгәр Сез икмәкнең кадерен белергә өйрәтергә алынгансыз икән, димәк, дәүләт күләмендәге әһәмиятле эш башкарасыз. Илебезнең халык хуҗалыгы өчен моның әһәмияте гаять зур. А. Коротков».

«Правда» газетасыннан аңлашылганча, «Сез икмәкне әрәм-шәрәм итүне булдырмау юнәлешендә зур тәҗрибә туплагансыз. Моны белү бик файдалы булыр иде. С. Тельман. Киев шәһәре».

Ә хатлар һаман килә дә килә. Әлмәттән һәм Ташкенттан, Свердловскидан һәм Бөгелмәдән, Саратовтан һәм Сочидан...

Әйе, икмәкле булу – бик зур бәхет. Таң аттымы – икмәк кирәк.

Тормышта изге төшенчәләр аз түгел. Әйтик, ата-анага ихтирам, дуслыкка, иптәшлеккә тугрылык, Ватанга бирелгәнлек, хезмәтеңә мөнәсәбәт... Менә шундый бөек төшенчәләр арасында да иң күркәм урыннарның берсен ризык һәм ризыкка караш алып тора. Чөнки ризык – тормыш торкасы, яшәү чыганагы. Аңардан башка тормыш юк. Аны башка берни белән дә алыштырып булмый. Шуңа күрә әүвәлгеләр, ризыкны алтын-көмештән, якут-зөбәрҗәтләрдән һәм асыл ташлардан да өстен санап: «Алтын тавы башында утырып та ачка үлүең бар», – дигәннәр.

Ризык турында сөйләгәндә без ипи-күмәчне, итне, сөтне, бәрәңге-яшелчәне, җиләк-җимеш һәм бүтән тәм-томны күз алдында тотсак та, боларның һәммәсенә уртак мәгънә белдергән сүз итеп икмәк сүзен еш кулланабыз. Икмәк – туклык, сәламәтлек, хезмәт, шатлык нигезе, муллык билгесе. Аны ихластан олылап, халык: «Икмәк аша атлама!» – дип кисәтә.

Икмәк, ашамыйча яшәп булмаган өчен генә түгел, бәлки бик күп көч куеп үстерелгән ризык булуы белән дә чиксез кадерле. Игенче гомер-

гомергә табигать шартларының рәхимсезлекләре белән көрәшеп яши. Шулай да колхоз-совхоз игенчесе, совет крестьяны табигать алдында ул тикле калтырап калмый. Эшне кыска тотып, язын дымны саклый, уракны тиз башкарып, алтын бөртекне исраф итүдән котыла, кышын карны мул тота. Чөнки заман техникасы кодрәтле.

Икмәкнең изгелеген йөрәге белән тойган кеше генә аның кадерен чын-чынлап беләчәк. Ә моның өчен үзең хезмәт эчендә кайнау кирәк. Икмәкнең гаять авыр хезмәт җимеше икәнен төшенгән кеше бервакытта да бүтәннәр тудырган байлыкка кизәнә алмый.

«Ипи хәтле ипи белән шаярган балаларны күрсәм, – ди күпне күргән бер игенче, – тәнем чымырдап китә минем. Ничек мөмкин шулай? Андый кеше бәхетле булырмы? Кулы-аягы корышмаса да, авызы ипигә туймас бит... Без, өлкәннәр, тиешенчә аңлатмыйбызмы соң әллә? Ипинең ни нәрсә икәнен төшендереп җиткермибезме? Алар шаулап бодай үскән кырны күрәләр, механикалаштырылган ындыр табакларында гәрәбәдәй көшелләрне күрәләр. «Шул хәтле байлык булгач, бер кисәк ипи ташлаганнан ни булган?» – дип саныйлармы? Ипинең тормыш шикелле үк кыйммәт икәнен белсеннәр иде бит, ә?!»

Карт игенче хаклы, үтә хаклы. Икмәк – байлыкларның байлыгы. Аның исеме-аты олы, җисеме-хакы олы.

Миңа Минзәлә районының Куйбышев исемендәге колхоз председателе Биҗан Камаловның үз бригадирын ничек итеп әрләгәнен ишетергә туры килде. Эш шунда, комбайнчы кишәрлек башында теземне машина йөри торган юлга салып барган һәм югалтуга юл куйган, ә бригадир күрсә дә моңа игътибар итмәгән. Менә колхоз председателенең аңа әйткән сүзләре:

– Бүген син дә, мин дә икмәк таптап уздык. Икмәк таптау – үз балаңны таптау белән бер. Бүген син дә, мин дә гүя үз балабызны таптадык. Безне әле дә җир күтәрә. Җир-ананы үз анабыз кебек имәбез, ә ул биргән байлыкның кадерен белмибез.

Я, әйтегез, моннан да көчлерәк шелтәнең, әрнүнең булуы мөмкинме? Чын игенче аңлавынча, икмәкнең кадере әнә нинди зур!

Икмәк өчен көрәш батырлар санын елдан-ел ишәйтеп тора. Бу көрәштә үз гомерләрен аямаучылар исемлеге дә шактый зур.

Бу хәл июль башында, өлгереп җиткән иген кырында була. Рязань егете комсомолец Анатолий Мерзлов үзенең дуслары белән бергә бодай урдыра. Механикалаштыру училищесын тәмамлап, тракторчы таныклыгы алгач, бу аның икенче җәй уракта эшләве була. Анатолий үзенең иске тракторы белән салам җыйдыра. Очраклы рәвештә чыккан очкыннан саламга ут каба. Ә янәшәдә – урылмаган бодай кыры. Ялкынның

шунда таралуы ихтимал. Анатолий трактор руле артына утырырга ашыга. Ут белән көрәштә ул һәлак була...

Халык байлыгын коткаруда күрсәткән кыюлыгы һәм батырлыгы өчен, Чапаев исемендәге колхоз механизаторы Анатолий Алексеевич Мерзлов һәлак булганнан соң «Почет билгесе» ордены белән бүләкләнә. 18 яшьлек егетнең исеме ВЛКСМ Үзәк Комитетының Почет кенәгәсенә алтын хәрефләр белән языла.

«Җирдәге мәхәббәт» исемле кинофильмда онытылмаслык шундый күренеш бар. Кулак калдыклары колхозның чәчүлек орлыгы салынган амбарны яндыралар. Ә чәчүгә чыгар көн килеп җиткән. Колхозчы крестьяннар үз авызларыннан өзеп, орлык җыялар.

Чәчкечкә салганда, ялгышып, ярты уч бодай бөртеге җиргә коела. Карт крестьян моны эшләгән кешене каты гына итеп сүгә һәм, бөртеген дә калдырмыйча, җыеп алып, кабат чәчкечкә сала...

Менә нәрсә икән ул икмәк.

Исраф, ягъни әрәм-шәрәм итүне аңлаткан сүз бар. Исрафның иң җанны кыйный торганы – икмәккә бәйләнешле, икмәкне кирәгеннән артык тоту, әрәм-шәрәм итү.

Крестьянның гасырлар буена килгән иң зур хыялы – туйганчы икмәк ашаудан гыйбарәт булган. Совет власте ана моны тулысынча тәэмин итте, һәркемгә мәгълүм, сонгы елларда авылда булсын, шәһәрдә булсын, икмәкне сайлап алырга мөмкинлек туды. Арыш икмәге кирәкме сиңа, бодай күмәчеме, йөземле булкамы, рәхим ит, ала бир, сыйлана бир.

Кайвакыт кибеттән ярты, хәтта чирек кенә икмәк алып кайтучы карт-карчыклар очрый. Шул кечкенә генә икмәк кисәген кадерләп һәм пөхтәләп төреп алуларыннан ук күренеп тора: болар дөньяның ачысын-төчесен татыган төпле, тәҗрибәле кешеләр, икмәкнең генә түгел, һәммә нәрсәнең дә кадерен, тәмен белеп яшәүче, ихтирамга лаек кешеләр.

Әмма шулар белән янәшә үк шул йомшак хуш исле икмәкне егермешәрләп, утызарлап алучылар, хәтта капчыклап төяп китүчеләр дә еш очрый. Бу эшне өнәмичә, моңа бик гаҗәпләнеп карап торучыларга алар, берни дә булмагандай: «Терлек-туар, кош-корт бар бит», – диләр.

«Берәүнең бура хәтле йөк атына бодай күмәчен ашатып торуын күргәнем бар, – дип искә ала язучы Гомәр Бәширов. – Ул моңа һич уңайсызланмыйча, иң гади бер хәл турында сүз баргандай: «Кара ипиләре юк ич, нәрсә ашатыйм?» – диде».

Шәһәр җирендә икмәкне тегендә-монда ташлап кадерсез итү күренешләре дә бик еш очрый. Койма буйларында, чүплек башларында яисә тротуарларда, чүп әрҗәләре янында икмәк кисәкләре аунап ятканны күреп, ничек җаның әрнемәсен?

Шундый чакларда сугыш вакыты күз алдына килә. Юка гына икмәк телемен күз ачып йомганчы ашап бетергәч, «әни, тагын нәни генә юкмы?» дип күзләрен мөлдерәтеп утырган ябык чырайлы сабый балаларның һич онытыласы юк.

Икмәк белән терлек-туар симертүче кешеләргә гыйбрәт итеп тагын шунысын да әйтергә кирәк. Элекке заманда «бер генә сынык икмәк!» дип кулын сузып ялварган ятимнәр, карт-карчыклар өлкән буынның хәзер дә күз алдыннан китми, чөнки патша Россиясе хәерчеләр күплеге ягыннан да бөтен дөньяга яманаты таралган ил булган. Иң гали кешелек тойгыларын кимсетә торган бу хурлыктан котылганбыз икән, моның кадерен белергә, аннан гыйбрәт алырга кирәктер. Шуның өстенә кайбер илләрдә нәкъ шундый хәерчелек әле хәзер дә дәвам итүен, ачтан үлүчеләрнең әле бүген дә миллионлап саналуын истән чыгарырга ярамый торгандыр.

Билгеле, безгә андый куркыныч янамый. Безнең илдә авыл хуҗалыгы хәзер фәннең иң алдынгы казанышларына һәм бай техникага таянып эш итә, иген уңышы елдан-ел арта, югарырак баскычка күтәрелә бара.

Шулай да бүгенге көндә икмәккә муллык булу белән масаеп, аны исраф итәргә берәүнең дә хакы юк. Икмәкнең дәүләткә бик кыйммәткә төшүен, аның миллионнарча игенченең ел буена сузылган авыр хезмәт җимеше икәнлеген дә онытырга ярамый.

Халык тормышында икмәкнең беркайчан да кадерсез булганы юк, аның урыны һәрвакыт түрдән. Чөнки ул – ризыкларның иң кирәге, иң туклыклысы, сәламәтлеккә иң файдалысы, иң арзаны һәм иң газизе.

Табында үз урынын алганчы, икмәк бик озын, катлаулы юл үтә. Ястык кебек кабартып җирен эшкәртергә, орлыкның эресен генә чәчәргә, күз алмасыдай саклап-карап үстерергә кирәк. Аннан инде уңышны җыеп аласы, амбарга салып кына куясы кала. Сөйләргә тиз, ансат булса да, без моңа ел дәвамындагы киеренке хезмәт белән генә ирешәбез.

Икмәккә хөрмәтнең тамырлары бик борынгы заманнарга китә. Чит мәмләкәт кунакларын, хөкүмәт башлыкларын икмәк-тоз белән каршылау аның зурлыгы, олылыгы турында сөйли.

Икмәк – табынга нур сибүче, кешегә, илгә көч-куәт бирүче иң мәрхәмәтле кояш. Бу изге нигъмәтне саклап, кадерләп тотарга кирәк.

Икмәктә – хикмәт. Беренче тапкыр шулай дип кем әйткәндер, әмма ул телдән төшми. Ләкин төптәнрәк уйлап карасаң, хикмәт икмәктә генә түгел, кешедә хикмәт, аның икмәккә булган мөнәсәбәтендә. Чөнки кеше игенне дә үзе игә, икмәген дә үзе пешерә. Шушы кадерле ризыкны әрәм-шәрәм итүчесе дә – кеше.

Ата-бабалардан калган бик матур гореф-гадәтләр бар. Әле дә хәтердә, әти белән әни без кечкенә чакта: «Ипи валчыгын таптау – бик зур гаеп», – дип өйрәтә торганнар иде.

Шагыйрь Ренат Харисның «Икмәккә мәдхия» дигән шигырен телгә алмаска мөмкин түгел:

Һәрбер күздә үзен күрүче, тәңгә, җанга, канга, аңга
мәгънәсен һәм көчен бирүче,
һәрбер эшнең асылы, һәрбер эшкә зур бүләк –
Икмәк!
Кайчакларда үз-үзенә яу алучы,
Илләр канга батышканда да саф калучы –
Икмәк!
Җир үпкәсе,
Яшәүнең лепкәсе –
Икмәк!

Без шушы олы хәзинәнең кадерен беләбезме соң? Икмәккә ихтирамлы караш, аның турында кайгырта белү һәркемнең дә күңеленә тиешенчә салынганмы? Аянычка каршы, бу әле һич тә җитешеп бетми.

Еш кына шулай да була: мичтән генә чыккан икән, күбрәк алып кайтыйм әле, дип, икмәкне кирәгеннән артык сатып алалар, ә ул, билгеле, искерә һәм әрәм-шәрәм була. Сүз уңаенда әйтергә кирәк, врачлар мичтән яңа гына чыккан икмәк организм өчен бик үк файдалы түгел дип саный.

Менә шуннан соң чүп-чар җыя торган савытлар яртылаш кына киселгән яки башлап кына куелган күмәчләр белән тула. Дөресен генә әйткәндә, бу – бик зур җинаять. Димәк, икмәкне кирәгенчә генә алып кайтырга, җитми калса, яңадан барып алырга иренмәскә кирәк. Шәһәр һәм поселокларыбызда икмәк кибетләре һәр урам чаты саен диярлек эшләп тора бит.

Икмәккә ихтирамның кими төшүенә, никадәр генә гаҗәп тоелмасын, бәлки бүгенге авыл хуҗалыгы техникасының бик нык алга китүе дә өлешчә «сәбәп» булып торадыр. Чыннан да, борынгы крестьянның хезмәте белән чагыштырганда, җирне һәм; игенне эшкәртү, икмәк салу сүз таба алмаслык дәрәҗәдә үсте. Борынгылар чәчүлек орлыкны бөртекләп диярлек әзерләгәннәр, җирне агач сука белән сөргәннәр. Аннары чәчүен чәчеп, бөтен өметләрен табигать мәрхәмәтенә – кояшка, яңгырга баглаганнар. Яңгыр яумаса, күп төрле йолалар башкарылган. «Яңгыр боткасы»н мин үзем дә хәтерлим әле.

Ә чәчүнең үзен алып карыйк. Күз алдыгызга китерегез: сакалмыеклы, аягына ыштыр урап чабата кигән, киндер күлмәкле, кин-

дер ыштанлы, киндер алъяпкычлы агай, муенына тубал асып, учы белән орлык сибә-сибә кыр буйлап атлый... һәм бүгенге баһадир К-701 тракторын, аңа тагылган өч-дүрт чәчкечне, аннары «Нива» комбайннарын, «КамАЗ»ларны күз алдына китерегез... Җир белән күк аермасы бит бу!

Инде барлы-юклы игене өлгереп җиткәч, элекке крестьян агай, хатыны, баласы-чагасы белән бергә, бил бөгеп урак урган, чүмәләгә куйган, чабагач белән суккан, җилпуч белән җилгәртеп, чүбеннән арындырган. Аннары җил тегермәненә юл тоткан.

Шундый мәшәкатьләрдән соң хатыны икмәк салган. Бу көн өйдә зур бәйрәмгә, шатлыкка әйләнгән.

Ә икмәк пешерү үзе никадәр хасият, пөхтәлек таләпг иткән! Камырны бик зур игътибар белән тәүлек буе әзерләгәннәр: кул белән изгәннәр, басканнар, җиде төн уртасында торып өлгерүен күзәткәннәр, аның өчен нык борчылганнар... Таң атар-атмастан ук мичкә ут кабызып җибәрелгән, мич булуга, икмәкне әвәләп мичкә тыкканнар. Яңа икмәк пешеп чыкканда аның хуш исе өй эченә генә сыймаган, ишек алдына, урамга, тирә-якка таралып, борыннарны кытыклый торган булган.

Менә икмәкне мичтән алып, куна такталарына тезгәннәр, өстенә ашъяулык каплаганнар. Шулай иткәч, «тәменә килеп җитә» икән, янәсе. Шул хәлендә аны байтак кына көтеп торганнар. Инде икмәк суынып җиткәч кенә бөтен гаилә табын янына җыелган. Йорт хуҗасы түгәрәк икмәкне ике кулы белән тотып, йөрәк турысына – күкрәк җылысына куеп, телемләп кискән, һәркемгә үз өлешен биргән. Табын янындагылар, валчыгын да төшермичә, икмәк телемен кадерләп кенә тотып ашый торган булганнар. Икмәк кирәгенчә генә киселгән. Ә инде киселмичә калганы, бик пөхтәләп чиста ашъяулыкка төреп, шүрлеккә куелган.

Кабатлап әйтәсе килә: икмәк валчыгын, җиргә, идәнгә төшерү, аңа аяк белән басу зур оятсызлык, «гөнаһ» булып саналган.

Әти-әниләр икмәкне аягүрә торып, йөреп ашамаганнар, валчыгын да исраф итмәгәннәр. Алда әйтелгәнчә, табын янына утырып, тәмен белеп кенә тукланганнар. Икмәкне арыш икмәге, бодай икмәге дип, үзенең исеме белән генә атап йөрткәннәр. Икмәккә карата кара, ак сүзе кулланылмаган.

Ә бүген икмәк кадерле түгелмени? Юк, алай димәс идем. Без икмәкне туклык, иминлек, мул яшәү һәм тынычлык билгесе дип саныйбыз. Икмәкнең тәме, төсе, исе безгә дә бик кадерле. Аннан без беркайчан да туймаячакбыз, ягъни аңа карата мәхәббәтебез, ихтирамыбыз кимемәячәк.

ИКМӘКНЕҢ ОЛЫЛЫГЫ

Халык икмәкне ничек итеп кенә олыламый! Чөнки икмәк кешенең тормышы, яшәве өчен әйтеп бетергесез кадерле, иң төп ризык. Ул бөтен туклануның нигезе. Ә бит халык: «Икмәк – һәрнәрсәгә баш», – дип тикмәгә генә әйтмәгән. Икмәк кешене кеше белән дуслаштыра һәм туганлаштыра, аңа бәхет бирә, гомерен озынайта, кешене көчле рухлы итә.

Һәр миллә,т, һәр халык аны үзенчә олылый, һәр халыкның икмәккә карата үз йолалары, гадәтләре, традицияләре бар. Кайсы гына милләтне алып карама, аның икмәк турындагы мәкальләре, шигырьләре, җырлары санап бетергесез. Халык, икмәккә ихтирам йөзеннән, аңа баш ия.

Икмәкнең олылыгы, аңа ихтирам кайда башлана? Әлбәттә, аны табынга китереп куйганчы ук. Кышын игенче зур тырышлык белән язга әзерләнә. Ул кар тота, кырга черемә чыгара, чәчү орлыгының иң яхшысын, иң уңдырышлысын амбарларга салып, аның яхшы сакланышы турында кайгыртып тора. Чәчүгә кагылышлы барлык техниканы ремонтлап, җентекләп көйләп куя, аннары белгечләргә имтихан тапшыра, агротехника кагыйдәләрен, алдынгы тәҗрибәне өйрәнә. Хәер, санап кына бетерерлекме соң игенченең хәстәрлекләрен! Бу эшләрне яхшы сыйфатлы итеп башкарырга омтылуның төбендә, уйлап карасаң, бер хакыйкать ята: икмәккә кадер-хөрмәт, икмәк муллыгы турында даими кайгырту. Икмәк ул – әйтеп бетергесез күп төрле мәшәкатьләрнең, тырышлыкларның бергә укмашкан чагылышы. Бер тамчы суда кояш үзе ничек чагылса, икмәк телеме, икмәк валчыгы меңнәрчә кешеләрнең хезмәт җимешен чагылдыра.

Рус халкы борынгы заманнардан бирле арыш, арпа, бодай, борай, тары, карабодай һәм башка төрле культуралар чәчеп, аларны зур тырышлык белән җыеп ала торган булган, аларны төп азык буларак кадерләргә өйрәнгән.

Безнең барлык йолаларыбыз, традицияләребез икмәктән аерылгысыз. Шатланганда да, кайгы килгәндә дә – ул һәрвакыт безнең белән.

Түгәрәк икмәк янына тоз куеп, үзенең кадерле кунагын каршы алу рус халкына борын-борынгыдан ук хас сыйфат. Ул үзе кунакка барганда да шундый ук икмәкне күчтәнәч итеп алып барган. Икмәктән дә кадерлерәк, ихтирамлырак күчтәнәч булмаган.

Космонавтларыбыз Б. Волынов белән В. Жолобов, Җиргә әйләнеп кайткач, Казахстан игенчеләренең олы күмәч белән каршылавында тирән мәгънә ята.

Ерак юлга чыкканда әниең: «Икмәкне кеше түгел, икмәк кешене йөртә», – дип, икмәк биреп җибәрә икән, моның да мәгънәсе зур. Яна йортка күчкәндә дә иң элек олы бер калач кертеп куялар. «Икмәк булса, барысы да булыр».

Төрле ярма ашамлыкларын да, икмәк кебек үк зурлап, кунак каршына савытка салып чыга торган булганнар. Аш мәҗлесләре һәм туйлар боткадан башка узмаган.

Бала туу – гаиләдә зур вакыйга. Тормышы икмәккә бай, мул булсын дигәндәй, яшь баланың дөньяга килүе хөрмәтенә икмәк пешерелгән. Бала туган көнне ананың һәм баланың саулыгын, хәлен белергә әлбә яки талкан болгатып алып барганнар.

Игеннәрне урып-җыеп бетергәч, анда булышкан кешеләрне олылап, һәркайсына бөтен икмәк бүләк иткәннәр.

Менә яшь егет кыен һәм җаваплы солдат хезмәтенә китә. Ул, әлбәттә, юлга чыкканда икмәкне авыз итә. Бу икмәкне солдат туган-үскән йортына яңадан әйләнеп кайтканчы киптереп саклаганнар. Монысы инде егетнең исән-сау әйләнеп кайтуын теләү йөзеннән шулай эшләнә торган булган.

Икмәкне олылау йолалары татар халкы һәм башка халыклар арасында да бик күп. Ике яшь кешенең тормыш юлына аяк басуы, туй тантанасы икмәктән башка узмаган. Яшь киленне каршы алганда аңа бөтен икмәк тоттырып, йомшак мендәргә бастыралар. Икмәктән башка бер генә төрле дә йола узмаган дисәм, ялгышмам кебек. Туган көненнән башлап, күзе йомылганга кадәр икмәк кешенең иң кадерле юлдашы, бәхет, мул тормыш чыганагы, көч билгесе булып тора.

Кода-кодагыйлар беренче тапкыр танышканда, әлбәттә, төенчекләренә яңа гына пешкән икмәк төйнәлми калмаган. Ә өйгә килеп кергәч, икмәкне аркылыга кисеп, һәр ике кода тирәли әйләндерелгән һәм аларга ашап карау өчен тәкъдим ителгән. Бу – дуслашу, танышуның беренче йоласы булып саналган.

Тагын шундый йола да билгеле. Икмәк пешерү өчен камыр басып, аннан берәр кисәк өзеп алганнар һәм кияү белән киленгә авыз иттергәннәр. Моннан ашлы-сулы булыгыз, дигән мәгънә аңлашылган.

Егет белән кыз өйләнешкәндә аларны каршылау тантанасында иң элек кулларын бөтен икмәк аркылы кавыштыра торган булганнар. Туй башланыр алдыннан егет белән кызга шул ук икмәктән берәр телем, ә мәҗлестәгеләргә шакмаклап бүлеп биргәннәр.

Барысына да икмәк баш булган.

Өй (бура) күтәрү йоласы да игътибарга лаек. Бу вакытта зур казанны тутырып ботка пешергәннәр. Яңгыр яумыйча интектергән коры җәйләрдә «яңгыр боткасы» пешерү турында ишеткәнегез бармы икән? Аны авылдагы бөтен урам халкына авыз иттереп чыкканнар. Шуннан соң, яңгыр теләп, бер-беренә су сибеш киткән.

Югарыда саналган гореф-гадәтләрдән кайберләре бүген дә яши. Билгеле булганча, туганнарыбызны, дус-ишләребезне, космонавтларны, хәтта чит ил кунакларын да ипи-тоз белән каршы алабыз. Моның белән без берберебезгә исәнлек-саулык, озын гомер телибез.

Каз өмәләрен искә төшерик. Анда җыелган кыз-киленнәргә оннан коймак (атаклы каз коймагы!), ярма белән бәлеш пешерелә.

Крестьян өчен сыер бозаулаган көн шатлыгын әйтеп кенә бетерерлекме! Ул көнне, әлбәттә, угыз сөтенә изеп күмәч пешерелә һәм туган-тумачалар чакырыла. Алар янында күрше-күләнгә дә урын табыла.

Менә шау чәчәккә күмелеп ямьле җәй килеп җитә. Умартадан беренче тапкыр бал суыртыла. Мондый көнне ничек итеп күмәч пешермичә түзмәк кирәк? Хуш исле күмәч телеме өстенә баллы кәрәз дә куелгач, чәйнең ләззәте бермә-бер арта. Өстәвенә күмәч үзе дә күпереп, бал кәрәзе кебек күзәнәкләнеп пешә.

Мондый күркәм йола авыл җирендә аеруча яхшы саклана.

Кунакка, бәби туена, өй туена пар бөтен күмәч, пар бәлеш, как-төш (чәк-чәк), күп итеп пешерелгән кош теле, ә соңгы вакытларда торт алып бару гадәте яши.

Килен төшкән көнне аның ике кулын да онга батырганнар. Моның мәгънәсе ачык: кунакчыл, аш-сулы, юмарт, эшчән, уңган бул. Халык шундыйны ярата төшә.

Татар халкының борын-борынгыдан кунакчыл булуы һәркемгә билгеле. Кунакны каршы алса да, үзе барса да ул бервакытта да ризыксыз түгел. Әйбәт традиция бу.

Боларның барысы да шул бер фикерне раслый: кая гына барсаң да, ни генә эшләсәң дә һәрвакыт галиҗәнап Икмәк кирәк. Бик-бик кадерле ул. Аннан башка тормышның бер генә сәгате, бер генә минуты да алга бармас иде. Аннан башка яшәүнең яме калмас иде.

Менә ни өчен икмәкнең кадерен белергә, олылыгын аңларга, аны бертуктаусыз ихтирам итәргә кирәк.

Икмәкне үзең дә олыла, башкаларга да шуны төшендер, аны исраф, әрәм-шәрәм итүгә юл куйма.

Икмәккә ихтирам – кояш, мәхәббәт кебек үк мәңгелек.

БОРЫНГЫГА ТАГЫН БЕР СӘЯХӘТ

Икмәкнең тарихы – тормышыбыз, яшәвебез тарихы. Революция икмәген, гражданнар сугышы һәм җимереклек чоры икмәген, индустрияләштерү һәм коллективлашу еллары икмәген, Бөек Ватан сугышы чоры икмәген, блокадада калган Ленинград икмәген онытырга безнең беркайчан да хакыбыз юк... Икмәк – ул маңгай тире белән генә түгел, авыр елларда миллионнарның каны белән сугарылган кадерле ризык.

Борынгылар, икмәк валчыгы җиргә төшкәч, аны эзләп тә таба алмасалар, ул урынга киртә тота торган булганнар. Моның мәгънәсе аңлашыла: икмәк валчыгын таптама.

Инде ялгышып кына төшеп китсә һәм аны күреп калсаң? Мондый хәлдә икмәк валчыгын уч төбенә куеп, аңа баш иеп, валчыктан гафу итүен сораганнар. Бу инде валчыкның «еламавын», «рәнҗемәвен» үтенүне аңлаткан.

Халык икмәкне ничек итеп кисүгә дә игътибар иткән. Әгәр кеше аны валчыгын да ватмыйча, матурлап, юка итеп кисә белмәсә, димәк, мондый кеше икмәкнең кадерен белми, аны үстерә дә, эшкәртә дә, таба да, игә дә белми, – ата-бабалар хөкемне кырыс чыгарганнар.

Икмәк, гомумән, кешенең тормышка сәләтен, булдыклылыгы дәрәҗәсен билгели торган үлчәм сыйфатында йөри торган сүз. Әйтик, үзе игенчелек белән шөгыльләнмәсә дә, ялкауланып йөрсә, аның турында «Икмәклек тә эшли алмый», дия торган булганнар. Моның белән икмәктән дә олы нәрсәнең юклыгына тагын бер кат басым ясаганнар.

Киресенчә, уңган, тырыш кешегә, йөзе ак булган кешегә бәя бик югары бирелгән. «Нинди шәп егет, икмәклек тырыша бит», – дип мактарга яратканнар андый кешене.

Малай вакытымдагы бер хатирә күңелемдә нык сакланып калган. Әти безгә ипине юка гына итеп кисеп бирә дә болай ди торган иде:

– Менә, балалар, монысы арыш икмәге, аш белән ашарга. Арыш икмәген күбрәк ашасагыз, таза, көчле булырсыз. Менә монысы – бодай күмәче, чәй эчкәндә ашау өчен.

Аннары өстәп куя:

– Бодай күмәче сөт, катык белән бигрәк тә тәмле була, балалар.

Икмәккә ихтирам безнең күңелләргә ана сөте, ата сүзе белән кереп урнашкан. Ә менә кайбер кешеләрнең икмәккә саксыз карашы, начар мөнәсәбәте күңелне өшетә. Менә син урамнан барасың һәм кинәт икмәк кисәгенә сөртенәсең... Аны шулай ыргытып ташлау өчен ни намусың җитәргә кирәк?

Бервакыт, кышын, малайларның бозланып каткан икмәк телемен кәшәкә таягы белән суккалап «хоккей» уйнавын күргәч, хәйран калып тордым. Монда инде озак аңлатып торуның хаҗәте юк: бөтен гаеп, беренче чиратта, бу малайларның ата-анасында. Димәк, алар балаларында икмәккә кадер-хөрмәт хисе тәрбияләмиләр. Мәгәр өлкәннәрнең мондый күренешкә битарафлыгын тойсам, бөтенләй чарасыз калам. Икмәкне санга сукмаучы балалар да шулар янында ук үсә ләбаса. Мөгаен, әти-әниләре аларга икмәкнең мәгънәсе, нинди авырлык белән табылуы турында сөйләп, аңлаткалап тормыйлар булыр.

Минемчә, икмәккә караш ул – тәрбия көзгесе. Үзеңнең кем икәнеңне яхшы беләсең килсә, шушы көзгегә ешрак күз сал. Әгәр ата-ана баласында икмәккә ихтирамны даими рәвештә, тәмле тел белән, түземле төстә тәрбияли икән, мондый бала үсә төшкәч бик күп гүзәл сыйфатларга ия булыр. Әлбәттә, икмәккә хөрмәт тәрбияләү бөтен җәмәгатьчелекнең, һәр совет кешесенең гражданлык бурычларыннан берсе.

ИКМӘК ТӘМЕ

Икмәкнең кадере аның тәменнән аерылгысыз. Монда чама хисен белү турында да онытмаска кирәк. Иң беренче хакыйкать шунда: икмәкне кирәгенчә генә сатып ал!

Менә сез икмәк магазинына килеп кердегез. Андагы киштәләрдә икмәкнең ниндие генә юк! Магазинда икмәкне кул белән кыскалап, баскалап карау рөхсәт ителми. Моның өчен махсус чәнечкеләр куелган.

Әдәпле кеше икмәкне, булканы төреп яки полиэтилен капка салып, яисә сумканы ябып кына алып кайтыр. Әгәр сеткага салсаң, икмәккә тузан кунар, аннары ачык һава икмәкнең искерүен дә тизләтә.

Ә икмәкне саклый беләсезме? Арыш икмәге белән бодай икмәген бергә түгел, бәлки аерым-аерым куярга кирәк. Шулай иткәндә һәркайсының үз исе, үз тәме әйбәт сакланыр, алар тиз искермәсләр дә. Икмәк саклый торган савытны әледән-әле чистартып, юып торырга тырышыгыз, югыйсә, икмәк тиз бозыла һәм күгәрә башлый.

Икмәкне табынга алдан ук түгел, бәлки кешеләр утыргач кына кисәргә тиешлеген, һәркайсыгыз да беләме икән? Әгәр алданрак кисеп

куярга туры килсә, икмәк өстенә тастымал ябу шарт. Икмәкнең өйдәге исләрне бик тиз тарту үзлеге бар, шуның өстенә ул тиз искерүчән дә.

Телемнәрне калын кисәргә тырышмагыз. Ул бер сантиметр чамасы калынлыкта булырга тиеш. Мондый телемнәр табын өчен дә матур, ашарга да уңайлы. Димәк, пычак та үткен булырга тиеш. Үткен пычак белән кискәндә ипи матур, тигез һәм тиз киселә, валчыгы да коелмый. Табынга арыш һәм бодай икмәген берьюлы куйганда, бодай икмәген һич кенә дә арыш икмәге өстенә куймагыз. Бу безнең халкыбызда борын-борыннан шулай килгән йола. Аерым тәлинкәләргә өеп чыгарыгыз.

Икмәкне табыннан кулың белән ал; әгәр дә сиңа аны башка кеше аркылы үрелеп алырга яки күршеңә бирергә туры килсә, аңа икмәкле савытны суз. Күршең аны үзенә кирәгенчә алып куяр.

Икмәкне чәнечке яки пычак очына кадап алмыйлар. Бу – икмәкне кимсетү яки аның тәмен белеп ашамау булып санала. Юка итеп киселгән икмәкне ике кул белән тотып, ике-өч кисәккә сындырып кына ашарга, яки аны шул килеш әз-әзләп кенә кабып, тәмен белеп кенә ашарга кирәк. Икмәкне тартып-өзеп утыру тәрбиясезлек билгесе.

Табында сынык калдырмыйлар. Алган телемеңне ашап бетерү шарт. «Яман кешедән ярты кабымлык сынык калыр», – ди халык. Өстәлдә берике кабымлык кисәк калдыру – икмәкнең кадерен белмәүне һәм кешенең культурасызлыгын күрсәтә.

Дөресен әйткәндә, табында икмәкне дөрес куллану, белеп кенә ашау, ләззәтен тату – безнең йөзебезне билгели торган сыйфатларның берсе.

Тормышыбызда икмәкнең тоткан урыны турында уйлануларым, ашсу остасы буларак, күңелемдә тагын бер мөһим фикер уятты.

Икмәкне әрәм-шәрәм итмәү турында күп уйлансак та, өйдә күпмедер икмәкнең ашалмыйча калуы мөмкин. Мондый хәл бигрәк тә кунактөшемнән соң була. Әлбәттә, кунакка икмәкне «норма белән» генә кисеп куеп булмый. Андый гадәт юк. Кунак ашаса – берничә кисәк ашый, калганнарына орынып та карамый. Шулай итеп, күп кенә икмәк артып кала. Бала-чагасы ишле булмаган гаиләләрдә мондый хәл ешрак та кабатлана.

Менә шуннан соң икмәкне чүплеккә чыгарып ташлый башлыйлар. Бу хәл мине күптән уйландыра, һәм мин билгеле бер фикергә килдем. Бу фикерем икмәкнең кадерен белү өчен файдалы булыр, дип ышанам. Ата-бабаларның гомер буе кулланган ысуллары турында уйландым. Төрле-төрле тәҗрибәләр ясап карадым, халык тәҗрибәсен өйрәндем.

Нәтиҗәдә шуңа нык ышандым: чыннан да, икмәкнең валчыгын да әрәм-шәрәм итмичә, күп төрле ризыклар әзерләп була.

ИСКЕРГӘН ИКМӘК АШАМЛЫКЛАРЫ

Искергән икмәкне яңартырга, аннан төрле аш-сулар әзерләргә була. Икмәк бик каты кибеп искергән, ян-яклары күгәрә башлаган булырга мөмкин. Мондый очракта икмәкнең күгәргән җирен калын гына итеп кисеп ташларга, чистартырга кирәк, чөнки күгәргән икмәк организм өчен бик зарарлы. Гомумән, икмәкне күгәрү хәленә җиткермәскә кирәк. Әгәр икмәк күгәрмәгән булса, турыдан-туры эшкәртә башларга була.

Икмәктән кайбер төр азыклар хәзерләгәндә аның каты тышын, көйгән өстен кисеп алырга туры килә, ләкин күгәрмәгән булса, ташларга һич тә ярамый, чөнки аларны да азык хәзерләү өчен файдаланырга була. Икмәкнең бер мыскалын да әрәм итмәскә тиешбез.

ИСКЕРГӘН ИКМӘКНЕ ЯҢАРТУ

Икмәкнең кадерен белгән семьялар искергән икмәкне төрлечә яңартып ашыйлар. Хәтта камыр ашларын да яңа пешкән кебек итеп яңарталар. Бу бик җиңел эшләнә.

Әгәр икмәк бөтен килеш искергән булса, аны башта буйлый икегә бүлеп, аннары аркылыга юка гына (1 сантиметр калынлыгында итеп) телемнәргә кисеп чыгарга кирәк. Булка һәм бодай күмәчләрен урталай ярмыйча гына телемләп кисәләр. Шулай хәзерләнгән икмәк яңарту өчен әзер була. Икмәкне парда, духовкада яки мичтә яңартырга мөмкин. Яңартылган арыш икмәген шулпа яки шулпалы ашлар янына, ә бодай икмәге шулпалы аш һәм чәй янына бирелә.

Икмәкне парда яңарту. Телемнәргә киселгән икмәкләрне иләк яки тишекле савыт естенә тезеп, кайнап торган сулы кастрюльгә утырталар. Тишекле савыт белән кастрюльдәге су арасында ике бармак калынлыгы ара калырга тиеш. Бу, беренчедән, пар йөрү өчен кирәк булса, икенчедән, икмәккә су тиеп тормасын, икмәкне җебетмәсен өчен кирәк.

Тишекле савытны пар естенә утыртканнан соң, өстетенә тастымал яки калын чүпрәк ябып, биш минут тотарга кирәк. Парда тотылган икмәк күпереп, яңарып китә һәм ашау өчен тәмле, хуш исле һәм үтемле була.

Искергән икмәкне яңартканда арыш икмәге телемнәре естенә бераз тоз, ә бодай икмәге телемнәренә шикәр комы сипсәң, тагын да тәмлерәк була.

Икмәкне мичтә яки духовкада яңарту. Икмәкне бөтен килеш мичтә яки духовкада яңарталар. Бөтен көенчә яңарту өчен, икмәкне дымлы кәгазь җәелгән табага куеп өстенә дымлы тастымал ябалар һәм сүрелә башлаган мичкә яки духовкага (табаны тыккач газны сүндерергә кирәк) 3–4 минутка куеп алалар. Яңартылган икмәкне телемнәргә кисеп табынга бирергә мөмкин.

Телемнәргә киселгән икмәкне дә мичтә яисә духовкада шулай ук яңартырга мөмкин.

Икмәкне пешкән бәрәңге өстендә яңарту. Бөтен көенчә пешерелгән бәрәңгене, суын саркыткач, бераз ут өстендә тотып парландыралар. Менә шул вакыт аның өстенә искергән икмәк телемнәрен тезеп куйсаң, икмәк бик тәмле булып яңара. Икмәк телемнәрен бәрәңге өстенә тезгәннән соң өстен каплап, шулай 3–4 минут тотарга кирәк.

Икмәкне ботка өстендә яңарту. Карабодай, тары, борчак боткалары пешеп җитәр алдыннан, ботка өстенә искергән арыш яки бодай икмәге телемнәрен тезеп куйсаң, икмәк бик тәмле һәм хуш исле булып яңара. Икмәк телемнәрен куйганчы ботка өстенә коры марля кисәге җәеп куйсаң да була.

ИКМӘКНЕ КИПТЕРҮ

Аш-су хәзерләгәндә еш кына киптерелгән икмәк, сохари, икмәк вагы кирәк була. Киптерелгән икмәктән квас әчетәләр, котлет һәм балык кыздыру өчен валчык хәзерлиләр, гренкалар һәм башка ашамлыклар ясыйлар. Бу максат өчен искергән икмәкне файдалану яхшырак.

Искергән икмәкне мичтә, духовкада һәм кояшта киптерәләр. Калган икмәк күп булганда аны бозмыйча озак саклау өчен дә киптерәләр. Киптергәндә арыш икмәге өстенә тоз, ә бодай икмәгенә шикәр комы да сибәргә була. Өстенә тоз яки шикәр комы сибеп киптерелгән икмәкләрне табынга әзер булу белән үк бирәләр.

Икмәкне мичтә яки духовкада киптерү. Искергән арыш яки бодай икмәкләрен бер бармак калынлыгы итеп тигез кисәкләргә турагач, коры калайларга яки табага тезеп, сүрелә башлаган мичкә яки сүрән духовкага куялар. Икмәк бик тиз кибә алмый. Шулай да аның кызарып көеп китүенә дә юл куярга ярамый. Икмәкнең бер ягы тигез генә кызарып киткәч, аның икенче ягын әйләндереп киптерәләр. Кипкән икмәк каты була, пычак белән киселми, ләкин тиз уалучан булырга, кул белән сындырганда шартлап сынарга тиеш.

Икмәкне кояшта киптерү. 1 сантиметр калынлыгында телемләп киселгән искергән икмәкне коры тактага яки фанерга тезеп, кояшлы урынга куялар һәм озак кына әйләндерә-әйләндерә киптерәләр. Икмәк кояшта озаграк кибә, ләкин шулай ук тәмле була.

Киптерелгән арыш һәм бодай икмәкләрен аерым целлофан капчыкларга салып коры һавалы караңгы урында саклыйлар.

Икмәкне квас хәзерләү өчен киптерү. Квасны кипкән арыш икмәгеннән ясыйлар. Хәстәрле хатын-кыз искергән икмәкләрне исраф итмичә, кыштан ук киптереп, квас ясау өчен хәзерләп куя. Квас ясау өчен икмәкне, алда сөйләгәнчә турап, мичтә яки духовкада кызгылтрак төскә кергәнче киптерәләр. Шуңа күрә мич кызурак булырга тиеш, ләкин икмәк янып-көеп китмәслек булсын. Көйгән икмәктән ясалган квас эчү өчен тәмле булмый, көек тәме килә.

ИСКЕРГӘН АРЫШ ИКМӘГЕННӘН ВАЛЧЫК ХӘЗЕРЛӘҮ

Икмәкне вак шакмакларга турап, коры калайга яки табага салып, кызу булмаган мичтә яки духовкада кызыл төскә кергәнче киптереп алырга кирәк. Шулай киптерелгән икмәкне киледә төяргә яки ит тарткыч машинадан чыгарырга һәм, вак иләк белән иләгәннән соң, целлофан капчыкларга тутырып, коры һавалы караңгы урында сакларга һәм кирәгенчә генә тотарга мөмкин. Арыш икмәге валчыгы җәен эссе көндә квас ясау өчен бик әйбәт. Шулай ук балан бәлеше пешергәндә салат оны урынына баланга кушып пешерергә дә әйбәт була.

ИСКЕРГӘН ИКМӘКНЕ КИПТЕРМИЧӘ ВАЛЧЫК ЯСАУ

Валчык ясау өчен искергән бодай күмәче алына. Күмәчнең тышын юка итеп кисеп алгач, зур телемнәргә турала һәм угычның вак тишеклесе аша уыла, йомшак һәм таралып торган валчык кирәгенчә тотыла.

Күмәч валчыгы тавык итеннән тартып ясалган котлетлар әвәләү, соус ясау өчен бик әйбәт. Тышын юка итеп кисеп алгач, бодай күмәче 4–5 миллиметр калынлыгында шакмаклап турала. Шулай ук вак кына токмач итеп тә турарга мөмкин. Бу вак шакмаклар-токмачлар кош-терлек, балык итеннән тартын ясалган ризыкларны әвәләү өчен әйбәт була.

КИПТЕРЕП ЯСАЛГАН ВАЛЧЫК

Искергән бодай икмәге ваклап турала. Икмәкнең юка тышын да ташламаска кирәк. Барысы бергә калайга яки табага салып, кызу мичтә яки духовкада кызартып киптереп алына; суытылгач, киледә төелә яки ит тарткыч машина аша чыгарыла, нәзек иләк аша иләнә. Әзер валчыкны полиэтилен капчыкка салып, караңгы коры урында саклыйлар.

Мондый валчык терлек, балык итеннән машина аша тартып һәм тартмыйча ясалган ризыкны әвәләргә, соус ясарга, повидлога кушарга әйбәт була.

ИСКЕРГӘН ИКМӘК КАТНАШМАСЫ

Терлек, кош, балык итен ит тарткыч машина аша уздырып ризык (котлет, биточки, шницель һ. б.) хәзерләү өчен искерә төшкән бодай икмәге әйбәт. Ә яңа гына пешкән икмәк кушсаң, кыздырган азык күперми, йомшарып тормый, кечерәеп кысылып китә.

Искергән күмәчне телемләп кискәч, су яки сөткә салып җебетәләр, аннары сыегын ике кул белән кысып саркыткач, тартылган иткә кушып, ит тарткыч машина аркылы тагын бер тапкыр чыгаралар, соңыннан яхшылап болгаталар. Мондый катнашмадан төрле-төрле ашамлык әзерләргә мөмкин.

1 килограмм сум иткә 200–250 грамм искергән күмәч кушыла.

ГРЕНКАЛАР

Бу – киптерелгән яки майда кыздырылган икмәк кисәкләре. Ул бик гади һәм катлаулы ысул белән дә әзерләнә. Гренканы шулпа, шулпалы аш, сөт, катык, сөзмә, квас, сыра һәм чәй белән дә ашарга була. Гренкалар табынны тулыландыра, аш-суны ләззәтлерәк итә.

ИСКЕРГӘН БОДАЙ ИКМӘГЕННӘН ГРЕНКАЛАР

Күмәчнең, катысын юка гына итеп кисеп алгач, чикләвек кадәрле итеп шакмаклап турала, аннары коры калайда яки табада тиз генә кыздырып алына. Кыздырганда тигез итеп болгатып торырга кирәк. Гренканың кыройлары кетердәп торырга, ә уртасы йомшак булырга тиеш.

Яңартылган бодай икмәген озынча итеп турап та кызган майлы табада нәкъ шул рәвешле кыздырып алырга мөмкин.

АРЫШ ИКМӘГЕННӘН ГАДИ ГРЕНКАЛАР

1нче ысул. Әле генә яңартып алынган арыш икмәген калынлыгы ярты, озынлыгы 4 сантиметр чамасында токмачлап турагач, коры табага тезеп, мичтә яки духовкада әкрен генә кыздыралар. Бер ягы кызарып җиткәч, икенче ягы әйләндерелә. Табынга шулпалы аш янына бирелә.

2нче ысул. Искергән арыш икмәгенең тышын юка гына итеп кисеп алгач, куак чикләвегеннән зуррак итеп шакмаклап турыйлар һәм коры калай яки табага тезеп, мичтә яки духовкада болгата-болгата киптерәләр. Мондый гренканы кайнар сөт, шулпалы аш белән ашыйлар.

ИСКЕРГӘН АРЫШ, БОДАЙ ИКМӘГЕННӘН КАТЛАУЛЫ ГРЕНКАЛАР

Моның өчен шулай ук искергән икмәк алына. Катлаулы гренкаларны ясау ысулы күп төрле. Киптергән яки майда кыздырылган икмәк кисәкләренә башка ризык сибеп яки ике-өч төрле ризыкны бергә кушып, шуны икмәк өстенә сылыйлар һәм мичтә яки духовкада тотып алалар. Катлаулы гренкаларны хәзерләгәндә икмәкнең тышы кетердәп торырга, эче йомшак булырга тиеш.

1нче ысул. Искергән арыш яки бодай икмәгенең тышын юка гына итеп кисеп алгач, калынлыгы ярты сантиметр, озынлыгы 5–6 сантиметр чамасындагы шакмаклы телемнәр ясыйлар. Аңа юка гына итеп, угыч аша чыгарылган сыр сибелә, эретелгән май коеп, коры калай яки табага тезәләр

һәм кызу булмаган мичтә яки духовкада 4–5 минут тоталар. Табынга кайнар килеш бирелә.

Әзер гренкалар шулпа, шулпалы аш һәм сыра янына бирергә бик әйбәт.

2нче ысул. Искергән арыш икмәгенең тышын кисеп алалар, аннан куак чикләвегеннән зуррак шакмакларга турыйлар. Өстенә яхшылап тоз сибелә һәм әкрен генә болгатыла. Икмәк кисәкләрен артык ватмаска киңәш ителә. Тозны да икмәккә тигез сибәргә кирәк. Менә шундый шакмаклар, югарыда әйтелгәнчә, артык кызу булмаган мичтә яки духовкада киптереп алына. Әзер гренкалар суытыла.

Тозлап әзерләнгән гренкалар сыра эчү өчен әйбәт була. Табынга катык белән дә бирергә мөмкин.

3нче ысул. Арыш икмәгенең тышы шулай ук юка гына итеп кисеп алына, калынлыгы ярты сантиметр, киңлеге 4–5 см, озынлыгы 5–6 сантиметр булган телемнәр киселә. Бер ягы тиз генә майлы табада кыздырып алына. Кыздырылган ягына ярты сантиметр калынлыкта сельдь балыгыннан ясалган катнашма сылана һәм яңадан мичкә куеп киптерелә.

Сельдь балыгыннан катнашма әзерләгәндә аның сөяге һәм кылчыгыннан арындырып, ит тарткыч машина аша өч-дүрт тапкыр чыгаралар. Бераз көнбагыш мае, угычта уылган сыр кушып, яхшылап болгаткач, катнашма йомшак һәм куе масса хәлендә булырга тиеш.

Гренкалар табынга суытып бирелә. Селедкалы гренкалар сыра эчү өчен әйбәт.

4нче ысул. Арыш икмәге иң элек югарыда әйтелгән ысул белән әзерләнә, бер ягы шулай ук майлы табада кыздырып алына. Кыздырылган ягына ярты сантиметр калынлыкта тозлы кыярдан ясалган катнашма сылап, кызу мичтә яки духовкада киптереп алалар, суытып, табынга китерәләр.

Кыярның кабыгы һәм орлыклары ташлана, ә үзен вак кына итеп шакмаклар турыйлар, тирән савытта йомырка сарысы белән бергә, бераз борыч кушып болгаталар. Шуннан соң ул икмәк өстенә сылау өчен әзер була.

Кыярлы гренкалар шулай ук шулпа яки сыра янына бирү өчен әйбәт.

5нче ысул. Икмәкне әзерләүнең беренче өлеше югарыда язганча. Кыздырылган икмәк кисәкләре өстенә шулар зурлыгында ук киселгән кызыл помидор куела, ә помидор өстенә угычтан чыгарылган сыр сибелә. Майлы табага тезеп, кызу мичтә яки духовкада кызартып алына, табынга суытып китерелә.

Помидорлы гренкалар шулпа яки шулпалы ашлар янына бирелә. Ул сыра эчү өчен дә әйбәт.

6нчы ысул. Искергән бодай икмәгенең тышын кисеп алгач, аны ярты сантиметр юкалыгында кисәләр; телемнәр киңлеккә 4, озынлыгы 6 сан-

тиметр итеп турала. Икмәк кисәкләренең бер ягы кызган майлы табада тиз генә кызартып алына; кыздырылган ягына 5 миллиметр калынлыгында алдан ясап куелган катнашма сылана. Аннары икмәк кисәкләрен калайга яки табага тезеп, 4–5 минут буе кызу мичтә яки духовкада кызартып алына.

Катнашмаларны түбәндәгечә хәзерләргә мөмкин:

Сырны угыч аша үткәреп, савытка салалар, эретелгән май кушып, яхшылап болгаталар. Икмәккә сылап, өстенә кызыл борыч сибәләр.

Шулай ук итеп әзерләнгән сырга томат, эретелгән май, кызыл борыч сибеп, яхшылап болгаткач, икмәккә сылыйлар.

Шундый ук ысул белән әзерләнгән сырга әзер горчица, эретелгән май, йомырка сарысы кушып болгатырга да мөмкин.

Гренкалар табынга кайнар килеш яки суытып бирелә. Шулай ук шулпалы ашлар янына һәм аерым закуска итеп тә бирергә була.

7нче ысул. Искергән икмәкне югарыда әйтелгәнчә турап, бер ягын майда кыздыргач, кызган ягына пешкән җелекле катнашма сылап табага тезгәч, 5–6 минут буе духовкада тоталар, табынга кайнар килеш китерелә.

Катнашма болай ясала: җелекне сөяктән аерып алгач, салкын суда юалар һәм юка тышчасыннан аералар. Тозлы һәм аз гына аш серкәсе салынган суда 6–10 минут буе тиз генә кайнатып алалар. Пешкән җелек тирән савытка күчерелә, ваклап туралган башлы суган, аз гына йомырка, каймак белән яхшылап болгатыла. Пешкән җелек үзе генә дә икмәккә кисәкле көе салына һәм алдагыча әзерләнә.

Мондый катнашма белән әзерләнгән гренка закуска итеп файдаланыла.

8нче ысул. Тышы юка гына итеп кисеп алынган бодай икмәге 2 сантиметр зурлыгында шакмаклап турала.

Шул ук вакытта ваклап туралган башлы суган кыздырыла. Суган кызып җитәр алдыннан табага алдан хәзерләнгән икмәк шакмакларын салып, тоз, бераз борыч сибеп болгатып алалар, кызгылт төскә кергәнче кыздыралар. Кызган суган икмәк шакмагына ябышкан булырга тиеш.

Мондый гренкаларны кайнар килеш шулпалы аш белән ашыйлар.

9нчы ысул. Аерым савытка йомырка сытып, тоз сибеп яхшылап болгаталар. Шуңа инде, әле әйтелгәнчә, шакмаклап хәзерләнгән икмәк кисәкләрен салып, әкрен генә болгаталар һәм иләк аша тиз генә сөзәләр. Кызып торган майлы табага тезеп, болгата-болгата кыздырып алалар. Табынга кайнар килеш тә, суытып та бирелә.

Мондый гренкалар шулпалы аш һәм чәй янына китерелә.

10нчы ысул. 2 сантиметр зурлыгында шакмаклап туралган бодай икмәге тиз генә йомырка сыекчасында болгатып алынгач, шикәр комында әвәләнә һәм әйләндерә-әйләндерә кызган майлы табада тиз генә кыздырыла.

Сөт, катык, чәй янына бирелә.

11нче ысул. Искергән бодай икмәген калынлыгы ярты сантиметр, озынлыгы – 6, киңлеге 4 сантиметр итеп турарга да, бер ягын майлап, майлы калайга яки табага тезеп куярга; майлы ягына ярты сантиметр калынлыгында суганлы катнашма сыларга, 8–10 минут буе кайнар мичтә яки духовкада тотып алырга.

Катнашманы ясау өчен, башлы суганны ваклап турагач, кызган майда кыздырып алалар, аннары савытка салып, әз генә он, тәменә карап тоз, борыч сибәләр. Шуңа каймак, угычтан уздырылган сыр, йомырка салып, яхшылап болгаталар, шуннан соң тиз генә утка куеп болгатып алгач, әзер була.

Гренкалар гадәттә шулпа янына һәм закускалар итеп бирелә.

12нче ысул. Икмәк телеме алдагыча киселә. Бу юлы ике ягы да кыздырылган арыш яки бодай икмәге телемнәренең эче йомшак калырга тиеш. Аннары аңа ярты сантиметр калынлыгында бавыр катнашмасы сылап, өстенә уылган сыр сибеп, кызу мичтә яки духовкада 4– 5 минут буе тагын кызартып алалар.

Кыздырылган яки пешкән бавырны кыздырылган башлы суган белән ит тарткыч аша үткәргәч, тәмenә карап тоз, борыч сибеп болгаталар.

Гренкалар шулпа янына һәм закуска итеп тә бирелә.

13нче ысул. Алда әйтелгәнчә үк киселгән телемнәрнең бер ягын майда кыздырып, кызган ягына ярты сантиметр калынлыкта иттән хәзерләнгән катнашма сылана, уылган сыр сибелә һәм, әйтелгәнчә, кызу мичтә яки духовкада тиз генә кызартып алына. Аны кайнар килеш ашыйлар.

Катнашма ясаганда пешкән итне (терлек, кош итен) суытып, ит тарткыч машина аркылы чыгаралар, тирән эчле савытка салып, кыздырылган башлы суган, каймак, йомырка, тоз, борыч белән бергә болгаталар.

Итле гренкалар шулпа янына бирү өчен әйбәт.

14нче ысул. Бодай күмәченең кабыгын кисмичә генә, калынлыгы ярты сантиметр, озынлыгы 6–7 сантиметрлы шакмаклы телемнәр итеп турыйлар. Телемнәрнең ике ягын да тигез генә итеп майда кыздырып алалар. Аннары икмәк өстенә шикәрле эремчек сылана, уылган сыр сибеп, кызу мичтә яки духовкада кызартып алына. Суыткач табынга бирелә.

Иләк аша чыгарылган эремчеккә йомырка сытып, каймак, тоз сибеп болгаталар. Ул куе булырга тиеш.

Гренкалар балаларга сөт, катык белән, шулай ук чәй янына бирергә әйбәт.

15нче ысул. Бодай икмәгенең кабыгын кисеп алгач, 6–7 миллиметр калынлыкта, 4–5 см киңлектә һәм 8 сантиметр озынлыкта итеп турала, майлы табада бер ягы тиз генә кыздырып алына. Кыздырылган ягына кишердән ясалган катнашма сылап һәм уылган сыр сибеп, духовкада яки мичтә кызартып җиткерелә.

Кишерне чистартып пешергәч, вак кына итеп шакмаклап яки токмачлап турыйлар яки угычтан чыгаралар. Аннары йомырка сарысы, тәменә карап шикәр комы, тоз сибеп болгаталар.

Пешкән чөгендердән дә катнашма шулай ук ясала. Мондый гренкалар балалар өчен хәзерләнә.

ИКМӘКНЕ ҖЕБЕТЕП ХӘЗЕРЛӘНГӘН ГРЕНКАЛАР

Искергән икмәк яртылаш та, бөтен-бөтен сыныклар, сындырылган кисәкләр дә калырга мөмкин. Аларны исраф итмичә, суда яки сөттә җебетеп (сыекча күп салынмыйча, икмәккә тиеп кенә торырга тиеш), иләк аша сөзеп алалар. Иләк өстендә калган икмәкнең сыекчасын саркытып тирән эчле савытка салалар. Аннары башка төрле азыклар кушып, яхшылап болгаткач, катнашма гренкалар әзерләү өчен әзер була. Аны зур кашык белән алып майлы калайга яки табага калынлыгын 1,5, озынлыгын 5 сантиметр итеп тезәләр. Бу озынча бармакларны клиндер кебек түгәрәкләп тә тезәргә мөмкин. Аннан соң инде кызу булмаган мичтә яки духовкада кызартып алалар.

Гренкалар арыш һәм бодай икмәгеннән хәзерләнә. Шулпалы аш һәм сыра янына бирелә. Арыш яки бодай икмәген суда яки сөттә җебеткәч, кысып, суын саркытып, тирән эчле савытта вак угыч аша уылган сыр белән яхшылап болгаталар. Гренкалар хәзерләү өчен катнашма әзер.

100 грамм икмәккә 30–40 грамм сыр кирәк.

Арыш икмәген җебетеп, суын саркыткач, тирән эчле савытка салалар; чистартылган сельдь балыгын ит тарткычтан 2–3 тапкыр чыгаргач, икмәк белән кушып яхшылап болгатыла. Гренкалар алда әйтелгәнчә кыздырып алына.

100 грамм арыш икмәгенә 50 грамм сельдь алына.

Искергән бодай күмәчен җебетеп, сыекчадан саркыткач, аңа йомырка, иләк аша чыгарылган эремчек, шикәр комы салып болгатыла, һәм гренкалар хәзерләү өчен катнашма әзер була.

100–150 грамм икмәккә 40–50 грамм эремчек, 20–30 грамм шикәр комы, 1 данә йомырка кирәк.

БУТЕРБРОДЛАР

Бутерброд – икмәк телеменә башка төрле ашамлыклар куеп ясалган җиңел азык. Ул салкын закуска итеп тә, шулпалы ашлар янына да, чәй янына да бирелә. Бутерброд өчен арыш яки бодай икмәге, күмәч-булка алына. Икмәк бөтен килеш искергән булса, аны башта шул килеш тә, телемләп тә яңарталар. Бөтен икмәк иң элек урталай бүленә, аннары юка

телемнәр киселә. Ә булка, юка итеп, аркылыга турала. Икмәкнең кабыгын кисеп алырга кирәкми.

Телемнең бер ягы кызган майда кызартып алына, икенче ягын кыздыруның кирәге юк. Икмәкнең кыздырылган ягы кетердәп торырга, ә уртасы йомшак булырга тиеш. Телемнәрнең калынлыгы 1 сантиметрдан артык булмасын.

Бутербродка дигән икмәкне югарыда әйтелгәнчә хәзерләгәч, өстенә матур итеп төрле азык тезеп куялар.

ЯШЕЛЧӘ БУТЕРБРОДЫ

Моның өчен кызыл помидор, яшел кыяр, редис, тозлы кыяр да ярый. Иң элек яшелчәне юып, юка гына итеп аркылы кисәләр. Яшелчә телемнәрен арыш яки бодай икмәгенең кыздырылган ягына матур итеп тезеп чыгалар, яшел укроп, петрушка белән бизиләр.

ИТ БУТЕРБРОДЫ

Искергән бодай икмәген, булканы яңарткач, 1 сантиметр калынлыгында кисеп, телемнәрнең бер ягын кыздырып алалар. Кыздырылган ягына юка гына игеп атланмай сылана. Май өстенә юка гына итеп киселгән ит яки колбаса куела, аннары тәлинкәләргә тезеп, табынга китерелә.

БАЛЫК БУТЕРБРОДЫ

Янартылган арыш яки бодай икмәге телемнәре югарыдагыча кыздырып алына һәм балык белән бутерброд ясала. Мондый бутербродны сельдь, кильки, шпрот, сардина белән ясаганда арыш икмәге әйбәтрәк. Ә пешкән, кыздырылган балык белән ясаганда бодай икмәге яхшырак. Кылчыгыннан чистартылган, юка итеп туралган сельдь кыздырылган икмәк өстенә матур итеп тезеп куела. Пешкән йомырканы юка гына итен аркылыга кисеп, сельдь өстенә куярга, яшел укроп яки петрушка белән бизәргә дә мөмкин.

Бутербродны башка төр балыклар белән дә ясарга була. Шулай ук сыр, йомырка, эремчек белән дә бутерброд ясарга мөмкин.

Бодай икмәге яки булканың кыздырылган ягына 2–3 миллиметр калынлыгында атланмай яки сыр яисә аркылыга туралган пешкән йомырка тезелә. Укроп яки петрушка мондый бутербродны тагын да тәмлерәк итә.

Бутербродны ике төрле азык белән дә ясап була. Мәсәлән, икмәк өстенә атланмай, аның янына киселгән сыр яки йомырка куеп хәзерләнгән бутерброд табынга тагын да ямь өсти.

Бутербродны эремчек белән ясаганда, эремчекне иләк аша чыгарып, шикәр комы белән яхшылап болгаткач, икмәк телеменең кыздырылган

ягына 3–4 миллиметр калынлыкта тигез генә итеп сылыйлар. Шундый бутербродның өстенә әз генә җиләк тә куярга ярый.

Повидло яки джем белән дә бутерброд ясап була. Әмма бу очракта икмәкнең кыздырылмаган ягына атланмай сылыйлар.

Эремчек, повидло, джем белән ясалган бутерброд балаларга сөт яки чәй белән бирү өчен әйбәт.

АШ ТӘМЛӘТКЕЧЛӘР

Искергән икмәкнең бер мыскалын да әрәм-шәрәм итмичә, күп төрле ризыклар хәзерләп була. Көйгән, каралган өсте дә, киптергән яки киптерелмичә ясалган валчыклары да ашка тәм бирә торган тәмләткечләр хәзерләү өчен әйбәт.

МАЙЛЫ СОУС

Атланмайны тирәнрәк савытта эреткәч, аңа киптерелгән бодай икмәгенең валчыгы салына. Яхшылап болгаткач, лимон суы яки эретелгән лимон кислотасы, тоз салып яңадан болгатыла. Икмәктән ясалган майлы соус әзер. Табынга биргәндә аңа ваклап туралган яшел укроп өстиләр.

Мондый соус пешкән кәбестә янына салып бирелә.

Соус ясау өчен 100 грамм ак майга 20–25 грамм икмәк валчыгы, лимон суы, тәмгә карап тоз салына.

КАЙМАКЛЫ СОУС

1нче ысул. Башта терлек ите яки балык шулпасы кайнатыла. Кайнап торган шулпага күмәч йомшагыннан уып ясалган валчык салып, 2–3 минут буе болгата-болгата пешереп алгач, каймак, тоз, борыч салып, 4–5 минут чамасы кайнаткач, каймаклы соус хәзер була. Ул куерак булырга тиеш. Каймаклы соус пешкән балык, яшелчә һәм яшелчә котлетлары янына бирелә.

70–80 грамм шулпа, 100 грамм каймак, 40–50 грамм икмәк валчыгы, тоз һәм борыч кирәк.

2нче ысул. Тирән савытта кайнап торган каймакка киптерелмәгән бодай күмәченең валчыгы салып болгатыла, вак кына итеп турап, майда кыздырылган башлы суган, тоз, борыч салып, тагын болгатыла һәм 4–5 минут буе ут өстендә тоткач, куера төшә. Соус әзер диген сүз.

Мондый соус терлек яки кош итеннән кыздырып хәзерләнгән ашамлык янына бирелә.

100 грамм каймакка 30–40 грамм икмәк валчыгы, 25–30 грамм кыздырылган суган кирәк. Тоз, борыч тәмгә карап алына.

СЕРКӘ ХӘЗЕРЛӘҮ

Серкә хәзерләгәндә икмәкнең көя төшкән өсте юка гына итеп кисеп алына. Аннан икмәкне ваграк кисәкләргә турагач, пыяла савытка салып, өстенә әле генә кайнап чыккан су агызыла һәм, каплап, 7–8 көнгә җылы урынга куела. Бу хәлендә ул ачый төшеп, тиешле тәмгә керә. Соңыннан марля яки иләк аша үткәреп, салкын урында тоталар. Серкә файдалану өчен әзер. Аны махсус савытларга салып табынга кирәгенчә генә бирәләр.

ИСКЕРГӘН ИКМӘКТӘН ШУЛПАЛЫ АШЛАР

Искергән арыш яки бодай икмәгеннән тәмле-тәмле ашлар да пешереп була. Икмәкне төрле зурлыкта турап, шулпалы ашка ярма, токмач урынына салып та пешерәләр, шулай ук икмәкнең үзеннән генә дә шулпалы ашлар хәзерләнә.

КРЕСТЬЯНЧА ИКМӘКЛЕ АШ

Куак чикләвеге зурлыгында турагач, искергән икмәкне вак итеп туралган башлы суган белән бергә кыздырып алалар. Аннары савытка салып, салкын су агызып, тиз генә кайнатып чыгаралар, тәмenә карап тоз салалар. Шул ук вакытта аерым савытка сытылган йомырканы әкрен генә сала барып, болгатып торыла. Крестьянча икмәкле аш әнә шулай пешерелә һәм табынга кайнар килеш бирелә. Янына каймак яки катык, бөтнек куела.

1 кешегә 200 грамм икмәк, 30–40 грамм башлы суган, 1–2 данә йомырка, 15–20 грамм май.

АРЫШ ИКМӘГЕННӘН ШУЛПАЛЫ АШ

Катысы кисеп алынган, шакмаклап туралган икмәкне калайда яки табада кызу мичкә куеп киптерәләр. Ул артык көеп китмәскә тиеш. Аннары тирән савытка салып, өстенә кайнар су агызыла. Суытылгач иләк аша үткәрелә. Сыекча артык куе яки сыек та булмаска тиеш; әгәр куерак булса,

кайнаган су өстәлә һәм сүрән генә ут өстенә куела, әкрен генә кайнатыла. Икмәк ашына юылган йөзем яки төше алынган кара җимеш, яки өрек, яки шакмаклап туралган алма, шикәр комы, тоз салына һәм тиз генә кайнатыла. Шуңа вак кына итеп шакмаклап турап, майсыз табада кыздырылган икмәк салына. Ашны кайнар килеш бүлеп, каймак салып ашыйлар. Мондый ашка әз-әзләп берничә төрле җимеш салсаң, аш тагын да ләззәтлерәк була.

Арыш икмәгеннән пешерелгән салкын аш җәй көне ашау өчен бик әйбәт. Бу вакытта да ашка җиләк-җимешләр өстәлә. Ә инде киптерелгән икмәк салынмый. Җәй көне ашка яшел укроп турап салырга кирәк.

1 кешегә: 150–200 грамм арыш икмәге, 50 грамм йөзем яки 100 грамм кара җимеш, яки алма, 20–30 грамм шикәр комы, 50 грамм каймак алына. Берничә төрле җимеш салганда, 25–30ар грамм җиләк-җимеш алына.

ИКМӘКЛЕ ФРИКАДЕЛЬКАЛАР

Икмәк белән хәзерләнгән фрикаделькаларны күп төрле ысул белән хәзерләп, табынга да төрләндереп, бүтән азыклар янына яки алар белән кушып та, шулпа янына да бирәләр.

1нче ысул. Искергән арыш яки бодай икмәген эрбет чикләвегеннән дә ваграк итеп шакмаклап турагач яки эре тишекле угычтан чыгаргач, тирән савытка салалар, өстенә чи йомырка сыталар. Вак итеп турап, майда кыздырган башлы суган, тоз, борыч белән әйбәтләп болгаталар. Шуннан соң ул куе хәлгә килергә тиеш. Аннары куак чикләвегеннән зуррак түгәрәкләр ясап, тиз генә кайнап торган тозлы суда күпертеп алалар. Хәзерләнгән түгәрәкләрне, теләгеңә карап әз генә майланган табага тезгәч, кызу мичтә яки духовкада тиз генә кызартып алырга мөмкин.

100–150 грамм икмәккә: 1 йомырка, 30–40 грамм башлы суган, тоз, борыч. Әзер фрикаделькалар аерым савытка салып шулпа янына бирелә.

2нче ысул. Арыш яки бодай икмәген вак итеп шакмаклап турагач, тирән савытка салалар; өстенә чи йомырка, ит тарткычтан уздырылган терлек ите, ваклап кыздырылган башлы суган, тоз, борыч кушып, яхшылап болгатыла. Шундый катнашмадан зур гына түгәрәкләр хәзерләнә, алар кайнап торган тозлы суда тиз генә пешереп алына. Әзер фрикаделькалар шулпа янына китерелә.

100 грамм икмәккә: 1 данә йомырка, 40–50 грамм терлек ите, 30 грамм башлы суган.

3нче ысул. Искергән арыш яки бодай икмәген, вак итеп шакмаклап турагач, майсыз коры табада тиз генә кыздырып алалар. Аннары тирән савытка чи йомырка сытып, тоз, борыч белән бергә яхшылап болгаталар.

Аш-су әзерләүче, теләгенә карап, әлеге катнашмага башка төрле азыклар да өстәп, төрле фрикаделькалар ясый ала.

Куе бәрәңге боткасы яки, турап майда кыздырган башлы суган, яки вак итеп шакмаклап туралган пешкән кишер, яки чөгендер, яки эремчек, яки вак итеп туралган пешкән йомырка, яки терлекнең эч маен кыздырганда калган сызыкны, яки ит тарткычтан уздырылган чи терлек ите, яки вак итеп шакмаклап туралган пешкән ит, яки балык кушып, тагын яхшылап болгата-болгата, фрикаделька катнашмасы хәзерләнә.

Аннан кузы чикләвеге зурлыгында түгәрәкләр ясап, онда тиз генә әвәләп алгач, майлы тирән савытка салып, тиз генә кыздырып алалар.

Фрикаделькалар кызгылт төстә, үзенчә ләззәтле булырга тиеш. Әмма катканчы артык озак кыздырып җибәрергә кирәк түгел. Алар йомшак булырга тиеш.

100 грамм икмәккә: 1 данә йомырка, ә калган азыклар 40–50 грамм гына алынырга тиеш. Тоз, борыч тәмгә карап кушыла.

Фрикаделькалар сөт, катык, каймак, томат белән ашала. Катнашмага чи йомырка сытсаң, тәбә хәзерләү өчен дә әйбәт була.

ИКМӘКЛЕ ЙОМЫРКА АШЫ

Искергән арыш яки бодай икмәген, вак кына итеп шакмаклап турагач, кызган майлы табада тиз генә кыздырып алына. Аннары кайнап торган терлек яки тавык ите шулпасына салына. 4–5 минут кайнатылгач, аңа яхшылап тугланган йомырка кушып болгатыла. Аш табынга кайнар килеш бирелә. Каймак белән тәмлерәк була.

1 кешегә: 100–120 грамм киптерелгән икмәк, 2 данә йомырка, 50 грамм каймак.

ИКМӘКЛЕ-ИТЛЕ АШ

Ак күмәчнең тышын юка гына итеп кисеп алгач, эре итеп токмачлап турала һәвд тиз генә майлы табада кыздырып алына. Бер үк вакытта терлек яки кош ите, бәрәңге белән яки бәрәңгесез, башлы суган, тоз, борыч салып, шулпалы аш пешерелә. Аш пешеп җиткәч, кыздырылган икмәк токмачын салып болгаталар. 1–2 минут кайнагач, әзер була.

1 кешегә: 100 грамм кыздырылган икмәк, 75–100 грамм бәрәңге, 30–40 грамм суган. Тоз, борыч теләгәнчә алына.

ИКМӘКЛЕ «КЫСЫР» ШУЛПА

Арыш яки бодай икмәген, чикләвек зурлыгында шакмаклап турагач, майлы табада кыздырып алалар. Аннары тирән савытка салып, өстенә кайнар су агызалар һәм әкрен генә кайнаталар; бер үк вакытта майда кыздырылган башлы суган, сызык, тоз, борыч салына. Ашны тарелкаларга кайнар килеш бүлеп биргәндә шакмаклап киселгән йомырка тәбәсе, каймак та салына. Яисә пешкән йомырканы урталай бүлеп тә салырга мөмкин.

1 кешегә: 150 грамм икмәк, 30–40 грамм кыздырылган башлы суган, тәбә өчен 2 данә йомырка, 30–40 грамм каймак.

СӨТЛЕ АШ

Иң элек бәрәңге белән сөтле аш пешерелә, шул ук вакытта искергән бодай икмәген, тышын юка гына итеп кисеп алып, нәзек кенә токмач кебек итеп турыйлар һәм майсыз табада яхшылап кыздыралар. Аннары кайнап торган сөтле ашка салып, кыздырылган башлы суган, эретелгән май белән, 2–3 минут буе кайнатып алалар. Теләгән кеше бөтнек сибеп ашый ала.

1 кешегә: 100 грамм икмәк, 100 грамм бәрәңге, 20 грамм кыздырылган суган, 15–20 грамм атланмай.

ИСКЕРГӘН ИКМӘКНЕ БҮТӘН ТӨРЛЕ ШУЛПАЛЫ АШЛАР ӨЧЕН КУЛЛАНУ

Вак итеп шакмаклап туралган арыш яки бодай икмәген майлы табада кыздырып алалар. Әмма аны озак сакларга ярамый. Мондый икмәк борчаклы, бәрәңгеле ашка салма урынына, яшелчәле, кәбестәле, гөмбәле ашларга ярма яки токмач урынына кулланыла.

ШУЛПАДАН СОҢ БИРЕЛӘ ТОРГАН РИЗЫКЛАР

Искергән икмәктән шулпадан соң бирелә торган күп кенә төрле ризыклар хәзерләп, табынны тагын да баетып була. Аларга башка төрле азыклар да кушыла, һәркайсының хәзерләү ысулы үзенә аерым.Искергән арыш яки бодай икмәген, инде әйтелгәнчә, вак итеп шакмаклап турагач, майлы табада яхшылап кыздырып, өстенә вак итеп турап кыздырылган суган, тоз, борыч сибелә һәм йомырка сытыла; 2–3 минут буе кыздыргач, кызу мичкә яки духовкага куеп, кызартып алалар һәм кайнар килеш табынга бирәләр.

1 кешегә: 100 грамм икмәк, 2 данә йомырка, 30 грамм кыздырылган суган.

ИКМӘК БЕЛӘН ЙОМЫРКА ТӘБӘСЕ

1нче ысул. Бодай күмәчен урман чикләвегеннән ваграк итеп турагач (кырыйлары катып яки көеп киткән булса, юка гына итеп кисеп алына), теләгеңә карап, майсыз яки майлы табада тиз генә кыздырып алына. Аннары икенче бер тирән савытка йомырка сытыла, тоз, борыч салып туглана. Сөт, икмәк шакмаклары салып, тагын болгатыла. Әзер катнашма кызган майлы табада 3–4 минут буе ут өстендә тоткач, мичкә яки духовкага куеп, өлгертелә. Тәбә күпереп, өсте кызарып торырга тиеш. Өлгергән тәбәне әз генә суытып, табынга шакмаклап кисеп китерәләр. Өстенә эретелгән май сибелә.

Болгатканда вак итеп турап, майда кыздырылган башлы суган да өстәсәң, тәбә тагын да тәмле була.

1 кешегә: 50–75 грамм икмәк, 2 данә йомырка, 50–60 грамм сөт, 30 грамм суган алына.

2нче ысул. Искергән бодай күмәчен алдагы ысул белән хәзерләгәч, йомырка сытып, башка төрле ризыклар кушып, бер тоташ масса әзерлиләр. Майлы табада ваклап туралган колбаса яки терлек ите, яки сызык кыздырыла. Шулар өстенә икмәкне һәм йомырка сыекчасын артык калын итмичә генә җәеп, 3–5 минут буе ут өстендә тоткач, мичтә яки духовкада кызартып алына. Табынга табасы белән кайнар көенчә бирелә.

50 грамм кыздырылган колбаса яки терлек ите, яки сызык алына. Калган азыклар микъдары алдагы ысулдагыча.

АРЫШ ИКМӘГЕННӘН ТӘБӘ

Искергән арыш икмәгенең катысын юка гына итеп кисеп алгач, икмәкне угыч аркылы чыгаралар. Шул валчыкны тиз генә майлы табада кыздырып, тирән эчле савытка салалар. Сөт өсте, йомырка, эремчек, май, шикәр комы, ваклап туралган алма яки эче алынган кара җимеш кушып, яхшылап болгаталар. Кушылма куе булырга тиеш. Шуннан соң тәбә өчен әзер дип санарга мөмкин. Аннары табага май сөртеп, икмәк валчыгы сипкәч, кушылманы биек һәм тигез итеп салалар, өстенә тагын май, икмәк валчыгы сибеп, кызу мичтә яки духовкада пешереп алалар. Бераз суыткач, шакмаклап кисеп, каймак белән бергә табынга китерелә.

500 грамм икмәк, 100 грамм шикәр комы, 300 грамм алма яки 200 грамм кара җимеш, 100 грамм май, 2–3 данә йомырка кирәк.

ИКМӘКЛЕ ЭРЕМЧЕК ТӘБӘСЕ

Бодай икмәген токмачлап турагач, кызган майлы табада тиз генә кыздырып алына. Икенче бер савытка иләк аша эремчек чыгарыла. Аңа шикәр комы, каймак, йомырка, кирәгенчә тоз салып болгаткач, кыздырылган бодай икмәге салып, әкрен генә болгата-болгата бер катнашма хәзерләнә. Аны

майлы икмәк валчыгы сибелгән табага биек итеп (таба биеклегендә) тигезләп салгач, өстенә май сөртеп, угычтан уылган сыр сибеп, кызу духовкада кызартып алына. Бераз суынгач, шакмаклап кисеп, каймак белән ашыйлар.

1 кешегә: 80–100 грамм икмәк, 75 грамм эремчек, 1 данә йомырка, 30–40 грамм каймак, 20–30 грамм шикәр комы.

ИКМӘК БЕЛӘН БӘРӘҢГЕ ТӘБӘСЕ

Бодай күмәчен, вак кына итеп шакмаклап турагач, майлы табада тиз генә кызартып алына. Аннары тирән савытка салып, кызган икмәк өстенә куе итеп хәзерләнгән кайнар бәрәңге боткасы, йомырка, каймак, вак итеп кыздырылган башлы суган, тоз, борыч белән тиз генә болгатып алалар. Шушы катнашманы икмәк валчыгы сибелгән майлы табага тигезләп салып, өстенә йомырка сарысы сөртәләр һәм кызган духовкага куеп, кызарганчы пешереп алалар. Табынга шакмаклап кисеп кайнар килеш бирәләр. Тәбәне каймак яки катык белән ашаганда да әйбәт була.

1 кешегә: 75 грамм икмәк, 75 грамм пешкән бәрәңге боткасы, 20 грамм башлы суган, 30 грамм каймак, ярты йомырка.

БОДАЙ ИКМӘГЕННӘН БҮДӘНӘ

Искергән бодай икмәгенең катысын юка гына итеп кисеп алгач, вак кына итеп турала, аннары 10–15 минут буе кайнаган сөттә кашык белән изеп болгата-болгата пешерелә. Бераз суына төшкәч, әзрәк шикәр комы, йомырка сарысы, җебетелгән йөзем җимеше, май кушып яхшылап болгатыла. Икенче бер савытта йомырканың агы күпертелә һәм әлеге масса белән бергә кушып болгаткач, бүдәнә пешерү өчен катнашма әзер була. Аннары махсус формаларга яки майланган тирән табага икмәк валчыгы сибеп, кушылманы тутырып салалар, өстенә май сөртәләр. Кызу мичтә яки духовкада 30–40 минут чамасы күпертеп пешерәләр. Соңыннан шакмаклап кисеп, яки формасыннан бушатып, табынга бирәләр. Бүдәнә янына каймак куйганда әйбәт була. Бодай күмәченең кипкән валчыгыннан да бүдәнәне шулай ук хәзерләргә мөмкин.

500 грамм икмәккә 80–100 грамм шикәр комы, 3–4 данә йомырка, 100–150 грамм йөзем җимеше, 100 грамм атланмай.

АРЫШ ИКМӘГЕННӘН БҮДӘНӘ

Угычта уылган 1,5 стакан икмәк вагына кайнатылган май, 4 аш кашыгы каймак, 5 йомырка сарысы, аз гына изелгән канәфер, ярты стакан шикәр

комы кушып болгаталар. Шуңа 5 йомырканың агын гына күпертеп өстиләр, аннан сохари вагы сибелгән майлы формага тутыралар. Шул килеш бер сәгать чамасы парда пешерәләр.

ШИКӘРЛЕ КАЙМАК БҮДӘНӘСЕ

Искергән бодай яки арыш икмәген башта турыйлар һәм киптерәләр. Төеп яки нт машинасы аша чыгарьн илиләр. Шул валчыкка йомырка, лимон согы кушып, яхшылап болгаталар. Икенче бер савытта каймакка шикәр комы салып болгатып күпертәләр. Шуны әлеге массага кушып тагын болгаталар. Шул массаны сохари вагы сибелгән формага яки кастрюльгә салалар, аннары мичкә куялар. Әзер бүдәнәне өстенә шикәр оны сибеп табынга бирәләр.

250–300 грамм икмәк вагы, 250–300 грамм каймак, 100 грамм шикәр комы, 3 йомырка, 1 лимон, 50 грамм атланмай, ярты стакан сөт өсте, бер аш кашыгы шикәр оны алына. Искергән ике калач яки булканы катысыннан аерып, йомшагын угычтан уалар, кастрюльгә тутырып, аңа кайнаган сөт кушалар, әз генә чүпрә салып, яхшылап болгаталар. Булка яки икмәк күперсен өчен, аны бер сәгать буе каплап тоталар.

Шуңа шикәр комы, 50 грамм атланмай, 4 йомырка кушып яхшылап болгаталар. Соңыннан кечерәк түгәрәк формаларга салалар һәм 30–40 минут чамасы мичтә яки духовкада пешерәләр. Түгәрәк икмәк әзер булгач, өстенә шикәр оны сибәләр. Табынга сөт өсте яки җиләк-җимеш соусы белән дә бирергә мөмкин.

ИКМӘКЛЕ БАЛЫК

Искергән бодай икмәген вак кына итеп турап, майлы табада тиз генә кыздырып алалар. Чистартылган балыкны 3–4 бармак киңлегендә аркылы кисеп, бодай икмәгеннән ясалган валчыкта әвәләп, кызган майлы табада әйләндерә-әйләндерә кыздырып алалар. Аннары өстенә кыздырылган икмәк, башлы суган салып, тоз, борыч сибәләр һәм иң өскә тигез итеп каймак агызалар. Каплап 5–6 минут ут өстендә тоткач, кайнар көенчә табынга бирәләр.

1 кешегә: 75–100 грамм икмәк, 100 грамм кыздырылган балык, 30–40 грамм башлы суган, 75–100 грамм каймак.

ИКМӘК БЕЛӘН ТЕРЛЕК ИТЕ

Искергән арыш икмәген, вак кына итеп турап, майлы табада тиз генә кыздырып алалар, аңа кыздырылган башлы суган, каймак салып болгаткач, томалап сүрән утта пешерәләр. Аннары озынча игеп туралган терлек ите кыздырылып алына һәм каймак, суган, икмәк белән бергә кушып

болгатыла. 8–10 минут буе әкрен генә томалап пешергәч, табынга бирелә. Томалап пешергәндә каймак урынына сыек томат та салырга мөмкин.

1 кешегә: 75–100 грамм икмәк, 100 грамм кыздырган ит, 30–40 грамм башлы суган, 30 грамм май, 80–100 грамм каймак яки 40–50 грамм томат.

ИКМӘКЛЕ ГӨМБӘ

Искергән икмәкне, гадәттәгечә, шакмаклап турагач, майлы табада әйләндерә-әйләндерә кыздыралар, тоз, борыч кушалар, ә икенче бер табада ваклап туралган гөмбә, башлы суган кыздыралар. Шул кыздырылган гөмбә һәм суганны каймак белән болгаткач, икмәк өстенә тигезләп салып, тагын 4–5 минут буе кыздырып алып, 5–6 минут сүрән утта томалап торалар. Икмәкле гөмбә табынга кайнар килеш бирелә.

1 кешегә: 100 грамм икмәк, 50 грамм суган, 150–200 грамм яңа гына җыелган гөмбә, 50–75 грамм каймак.

ИКМӘКЛЕ БӘРӘҢГЕ

Эре итеп туралган икмәк майлы табада яхшылап кыздырыла, аңа кыздырган яки кыздырылмаган, ваклап туралган башлы суган, әз генә шулпа яки каймак салып болгаткач, өстенә түгәрәкләп, тигез итеп туралган бәрәңгене 2–3 кат тезеп чыгалар. Аннары тагын әз генә шулпа, тоз-борыч сибелә һәм өстен каплаган килеш 30–35 минут буе пешерелә. Табынга кайнар килеш бирелә.

1 кешегә: 100 грамм икмәк, 150–200 грамм бәрәңге, 50 грамм башлы суган, 100 грамм каймак. Вак кына итеп шакмаклап тураган бодай икмәген майлы табада тиз генә кыздырып алалар. Тирән савытка токмачлап туралган башлы кәбестә, шулпа салып, томалап пешерәләр. Кәбестә пешә башлагач, томат өстәп, пешерүне дәвам иттерәләр. Озынча итеп туралган кишер башлы суган белән болгатып, тоз, борыч, шикәр комы өстәлә. Коры табада кыздыргач, шулпада изелгән он салып, кәбестәле катнашманы әйбәтләп болгаталар һәм боткасыман итеп пешереп алалар. Аннары кыздырылган икмәк салын, әкрен генә болгаткач, 3–5 минут буе сүрән ут өстендә тоталар һәм табынга китерәләр.

1 кешегә: 100 грамм икмәк, 200 грамм башлы яки 150 грамм тозлы кәбестә. Тозлы кәбестәдән әзерләгәндә аны башта салкын суда юып чабалар, аннары томалап пешерәләр. 30–40 грамм май, 25 грамм башлы суган, 20 грамм кишер, 6–8 грамм он, 8–10 грамм шикәр комы, 15 грамм томат.

ИКМӘК КОТЛЕТЫ

Югарыда әйтелгәнчә турап кыздырылган икмәкне тирән савытка салып, майда кыздырылган башлы суган, йомырка, каймак, тоз, борыч белән яхшылап болгаталар. Масса куе хәлдә булырга тиеш. Аннары куна тактасы өстендә 60–70 граммлы кисәкләргә бүленә һәм искергән бодай икмәгеннән ясалган валчыкта әвәләп озынча котлет ясала. Аны майлы табада әйләндереп кыздырып алалар. Тиз генә мичкә яки духовкага куеп тоткач, кайнар килеш икешәр котлет бирелә.

Янына каймак белән ясалган суганлы соус куела. Котлетка сызык кушсаң, тагын да тәмлерәк була.

1 кешегә: 80 грамм икмәк, 25–30 грамм кыздырган суган, чирек йомырка, 15–20 грамм каймак.

Искергән бодай икмәгенең һәм сырның кабыгын кисеп алгач, һәр икесен эре токмачсыман итеп турыйлар. Вак кына итеп туралган башлы суган майлы табада кыздырыла. Суган кызарып җитәр алдыннан туралган икмәк салып, икесе бергә кыздырыла. Шуңа туралган сыр, каймак салып, тиешенчә тоз, борыч сибелә. Болгатып алгач, 5–8 минут буе томалап, сүрән утка куела. Кыздырма табынга табасы белән кайнар килеш бирелә.

1 кешегә: 120 грамм икмәк, 75–100 грамм сыр, 30 грамм башлы суган, 30–40 грамм каймак, 15–20 грамм май.

ИКМӘК КЫЗДЫРМАСЫ

Искергән бодай яки арыш икмәген, озынча итеп турагач, майлы табада кыздырыла. Икмәк кызып җитәр алдыннан гына турап майда кыздырылган башлы суган, каймак кушып болгатыла, икмәк өстенә юка гына итеп туралган кызыл помидор тезеп чыгыла. Тоз, борыч сибеп, томалап әкрен генә пешереп алына. Өстәлгә табасы белән кайнар килеш бирелә. Икмәк кыздырмасын катык белән ашаганда да әйбәт.

1 кешегә: 120–150 грамм икмәк, 30 грамм башлы суган, 50 грамм кызыл помидор, 50–60 грамм каймак, 15–20 грамм май.

ИКМӘКЛЕ БӘРӘҢГЕ КЫЗДЫРМАСЫ

1нче ысул. Иң элек куе итеп бәрәңге боткасы пешерелә. Аңа вак кына итеп шакмаклап турап майда кыздырылган бодай күмәче, кыздырылган башлы суган, йомырка, май кушкач, яхшылап болгатыла. 40–50 грамм зурлыгында бүлгәләп, матур түгәрәкләр ясала. Аларны ак икмәк валчыгында әвәләгәч, тирән савытта кайнап торган майда әйләндерә-әйләндерә кыздырыла. Икмәкле бәрәңге кыздырмасы табынга кайнар килеш бирелә. Янына каймак, катык куйганда әйбәт була.

1 кешегә: 75 грамм икмәк, 75–100 грамм бәрәңге боткасы, 1 данә йомырка, 30 грамм каймак. Теләгеңә карап бераз май (10–15 грамм чамасы) салына.

2нче ысул. Вак итеп шакмаклап туралган һәм майда кыздырылган бодай икмәген кайнар бәрәңге боткасына салып, башка төрле азыклар белән бергә болгаткач, 50 грамм зурлыгындагы кисәкләргә бүләләр, аларны йомарлап, кечкенә кабартмалар ясыйлар. Аннары майлы табага тезгәч, өстенә чи йомырка сөртеп, кызу духовкада кызартып алалар. Кыздырмалар табынга кайнар килеш бирелә. Алар күпереп пешкән һәм эче йомшак булырга тиеш. Кыздырма – табын өчен үзенә бер ләззәтле ризык. Өстен майлаганда яки янына каймак куйганда тагын да әйбәт.

1 кеше өчен кирәкле азыклар нәкъ беренче ысулдадагыча.

3нче ысул. Беренче ысулда әйтелгәнчә, кайнар бәрәңге боткасына вак итеп шакмаклап турап кыздырылган бодай икмәге, йомырка, кыздырылган башлы суган салына. Аннары 50 грамм зурлыгындагы кисәкләргә бүлеп, түгәрәкләп биточка яки озынча котлет сыман итеп ясала. Аннары кипкән бодай икмәге валчыгында әвәләп, кызган майлы табада әйләндерә-әйләндерә ике ягы да кыздырып алына. 2–3 минутка духовкага куеп тоткач, кайнар килеш табынга бирелә. Кыздырма янына каймак яки май белән хәзерләнгән соус куела.

Азык микъдары – беренче ысулдагыча.

4нче ысул. Бу юлы да кайнар бәрәңге боткасына вак итеп шакмаклап турап кыздырылган бодай икмәге, вак кына итеп турап кыздырган башлы суган кушып, каймакка сытылган йомырка салып болгатыла. Бик үк сыек булмаган катнашма барлыкка килер. Бу ысулда каймак белән йомырка күбрәк алына.

Әзер катнашма савыттан аш кашыгы белән генә алып, кызган майлы табага салына, әйләндереп-әйләндереп кыздырыла. Табынга кайнар килеш бирелә. Янына каймак яки катык куела.

ИКМӘКЛЕ КАБАК БОТКАСЫ

Кабакны чистартып, эрбет чикләвеге кебек вак итеп турагач, тирән савытка салып, кайнаган сөт белән пешерергә куялар. Кабак пешә башлагач, тоз салалар һәм томалап, куерганчы кайнаталар. Әмма ул артык изелмәскә тиеш. Аннары шикәр комы, каймак һәм вак итеп турап майда кыздырылган бодай күмәче белән яхшылап болгаткач, пешерү тагын 15–20 минут буе әкрен генә дәвам иттерелә. Изелә төшкән, хуш исле ботка тәлинкәләргә бүленә, уртасына атланмай салына.

1 кешегә: 50–75 грамм икмәк, 200 грамм кабак, 20 грамм атланмай, 50 грамм каймак.

Искергән икмәк кушып кишер яки чөгендер боткасын да шулай пешереп була, чөгендер иң элек бөтен килеш пешереп алына, аннары вак итеп шакмаклап турала.

ИКМӘКТӘН ГАРНИРЛАР

Гарнир – төп азык янына кушымта, өстәмә дигән сүз. Төп азык – төрлечә пешерелгән терлек яки кош ите, балык. Аның янына гарнир салып бирелә. Мәсәлән, кыздырылган ит янына кыздырылган бәрәңге салалар. Искергән арыш яки бодай икмәкләреннән дә күп төрле гарнирлар хәзерләп була. Арыш яки бодай икмәген куак чикләвеге кадәрле итеп шакмаклап турагач, тиз генә майлы табада кыздырып алалар, аннары тирән савытка салып, әз генә шулпа өстиләр, вак итеп туралган суган кыздырып, томат, тоз, борыч белән бергә яхшылап болгаталар. Өстен каплап, 6–8 минут буе әкрен генә кайнаталар. Ул парланып пешә.

Икмәкле гарнир куе булырга тиеш. Әзер килеш кыздырылган ит, балык яки кош ите янына бирергә яхшы.

1 кешегә: 100 грамм икмәк, 20–30 грамм кыздырылган суган, 30–40 грамм томат, 10–15 грамм май.

ИКМӘК БЕЛӘН КАЙМАКЛЫ ГАРНИР

Бодай икмәген, эрбет чикләвеге кебек кенә турап, майлы табада тиз генә кыздырып алалар. Аннары тирән савытка салып, каймак өстиләр. Вак итеп турап кыздырылган суган (кыздырылмаган да ярый), тоз, борыч белән бергә болгаткач, 10 минут буе әкрен генә кайнаталар. Бу вакытта 2–3 тапкыр болгатып алына. Әзер куе гарнир кош ите яки балык, яки яшелчә янына бирергә әйбәт.

1 кешегә: 100 грамм икмәк, 20 грамм башлы суган, 50–80 грамм каймак, 10 грамм май.

ИКМӘК БЕЛӘН ЙОМЫРКА ГАРНИРЫ

Искергән бодай икмәгенең катысы юка гына кисеп алына, аннан чикләвек кадәрле итеп шакмаклап турагач, майсыз табада киптерелә. Аннары шуңа кыздырылган башлы суган яки сызык, сөт, тоз, борыч

кушып, йомырка сытып, тирән савытта яхшылап болгаталар, әкрен генә болгата-болгата, куерганчы пешереп, кыздырган яки пешкән терлек, кош ите янына салып китерәләр.

1 кешегә: 80–100 грамм икмәк, 1 йомырка, 30–40 грамм сөт, 20 грамм кыздырылган башлы суган яки 20–25 грамм сызык.

ЧӘЙ АШЛАРЫ

Искергән бодай күмәчен, булканы яңартып яки шул килеш кенә хәзерләнгән валчыклардан күп төрле чәй ашлары пешерергә мөмкин.

ТАТЛЫ КҮМӘЧ

Бодай күмәчен, бер сантиметр чамасы гына юкалыкта турап, тиз генә яңартып алалар. Аннары ике ягына да шикәр комы сибәләр. Шикәр комы коелмаска тиеш, шуның өчен шикәр комы сибелгән икмәкне ике кул белән кыскалап куярга кирәк. Мондый икмәкне әйләндерә-әйләндерә майлы табада тиз генә кыздырып алалар. Татлы күмәч, кайнар килеш яки суытып, чәй янына бирелә.

ТАТЛЫ СОХАРИ

Искергән бодай күмәчен вак тишекле угыч аркылы чыгаралар да (яки киптерелгән бодай күмәче валчыгын), тирән савытка салып, 10–15 минут буе сөттә җебетәләр. Шуңа шикәр комы, әз генә он, эретелгән атланмай, чи йомырка, бераз тоз салып, бик әйбәтләп болгаталар. Куе камыр барлыкка килә. Төерләре булмаска тиеш. Әзер камырны 200–250 граммлы кисәкләргә бүлеп, озынча булкалар ясала. Аларны майлы табага яки калайга тезеп, өстен йомырка белән майлагач, кызу мичкә яки духовкага куеп, пешереп алына һәм суытыла. Соңыннан бер сантиметр калынлыгындагы телемнәргә кисеп, коры табага яки калайга тезеп, яңадан кызган мичкә яки духовкага куеп, киптереп җиткерелә. Татлы, хуш исле, җиңел сохари сөт, катык һәм чәй янына бирелә.

Камыр басканда йөзем җимеше дә кушарга мөмкин. Шулай ук сохари камырга чүпрә салып та хәзерләнә.

300–400 грамм ак күмәч яки киптерелгән валчык, 100–150 грамм он, 100 грамм атланмай, 150–200 грамм сөт, 100–150 грамм шикәр комы, 1– 2 данә йомырка исәбеннән хәзерләнә. Әз генә тоз салына. Икенче очракта 100–150 грамм йөзем, 10–15 грамм чүпрә кушыла.

ЙОМЫРКАЛАП КЫЗДЫРЫЛГАН КҮМӘЧ

Күмәчне, булканы йомырка белән дә, куе каймак белән дә шулай кыздырырга була. Теләгеңә карап, изелгән йомыркага яки каймакка иң элек шикәр комы салып, яхшылап болгатырга мөмкин. Янартылгаи күмәч телемнәре тиз генә шул каймакка яки йомыркага манчып алына һәм кыздырыла. Йомырканың үзен генә туглап та икмәкне шундый ук ысул белән кыздырып алырга мөмкин.

Матур булсын өчен, икмәкне табынга 5–6 сантиметр зурлыгында шакмаклап яки ромблап та кисеп хәзерләргә мөмкин.

СӨТ ӨСТЕ БЕЛӘН ИКМӘК

300 грамм чамасындагы искергән бодай күмәчен угычта уып, атланмайда кыздыралар. Бүтән савытта сөт өстенә шикәр комы кушып, күбекләнгәнче болгатып күпертәләр. Шуны кыздырылган икмәк өстенә салып өстәлгә чыгаралар.

Бер стакан сөт өсте, бер аш кашыгы шикәр комы, 25–30 грамм атланмай. Тышы юка гына итеп кисеп алынган бодай икмәге эре тишекле угыч аша чыгарыла. Тиз генә майлы табада кыздырып алына. Табадагы май һәм күмәч валчыгы көймичә генә кызарга тиеш. Күмәч валчыгын тирән савытка салып, шикәр комы яки алма кагы һәм каймак өстәп, яхшылап болгаталар, аннары тәлинкәләргә бүлеп, чәй янына бирәләр. Каймаклы күмәчне балаларга сөт белән ашаталар.

ИСКЕРГӘН ИКМӘКТӘН КОЙМАК

Искергән бодай икмәгеннән коймак та пешерергә мөмкин. Моның өчен бодай икмәге тирән савытка салып җылы сөттә җебетелә, аннары иләк аша чыгарыла. Мондый сыекчага, икмәк микъдарына карап, өчтән бер өлеше кадәр он, аз гына күләмдә эретелгән май, шикәр комы, йомырка, чүпрә яки чәй содасы кушып, яхшылап болгатыла. Әмма ул артык куе түгел, коймак камыры хәлендә булырга тиеш. Чүпрә белән ясалган камыр бераз җылы урында тотып алына, ә чәй содасы салып күпертелгәне майлы табага шунда ук кечкенә коймак итеп салына, әйләндерә-әйләндерә кыздырып алына.

Яисә искергән бодай икмәгенең тышы юка гына итеп кисеп алына, угыч аша чыгарыла яки эрбет чикләвеге кебек вак кына итеп шакмаклап турала. Аннары майлы табада кыздырып алына һәм алда әйтелгәнчә камыр әзерләнә.

Коймакны чәй янына каймак, катык, варенье, бал яки атланмай белән бирәләр.

ТӨЧЕ КОЙМАК

Тирән савытка сөт салып, йомырка туглыйлар, шикәр комы, май, тоз, бераз чәй содасы, аз гына он салалар. Шуңа угыч аша чыгарылган яки токмач кебек итеп туралган икмәк салып яхшылап болгаталар. 10–15 минут буе өстен каплап тоткач, ул бераз куерып китәр. Аннары коймак итеп майлы табада кыздырып алалар.

1 кешегә: 80–100 грамм сөт, ярты йомырка, 2–5 грамм шикәр комы, 5 грамм май, 20–25 грамм он, 60–65 грамм икмәк.

ҖИМЕШЛЕ КОЙМАК

Алда әйтелгәнчә, коймак камыры изелә. Аңа кайнар су белән юылган һәм яхшылап җебетелгән йөзем җимеше яки вак итеп шакмаклап туралган алма салып болгаталар, аннан табага коймак итеп салып, әйләндерә-әйләндерә, кыздырып пешерәләр. Табынга кайнар килеш китерәләр.

ӘЧЕ КОЙМАК

Сөткә яки суга чүпрә, май, йомырка, шикәр комы, тоз салып, яхшылап болгаталар. Шуңа аз гына он, угычтан чыгарылган яки токмач кебек итеп туралган икмәк кушып, коймак камыры ясыйлар. Аннары өстен каплап, 1–2 сәгатькә җылы урынга куялар. Күперә төшкәч, бер-ике тапкыр болгатып алына. Яңадан күпереп җиткән камыр коймак кыздыру өчен әзер.

1 кешегә: 80–100 грамм сөт яки су, 1 йомырка,
2–3 грамм чүпрә, 5 грамм май, 5 грамм шикәр комы, 30 грамм он, 50–60 грамм икмәк.

КЕТЕРДӘП ТОРГАН КОЙМАК

Сөткә йомырка сытып, май, шикәр комы, тоз, чәй содасы белән бергә яхшылап болгаталар. Катнашмага он, майда кыздырылган вак кына икмәк шакмаклары кушалар һәм, болгатып, 10–15 минут буе өстен каплап тоталар. Икмәк шакмаклары бик тиз җебеп китмәскә тиеш.

Камыр әзер булгач, табага күп итеп май салып, коймакны әйләндереп кыздырып алалар. Ул кетердәп, үзенә бер тәм килеп тора.

1 кешегә: 80 грамм сөт, 1 йомырка, 5–6 грамм май, 4–5 грамм шикәр комы, 20–25 грамм он, 50–70 грамм кыздырылган икмәк.

БАВЫРСАК

1нче ысул. Искергән бодай күмәченнән бавырсак та кыздырып була. Катысын юка гына итеп кисеп алгач, бодай икмәген шакмаклап турыйлар. Ул шакмаклар тиз генә парда тотып яңартыла, аннары тирән савытта кайнап торган майда кыздырып алына. Бавырсакка шикәр оны сибелә һәм, вазаларга өеп, чәй янына бирелә.

2нче ысул. Күмәч телемнәре җылы сөттә җебетелә, аннары иләк аша чыгарыла. Мондый катнашмага аз гына он, эретелгән май, шикәр комы, йомырка, чәй содасы салып, куе гына итеп камыр басыла. Аны 10–15 минут каплап тоткач, куна тактасына салып 100–150 граммлы кисәкләргә бүләргә кирәк. Бавырсак камырын озынча итеп бармак калынлыгында тәгәрәтәләр. Аннан 2 сантиметр чамасында аркылыга турап, тирән савытта кайнап торган майда тигез генә итеп кыздырып алына. Бавырсакны чәй янына шикәр оны сибеп бирергә мөмкин.

1 килограмм бавырсакка: 750–800 грамм бодай күмәче, 200–250 грамм ак он, 5–6 данә йомырка, 40–50 грамм шикәр комы, 50 грамм эретелгән (кыздыру өчен 200 грамм) май алына.

ЧӘК-ЧӘК

Катысын юка гына итеп кисеп алгач, искергән күмәчне зур кисәкләргә яки телемләп кисеп, тиз генә яңартып алалар. Шул кисәкләрне вак шакмаклар итеп турыйлар. Башта аларны тирән савытта кызган сары майга салып, тигез генә итеп, кызартып алалар, аннары суыталар. Кыздырылган күмәч шакмаклары икенче бер тирән савытка тутырыла бара. Ә өченче бер савытта чәк-чәк ясау өчен бал белән шикәр кайнатыла. Аның әзер икәнен белү өчен, аз гына карала башлагач, бал кашыгы очына гына алып, чынаяктагы салкын суга тамызалар. Ширбәт шунда ук оешып, катып китсә, өлгергән була, ә җәелеп китсә, әзер түгеллекне аңлата. Бу очракта аны тагын бераз кайнатырга кирәк.

Әзер ширбәт икмәк шакмакларына коеп, яхшылап болгатыла. Аннары шул кушылма тәлинкәгә өч бармак калынлыгында җәеп салына.

Суынган чәк-чәк өч бармак киңлегендә шакмаклап яки ромблап турала һәм чәй янына бирелә.

Чәк-чәккә төсле вак монпансье конфеты тезәргә дә мөмкин. Мондый бизәкләр табынга ямь өсти.

Чәк-чәк хәзерләгәндә аны, бавырсак пешерүнең икенче ысулында әйтелгәнчә, күмәчне изеп тә, катнашма әзерләп тә ясарга мөмкин.

1 килограмм чәк-чәккә: 650–700 грамм бодай күмәче, 300–350 грамм бал, 100 грамм шикәр комы, кыздыру өчен 250 грамм май.

ПЕЧЕНЬЕ

Искергән бодай икмәгенең йомшагын гына алып, аны ваклап турагач, мичтә яки духовкада киптерәләр һәм ит тарткыч аркылы чыгаралар. Аннары иләк аша иләгәч, валчык печенье пешерү өчен әзер була.

Икенче бер савытка йомырка сытып, аңа шикәр комы кушалар, күпертәләр. Икмәк валчыгы, аз гына он, маргарин, сөт, чәй содасының барысы бергә куе камыр итеп басыла. Аны кунага бушатып, 3–4 миллиметр юкалыгында җәяләр һәм махсус кискеч яки кечкенә рюмка белән түгәрәкләп кисәләр; табага яки калайга тезә баралар. Соңыннан мичтә яки духовкада артык кыздырмыйча тиз генә пешереп алалар. Чәй янына суытып бирәләр.

500 грамм икмәк валчыгына: 70–100 грамм он, 300–350 грамм шикәр комы, 5–6 данә йомырка, 80–100 грамм сөт, 5 грамм чәй содасы, 150 грамм май салына.

КЕКС

Искергән икмәктән кекс пешерү өчен валчыкны киптермичә генә ясарга кирәк. Аны сөткә салып 20–30 минут буе җебетәләр, маргарин, шикәр комы, йомырка, чәй содасы кушып, барысы бергә яхшылап кушылып беткәнче болгаталар. Аннары чүпрәле камыр өстиләр, яңадан да яхшылап болгатып, ярты сәгатьләп җылы урында тоталар. Камырга җебетелгән йөзем җимеше салып, болгаталар. Тагын 10–15 минут өстен каплап тоткач, кекс пешерә торган камыр әзер була. Майланган савытта (кекс формасында) тагын бераз кабарганын көткәч, кызу мичтә яки духовкада пешереп алалар. Кекс шул хәлендә суытыла, аннары савытлардан алып, өстенә иләк аша шикәр оны сибәләр һәм чәй янына китерәләр.

500 грамм икмәк валчыгына: 200 грамм чүпрәлекамыр, 100 грамм йөзем җимеше, 200–250 грамм шикәр комы, 5 данә йомырка, 100–150 грамм маргарин, 10 грамм чәй содасы, 150–200 грамм сөт салына.

ПИРОЖНЫЙ

Ит тарткычтан чыгарылган кипкән икмәк валчыгын, тирән савытка салып, сөттә ярты сәгать буе җебетәләр. Икенче бер савытта йомырка, сөт, шикәр комы, чәй содасы, какао яхшылап болгатып күпертелә. Шуңа ук җебетелгән валчык һәм он белән бераз сыеграк камыр басыла. Ул куе каймак хәлендә була. Табага яки биеккалайга чиста ак пергамент кәгазь җәелә, аның өстенә тигезләп 3 см чамасы калынлыгында пирожный камыры салына һәм бер сәгатьләп бик үк кызу булмаган мичкә яки духовкага куела. Шул савытында суытылгач (10–12 сәгать торса да, камырга берни дә булмый) һәм табасыннан алгач, пешкән камыр урталайга

бүленә, аннары татлы җиләк-җимеш ширбәте сибеп йомшартыла. Йомшартканда астына ширбәт әзрәк, ә өстенә күбрәк сибелә. Бер өлеш камырга тигезләп варенье яки алма кагы сылана. Аннан икесе бергә ябыштырыла. Пирожный яки торт ясау өчен күмәч әзер.

Аларны ясаганда күмәч торт кебек зур яки пирожный кебек кечкенә итеп турала. Аннары, теләгенә карап, өстенә җиләк-җимеш консервысыннан матур итеп бизәкләр куела (алма, кара җимеш, җир җиләге һ. б.).

Мондый пирожныйны табынга бирүе дә күңелле.

Шунысын да әйтергә кирәк: торт яки пирожный камырын бармак калынлыгында пешереп, арасына, югарыда әйтелгәнчә, как яки варенье ягып, күп катлы итеп тә әзерләргә мөмкин.

500 грамм икмәк валчыгына: 100–150 грамм он, 200 грамм шикәр комы, 100 грамм маргарин, 2–3 данә йомырка, 25 грамм какао, теләгеңә карап, как белән җиләк-җимешләр.

КОРЖИК

Искергән бодай күмәчен куак чикләвеге кадәрле итеп турагач, табага яки калайга салып, кызу мичтә яки духовкада яхшылап киптерәләр. Бераз суынгач, ит тарткыч аша чыгаралар һәм сөттә җебетәләр. Бер үк вакытта яхшылап болгаталар, аңа иләнгән он, шикәр комы, май, йомырка, аз гына чәй содасы да салгач, куерганчы болгаталар. Ул бер тоташ массага әверелә. Аны куна тактасына салып, түгәрәкләр ясыйлар һәм он сибеп, уклау белән бармак калынлыгында җәяләр.

Коржик өчен үзенең махсус формасы белән 100 яки 50 грамм зурлыгында кисеп, табага яки калайга тезә баралар. Өстенә йомырка сөртелә һәм шикәр комы сибелә. Коржикны артык кызу булмаган мичтә яки духовкада пешерәләр. Чәй янына суытып бирелә.

500 грамм искергән икмәккә: 150 грамм шикәр комы, 150 грамм он, 3 грамм чәй содасы, 150 грамм маргарин, 2–3 данә йомырка.

АЛМАЛЫ БУЛКА

Искергән икмәкне, булканы катысыннан аерып, буйга урталай бүләләр. Шуны ярты сантиметр юкалыгында турыйлар.

Аннары йомырка, сөт, шикәр комын бергә яхшылап болгаталар. Әзер икмәк кисәкләрен шунда җебетеп, атланмай яки маргарин белән майланган табага тезәләр. Алманы чистартып, дүрткә кисеп, үзәген алалар һәм телемнәргә бүләләр. Аны кайнап торган ширбәттә 3–4 минут кайнаталар. Суынган алманы икмәк кисәкләре өстенә тезәләр, йомырка катнашмасы сеңдерелгән икмәк кисәкләре белән тагын каплыйлар, йомырка-сөт кушымтасы ясап, өстенә тигез итеп салалар, 25–30 минутка духовкага куялар, суытып телемнәргә кисәләр.

Алмалы-икмәкле пирог күтәрелеп, кабарып пешәргә тиеш. Чәй эчү өчен бик тәмле була.

Бер табага 2 булка, 400–500 грамм алма, 3–4 йомырка, 100–150 грамм шикәр комы, 1 стакан сөт.

КҮМӘЧ ПЕШЕРҮ

Искергән икмәктән өр-яңа күмәч тә пешерергә мөмкин. Моның өчен искергән күмәчне киптереп ваклагач яки угыч аша уздыргач, тирән савытта кайнар су яки сөттә җебетәләр. 30–40 минутка өстен каплап тоталар. Аннары иләк аша чыгаралар. Шуннан бик әйбәт бер сыекча барлыкка килә. Аңа маргарин, йомырка, шикәр комы, бодай онына баскан камыр башы салып, яхшылап болгаталар. Ул икмәк камыры итеп басыла. Шуннан соң өстен каплап 3,0 минут буе җылы урында тоталар. Ул анда яхшылап кабарырга тиеш.

Әзер камырны түгәрәк формаларга тутырып яки майлы табага 200 грамм зурлыкта йомарлап, кызу мичтә яки духовкада күпертеп пешерәләр. Суынгач табынга бирелә. Формага яки табага икмәк валчыгы сипсәң, икмәк тиз һәм әйбәт куба.

500 грамм икмәк валчыгына: 100 грамм маргарин, 2–3 данә йомырка, 100 грамм шикәр комы, 100–150 грамм сөт.

АЧЫК ПАШТЕТ

Бодай икмәгенең киптереп ясалган валчыгына күмелерлек кенә итеп сөт яки сөт өсте салып җебетелә, он, шикәр комы, чәй содасы, эретелгән атлан май, йомырка сарысы, тоз кушыла һәм барысы бергә бик әйбәтләп болгатыла. Билгеле булганча, үз теләгеңә карап, камырга майны күбрәк тә салырга мөмкин. Бу камыр ачык һәм катлы паштет пешерергә әйбәт була.

Хәзерләнгән камыр бер бармак калынлыгында таба зурлыгында итеп җәелә һәм майлы табага салына. Җәелгән камырга җылы суда юылган, җебетелгән йөзем җимешен яки төше алынып ваклап туралган өрек, яки кара җимешне бер см калынлыгында итеп тигезләп җәелә. Өстенә йомырканың агына шикәр комы салып болгатып күпертелгән массаны тигезләп җиләк-җимеш өстенә салып чыгыла һәм бик кызу булмаган духовкага яки мичкә куела, күпертеп пешереп алына, суытыла, өстенә шикәр оны сибелә, матурлап шакмаклап кисеп чәй янына бирелә.

Бер табага 300–400 грамм икмәк валчыгы, 75–100 грамм он, 3–5 данә йомырка, 75–100 грамм май, 100 грамм шикәр комы, 300–350 грамм җиләк-җимеш, тоз алына. Алда әйтелгәнчә камыр хәзерләнә һәм, 1 см яки 1,5 см калынлыгында җәеп, майлы табага салына, камыр өстенә 1 см калынлыгында алма кагы яки чистартып, юып җебетелгән йөзем җимеше яки кара карлыган тигезләп салына.

Билгеле, йөзем һәм кара карлыган өстенә шикәр комы сибелә. Өстенә тагы юка гына камыр җәелеп каплана. Пычак очы белән паштет өсте 3–4 җиреннән чәнчеп-тишеп алына. Өстенә май сөртеп, бик кызу булмаган духовкага яки мичкә куела. Ул 45–50 минутта матур булыш кызарып пешеп өлгерә. Өстенә шикәр оны сибелә. Матурлап шакмаклап яисә ромблап кисеп, табынга чыгарыла.

ТАТЛЫ ПАШТЕТ

Бодай икмәгеннән киптереп ясалган валчыкны, тирән савытка салып, өстенә кайнаган сөт агызып, җебетелә, билгеле, сөт валчыкны күмәрлек кенә итеп салына һәм валчык бик җебеп тә китмәскә тиешле. Валчык йомшый төшкәч, аңа он, йомырка, эретелгән атлан май, тоз кушып яхшылап болгатыла. Ул бер куе масса хәленә килә. Шул массага, үзеңнең теләгеңә карап, чистартылган җир җиләге, яки виктория җиләге, яки кара карлыган, я булмаса кура җиләге, йөзем җимеше кушып яхшылап болгатыла. Масса артык куе һәм бик йомшак та булмаска тиеш. Шул масса майланган табага ике бармак калынлыгында тигез итеп җәелә, өстен сөтле йомырка сарысы белән сөртеп бик кызу булмаган мичтә яки духовкада кызартып пешереп алына. Бераз суытылгач, өстенә шикәр оны сибелә һәм, шакмаклап яки ромблап кисеп, табынга бирелә. Паштет камырына теләгеңә карап май урынына каймак һәм чәй содасы да кушарга мөмкин.

1 табага 400–500 грамм икмәк валчыгы яки бодай икмәге, 100–150 грамм он, 3 данә йомырка, 50–75 грамм май яки 75–100 грамм каймак, 250–300 грамм җиләк- җимеш, әз генә тоз алына.

ТАТЛЫ БАРМАКЧА

1нче ысул. Искергән бодай күмәчен яңартып алгач,бармак калынлыгында һәм ярты бармак озынлыгында турала. Туралган бармакчалар йомырка һәм каймак белән болгатылган сыекчага манып алына. Аннан шикәр комында әвәләргә кирәк. Икмәккә шикәр комы тигез ятарга тиешле. Кайнап торган майда тиз генә кыздырып алына. Суытылып, өстенә шикәр оны сибеп, чәй янына бирелә. Татлы бармакчаларны каймак, сөт өсте, кайнаган салкын сөт яки катык белән бирсәң дә әйбәт була.

2нче ысул. Бодай икмәген кыздырып ясалган валчык, тирән савытка салып, өстенә әз генә сөт агызып, җебетелә. Он өстәлә, чәй содасы, йомырка, тоз, үз теләгеңә карап, шикәр комы, яки бал, яки җиләк-җимеш вареньесы, яки җебетелгән йөзем җимеше салып, куе гына итеп камыр хәзерләнә.

Әзер камырдан онга әвәләп алда әйтелгән зурлыкта түгәрәк бармакчалар хәзерләнә. Кыздырып алгач, кетердәп торган бармакчалар алда әйтелгәнчә табынга бирелә.

500 грамм икмәк валчыгы, 75–100 грамм он, 2–3 данә йомырка, 200–300 грамм татлы азыклар алына.

ТОСТ

Укучым, сез бу китапта автор гел искергән икмәк кенә ашарга әйтә дип аңламагыз тагын. Билгеле булганча, китап икмәкне исраф итмәскә өнди. Чыннан да, без инде әле генә пешеп чыккан суынып та бетмәгән икмәкне ашау кеше организмына – аның аш-су эшкәртү органнарына бик үк әйбәт түгеллеген белгән идек.

Менә шундый әле суынып та бетмәгән икмәк, бармак калынлыгы гына итеп, телемләп киселә, кызып торган кайнар майсыз табада ике ягын да әйләндереп тиз генә кыздырып алына һәм табынга бирелә. Болай кыздырылган икмәк тост дип йөртелә.

Безнең кибетләрдә хәзер икмәкне шулай кыздыру өчен электротостерлар сатыла һәм ул бик уңай санала.

ИКМӘКТӘН ЭЧЕМЛЕКЛӘР

Искергән арыш икмәген телемнәргә кисеп яки эре итеп шакмаклап турап, кызарганчы киптерәләр, яисә киптерелгән икмәктән валчык ясала. Квас, башка төрле салкын эчемлекләр, җәйге көндә челләдә ашый торган салкын ашлар шулардан хәзерләнә.

Икмәктән квас яки башка төрле салкын эчемлек хәзерләгәндә шунысын онытмаска кирәк: икмәк озак сакланып, күгәргән булмаска тиеш, чөнки андый икмәк эчемлекнең тәмен боза, үзе дә тиз бозыла. Шулай ук киптергәндә икмәкне артык көйдермәскә дә кирәк. Андый икмәк тә эчемлек ясау өчен ярамый, чөнки аннан көйгән тәм килә, төсе дә бозыла. Тагын бер киңәш: савыттан ис, ят тәм килергә тиеш түгел. Савыт тутыга торган да булмасын, югыйсә эчемлекнең исе дә, төсе дә бик тиз үзгәрә. Шуның өчен аны пыяла, эмальле яки тутыкмый торган савытларга салып ясарга кирәк.

Эчемлекне икенче тапкыр сөзгәч, пыяла шешәләргә яки банкаларга, яисә имән кисмәккә тутырып куйганда әйбәт һәм озак саклана.

ИСКЕРГӘН ИКМӘКТӘН КВАС ХӘЗЕРЛӘҮ

1нче ысул. Квас хәзерләү өчен киптерелгән арыш икмәген яки валчыгын тирән савытка салып, кайнар суда яхшылап болгаталар, бераз гына йөзем җимеше өстәп, 3–5 сәгать буе каплап торалар. Аннары, шикәр комы, чүпрә кушып, тагын болгаталар. Яхшылап томалап, 8–12 сәгать шул ки-

леш торгызалар. Квас бераз әчи төшеп, өстендә вак кына куыклар күренә башлар. Аннары аны нечкә иләк яки марля аша сөзәләр, өстен каплап бер-ике көн салкынча урында тоталар. Шуннан соң квас эчү өчен әзер була.

Әчеткәндә йөзем җимешен салмыйча, икенче савытка сөзгәч өстәсәң дә була. Ләкин су җылы вакытта салсаң, йөзем җимешенең тәме күбрәк чыга һәм квасны тәмлерәк итә. Йөзем җимеше урынына кара җимеш тә кулланырга мөмкин. Мондый квасның төсе карарак була.

10 литр кайнаган суга: 1 килограмм киптерелгән икмәк, 250–300 грамм шикәр комы, 50–60 грамм чүпрә, 100–150 грамм йөзем җимеше яки кара җимеш.

2нче ысул. Квас өчен хәзерләнгән икмәкне тирән савытка салгач, кайнар су агызып, 3–4 сәгать каплап торганнан соң, бөтнек, шикәр комы, чүпрә кушып болгатыла. Өстен бераз каплап торгач, 6–8 сәгатьтән квасны икенче бер савытка сөзеп, салкын урынга куялар. 2–3 көннән соң эчәргә әзер була. Җәй көне бөтнек урынына махсус тәм, ис бирә торган хуш исле үләннәр, яфраклар, җиләк-җимешләр дә кулланырга мөмкин. Мондый квас аеруча яратып эчелә.

10 литр суга: 800–1000 грамм кипкән икмәк, 50 грамм чүпрә, 250 грамм шикәр комы, 40–50 грамм бөтнек.

3нче ысул. Киптерелгән арыш икмәген тирән савытка салып, кайнар суда болгаткач, 3–4 сәгать буе каплап тоталар, аннары бал, чүпрә өстәп, тагын тиз генә болгатып алгач, өстен каплап 8–11 сәгатькә әчергә куялар. Соңыннан пыяла савытларга яки шешәләргә сөзеп тутырыла. Бер үк вакытта әз генә йөзем җимеше салына һәм 2–3 көнгә салкынча урынга куеп тотыла.

Шуннан соң ул эчәр өчен әзер була.

Сөзгәннән соң, ит тарткычтан чыгарып бераз керән дә салсаң, квасның ләззәтле әчкелтем тәме тагын да көчәя.

10 литр кайнаган суга: 800 грамм кипкән икмәк, 150–200 грамм бал, 100 грамм йөзем җимеше, 50 грамм чүпрә.

4нче ысул. Кызартып киптерелгән бодай икмәген тирән савытка салып, кайнар суда пешекләгәч, 3–5 сәгать буе томалап тотыла.

Аннары искергән арыш икмәген җылы суда изеп, әз генә он, чүпрә кушып, икмәк камыры басалар. Аны бераз вакыт җылы урынга куялар. Моннан соң 100–150 грамм зурлыктагы түгәрәкләр ясап, табага тезәләр, кызу мичтә яки духовкада пешереп алалар. Кайнар килеш урталай кисеп, бодай икмәге изелгән суга салып болгаталар; әз генә шикәр комы, чүпрә өстәп, тагын тиз генә болгаткач, 10–12 сәгать буе томалап тота-

лар, сөзәләр һәм салкын урынга куялар. Мондый квас аксылрак төстә булырга тиеш. Ул җәй көне салкын ашлар: окрошка, чөгендер, яшелчә ашлары хәзерләү өчен тотыла. Квас ашына шикәр комы, тоз һәм башка төрле тәмләткечләр дә өстәргә мөмкин.

10 литр кайнар суга: 500–600 грамм киптергән бодай икмәге, 100 грамм шикәр комы, 30 грамм чүпрә, икмәк пешерү өчен 150–200 грамм искергән арыш икмәге, 30–40 грамм он, 5 грамм чүпрә.

5нче ысул. Квас өчен хәзерләнгән арыш икмәген кайнар су белән болгаткач, 2–3 сәгать каплап тоталар. Суына төшкәч, аңа бераз гына шикәр комы, чүпрә һәм арыш яки бодай онынннан камыр башы салып болгаталар. 10–12 сәгать каплап торткач, квасны иләк яки марля аша сөзеп, тиешле урында тоталар. Шулай хәзерләнгән аксыл төстәге квас җәй көне салкын ашлар хәзерләү өчен файдаланыла. Югарыда әйтелгәнчә, кваска тәмләткечләр дә өстәлә ала.

10 литр кайнаган суга: 600–800 грамм киптерелгән икмәк, 100 грамм шикәр комы, 30–40 грамм чүпрә, 200–250 грамм камыр башы яки чүпрәле камыр кирәк.

КВАС КЕСӘЛЕ

Арыш икмәгеннән ясалган квасны тагын бер тапкыр сөзеп алгач, шикәр комы яки ваниль кушып, кайнатып чыгаралар. Аннары салкын суда изелгән бәрәңге крахмалы салып, тагын тиз генә болгаталар һәм кесәл пешереп суыталар, табынга стакан белән китерәләр.

200 грамм кесәлгә: 20–30 грамм шикәр комы яки 1 грамм ваниль, 10–12 грамм бәрәңге крахмалы.

КВАСТАН ЖЕЛЕ

Сөзелгән квасны ут өстенә куеп, аңа теләгәнчә шикәр комы яки вак итеп шакмаклап туралган алма, яисә җебетелгән йөзем, яки кара җимеш, яки вак итеп туралган пешкән кишер, яки пешкән чөгендер, кабыгын әрчегән әфлисун җибәрелә. Ул кайнап чыгуга салкын суда җебетелгән ашамлык җилеме (желатин) кушып, тиз генә болгатыла, аннары 5–6 минут буе кайнаткач, матур формалы савытларга бүлеп, салкын урынга куела. Савыттан төшергәч, шикәр оны сибеп, табынга бирелә.

1 литр кваска: җиләк-җимеш һәм башка төрле азыклар – 200 грамм, җилем – 40–50 грамм.

ИКМӘК ТУРЫНДА ХАЛЫК МӘКАЛЬЛӘРЕ ҺӘМ ӘЙТЕМНӘРЕ

Әлбәттә, икмәк халыкның авыз иҗатында да лаеклы урын алган. Бу – мәкаль һәм әйтемнәрдә чагылыш тапкан. Икмәк турында халыкның үзеннән дә тапкыррак һәм төгәлрәк итеп әйтергә мөмкин дә түгел.

* Икмәк – ил байлыгы.
* Тырыш кеше икмәк тапкан, ялкау ач калган.
* Икмәктә – хикмәт.
* Икмәкне зурлаган – гомерен җуймаган.
* Икмәксез табын ямьсез.
* Икмәкне каккан – авыру тапкан.
* Ил табыны икмәктән башлана.
* Икмәкле табын – байлык.
* Икмәк – бердәмлек.
* Икмәкне типкән – икмәкнең кадерен белмәгән.
* Икмәк – тереклек итмәк.
* Чәй-шикәрсез торып була, икмәксез торып булмый.
* Пешкән икмәк исе – һәр чәчәктән хуш исле.
* Икмәктән башка көн күрү юк.
* Арыш икмәге ашаганның үзәге нык.
* Агачның яме – яфрак-туз, өстәлнең яме – икмәк-тоз.
* Бодай икмәге – чәйгә, арыш икмәге – тәнгә.
* Арыш икмәге ашасаң, ярышта алдан чыгарсың.
* Икмәкне ашый белгән – икмәкне таба да белгән.
* Икмәкне тырыш таба, илне баета.
* Икмәк булса – бар да бар.
* Икмәксез йортның морҗасыннан төтен чыкмый.
* Икмәкнең валчыгын таптаган – йөзенә кара япкан.
* Икмәк – ил терәге.
* Икмәкнең кадере валчыгыннан башлана.
* Авызда икмәк – кулда көч.
* Икмәкнең валчыгы алтыннан да кадерле.
* Шулпаның туклыклылыгы – икмәктә.
* Икмәк барда ямь дә бар.
* Икмәк – кунак сые.
* Икмәк өчен тир түккән – аның кадерен белгән.
* Икмәк исе ерактан сизелә.
* Икмәк эштә алдан бара.
* Икмәк – ил йөрәге.
* Алтынны алдыңа алсаң, икмәкне йөрәккә кыс.

* Шушы алтын, дими кеше, шушы икмәк, дип ант итә.
* Икмәкне ыргытма – вөҗданыңны ыргытасың.
* Икмәк – иң татлы җимеш.
* Икмәксез үткән көн озын була.
* Тамак икмәккә туймаса, өс-баш күзгә күренми.
* Икмәкнең валчыгы да – икмәк.
* Икмәктән олы аш юк.
* Өйдә икмәк пешсә, кунак килә.
* Өстәлдә икмәк булмаса, башка ашлар күзгә күренми.
* Игенченең даны башактан башлана.
* Икмәкне табынга өеп куйсаң, кадере бетә.
* Икмәкле өйнең нигезе нык.
* Җирнең кадерен белсәң, икмәк уңар.
* Икмәк мул булса, ил куана.
* Кунак өчен – икмәк һәм якты йөз.
* Икмәкнең валчыгын да җыйган – икмәкнең кадерен белгән.
* Икмәк тәме – йөрәк тибү.
* Икмәк – кулда, яшь – йөздә.
* Бала тугач икмәк сорый.
* Икмәк – кешенең гомере буенча йөрәк җылысы.
* Кунак хөрмәте – икмәк тә тоз.
* Икмәкне йөрәк янына куеп кискән – күпне кичкән.
* Икмәк үзе беркайчан да чакырмый, син үзең барасың.
* Майдан, балдан туйсаң да, икмәкне гел ашыйсың.
* Ит яныннан китсәң дә, икмәк яныннан китеп булмый.
* Икмәк уңар, бил бөгелсә.
* Икмәк тәмен ач белә.
* Икмәкнең тәме – уңган кулда.
* Кунак килсә, ипи-тоз, якты йөз.

1978

ИСЕНДӘ ТОТ!

Чәйне табынга бирүнең серләре турында байтак язылды. Шул серләрдән берсе – самовар яки чәйнектә суны дөрес кайната белү. Иң мөһиме: самоварда юшкын булмасын; суның кайнап суынганын кабат кайнатма; анысын түк яки башка максатта файдалан; кайнар су җитми калса, аңа салкынын өстәп, кабат кайнатырга ярамый.

Әлбәттә, чәйне пешерә дә белергә кирәк. Металл чәйнектә пешкән чәй тәмле булмый. Фарфор чәйнеккә самовардан бераз гына кайнар су агызып чайкатып түгәләр. Аннары чынаякка 1,5–2 грамм исәбеннән чәй салып, чәйнеккә кайнар су агызалар һәм аңа 3–4 катлы чиста тастымал

каплап тоталар. Болай эшләгәндә, чәйнекне ут өстенә куюның кирәге юк. Шулай итеп пешерелгән хуш исле чәй эчәргә әзер була.

Кайвакыт чәйне пешергәндә, яхшырак чыксын дип, аңа бераз шикәр комы яки тоз, чәй содасы салалар. Боларның берсен дә эшләргә ярамый, чөнки чәйнең тәме, исе һәм төсе бозыла.

Халык арасында бөртекле чәй эчү киң таралган. «Такта чәй» дә таныш. Әмма эчәр өчен бөртеклесе әйбәт. Безнең татар халкы чәйне элек-электән кайнар килеш эчкән. Аны табынга чынаяк белән биргәннәр, ә бик кайнар булганда, тәлинкәсенә салып эчкәннәр. Әмма, кайнар дип, чәйне өреп эчү бер дә килешми. Хәзерге вакытта, бераз гына суыта төшеп, чынаяктан гына эчәләр.

Чәйнең үзен генә, шулай ук мәтрүшкә белән бергә пешергәндә, аны ясаганда, сөт яки сөт өсте кушарга мөмкин. Әлбәттә, кайнатып алалар. Яңа сауган сөт тә әйбәт була.

Чәйне мәтрүшкә белән эчкәндә, иң элек чәйнең үзен пешерәләр, мәтрүшкә аннары гына салына. Сөт яки сөт өсте белән эчкәндә, башта чәй агызып, аннары сөт яки сөт өсте кушалар. Мондый очракта чәйне куерак итеп ясыйлар.

Чәйне алма, җиләк, әлү кагы, өрек, лимон белән дә эчәләр. Алманың кабыгы әрчелә, урталай киселә һәм юка гына итеп турала. Җиләк-җимеш яхшылап юыла, чынаякка пешкән чәй салгач, аңа кайнар су тутырыла. Шулай иткәндә, җиләк-җимешнең исе һәм тәме әйбәт чыга.

Какны – шакмаклап яки ромб рәвешендә, лимонны юка гына итеп аркылыга кисәләр.

Чәй янына варенье, бал, конфет, шикәр дә куела. Тәмләткечләр белән эчә белү – үзе бер осталык.

Кайвакыт без, чәй эчәбез дип, татлы әйберне авыз тутырып кабабыз да артыннан әз генә чәй йотып җибәрәбез, ә болай чәйнең тәме сизелми дә кала. Шуңа күрә варенье яки балны махсус кашык белән нәни савытларга кирәк кадәр генә бүлеп алалар, аз-азлап кына эләктереп кабалар һәм телнең очына гына куеп, чәйне кайнар килеш эчәләр. Шулай иткәндә генә чәй тәмле, ә аны эчү дөрес була. Конфет та әз-әз генә тешләп алына.

Татар халкы арасында чәйне шикәр белән эчү киң таралган. Шикәрне чәнчә бармак очы хәтле генә итеп ваклыйлар, аннары телнең очына гына куеп, салмак кына суыра-суыра, хуш исле чәй эчәләр. Менә бу – чын мәгънәсендә чәй эчү. Ул, кем әйтмешли, тәнгә сихәтле.

Күз алдына китерик: өстәлдә зур самовар гөрләп кайнап утыра, ә аның янында – күңелле сөйләшү, киңәш кору, истәлекләр яңарту. Чын рәхәт менә кайда ул!

1976

Все о Юнусе Ахметзянове

Барысы да Юныс Әхмәтҗанов турында

КУЛИНАР

Очерк

Директор столовой т. Хамидуллин в маленьком кабинете накануне долго беседовал с новым кулинаром – зав. производством Юнусом Ахметзяновым, познакомил его со штатом работников кухни, в котором состоит 22 человека. Среди них есть повара молодые и старые. Узнав, что их новый сослуживец – член Центрального кулинарного совета РСФСР, они остались очень довольны.

– Значит, неплохой работник, – решили они.

– Привыкайте к коллективу. Желаю успеха, – сказал директор Юнусу и крепко пожал его руку.

Среди поварского состава Юнус обратил внимание на пожилую женщину. Она ловко мастерила свадебный пирог с розами. Это была опытный кулинар Мария Петровна Киселева.

– Хорошо у вас получается, – одобрил главный кулинар. И тут же показал, как еще красивее сделать из теста розу.

– Добавьте вправо пару лепестков, роза будет, как живая!

– И верно, так лучше, – согласилась Мария Петровна, выполнив дружеский совет.

Тесто, приготовленное Киселевой, Юнус нашел безукоризненным.

К каждому подходил Ахметзянов, расспрашивал, приглядывался. Что нравилось – ободрял, недостатки советовал исправлять.

Не понравилось Юнусу, что нет соревнования между бригадами поваров, что люди не борются за более вкусное приготовление пищи, что есть нарушения правил санитарии и советской торговли. Об этом главный повар говорил на кухне, а потом и на общем собрании работников столовой.

– Дельный парень, во все вникает, – отзывались о нем в коллективе.

И Ахметзянов действительно оказался таким. Он организовал соревнование между бригадами поваров Гусевой и Борисовой. Бригада Гусевой быстро подтянулась, повысилась ответственность за качество блюд и в другой бригаде.

Проверил Юнус работу всех поваров. Каждому помог словом и делом. Коллектив особенно нуждался в помощи при закладке сырья. Требовалась поддержка и молодым специалистам. Галина Теплякова недавно окончила торговый техникум. Однажды, когда девушка приготовила маринад и попробовала его, то пришла в отчаяние.

– Теория подвела, – с огорчением сказала она.

Маринад не получился, пришлось обратиться к главному повару. Тот сразу понял, в чем дело:

– Вы мало положили уксусу.

– Как учили, так и сделала.

– Иногда бывает и отступление от науки, – пошутил главный повар. Только после его вмешательства маринад принял приятный вкус.

С каждым днем росло уважение к Ахметзянову. Работники почувствовали в нем не только отличного повара, но и хорошего товарища.

***

Прошло семь месяцев, и главного повара столовой № 35 узнали многие посетители. Среди них он бывал каждый день.

Вот и сегодня Юнус подошел к одной из посетительниц:

– Что вам не понравилось из блюд? Что бы вы предложили? Мне кажется, в столовой вы у нас впервые...

Девушка ответила, что она и в самом деле пришла сюда первый раз.

– Порции здесь большие. Никак не съешь, – засмеялась она. Это была Лида Митяхина – студентка Куйбышевского нефтяного техникума.

– Меню у вас богатое, – поддержали его другие.

В столовой № 35 ежедневно расходуется 100–150 килограммов капусты, 250–300 килограммов картофеля, до 50 килограммов помидоров. Первые блюда готовятся 4–6 видов: борщ с мясом, борщ со сметаной, суп «харчо», перемячи с бульоном. Вторые – по 15–18 блюд. Гуляш с квашеной капустой, с тушеной капустой, со свежей капустой. Голубцы из капусты, фаршированные мясом и рисом, судак свежий жареный с отварной капустой и огурцом. Гарнир можно заказать к любому блюду по своему вкусу. Не меньше и на ужин. Везде видна рука главного повара, который заботится о том, чтобы пища была разнообразной и вкусной.

– Положите сюда красиво разрезанный помидор. Везде нужно помнить о витаминах... Чтобы у нас люди не только кушали, но и прибавляли в весе, – говорит Юнус. – Поварское дело – знать вкус каждого.

Коллектив поваров, руководимый Ахметзяновым, научился солить и мариновать капусту, огурцы и помидоры. В этом году сварили 400 килограммов варенья. Недавно появилось необыкновенное варенье из арбузов. Все это обошлось столовой очень дешево.

Когда вводится в меню новое блюдо, кулинар идет к секретарю партийной организации столовой т. Гибадуллину. Рассказывает, как готовится блюдо, сколько затрачивается продуктов, какая польза от него по-

сетителю и столовой. Обсудят этот вопрос со всех сторон. Только когда блюдо появляется в меню, повара готовят его.

Не пропускает Юнус ни одного открытого партийного собрания. Критикует недостатки в работе. В его выступлениях часто звучит гордость за свой дружный и сплоченный коллектив. Гордость за то, что посетителям нравится пища, приготовленная умелыми руками. Недаром ежедневно на дом отпускается до 200 блюд. Очень много заказывают изделий из теста. Производственный план кухня ежемесячно перевыполняет. Столовая работает с прибылью.

Юнус Ахметзянов завел «Бракировочный журнал». Создана комиссия, которая проверяет пищу несколько раз в день, присутствует при закладке сырья и ставит отметки. В журнале нет двоек и троек. Есть отметки только отличные и хорошие.

Опытный кулинар пишет книгу «Татарские национальные блюда». Он хочет научить домохозяек, как вкусно и дешево готовить любимые блюда.

В августе этого года директор столовой получил письмо из Министерства просвещения ТАССР. За отличное и бесперебойное обслуживание питанием участников республиканских соревнований школьников и воспитанников детских садов работникам столовой № 35 Казани объявлялась благодарность. Особо отмечалась хорошая работа кухни, руководимой Юнусом Ахметзяновым.

О. Клементьева

Советская Татария. – 1956. – 21 октября

МАСТЕР НАЦИОНАЛЬНЫХ БЛЮД

Шумит вентилятор, но все равно кухня напоминает горячий цех. Официантка уносит полные всяких яств подносы, повара снуют между окном и котлами.

Заведующий производством Юнус Ахметзянов проверяет приготовленный бригадой повара первой категории Е. Е. Гусевой «эчпочмак». Если вы не знаете, что это за кушанье, приходите в столовую № 35 на улице Горького и вас угостят им.

В бракеражную книгу Юнус Ахметзянович записывает, что кушанье по весу, вкусу и качеству соответствует установленным требованиям.

Также оценивает он все (а их около трех десятков) блюда сегодняшнего меню. Да, перечень кушаний едва умещается на листке: пять первых, четырнадцать вторых, десять третьих. Кроме того, пятнадцать названий холодных закусок, мучные изделия. Обычный для столовой день, обычное меню.

А довольны ли посетители? Вот занимают столик сотрудники радиокомитета. Они обедают здесь ежедневно, и обеды последних полутора-двух лет им нравится. Теплую благодарность написала в книгу группа врачей. Но, пожалуй, лучше всего свидетельствует о работе коллектива устойчивая цифра людей, что берут ежедневно обеды на дом: от ста пятидесяти до двухсот.

– Коллектив у нас дружный; все думаем о том, как порадовать посетителей. Наши бригады соревнуются между собой, а все вместе соревнуемся со столовой № 13, делимся с ними опытом и взаимно проверяем друг друга; мастер-повар Киселева и я ходим за опытом и в другие столовые, – рассказывает Ю. А. Ахметзянов.

Юнус Ахметзянов – подлинный виртуоз своей профессии. Он собрал библиотечку из полутораста книг по кулинарии, получает периодические издания. Сейчас он – член кулинарных советов ТАССР и РСФСР. В этой столовой работает он третий год.

...Таткнигоиздат выпустит в этом году книгу «Татарские национальные блюда». Работники общественного питания и домашние хозяйки найдут в ней 160–180 рецептов. Будет описано приготовление и «вак белеш» – запеченного риса с мясом, и «губадия» – парадного пирога для званого обеда, и «тутырган тавык» – фаршированной курицы с яйцами, и «куллама» – мясо с салмой, и «чак-чак» – свадебного торта из залитых медом орешков... Да мало ли своеобразных блюд хранит опыт старых людей. А описаны эти блюда еще ни разу не были. Ахметзянов советуется со стариками, поварами; экспериментирует и устанавливает точную раскладку и условия приготовления. Большую часть будущей книги он уже передал в издательство.

З. Васильев

Советская Татария. – 1958. – март

АЛТЫН АНЫҢ КУЛЛАРЫ

Сезнең күбегезнең «Татар халык ашлары», «Табигать хәзинәсеннән ашлар», «Аш-су пешерүчеләргә киңәшләр» дигән китапларны укыганыгыз бардыр? Анда халкыбызның төрле-төрле ашларын пешерергә өйрәтелә. Өчпочмак, бәлеш, пәрәмәч, гөбәдия, сумса, пылау, бөккән, коймак, кабартма, чәкчәк, бавырсак, белен, паштет, шулпалар... Китаптан карап, мич янында беренче тапкыр кайнашкан кеше дә менә дигән ризык пешерә алыр.

Әлеге китапларның авторы – безнең якташыбыз Юныс Әхмәтҗанов. Ул Олы Кибәхуҗа авылында туган. Бу атаклы пешекченең исеме республикабызда гына түгел, бөтен илебездә билгеле. Юныс Ахунҗанович – РСФСР Сәүдә министрлыгы каршындагы Үзәк кулинария советы члены, РСФСРның атказанган сәүдә работнигы. Ул озак еллар «Казан» ресторанында шеф-повар булып эшләде. Ә хәзер Татар ашлары йортында производство бүлеге мөдире булып эшли. Тырыш хезмәте өчен хөкүмәтебез аны Ленин ордены белән бүләкләде.

...Хат ташучы «Приморский крае, Уссурийск шәһәре, Пролетарская урамы, 133 нче йорт, Лидия Васильевна Зинченкодан» дип язылган конверт сузгач, Юныс Ахунҗанович гаҗәпләнмәде, чөнки аңа илебезнең төрле почмакларыннан язалар, теге яки бу ашны ничек пешерергә дип киңәш сорыйлар. Әлеге хат та шундый эчтәлектә иде. Пенсионерка Лидия Васильевна иттән пешерелгән ризыкларны бизәргә өйрәтүне сораган. Ул боларны авыру оныгына ашатырга тели. Оныгына инде 21 яшь, күп еллар түшәктә ята икән.

Бу хат Юныс Ахунҗановичны бик дулкынландырды. Авыру кызны, аның әбисен тизрәк сөендерәсе килде аның. Беренче мөмкинлек булу белән, барысын да өйрәтеп, Лидия Васильевнага хат язды.

1942 ел... Илебез өчен кыен вакыт. Бу фронтта гына түгел, тылда да үзен сиздерә. Ипи кибетләрендә чират тезелгән, киемнәр җитешми. Ләкин кешеләр, шулай булуга карамастан, күңелләрен төшермиләр. Алар җиңүгә ышаналар. Юныс та моны күреп йөри, шуңа күрә мәктәптән шатланып, йөгерә-йөгерә кайта ул. Өйгә кайткач кына бу шатлык сүрелеп китә, чөнки әтисе байтактан авырып ята бит.

– Улым, кайттыңмы? – дип, елмаерга тырышып каршы ала Ахунҗан абый улын.

Үзенең эш урынында – мех фабрикасында була алмавына борчыла ул. Һәр минуты кадерле вакытлар бит. Ләкин нишлисең, авыру шул: хәле юк. Юныс аның күңелен күтәрергә тырыша. Мәктәптә укытучы

сөйләгәннәр, радиодан ишеткәннәр буенча фронттагы уңышларыбыз турында сөйли. Дәрестә алган «5»леләрен күрсәтә.

Ләкин Ахунҗан абыйның хәле алга китәрлек түгел иде шул… Юныска үзе өчен иң кадерле кешене югалту, «үлем» дигән коточкыч сүзне ишетү бик авыр булды. Ул көне буе, әнисеннән яшерергә тырышып, үксеп-үксеп елады.

– Менә син хәзер өйдә иң өлкән ир кеше булып калдың, – диде әнисе Зәйнәп апа.

Әйе, үлгән кешене елап кире кайтарып булмый. Хәзер тормыш турында аның үзенә уйларга кирәк иде. Җиденче классны тәмамлагач, Юныс эшкә керергә булды. Әнисенә ярдәм итәргә кирәк бит. Ләкин кая барырга? Беркөнне Зәйнәп апа күршедәге завод ашханәсенә өйрәнчекләр кирәклеген ишетеп кайтты. Бу турыда әйткәч, Юныс башта икеләнеп калды. Пешекче булу хатын-кызларга гына килешә диләр бит кайберәүләр. Иптәш малайлары көлмәсләрме икән?

Барысы да хәл ителде: Юныс ашханәдә эшли башлады. Авыр иде. Ләкин малай сынатмады – эшкә тиз өйрәнде.

– Син бик молодец икәнсең, Юныс, – дип мактады аны пешекче Яков абый.

Еллар үтә торды. Юнысның да осталыгы артты. Ул Мәскәүдәге югары сәүдә мәктәбен тәмамлады. Н. С. Кичнадзе кебек атаклы аш-су осталарының дәресен тыңлады. Соңрак, читтән торып, техникум тәмамлады. Сүз уңаеннан шуны да әйтеп китик: Юныс Ахунҗановичның кызы Фәридә дә әтисе юлыннан китте. Ул үзе ресторанда кондитер булып эшли һәм совет сәүдәсе институтында читтән торып укый.

Юныс Ахунҗанович үзенең аш-су пешерү осталыгына иң беренче җитди сынау итеп 1965 елда уздырылган күргәзмәне саный. Бу күргәзмә Мәскәүдә – Бөтенсоюз халык хуҗалыгы казанышлары күргәзмәсендә узды. Анда илебезнең төрле почмакларыннан пешекчеләр җыелды. Аларның һәрберсе үзе пешергән милли ашларны алып килгән. Кыскасы, осталыкка зур ярыш иде бу.

– Без, берьюлы 20 самоварда чәй кайнатып, гөбәдия, өчпочмак, бәлешләрне өлгертеп кенә тордык. Павильоныбызда һәрвакыт чират булды. Ризыкларыбызны мактый-мактый ашадылар. Без күргәзмәдә җиңеп чыктык, ВДНХның алтын медален алдык, – дип искә ала Юныс Ахунҗанович.

– Киләчәктә пешекче булырга җыенучы яшьләребезгә нинди киңәшләрегез бар? – дип сорыйбыз оста пешекчедән.

– Пешекче – безнең илебездә мактаулы һөнәрләрнең берсе. Ул кешеләргә шатлык китерә, аларга күтәренкелек, көч өсти. Ул пешергән ашның сыйфатына карап, кеше үзен яхшы яки начар сизәргә мөмкин. Ә бу, үз чиратында, аның эшенә дә йогынты ясый. Шуңа күрә пешекче булырга теләгән егетләргә һәм кызларга минем кайбер киңәшләрем бар: кешеләргә һәрвакыт ягымлы булыгыз, кигән киемегез пөхтә һәм чиста булсын. Җитезлек, өлгерлек кирәк: казандагы ашы белән мавыгып, табадагы ризыкларын онытa торган булса, андый пешекчедән рәт чыкмаячак, – ди Юныс Ахунҗанович.

Н. Булатов

Җиңү байрагы. – Саба. – 1974. – 19 сентябрь

ОТДАЙ СЕКРЕТЫ ЛЮДЯМ

Этого уже немолодого, но жизнерадостного, подвижного человека многие знают в городе. Домохозяйки из далеких деревень, обращаясь к нему за советами, пишут на конвертах: «Казань, повару Юнусу...» И письма всегда доходят.

Свой путь в кулинарию Юнус Ахметзянов начал в годы Великой Отечественной войны. Жизнь была нелегкой. После смерти отца мать осталась с пятью детьми.

Люди удивлялись умению матери Юнуса приготовить из скудных продуктов вкусную и здоровую пищу. И помогал ей в этом сын. Еще тогда, мальчишкой, полюбил Юнус кулинарное дело. В пятнадцать лет он – ученик повара в рабочей столовой. Одновременно учится в школе кулинаров. Затем оканчивает торговую школу в Москве...

После войны жизнь улучшалась с каждым годом. Продуктов становилось все больше. И опытного, влюбленного в свое дело кулинара теперь не на шутку беспокоила мысль: ведь теряются, часто уходят от молодежи секреты приготовления замечательных народных блюд. Разве нельзя возродить их?

По предложению Юнуса Ахметзянова в Казани при тресте столовых и ресторанов создали бригаду из кулинаров для изучения национальных блюд. Через газету обратились ко всем поварам, к домохозяй-

кам: «Кто помнит рецепты приготовления тех или иных национальных блюд?» Потом своеобразная экспедиция во главе с Юнусом отправилась по деревням Сабинского и Сармановского районов. Заходили в избы, расспрашивали пожилых хозяек о самых любимых ими кушаньях. Давно хотелось Юнусу воскресить способ приготовления праздничного блюда талкыш калеве. Понимал, что помнить их могли только кухарки, работавшие когда-то у богатеев. Посчастливилось встретить таких кухарок. Одна из них обучала мастерству и его самого, и нескольких друзей-поваров. Так новые замечательные блюда появились в меню рабочих столовых. Юнус Ахметзянов «воскрешал» их из прошлого день за днем, год за годом. Блокноты пухли от записей. Систематизировал, дополнял, отбирал. Свыше 500 народных блюд, ранее забытых, снова «ожили»: появились в кафе, ресторанах, столовых.

Гости всегда тепло благодарят хозяйку за вкусный обед. А Юнус Ахметзянов дал такие обеды тысячам и тысячам людей. Как не поблагодарить его! И люди благодарили. Шли за советом. Он выступал перед кулинарами с лекциями, беседами. Потом пришла мысль о книге. Написал – раскупили ее сразу же. Последовала вторая, третья: «Кулинария – дары природы», «Советы кулинара».

И вот в 1969 году в Казани появилось новое красивое здание из стекла и бетона – Дом национальной кулинарии. В создании его – большая заслуга Юнуса: с ним советовались и архитекторы, и строители. Он же творец многих машин и приспособлений на просторной кухне. Вскоре здесь стали традиционными встречи местных кулинаров с кулинарами соседних республик. А сам Юнус с бригадой поваров побывал за это время в Башкирии, Чувашии, в Горьком, в Мордовии. Везде делился опытом, знаниями.

«Дни национальных блюд» – кулинары других республик угощают своими кушаниями: российскими, грузинскими, украинскими... «Дни чая» – на столах рядом с дымящимися чашками сладкие мучные и кондитерские изделия... Много интересного происходит в Доме национальной кулинарии.

Чаще всего Юнуса можно видеть в окружении юношей и девушек – поваров. Он считает своим первейшим долгом растить смену кулинаров, дарящую тысячам и тысячам людей вкуснейшие блюда, помочь им овладеть передовыми приемами труда, воспитать у них хозяйское отношение к делу. Одновременно Юнус Ахметзянов воспитывает у них высокие гражданские качества, заботится о росте их культуры, образования, общественной активности.

За последние годы более четырехсот юношей и девушек прошли поварскую школу у агитатора-наставника Юнуса Ахметзянова. Сотни

поваров под его руководством повысили квалификацию, стали первоклассными мастерами своего дела. По праву гордится Юнус бывшими учениками Фатимой Мазитовой и Аллой Сафиной. Теперь они – сами наставники молодежи.

– Быть наставником нашей пытливой молодежи нелегко, – говорит Юнус. – Этим искусством надо овладевать каждому повару-мастеру, тогда больше будет у нас настоящих кулинаров высокой специальности. А это значит – больше будет вкусных блюд и в заводских столовых, и в городских ресторанах.

Юнус Ахметзянов не только показывает молодым, как надо приготовить то или иное блюдо, но и побуждает их к творчеству, к поиску, к знаниям истории кушаний, технологии их приготовления. «Помните, вы кормите людей, и они будут вам благодарны за вкусную и аппетитную пищу», – часто говорит он ученикам. Вот почему многих из них встретишь в библиотеках с книгами об истории блюд, расспрашивающих в деревнях о рецептах забытых кушаний.

Агитатор. Москва. – 1975. – № 11

ХЕЗМӘТЕМ – ҖАН РӘХӘТЕМ

«Безнең кунагыбыз» рубрикасында –
Юныс Әхмәтҗанович Әхмәтҗанов,
РСФСРның атказанган сәүдә работнигы, аш-су остасы.

Аш-су остасы, «Татар халык ашлары» китабының авторы, Ленин ордены кавалеры Юныс Әхмәтҗановның исеме республикабызда гына түгел, Татарстаннан читтә яшәүчеләргә дә яхшы таныш. Ул – РСФСР Сәүдә министрлыгының үзәк кулинария советы члены. Күп еллардан бирле пешекче булып эшләү белән бергә, Юныс Әхмәтҗанов төрле милләт халыкларының аш-су әзерләү серләрен дә өйрәнә.

– *Юныс ага, урта мәктәпне тәмамлаучы укучыларның күпчелеген «Кем булырга? Нинди һөнәр сайларга?» дигән сорау борчый. Әйтегезче, сез ни өчен шушы һөнәрне сайларга булдыгыз?*

– Мондый сорауны миңа бик еш бирәләр. Чыннан да, ни өчен мин аш-су дөньясына кызыктым соң әле?

Мин авылда туганмын. Тик үземне белә башлаганда, гаиләбез Казанда яши иде инде. Балачагым, кечкенә генә сөенечләрне дә тояргга, шатланырга өйрәтә-өйрәтә, сиздерми генә үтеп китте. Җиденче класста укыганда, сугыш башланды. Бу афәтнең ни икәненә төшенеп тә җитәргә өлгермәдек, әтиебез үлде. Биш балалы гаиләбез тәрбиячесез калды. Менә шул вакыт безгә Галимҗан исемле туган тиешле абыебыз, килеп, минем киләчәгем турында сүз кузгатты. Башымнан моңарчы ишеткән, анда-санда күргәләгән һөнәрләрне кичереп үтәм. Әтиләр нәселеннән килгән кисү-тегү эше турында, әтием эшләгән мех фабрикасы турында чамалап карыйм. Күңелдә: «Менә шунда мин җир җимертеп эшләр идем!» – дигән өмет уянмый. Күз алдыма ак халатлы, җиңен сызганган аш-су остасы – миңа кече яшьтән үк таныш Гомәр абый килеп басты.

Шулвакыт, уйларымны сизеп торгандай, Галимҗан абый әнидән сорап куйды:

– Юнысны синнән дә яхшырак белүче юк, апай. Әйт әле, аш-су тирәсенә кулы ятмыймы аның?

– Авызымнан алып әйттең, Галимҗан!

Әнинең шатлыгы йөзенә үк бәреп чыкты.

– Аш-су әзерләгәндә, аның бар белгәне –миңа булышырга тырышу. Куйган камырым булса да, аскан казаным торса да, Юнысыма ышанып калдыра торган идем...

Шулай итеп, минем киләчәгем хәл ителде, һәм мин Яңа бистәдәге бер завод ашханәсенә пешекче өйрәнчеге булып эшкә кердем.

Ашханәдә бер ел чамасы эшләгәч, дүртенче разряд биреп, миңа уку мөмкинлеге булдырдылар. Ә белем «багажы» ул вакытта ярлы иде әле минем. Өлкәннәр күрсәтеп биргән максатны алга куеп, мин Казан сәүдә-кулинария мәктәбенә укырга кердем. Гусаров фамилияле укытучыма гомер буе рәхмәт әйтәм. Ул миндә аш-су остасы һөнәрен яратырга, олыларга кирәк дигән хакыйкатькә ышаныч тәрбияләде. Шунда мин сайлаган һөнәремнең гомерлек икәнен аңладым, белемемне тагын да күтәрергә омтылдым: 1971 елда Мәскәү сәүдә техникумының Казан филиалын тәмамладым. Белемем белән бергә осталыгым да арта барды. Инде хәзер үзем яшьләрнең остазына әйләндем.

– Гадәттә, пешекче булу хатын-кыз эше ул, дигән сүзләрне ишетергә туры килә. Сез моңа ничек карыйсыз?

– Минем бу фикер белән һич тә килешәсем килми. Пешекче электән үк ирләр эше булып саналган, чөнки авыр хезмәт ул. Мин эшли башлаган ашханәдә производство мөдире Яков Миркалин бар иде. Аның әйткән сүзләре әле дә колакта яңгырап тора:

– Аш-су пешерү – ирләр эше ул, Юныс, – ди торган иде ул. – Син аны тирәннән өйрән, үкенмәссең!

– *Пешекче нинди сыйфатларга ия булырга тиеш?*

– Пешекче рәссам да, врач та, фармацевт та, шул ук вакытта гади һәм ягымлы, кешеләргә карата игътибарлы да булырга тиеш. Ни өчен мин бу һөнәрләрне санап чыктым? Чөнки аларның һәммәсендә дә пешекче һөнәре белән уртак сыйфатлар бар. Рәссам үзенең рәсемнәрен ничек матур итеп ясарга тырышса, пешекче дә үзе әзерләгән ризыкны табынга матур итеп бирергә тиеш. Врач кешене төрле дарулар белән дәваласа, пешекче – тәмле, җанга ятышлы ризыгы белән дәвалый. Фармацевт, теге яки бу даруны ясаганда, химик катнашмаларны граммлап кына сала, һәм пешекче дә һәрнәрсәне чамалап, граммлап үлчәп кенә салырга тиеш.

– *Юныс ага, сез матбугат аша аш-су әзерләүчеләргә бик күп файдалы киңәшләр бирәсез. Безнең газета укучыларына да, бигрәк тә яңа гына тормыш кора башлаган яшьләргә, бу өлкәдә берәр киңәш бирсәгез иде.*

– Икмәкнең кеше тормышында нинди зур роль уйнавын без барыбыз да яхшы беләбез. Халык икмәкне элек-электән иң изге нәрсә итеп санаган. Әмма кайвакыт без әле урамда, ашханә идәнендә аунап яткан икмәк сыныкларын күрәбез. Өйдә дә искергән икмәкне ашамыйбыз. Ә бит мондый икмәктән менә дигән тәмле, итле аш пешерергә була. Ул болай әзерләнә: искергән күмәчне, урман чикләвеге зурлыгындагы шакмакларга турагач, коры табада кыздыралар һәм ашка салып пешерәләр. Алдан сарык, сыер яки кош итеннән шулпа әзерләнә. Аш тәмам пешеп җиткәч, күмәч шакмакларын салып, бер-ике минут кайнатып алалар. Ашка аз гына бәрәңге дә турала. Бер өлешкә җитәрлек ашамлыклар: 50–75 грамм бәрәңге, 80–100 грамм кыздырылган күмәч. Ә шулпага итне күпме салу – хуҗа эше.

– *Рәхмәт сезгә!*

Әңгәмәне Р. Рәхмәтуллина алып барды

Татарстан яшьләре. – 1976. – 21 февраль

ҺӨНӘРЕ – ХАЛКЫ ӨЧЕН

Юныс Әхмәтҗанов исеме күпләргә бик яхшы таныш. Аның калын-калын альбомнарындагы рәсемнәр арасында аеруча кадерле, пешекче генә түгел, теләсә кем сокланырлык һәм көнләшерлекләре дә бар. Менә төсле рәсемнән, күңелгә сарымай кебек эретердәй ягымлы елмаеп, алсу йөзле, ачык йөзле бер егет карап тора. Аның астына «Туйдыручыбыз Юныс Әхмәтҗановичка истәлек. Юрий Гагарин», дип язылган. Соңыннан Юныс Әхмәтҗанов үзенең бер китабында болай дип яза: «Беренче космонавт Юрий Алексеевич Гагаринны (Казанга килгәч. – *Р. Ә.*) сыйлавым әле дә хәтердә. Аның табынга ямь биреп торучы елмаюлы йөзен оныторга мөмкин түгел. Пешерелгән ашларыбызны яратып, тәмләп ашады ул. Безнең өчен иң зур мактау шул иде инде. Ул әле алай гына да чыгып китмәде, соңыннан зурлап рәхмәт әйтте, миңа үзенең фоторәсемен бүләк итте».

Икенче бер рәсем турында шул китапта болай диелгән: «Дөньядагы бердәнбер хатын-кыз космонавттан: «Юныс Әхмәтҗановка – рәхмәт йөзеннән», – дип язып, истәлек фоторәсем бүләк итүе тикмәгә булмагандыр. Ошаткандыр ашларыбызны, рәхмәте чын күңелдән әйтелгәндер, дип беләм...»

Әйе, Казандагы «Татар ашлары йорты»нда кемнәр генә кунак булмый. Монда Олег Попов, Юрий Никулин кебек атаклы артистлар, укымышлылар, дөньядагы бик күп илләр делегацияләре, атаклы эшчеләр һәм колхозчылар татар милли ашларыннан авыз итәләр, соклануларын һәм рәхмәтләрен белдерәләр, күчтәнәчкә үзләре белән чәкчәк һәм талкыш кәләвә, башка төрле нигъмәтләр алып китәләр.

Ю. Әхмәтҗановка килә торган күп санлы хатлардан берсе күңелне аеруча дулкынландыра. Ул – Молдавиядән. «Кызыбыз авырый, – диелгән анда, – тамагына ризык үтми. Ниһаять, нәрсә ашарга теләвен әйтте. «Чәкчәк булса, ашар идем», – ди. Без җәен, пароходта ял иткәндә, Казанга тукталдык. Шунда: «Ни икән бу?» – дип, азрак чәкчәк сатып алган идек. Пароходка кереп, ашап карасак, аның гаҗәеп тәмле ризык икәнлеген белдек. Кызыбызга аеруча ошаган иде. Ник аз алуыбызга үкенеп бетә алмадык. Авыру кызыбызга дару урынына сорыйбыз, зинһар, җибәрегез шуны».

Бу – «Татар ашлары йорты»ның даны республикадан еракларга, шул исәптән Бөтенсоюз Халык хуҗалыгы күргәзмәсенә, таралуы турында сөйләүче факторлардан бердәнбере түгел. Олы, эшчән, булдыклы коллектив ирешкән шушы уңышларның үзәгендә РСФСРның атказанган

сәүдә работнигы, Ленин ордены кавалеры, РСФСРның үзәк кулинария советы члены Юныс Әхмәтҗанов тора.

Бер тамчы суда кояш үзе чагылган кебек, Ю. Әхмәтҗанов узган юлда республикабызда һәм Казанда җәмәгать туклануы предприятиеләренең һәм кадрларның ничек үсүе бергә тупланган.

Замана Юнысны яшь чагында Яңа бистәгә китереп чыгара. «Меховой рестораны» дип аталган кафе сыман йорт. Аны, ресторанда утырган кешеләрдән, оркестрдан бигрәк, кухня ягы күбрәк кызыксындыра. Менә шунда йөргәндә, егетне бик оста пешекче, производство мөдире, әле шушы елларгача «Татар ашлары йорты»нда Юнысның үзе белән бергә эшләгән Гомәр ага Корбангалиев күреп ала, хәзергечә әйтсәк, аңа остаз була: унбиш яше тулар-тулмас үсмерне өйрәнчек итеп алалар. Ә менә ул елларда ашханәдәге хезмәт: төн буе бәрәңге әрчү; иртәнге дүрттән мичне кабызып җибәрү; итле ризыкларны саклау өчен, боз тутырылган агач өсәкләр. Брезент ябалар да итне шунда тутырып куялар. Бу чорда электр холодильнигының исеме дә юк.

Әле ул елларда ашханә-ресторраннарда муллык бүгенгедәй түгел, хезмәт күрсәтү культурасы да башкачарак, савыт-саба, кашык-чәнечкеләр – барысы да бик арзанлы, гади. Әмма укытучы Петр ага Морозов укучыларның игътибарын киләчәккә, ягъни без яши торган заманга юнәлтә:

– Боларга игътибар итмәгез, – ди ул. – Сезгә бөтенләй башка шартларда эшләргә туры киләчәк. Кунак заллары аерым заказ белән бизәләчәкләр. (Чыннан да, бүгенге «Татар ашлары йорты», «Акчарлак», башка ресторан-ашханәләребез таңга калырлык бит!) җиһазлар кешенең аппетитын күтәреп җибәрәчәк. Өстәлләргә крахмалланган ап-ак ашъяулыклар җәеләчәк. Затлы приборлар табыннарга үзенә бер матурлык өстәп торачак».

Бу нәкъ шулай. Еракта калган Бистә еллары белән чагыштырганда, никадәр зур алга китеш!

Кешенең иҗат язмышында зур роль уйнаган кешеләр була. Юныс өчен шуларның берсе – Мәскәүдәге «Арагви» ресторанының производство мөдире, атаклы мастер-пешекче Николай Семенович Кикнадзе. Халкыбызның борын-борынгыдан килә торган, ә байтагы инде онытылып, югалып бара торган аш-суны барлап, туплап, үзебезнең җәмәгать туклануы системасында киң куллану, китап итеп чыгарып, халыкның үзенә җиткерү турындагы фикерне ул нәкъ менә шушы оста белән танышкач куәтли. Һәм Юныс Әхмәтҗанов бу эшкә җиң сызганып керешә, ару-талуны белми, зур фидакарьлек, тырышлык күрсәтә. Әлбәттә, әнисе хәтерендәгеләр генә җитәрлек булмый, шунлыктан ул бер генә

мөмкинлекне дә ычкындырмый, күп китаплар укый, пешерү-төшерү осталарын сөйләштерергә тырыша, китапханәсен баета. Аннары төрле шәһәрләрдә, башка илләрдә чыгарыла торган менюларны җентекләп җыйнап бара. Хәзер анда шундый менюларның саны меңнән артык, хәтта узган гасырдагы аш-су пешерү турындагы китаплары да байтак.

Производство бүлеге мөдире булуга карамастан, Юныс Әхмәтҗанов – аш-су осталары өчен бик үк хас булмаган командировкаларга йөрергә һәвәс кеше. Аның авылларга барып әби-карчыклар белән очрашуы университет студентларының, халык авыз иҗаты энҗеләрен җыйнау өчен, экспедициягә китүен хәтерләтә. Аерма шунда: Юныс әкият, җыр, мәкаль кебек зирәклекләр урынына татар халык ашларын әзерләү серләрен, аларның төрләрен өйрәнеп кайта, ишеткәннәрен куен дәфтәренә теркәп куя. Менә шул рәвешле ул күпме аш-суыбызны яңадан «терелтеп җибәрде».

Инде татарча да, русча да аның имзасы белән чыккан китаплар бихисап. 1958 нче елны дөнья күргән беренче китабы «Татар халык ашлары» исемлесеннән соң дистәләп башкасы басылды, һәм берсенең дә китап кибете киштәсендә тузан җыеп ятканы юк. Киресенчә, алар аркасында җәмәгать туклануы системасында һәм өй кухняларында эш, туклану культурасы никадәр яхшырды!

Юныс Әхмәтҗанов – әнә шулай аш-су пешерүнең, ашау-эчү кагыйдәләренең, ризыкка бәйле гадәтләрнең пропагандисты, өйрәтүчесе дә ул.

Аның күркәм сыйфатларыннан берсе – икмәккә кадер-хөрмәт белән карарга өйрәтүе. Көн саен күпме искергән икмәк әрәм-шәрәм ителә, чүплеккә чыгарып түгелә, агач төпләрендә, урамнарда аунап, кадерсезләнеп кала! Ә менә Ю. Әхмәтҗанов инициативасы белән Казанда искергән икмәктән әзерләнгән аш-су күргәзмәсе турында «Правда» газетасы «Кулинарның фантазиясе» исемле хәбәрендә ни яза: «Экспонатларның күплеге тамашачыны хәйран калдырырлык иде монда. Бутербродлар дисеңме, берсеннән-берсе тәмлерәк итеп кыздырылган «бармакча»лар татып карыйсың киләме? Ни генә юк! Чәй ашлары – үзе бер дөнья! Һәм шуларның барысы да, беләсезме, нәрсәдән пешерелгән?! Искергән ипи калдыкларыннан!»

Татар халкының аш-суы камыр ашларына бай, әмма аларны кулдан әзерләү шактый мәшәкатьле. Менә шуны истә тотып, Ю. Әхмәтҗанов байтак кына җайланмалар да уйлап тапты.

«Татар ашлары йорты» – җәмәгать туклануы предприятиеләре арасында еш кына мактап телгә алына. Ләкин Юныс үзе үк искәртә: «Аның уңышлары бер миннән генә тора, дип уйлый күрмәгез, – ди. – Бу – биш йөзләп уңган белгечнең тырышлыгы нәтиҗәсе... Әгәр бөтен коллек-

тив бер булып тырышмаса, без СССР күләмендә өченче урынны алыр идекме?! «Кешеләргә хезмәт күрсәтүдә югары культурага ирешкән коллектив» дигән мактаулы исемне яуладык, Казан ашханәләре һәм рестораннары арасында без, беренче буларак, «Коммунистик хезмәт коллективы» исеменә ирештек».

Безнең татар кухнясы бер елны Мәскәүдә, Балтыйк буендагы Совет Социалистик Республикаларыннан килгән милли кухнялар һәм грузин кухнясы белән бергәттән, иң алга чыкты. Бу уңайдан Юныс Әхмәтҗановның күкрәген СССР Халык хуҗалыгы казанышлары күргәзмәсенең алтын медале бизәде. ВЛКСМ Үзәк Комитеты, кадрлар әзерләүдәге тырышлыгына югары бәя биреп, «Яшьләр остазы» значогы белән бүләкләде. Ул китаплар гына язып калмый, газета-журналларда да актив катнаша. Республика журналистлары Ю. Әхмәтҗановны СССР Журналистлар союзына член итеп алдылар.

Ярты гасырлык гомеренең утыз биш елы эссе цехта – сәламәтлек һәм нерв күп сарыф ителә торган, әмма күркәм һәм мактаулы эштә үрнәк төстә үткән. Әле ул халкыбызны тагын да гүзәлрәк уңышлары белән куандырыр.

Ә. Раков

Социалистик Татарстан. – 1977. – 27 февраль

ПИСЬМА ПОВАРУ

Тысячи писем с адресом «Казань, Ахметзянову» приходят в город с миллионным населением. И без задержки доставляются заведующему производством Дома татарской кулинарии Ю. Ахметзянову.

Держу в руках увесистый том. Обложка ветхая, книге ни много ни мало – 197 лет. На титульном листе с «ятями» крупно выделено: «Новая поваренная книга для всех состояний». И помельче – «Москва, типография С. Селивановского».

– Как она к вам попала, Юнус Ахметзянович?

– Отыскал у букиниста, когда молодым еще был. А вот посмотрите…

Юнус Ахметзянович бережно достает с полки и протягивает еще две книги, изданные в начале века: «Общедоступный дешевый и вкусный

стол» и «Подарок молодым хозяйкам, или Средство к уменьшению расходов в домашнем хозяйстве».

Листаю рецепты – один заманчивее другого! А хозяин небольшого домашнего кабинета выбирает из плотно набитого шкафа новые и новые книги, изданные в Москве, Киеве и Софии, Алма-Ате и Пекине, Минске и Праге… И все – о секретах кулинарии.

– Сколько же в мире рецептов?

– Думаю, это единственное, чего не знает всезнающая статистика. Ведь сколько существует человечество, столько существуют и его заботы о пропитании. Если говорить строго, и первобытный человек пищу готовил по рецептам, хотя и неписаным…

Никогда не предполагал, что секретов кулинарии хватит на полтысячи книг – пока столько собрал Ю. Ахметзянов, что их хватит еще на много раз по столько. Впрочем, меня больше интересовал другой секрет – удивительного таланта этого человека, сумевшего поварское ремесло возвести в ранг искусства.

…Старый отец умер, и в семье осталось пятеро. Самый старший – пятнадцати лет – Юнус. Тогда-то, в июньские дни 1942-го, и встал он к плите заводской столовой. Случайно: так распорядилась инспектор отдела кадров. Как ни просился к станку, к сверстникам – бесполезно. К концу первой смены, когда не было сил шевельнуть рукой, понял: рабочее место досталось не из легких. Надо было и дрова колоть, и за огнем следить, и пищу раздавать… Через год сметливого ученика повара направили в кулинарное училище – пошел охотно. Потом курсы усовершенствования, стажировка в Москве, техникум…

Он не помнит, когда возникла эта мысль – собрать воедино разрозненные сведения о национальной кухне. Наверное, считает Юнус Ахметзянович, когда почувствовал настоящий вкус к профессии.

– Ведь татарская кухня, – говорит он, – одна из богатейших по своему разнообразию. Особенно уважаемы в нашем народе мучные блюда и молочные. Эчпочмак, перемяч, губадия, катык – нет такой семьи, где не знали бы этих кушаний. Но печатных рецептов их приготовления не было, знания передавались от старших к младшим.

И Юнус Ахметзянович решился: объездил десятки деревень в республике, опросил сотни людей. Кончилось это тем, что появилась рукопись первой книги о национальной кухне.

Изданная на татарском языке, она разошлась мгновенно. А его и книжное издательство засыпали письмами те, кто не успел ее приобрести.

Это было в 1959 году. Сегодня в шкафу у Ю. Ахметзянова 14 книг, на обложках которых значится его фамилия. На татарском и русском языках, они известны всей стране. А письма-просьбы не прекращаются, пишут в «Казань, повару Ахметзянову» из далекой Якутии и солнечного Краснодара, из соседних автономных республик и с Урала. Он и рад бы удовлетворить все просьбы, да не в силах – тиражи не безграничны.

– Вычитываю гранки еще двух пособий, – показывает толстые папки Юнус Ахметзянович. – Называться они будут так: «Секреты хорошего стола» и «Сто блюд из картофеля». Выйдут в конце года.

Подготовить к изданию шестнадцать книг – дело само по себе не простое, одного его хватило бы на всю жизнь. Но Ю. Ахметзянов не просто собиратель рецептов, он и создатель их. Вот почему главное для него дело – творчество за разделочным столом, а потом уже – за письменным. Одних только фирменных блюд, разработанных мастером, – двадцать. Это-то основное дело и принесло ему заслуженные славу, почет и уважение в республике и далеко за ее пределами. Ордена Ленина и Дружбы народов, звание «Заслуженный работник торговли РСФСР», знак ЦК комсомола «Наставник молодежи», золотая медаль участника ВДНХ СССР, Почетная грамота за обслуживание Игр XXII Олимпиады – вот лучшие свидетельства важности и нужности поварского искусства.

Юнус Ахметзянович – неутомимый пропагандист его.

– Народная кулинария, – говорит он, – складывалась веками. Умело использовать ее, отобрать все ценное, рациональное – вот задача. Ведь правильное питание – прежде всего здоровье, а здоровье – наше богатство.

Эту мысль он не устает повторять на занятиях школы молодых хозяек, в городской газете, где ему отдана рубрика «Школа повара Ахметзянова», на выставках и смотринах, регулярно устраиваемых Домом татарской кулинарии в Казани, городе нефтяников Альметьевске и автомобилестроителей – Брежневе, у нефтехимиков Нижнекамска.

Ю. Ахметзянову катастрофически не хватает суток. При всей своей занятости в последнее время он много сил и энергии отдает пропаганде того, как рационально использовать хлеб в домашних условиях. «Существует много высоких, святых и трепетных понятий, выработанных тысячелетним опытом человечества… Однако на первом месте у всех народов – отношение человека к хлебу насущному. Хлеб – основа жизни, источник существования, ему нет замены, не придумано дубликата. Оттого исстари хлеб считается превыше всех богатств и сокровищ, золота и драгоценных каменьев», – так пишет Юнус Ахметзянович в своей последней книге «Чудо земли и солнца». В ней он предлагает десятки

Профилакторий КАИ. Зав. производством общепита – Ю. Ахметзянов. 1954

КАИ профилакториясе. Производство мөдире – Ю. Әхмәтҗанов. 1954

Стол готов

Табын әзер

Казанский сабантуй

Казан сабантуе

За чаем – одни аксакалы

Чәй янында – аксакаллар

Пятигорск. Среди коллег. 1968

Пятигорск. Коллегалар арасында. 1968

Коллектив ДТК на сабантуе. 1967

ТАЙ коллективы сабантуйда. 1967

Поздравление мастера

Остазның котлавы

Москва. ВДНХ

Мәскәү. ВДНХ

рецептов того, что может и должна сделать хозяйка из зачерствевшего хлеба. Увы, еще нередко выбрасываемого.

...Дом татарской кулинарии стоит на центральной улице Казани. Сегодня здесь особенно удались перемячи с бульоном, а на сладкое – чак-чак. Тот случай, когда говорят: тает во рту. Между прочим, именно эти блюда понравились в свое время Ю. Гагарину и В. Терешковой, А. Пахмутовой и Ю. Никулину, когда они были гостями казанцев.

Если случится быть в Казани, зайдите в этот дом, зайдите к энергичному, с добродушным лицом, в неизменном белом колпаке Юнусу Ахметзяновичу. И вы убедитесь, что это не только мастер, но и самый хлебосольный человек – такую снискал он добрую славу.

В. Лёксин, Казань

Советская культура. – 1983. – 11 августа

АШЧЫ ЮНЫС

Җирдә яшәүнең мәгънәсе – үзеңнән соң якты эз, мирас калдыру. Әмма җиргә бәхет орлыгы тигез сибелмәгән кебек, башкалар сагынып сөйләрдәй истәлек калдыру да бар кешегә дә эләкми шул. Андый затларның туганда ук маңгаена языла, диләр. Моннан 70 ел элек туган Юныс атлы малайга да Ходай шундый язмыш фараз кылган, күрәсең.

Фәкыйрь эшче Ахунҗан абый гаиләсендә тәрбияләнгән Юныс энесеңелләре өчен иң өлкән абый кеше була. Хәерчелек, ун яшьтән әтисез калу малайны хезмәт юлына бик иртә бастыра.

Ундүрт яшьлек үсмерне Галимҗан абыйсы Яңа бистә завод ашханәсенә эшкә урнаштыра. «Тамагың да тук булыр, эшкә дә өйрәнерсең», – ди. Бу – сугышның беренче еллары, ачлык, михнәтлек чоры була. Эшчеләр өчен заводтагы төшке аш бердәнбер туклануга әверелә, шуңа күрә Юныс ризыкны тәлинкәгә ничек тә мулрак итеп салырга тырыша.

– Юныс эшләгән көнне заводтан тамагыбыз туеп кайта иде, – дип, әле булса искә алып сөйли Яңа бистә өлкәннәре.

Бер ел эшләгәннән соң, Юныс ирләр һөнәре – шоферлык һөнәренә тартылып карый, әмма ул аны үзенә бөтереп ала алмый. Күңеле барыбер

аш-су, кулинария өлкәсенә тартыла. Шушы омтылыш аны кулинария училищесына алып килә. Акрынлап остазлары да пәйдә була. Тик аның беренче һәм иң якын киңәшчесе булып Зәйнәп апа кала. Киләчәктә чит мәмләкәтләрдә дә танылачак токмачлы аш, шулпалы бәлеш... – болар барысы да – әнисеннән калган мирас.

Күп кенә күргәзмәләрдә катнашып, үзен шактый гына танытып өлгергән егет булачак тормыш юлдашы – тегүче кыз Зәйтүнә белән очраша. Өйләнешәләр. Дөньясы түгәрәкләнә аш-су остасының. Иҗат өчен тулы мөмкинлекләр туа.

Юныс Суконный заводы, «Кекин йорты» ашханәләрендә, «Казан» ресторациярында зур тәҗрибә туплый. 1956 елда кулына каләм ала, үзенең беренче «Татар халык ашлары» китабын бастырып чыгара. Гүя аның килүен генә көтеп торгандай, Бауман урамындагы ашханә «Татар ашлары йорты» итеп исемләнә.

Юныс Әхмәтҗанов татар милли кулинариясенә зур бер дулкын булып килеп керә, әмма «миллилек» ул вакытта кулай гамәлләрдән саналмый. Татарның гореф-гадәтләре белән бергә аш-су мирасы да җуела, читкә тибелә. Әлеге мирастан бөтенләй колак какмас өчен, аны барлап тору зарур. Шул максат белән ул татар авылларына чыга, уңган хуҗабикәләрнең тәҗрибәсен өйрәнә, түкми-чәчми җыеп кайта, пешереп карый, камилләштерә. Татар халык ашларын барлау, туплау, пропагандалау эшенә бөтен көчен бирә. Шул рәвешле борынгы милли ризыкларыбыз «Татар ашлары йорты»ның көндәлек аш-су исемлегенә керә. Тырыш хезмәт дан китерә. Милли ашханә халык теленә керә, Казан каласының горурлыгына әверелә. Мәркәзебезгә килгән кунакларны сыйлау өчен бердәнбер югары дәрәҗәле ашханә итеп «Татар ашлары йорты» санала.

Юныс Әхмәтҗанов, бер-бер артлы дөнья күргән китаплары аша, татар халкының аш-су хәзинәсен чит җирләрдә дә таныта башлый. Ул ирешкән уңышларда иренә ышанычлы тормыш юлдашы булган Зәйтүнә апаның да өлеше зур. Башкаларга үрнәк булырдай бер кыз, бер малай тәрбияләп үстерәләр. Алма агачыннан ерак төшми дигәндәй, кызлары Фәридә – оста кулинар, ә Фоат институтта тренер булып эшли. Әтисе һөнәрен сайламаса да, Юныс абыйның яратып әзерли торган шулпаларын бик оста әзерли белә.

Үз хезмәте белән илһамланып яшәүче ирен Зәйтүнә апа һәрвакыт аңлап яши. Кичләрен аның эштән кайтуын, кайнар ризыкларын суытмыйча, тегү машинасы артында сабыр гына көтеп ала.

Берсендә Юныс абый өчпочмакларның тәмлелегенә исе китә: «Шулхәтле тәмле итеп ничек пешердең, Зәйтүнә?» – дип сорый хәтта. «Итен туң килеш ялгашта чаптым, шуңа тәмле ул», – дип елмаеп куя хатын.

Зәйтүнә апа сөйләвеннән күренгәнчә, кайбер яңа ризыкны махсус уйлап та торасы түгел икән. Шулай бервакыт, ди ул, пилмәннән калган фаршны бәлеш камыры кисәгенә җәеп төрдем дә мичкә куеп пешердем. Чәй табынына куелган бу яңа ашамлыкны Юныс белән икәүләп «татарча рулет» дип атадык. Аш-су остасының китабына да ул «татарча рулет» булып керә.

Юныс Әхмәтҗанов киң күңелле, кешеләр белән тиз аралашучан була. Ул әдәбият-сәнгать әһелләре белән дә якыннан аралашып, аларның иҗатыннан рухи көч алып яши. Әдәби әсәрләрдәме, театр сәхнәсендәме, аш-суга кагылышлы милли гореф-гадәтләрнең саклануын күреп, чын күңелдән сөенә.

– Юныс театрны бик ярата иде. Ул чорларда без карамаган спектакльләр калмагандыр, мөгаен, – дип искә ала Зәйтүнә ханым.

Күңел-йөрәге белән кешеләр өчен, татар халкының киләчәге өчен янып яшәгән остабыз Юныс. Германиядә уздырылган татар ашлары көннәре, Мәскәү олимпиадасы, йөзләгән күргәзмәләр, күпләргә дәреслек булып хезмәт итүче аш-су китаплары – останың иҗат юлында калдырган якты эзләре.

Үзенең бай тәҗрибәсен шәкертләренә, халкыбызга мирас итеп калдырган Юныс Әхмәтҗановның исеме милләтебез күгендә сүнмәс йолдыз булып балкый.

Ни кызганыч, менә шул остазыбыз нигез салып калдырган бай традицияле «Татар ашлары йорты» бүген ярым җимерек хәлдә. Заманның салкын сулышы, күрәсең, аны да читләтеп узмаган. Бинаның эченә кергәч: «Әй, халкым, кая карыйсың син?» – дип үксеп елыйсы килә. Шомлы бер тынлыкка чумган заллар, кайчандыр тәмле хуш ис бөркеп торган кухняларның сүнгән мичләре бәгырьне телгәли. Чит ил фирмаларының ашханәләре чәчәк аткан бер чорда, халкыбызның гореф-гадәтен саклап яшәүче шушы бердәнбер «учакка» ваемсызлыкны ничек аңлатырга?

Сүз дә юк, Юныс Әхмәтҗанов башлаган эш бөтенләй үк сүнеп бетмәде. Әле аның шәкертләре исән! Алар кулы белән пешерелгән чәкчәк, өчпочмаклар, киң кулланышта калып, табыннарыбызның горурлыгы булып торалар.

Ремонткаябылу алдында торган «Татар ашлары йорты»ның язмышы әнә шундый мескен хәлдә. Кайчандыр шуңа үзенең гомерен

багышлаган Юныс Әхмәтҗановның: «Халкымның гореф-гадәтләрен җуймагыз, зинһар!?» – дигән җан авазын җитәкчеләр дә ишетсен иде. Юныс Әхмәтҗановны тудырган мәктәп яшәргә тиеш. Бу мәктәп – милли асылыбызның алтын канаты, татар халкының горурлыгы.

Зәлидә Әкбәрова

P. S. Бу язма хәзерләнгән көннәрдә заман җилләре «Татар ашлары йорты»ннан яңа хәбәр китерде. Милли ашханә йортын ремонтлап аякка бастыруны Американың «Коррусинтернэшнл» компаниясе үз кулына алган икән. Татарстан белән АКШ арасында төзелгән ике яклы килешмәдә, яңартылган бинада татар кухнясы сакланачак икән дигән сүзләр дә йөри, әмма моны киләчәк күрсәтер. Ә хәзергә бу эшне башкарып чыгасы Америка эшмәкәрләренә Ходайдан миһербанлык сорап, киләчәккә якты өметләр баглярга гына кала. Иншалла, милли ашханәбез үз асылын югалтмас.

Сөембикә. – 1997. – № 4

О книгах Юнуса Ахметзянова

Юныс Әхмәтҗановның китаплары турында

400 БЛЮД ТАТАРСКОЙ КУХНИ

В январе этого года в Казани вышло новое, переработанное и дополненное издание книги «Татарские блюда» на русском языке. Автор книги – член Центрального кулинарного совета Министерства торговли РСФСР, кавалер ордена Ленина, мастер-повар Юнус Ахметзянович Ахметзянов является не только большим знатоком татарской кулинарии, но и ее неутомимым пропагандистом. В 1965 году он вместе со своими коллегами показал мастерство приготовления многих блюд татарской кухни на Выставке достижений народного хозяйства СССР.

Юнус Ахметзянов уделяет много внимания расширению своих знаний национальной кулинарии: советуется со специалистами, собирает рецепты забытых блюд. Это позволило ему при подготовке нового издания книги внести в нее существенные дополнения. Появились новые разделы: «Холодные закуски», «Соусы», «Праздничная сервировка стола».

В книге напечатано около 400 рецептов татарских кушаний. Она рассчитана на массового читателя и в то же время может быть использована в качестве пособия для работников общественного питания. Приобрести ее можно через Татарский книготорг по адресу: Казань, улица Баумана, 19.

С. Вострова, Казань

Советская торговля. – 1969

ХАТЫН-КЫЗЛАР, СЕЗГӘ БҮЛӘК

«Татар халык ашлары» китабы турында

Туклану – кешенең яшәве өчен төп шартларның берсе. Кешенең сәламәтлеге, эшкә сәләтлелеге һәм хәтта озак яшәве дә туклануны дөрес оештыруга бәйле.

Башка халыклар кебек үк, татар халкының да үзенең күп төрле милли ашлары бар. Менә шулар турында аш остасы Юныс Әхмәтҗановның яңа китабы басылып чыкты. Китапта ашларны ничек хәзерләү, аларны табынга бирү тәртипләре турында языла һәм һәр ашның рецептурасы бирелә.

Башлыча йорт хуҗабикәләренәтәкъдим ителә торган бу китап һәртөрле шулпаларны, аш арты ризыклырын, чәй ашларын ничек пешерергә өйрәтә.

«Революциягә кадәр, – дип яза автор, – татар крестьяннары, гомумән, татар халкы арасында яшелчә үстерүчеләр һәм аны кулланучылар бик аз булган. Халыкның күп өлеше токмач, чумар, умач, өйрә, ботка шикелле он һәм ярма ашлары гына хәзерли торган булган.

Октябрь революциясеннән соң татар халкы да яшелчә үстерә һәм яшелчә ашлары хәзерли башлады. Шунлыктан без бу китапта витаминнарга бай булган яшелчә, гөмбә һәм бүтән ашларны ничек пешерү турында да язарга булдык».

Һәм аш остасы закуска, салат, кәбестә ашы, кишер котлеты, яшелчә винегреты һәм башкаларны ничек хәзерләргә киңәшләр бирә.

Табын янында үз-үзеңне ничек тотарга? Китап бик матур итеп бу сорауга да җавап бирә. Анда шулай ук санитария-гигиена кагыйдәләре, азыкларның сыйфатын тикшерү һәм аларны пешерергә хәзерләү, савыт-сабалар, кунак өстәлен хәзерләү һәм кунак ашларын табынга бирү тәртибе турында да языла.

Ә китап ахырында – йорт хуҗабикәләренә файдалы киңәшләр бүлеге. Өйдә үлчәү булмаганда, азыкларны стакан яки кашык белән үлчәп салырга мөмкин. «Файдалы киңәшләр» бүлегендә стаканга яки кашыкка чама белән күпме азык керүен күрсәткән таблица бар.

Аш остасы Ю. Әхмәтҗановның бу китабы, чыннан да, хатын-кызларыбызга зур бүләк. Татарстан китап нәшрияты әлеге авторның моннан элек чыккан китабын тулыландырып һәм төзәтеп, яңадан бастырып бик яхшы эш башкарган. Хатын-кызларыбыз алардан күп нәрсәгә өйрәнерләр.

Социалистик Татарстан. – 1960. – 3 окт.

ЕЩЕ ОДНА КНИГА МАСТЕРА-ПОВАРА

Знаете ли вы, что такое кыстыбый? Это – своего рода пироги. Они бывают с картофелем, пшенной кашей, из конопляной муки, с маком…

А тутырма – вареная домашняя колбаса? А суп-лапша в горшочке? А шишара – фигурные бублики из теста?

Хотите приготовить и откушать эти и другие татарские национальные кушанья? Пожалуйста. Вам поможет в этом книга «Татарская кухня», изданная в Казани на русском языке стотысячным тиражом. Ее автор – заслуженный работник торговли РСФСР, член центрального кулинарного совета Министров торговли РСФСР, мастер-повар Юнус Ахметзянович Ахметзянов. Он слывет не только большим знатоком и искусным мастером татарской кухни, но и неустанным пропагандистом национальной кулинарии.

Нелишне будет напомнить, что в 1965 году Ю. А. Ахметзянов со своими коллегами демонстрировал татарскую кухню на ВДНХ СССР и был награжден золотой медалью. А спустя год за долголетнюю и плодотворную работу в системе общественного питания он удостоен ордена Ленина.

Имя Ю. А. Ахметзянова хорошо известно не только в республике, но и далеко за ее пределами. Его книги «Татарские блюда» и «Кулинария и дары природы» – прекрасные пособия не только для работников общественного питания, но и для домашних хозяек.

В. Манасыпов,
г. Казань, Татарская АССР

Советская торговля. – 1975. – 5 дек.

ТӘМЛЕ АШЛАР ӘЛИФБАСЫ

Йөз биткә дә тулмаган бу китапны аш-су, табын әзерләүченең нәни энциклопедиясе, дисәк, дөрес булыр. Татарстан китап нәшрияты аны әле шушы көннәрдә генә бастырып чыгарды.

Танылган аш-су остасы Юныс Әхмәтҗанов моннан ярты ел элек кенә «Табигать хәзинәсеннән ашлар» дигән гаять файдалы китабын тәкъдим иткән иде. «Аш-су әзерләүчегә киңәшләр» исемле яңа китапта аның белән бергә икенче авторның – инженер-технолог Габделгани Сәмитовның да исемен күрәбез.

Татарстан китап нәшриятының бу темага әледән-әле игътибар бирүен хупларга кирәк. Туклану культурасын яхшырту, уңай гореф-гадәтләрне пропагандалау юнәлешендә шактый зур эшләр башкарыла. Мул тормыш, продуктлар җитештерүнең елдан-ел артуы үзе үк шуны сорый...

Авторлар нәни генә кереш сүздә бик дөрес язалар: «Хезмәтнең башка төрләре кебек үк, – диләр алар, – аш-су әзерләү дә зур осталык таләп итә, һәм ашамлык әзерләүнең үз тәртибе бар. Аш-суны төрләндереп, кеше өчен кирәкле витаминнарга, минераль матдәләргә һәм аксымнарга баетып, тәмле итеп пешерә һәм аны өстәлгә матур итеп бирә белергә дә кирәк».

Китап тулаем әнә шуңа өйрәтә. Файдалану җиңел булсын өчен, андагы киңәшләр аерым бүлекләргә туплап бирелгән. Керешендә язылганча, китапта иттән һәм балыктан, сөттән һәм сөт азыкларыннан, йомыркадан, яшелчәдән, ашамлык үләннәр белән гөмбәдән, җиләк-җимештән, он һәм ярмалардан азык әзерләүгә кагылышлы киңәшләр яктыртыла.

Беренче бүлектә, татар халкының табын әзерләү традицияләре турында сөйләү белән бергә , конкрет киңәшләр бирелгән. Бәйрәм табыны әзерләү, азыкларны табынга бирү тәртибе, табын һәм аның янында үз-үзеңне тоту кагыйдәләрен белү һәркем өчен файдалы.

Алдагы битләрнең читен йолдызчыклар бизи. Һәр йолдызчык – киңәш тамгасы. «Кухня кирәк-яраклары һәм савыт-саба» бүлегенең киңәшләрен истә тотканда, савыт-саба озын гомерле, чистарак булыр, күбрәк файда китерер.

Аш-су ләззәтлерәк булсын өчен, аңа төрле тәмләткечләр салына. Бөтен хикмәт шунда: нәрсәне, кайчан, күпме кулланырга? Тәмләткечнең үзен ничек әзерлиләр һәм саклыйлар? Авторлар бу сорауларга җентекле җавап биргәннәр.

Халык кулинариясендә, җәмәгать туклануы системасында тупланган уңай тәҗрибә «Аш-су әзерләүчегә киңәшләр» дә матур чагылыш тапкан. Моны без «Яшелчә һәм җиләк-җимеш» бүлегендә очратабыз. Әйтик, гади генә бер киңәш: «Әрчегәндә, күзне ачыттырмасын өчен, суганны учак ал-

дында чистартыгыз яисә ара-тирә салкын суга манып алыгыз». Ә менә яшь бәрәңгене, пычак белән кырып әрчемичә, бераз тоз сибеп усаң, аның кабыгы тизрәк кубып төшкәнен, яисә иртәнге якта җыелган яшелчәнең тәмлерәк һәм хуш ислерәк булганын шушы китаптан «мыекка урап» куйдык.

Китаптагы бүлекләр күп аңлатуга мохтаҗ түгел: «Ашамлык үләннәр һәм гөмбә», «Балык», «Кош ите», «Ит азыклары: шулпа һәм аш арты ашлар», «Сөт һәм сөт азыклары», «Май һәм йомырка», «Камыр ашлары», «Ярма ашлары», «Икмәк», «Чәй һәм кофе»... Тормышыбызда барысы да кирәкле.

Тагын бер бүлеккә игътибар итик: чәй һәм кофе. Чәйне бөтен шартын китереп эчә белүчеләргә дә кызыклы киңәшләр бар анда. Мәсәлән, чәй, кофе һәм какао пешерү өчен, кайнамаган су алырга кирәк. Кайнаган суны яңадан кайнатып пешергәндә, бу эчемлекләрнең хуш исе, тәме кими икән. Тәмле һәм хуш исле булсын өчен, 2–3 төрле чәйне бергә салып пешерү – шулай ук яңалык диярргә була.

Китапның кушымта өлеше дә гаять кирәкле. Үлчәү булмаганда, азыкның авырлыгын ничек белергә? Моның өчен стаканнар, кашыклар бар. Әмма аларның төрлесендә һәр азыкның авырлыгы төрлечә. Рәхим итеп, таблицага күз төшерегез. Яисә яшелчәләрнең бер данәсе уртача күпме авырлыкта була? Азыклар күпме вакытта пешеп чыга? Эшкәрткәндә яки кыздырганда, аларның үлчәве ничек үзгәрә? Консерв банкасындагы кыскартылган язу нәрсәне аңлата? Ниһаять, аш-су пешерүченең аңлатмалы сүзлеге...

Йомгаклап, шуны әйтәсе килә: «Аш-су әзерләүчегә киңәшләр» китабы – профессиональ пешекчегә дә, йорт хуҗабикәләренә дә кирәкле ярдәмлек. Ул һәрвакыт кухняда торырга лаек.

Ә. Раков

Социалистик Татарстан. – 1974. – 13 сентябрь

О СКАТЕРТИ-САМОБРАНКЕ

Знатока и активного пропагандиста татарской кулинарии, заслуженного работника торговли РСФСР мастера-повара Юнуса Ахметзянова хорошо знают не только в нашей республике, но и в Башкирии, Чувашии, Мордовии. Его книга «Татарские блюда» пользуется большой популярностью у домашних хозяек.

Много и упорно трудился он над второй своей книгой «Кулинария и дары природы», выпущенной Татарским книжным издательством 42-тысячным тиражом в красочной обложке. В ней рассказывается о неограниченных возможностях каждой хозяйки приготовить богатую витаминами вкусную пищу из различных трав, корнеплодов, ягод, рыбы и дичи.

Книга состоит из шести разделов: «Пищевые травы», «Ягоды», «Грибы», «Рыба», «Птица», «Дичь». В каждой из них автор говорит о десятках блюд, о том, как их приготовить, о порядке обработки и закладки пищи, о времени и режиме варки и т. д. Так что любая хозяйка сможет приготовить вкусный суп-деликатес, сварить варенье и другие редкие кушанья, такие как соленая крапива, паштет из щавеля, квас из земляники, гоголь-моголь с медом и молоком (его пьют до завтрака и вечерами). А из грибов можно приготовить 20 редкостных кушаний!

Словом, все 214 страниц книги – увлекательное путешествие в чудесную страну кулинарии.

Книга Ю. Ахметзянова очень познавательна. Ведь чтобы природа раскрыла все свои сокровища, надо многое знать о нашей флоре и фауне, о чем автор дает краткие сведения и рисунки некоторых видов трав, рыб, птиц, объясняет, как правильно их обработать, чтобы лучше сохранились витамины.

Знакомство с этой книгой обогатит человека не только кулинарными знаниями, но и привьет любовь и уважение к природе, к ее бесценным дарам, вызовет чувство заботы о наших реках и лесах. Книга раскрывает сказочную тайну мира витаминов: травы и ягоды содержат удивительные вещества, укрепляющие организм человека и защищающие его от болезней.

Дары природы помогают нам разнообразить нашу пищу. Ю. Ахметзянов очень хорошо сделал, рассказав нам обо всем этом в своей книге.

С. Беглов

Советская Татария. – 1974. – 13 июля

ТАБИГАТЬТӘН – ТАБЫНГА

Кеше табигатьтән башка яши алмый. Табигать безнең һәркайсыбызны тукландыра, киендерә, тәрбияли, җылыта, иркәли. Китаплар, газета, журналлар, һәртөрле белешмәләр ярдәмендә табигатьнең моңарчы без белмәгән яклары ачыла. Танылган аш-су остасы, РСФСРның атказанган сәүдә работнигы Юныс Әхмәтҗановның «Табигать хәзинәсеннән ашлар» исемле яңа китабын (Татарстан китап нәшрияты, 1973 ел) укып чыккач, моның шулай икәненә тагын бер тапкыр ышанасың.

Китапның кереш өлешендә, хаклы рәвештә язылганча, «Татарстанның үсемлекләр һәм хайваннар дөньясы шактый бай. Аның урман-болыннарында һәм кырларында ашарга яраклы күптөрле үләннәр, җиләк-җимешләр, гөмбә һәм чикләвек үсә. Урманнары җәнлекләргә, ә елга-күлләре балыклар һәм су кошларына бай».

Менә шушы байлыкны акыл белән файдалану җитешми, яисә аннан аш-су хәзерләүнең халыкка билгеле ысуллары онытылып бара. Табигать хәзинәләреннән аш-су әзерләүдә, халкыбызның бай тәҗрибәсен өйрәнеп, Ю. Әхмәтҗанов гаять файдалы эш башкарган.

...Кар эреп бетүгә, «мин дә исән-сау әле», дигәндәй, гайрәтле кычыткан «борын төртә». Ә нәрсә ул кычыткан? Бөек Ватан сугышы елларында авыл халкының теленнән дә, өстәленнән дә төшми иде бу үсемлек. Ул вакыттагы кычыткан «ашы»н ташка үлчим: ни ите, ни мае, ни каймагы, ни икмәге юк, дигәндәй... Менә шуңа күрә кычыткан ашы «баба шулпасы»ннан ары узмаган. Мин инде ишеткәндәй булам:

– Туйган ул кычытканнан сугыш вакытында да, – янәсе.

Сабыр итик. Китапның «Ашамлык үләннәр» дигән бүлегендәге берничә аш төрен санау да аппетитны кузгата да җибәрә: «Кычыткан салаты», «Итле кычыткан ашы», «Сөтле кычыткан ашы», «Томалап пешергән кычыткан», «Кычыткан тәбәсе» һ. б. Тулырак булсын өчен, дару үләннәре турындагы бер китаптан да өзек китерик: «Кычыткан яфрагында каротин, С, К, В2 витаминнары, пантотен кислотасы, уртицин глюкозиды, хлорофилл һ. б. бар. Үпкәдән, бөерләрдән, эчәкләрдән кан киткәндә кулланыла». Рәхмәт сиңа, кычыткан! Бүгенге мул тормыш заманында син безгә бик тә кирәк икәнсең әле.

Китап авторы безне балтырганнан, кузгалактан, җир бәрәңгесе, сәрдә (кайбер урыннарда – сәрдек), хәтта көтүче сумкасыннан (менә монысын ишетмәгән дә идем!), кәҗә сакалыннан, көпшә, юадан, бөтнектән, мәтрүшкә, керән, какыдан, колмактан ниләр генә әзерләргә өйрәтми! Ә бит боларның һәркайсы туклыклы, хуш исле, әйтеп бетергесез файдалы.

Күбебезнең диярлек һәм аеруча хәзерләүче оешмаларның «кулы җитмәү» яисә еш кына хәлләрдә битарафлык, белеп, әһәмиятен аңлап

җиткермәү аркасында, күпме «кыргый» җиләк-җимеш, миләш-баланнар, гөлҗимешләр, кара һәм кызыл бөрлегәннәр, шомырт әрәм була, җиргә коела. Ык буе тугайларындагы әрәмәлекләрне күз алдына китереп карасаң да, әнә шулай әрәм булган байлык өчен йөрәк әрни. Ә бит бер стакан гөлҗимеш ширбәтендә «С» витамины никадәр күп. Элегрәк авылда, кич утырып, өшегән миләш ашау гадәте бар иде. Эчең авыртканда, шомырт онынннан да файдалы даруны каян табасың?

Мондый һәм башка бик күп сораулар туды күңелдә, һәм аларны китапның «Җиләк-җимеш» дигән бүлеге кузгатты. Әгәр кызыксынсагыз, менә андагы хәзинәләр: каен җиләге (7 төрле киңәш бирелә), җир җиләге (6), кура җиләге (5), кара бөрлегән (русчасы – ежевика), кызыл бөрлегән, кара җиләк, нарат җиләге, артыш, шомырт, миләш һ. б., һ. б. Һәркайсының кайда, ничек үсүе, кайчан җыярга, ничек эшкәртергә икәнлеге әйтелә.

Элегрәк мондый гадәт бик үк юк иде безнең халыкта. Гөмбә җыю – иң элек рус халкы шөгыле кебегрәк карала иде. Ә хәзер татар авылында да һәркемдә – велосипед та мотоцикл; багажнигына корзинын бәйли дә яңгыр артыннан урманга чаба... Бик яхшы эш бу. Гөмбә, бигрәк тә ак гөмбә (икенче төрле имән гөмбәсе, чөнки ул имән урманында, имән төбендә үсә), иткә караганда 6 тапкыр туклыклырак, дигән фикер дә яши. Ю. Әхмәтҗанов китабында гөмбәне җыю, тозлау, маринадлау, киптерү, аннан дистәләрчә төрле аш-су (беренче һәм икенче аш) әзерләү турында киңәшләр бик күп. Без гөмбәдән хәтта пилмән пешереп булганын да белдек.

Китапның тышлыгы, материалларга карата ясалган рәсемнәре дә (художнигы Г. Трифонов) канәгатьләнү хисе тудырды.

«Табигать хәзинәсеннән ашлар» китабы кешене табигатькә, табигатьне кешегә якынайта, табигатькә безнең игътибарыбызны көчәйтә, туклану культурабызны арттыра, сәламәтлегебезне яхшыртуга хезмәт итә.

Бу китап аш-су әзерләүчеләрнең кул астында ел тәүлеге буена булырга тиеш. Ул – йорт хуҗабикәләренең дә, җәмәгать туклануы системасында эшләүчеләрнең дә якын ярдәмчесе, киңәшчесе. Бер яздан икенчесенә кадәр һәм кыш буе да аннан файдаланучылар бик уңар, дип ышанабыз. Шәһәрдә дә, авылда да.

Шул ук вакытта җәмәгать тукланувы системасында эшләүче аш-су осталары, Ю.Әхмәтҗанов киңәшләрен укып, ашханә һәм рестораннарыбыздагы аш-суларны никадәр күптөрле итәргә мөмкин булуына игътибар итәрләр һәм шуңа омтылырлар. Бер үк вакытта кулланучылар җәмгыятьләренең чимал әзерләү белән шөгыльләнүче җаваплы хезмәткәрләренә дә уйланырлык урын бар. Табигать хәзинәсеннән ел буе файдалану мөмкинлеге бар икән, димәк, ул хәзинәне алдан ук әзерләү хәстәрлеген дә күрә белергә кирәк.

Ә. Раков

Социалистик Татарстан. – 1974. – 8 март

ЛЮБИТЕЛЯМ НАЦИОНАЛЬНЫХ БЛЮД

Татарское книжное издательство выпустило на русском языке переработанную и дополненную книгу «Татарские блюда». Автор ее, Юнус Ахметзянович Ахметзянов, – член Центрального кулинарного совета при Министерстве торговли СССР, мастер-повар, кавалер ордена Ленина. Он – не только опытный специалист и большой знаток татарской кухни, но и ее активный пропагандист и популяризатор. Ю. А. Ахметзянов со своими коллегами демонстрировал мастерство приготовления национальных блюд на Выставке достижений народного хозяйства СССР и был удостоен Золотой медали.

Любить дело – значить работать творчески. Такой девиз Юнуса Ахметзяновича. Он постоянно изучает татарскую национальную кухню, пользуется советами специалистов, беседует со старожилами Казани и других районов республики, изыскивает и восстанавливает забытые блюда и изделия национальной татарской кухни. Это позволило ему при подготовке нового издания книги внести в нее значительные дополнения.

В книге появились новые разделы: холодные закуски, соусы, сервировка праздничного стола, порядок подачи блюд. Изменена и разработана новая технология некоторых блюд и изделий, таких как чак-чак (изделие из теста), тутырган тавык (фаршированная курица по-татарски), губадия (сдобный круглый пирог с многослойной начинкой) и др. Включено много новых блюд из рыбы, картофеля, молочной продукции. Не забыты и фирменные изделия.

Большой интерес представляет еще один новый раздел книги – «Особенности татарской кухни»; в нем отражена история блюд и изделий, пользующихся большой популярностью не только у жителей Татарии, но и у гостей республики.

В татарской кулинарии значительное место стали занимать овощи (к будничному столу их подают в виде салатов, при приеме гостей предпочтение отдается натуральным овощам) и фрукты, расширился ассортимент рыбных блюд, стали готовить кулинарные изделия из грибов. Некоторое влияние на татарскую кулинарию оказали национальные кухни других народов, и особенно русская. Сейчас, наряду с национальными кушаньями, есть и щи, и борщ, и уха.

Наиболее распространены в Татарии изделия из теста, которые подают к чаю. Их готовят из муки, жира, сладостей и фруктов. Обычно эти изделия украшают чайный стол. Подают их в вазах и на больших тарелках.

Всего в книге около 400 рецептур. В ней даны также полезные советы, некоторые сведения о свойствах. Книга иллюстрирована цветными фотографиями. Она рассчитана на самые широкие слои читателей и может быть использована в качестве пособия для работников общественного питания.

Книгу «Татарские блюда» можно приобрести в магазине по адресу: Казань, ул. Баумана, 19, Таткниготорг.

С. Вострова,
начальник производственного отдела
управления общественного питания
при Совете Министров Татарской АССР

Общепит. – 1970. – № 5

ЯҢА КИТАП

Шушы көннәрдә Татарстан китап нәшриятында «Табын серләре» дигән яңа китап басылып чыкты һәм сатыла башлады. Аның авторы – РСФСРның атказанган сәүдә работнигы, танылган аш-су остасы, аш-су әзерләү мәсьәләләрен вакытлы матбугатта, күпсанлы китапларында армый-талмый пропагандалаучы Юныс Әхмәтҗанов.

Зур күләмле бу китапның аңлатма өлешендә мондый сүзләр бар: «Тәкъдим ителә торган бу китап туклану мәсьәләләрен яктырта.

Билгеле булганча, әйбәт итеп аш-су әзерләү продуктны дөрес сайлый белүгә, санитария-гигиена шартларын үтәүгә бәйле.

Китапта төрле ашларны ничек әзерләргә өйрәткән киңәшләр бирелә. Анда яшелчә һәм ит, диңгез һәм елга балыгы, камыр ашлары, җиләк-җимеш, сөт ашлары, чәй турында һәм башка бик күп мәгълүматлар бар.

Азыкны ничек эшкәртү, чистарту, саклау турындагы һ.б. киңәшләр китапта зур урын алып тора.

Азыкны табынга китерү, табын янында үз-үзеңне ничек тоту турында киңәшләр бирелә. Китап җәмәгать тукылануы системасында эшләүчеләргә дә, өйдә аш-су әзерләү серләрен белергә теләүчеләргә дә файдалы булыр».

Мавыктыргыч, аңлаешлы итеп язылган, тышлыгы матур итеп эшләнгән бу китапның тиражы – 50 мең данә. Ул аш-су әзерләүгә мөнәсәбәте булган һәркемне кызыксындыра ала.

Социалистик Татарстан. – 1983. – 9 сентябрь

ДЛЯ ВАС, ХОЗЯЙКИ

Татарское книжное издательство выпустило на татарском языке новую книгу повара Ю. Ахметзянова «Секреты хорошего стола».

Эта поваренная книга – итог долголетней практики человека, который всю жизнь посвятил кулинарному искусству. Советы Юнуса Ахметзяновича Ахметзянова, который уже долгие годы возглавляет поварской коллектив Дома татарской кулинарии, пригодятся не только начинающим, но и опытным хозяйкам. Он делится секретами приготовления более двухсот различных, в том числе и диетических, блюд, рассказывает, как в тех или иных случаях сервировать стол, как принимать и угощать гостей…

В книге немало других полезных и нужных советов.

Вечерняя Казань. – 1983. – 31 августа

КНИГИ – ПОБЕДИТЕЛЬНИЦЫ КОНКУРСА

Недавно приказом председателя Государственного комитета издательств РСФСР утверждено решение жюри «Всероссийского конкурса искусства книги 1974 года». Среди лучших названы два издания Татарского книжного издательства: диплома II степени удостоен сборник коллектива авторов «Поступь батыра» – вторая книга из летописи о КамАЗе (художник И. Ахмадеев, худ. редактор Г. Трифонов, редактор В. Галкина); поощрительным дипломом отмечена книга Ю. А. Ахметзянова «Татарские блюда» и «Кулинария и дары природы» на татарском языке (художник Г. Трифонов, худ. редактор Э. Сподикова, тех. редактор З. Ибрагимова).

Обе книги изданы на полиграфическом комбинате имени К. Якуба.

Н. Мустаев, редактор Таткнигоиздата

Советская Татария. – 1974. – 1 августа

ИЗДАНО В КАЗАНИ

В Казани есть Дом татарской кулинарии. Руководит его производством мастер-повар Юнус Ахметзянов, награжденный орденом Ленина. У него Золотая медаль ВДНХ. Он автор изданий, адресованных молодежи, и ни один из его учеников не ушел из нашей отрасли. Ю. А. Ахметзянов влюблен в свою профессию, и неудивительно, что ДТК пользуется огромной популярностью.

И вот перед нами книга «Татарская кулинария», изданная в 1981 году Татарским книжным издательством; один из авторов – Ю. А. Ахметзянов.

В создании хорошо изданной книги участвовали также кандидат исторических наук Р. Г. Мухамедова, врач Г. Ш. Ибрагимов, кандидат исторических наук Ю. Г. Мухаметшин, старший научный сотрудник ТатНИИСХ В. М. Суркова, Р. Г. Иванова и профессор В. А. Попов. Книга богато и, главное, целесообразно иллюстрирована. Создатели книги, ее художник Р. Г. Шамсутдинов работали над ней не только со знанием дела, но и с большой любовью к национальной кухне своей республики.

Открывается книга главой об истории национальной татарской кухни, об использовании местных продуктов, гончарной и деревянной посуды. Затем рассказано об изменениях, произошедших после Великого Октября.

Специальная глава посвящена рациональному питанию. Подробно излагаются его основные положения, рассказано об особенностях питания отдельных групп населения. Приведены таблицы примерного режима питания. Кроме того, в приложении даны таблицы химического состава наиболее распространенных пищевых продуктов, что крайне необходимо для подсчета калорийности блюд и изделий.

Представлены рецепты и технология более 50 холодных блюд и закусок, более 70 бульонов и супов, множество рецептов мучных изделий, вторых блюд из мяса, баранины, субпродуктов и птицы, овощных и крупяных, из бобовых и грибов; множество блюд и изделий из яиц, молока и творога, сладких блюд. Для удобства пользования рецептами в конце книги помещен алфавитный указатель рецептов.

Очень интересно и полезно, что в главе «Холодные блюда и закуски» даны краткие сведения об овощах: их химический состав, применение; рассказано, какие овощи выращиваются в республике. Приведены полезные советы хозяйке и повару, старинные рецепты. Принесут пользу читателям и сведения о правильном хранении продуктов.

Как уже говорилось ранее, в книге множество рецептов мучных изделий и блюд – одних беляшей около 20 наименований, приведены и национальные пельмени – перемячи, пирожки.

В разделе «Мясные блюда» подробно рассказано и о приготовлении различных соусов. Хорошо, что все разделы иллюстрированы, даны фото пооперационного приготовления отдельных блюд.

Татарская кухня очень богата разнообразными блюдами и изделиями к чаю. Их готовят из муки, применяя жиры, сладости, фрукты. Обычно эти изделия служат и украшением чайного стола: их делают фигурными, подают в больших тарелках и вазах.

Специальная глава посвящена заготовке продуктов и нормам их закладки, включая специи. Уделено должное внимание первичной обработке овощей, крупы, гороха, муки, грибов, рыбы, птицы, мяса.

Не забыли авторы рассказать и о сервировке праздничного стола, что интересует многих, особенно молодых хозяек.

В Казани издан также альбом «Татарские национальные блюда», его автором и составителем является также мастер-повар Ю. Ахметзянов. В альбоме подробно изложена технология около 50 блюд, их рецептуры, слайды. Немалый интерес представляют раздел, посвященный изделиям из хлеба, и глава «Если вы в гостях», содержащие немало полезных советов; они помогут читателям не только овладеть правилами поведения, но и стать внимательными к другим людям.

Оба эти издания порадуют читателей, которые с благодарностью отзовутся об их авторах.

М. Дементьева

Общепит. – 1981

ИПИ, ИПЕКӘЙ!..

Көндәлек ризыгыбыз булган икмәкне зурлап әйтелә торган бик гади һәм шул ук вакытта бик кадерле сүзләр бу. Алар туган ил, Ана дигән чиксез тирән мәгънәле төшенчәләр белән янәшә торалар, кеше күңеленә дә шулай сеңгәннәр. Бу тикмәгә генә түгел, чөнки икмәк дигән төшенчә мәңгелек: ул булган, бар һәм һәрвакыт яшәячәк.

Танылган аш-су остасы Юныс Әхмәтҗановның рус телендә басылып чыккан «Чудо земли и солнца» исемле бу соңгы китабы тулысы белән диярлек икмәккә, аны саклап, кадерләп тоту мәсьәләләренә багышланган. Автор искергән икмәктән дә күптөрле тәмле ризыклар әзерләү ысулларын өйрәтә.

Бик кирәкле һәм мәгънәле китап язган Ю. Әхмәтҗанов. Китапны кулга төшергән кешеләр моның шулай икәнен үзләре дә бик яхшы сизәрләр.

Азат хатын. – 1983. – №1

Кулинарный мир Юнуса Ахметзянова

Юныс Әхмәтҗановның аш-су дөньясы

Советская торговля. – 1973. – 24 марта

ВКУСНОЕ БЛЮДО – ЧЕСТЬ КУЛИНАРА

Имя заслуженного работника торговли РСФСР, мастера-повара Ю. Ахметзянова широко известно не только в Татарии, но и далеко за ее пределами. Он возглавляет производство Дома татарской кулинарии в Казани, является членом Центрального кулинарного совета Министерства торговли РСФСР. Занимаясь поварским делом всю жизнь, Юнус Ахметзянович годами собирал рецептуру народных кушаний. Он не только большой знаток татарской кухни, но и неутомимый пропагандист национальных блюд, автор популярной книги «Татарские блюда», с успехом выдержавшей четыре издания на татарском и русском языках. За свою многолетнюю и плодотворную работу в общественном питании Ю. Ахметзянов удостоен высшей награды – ордена Ленина.

Сегодня мы обращаемся к товарищам по профессии.

Около четырех лет назад в Казани открылся Дом татарской кулинарии, и с тех пор я руковожу там производством. Предприятие наше – одно из крупнейших в республике. Под его крышей разместились современное кафе, ресторан с банкетным залом, оформленным в татарском национальном стиле, похожие на лаборатории кухни, оборудованные по последнему слову техники производственные цеха и подсобные помещения. Есть у нас и филиалы, из которых наиболее примечательным является детское кафе «Экият», что в переводе на русский означает «Сказка».

В общей сложности наш коллектив насчитывает около 500 человек, из которых свыше сорока процентов составляют повара, то есть специалисты, от результатов работы которых зависит, будут ли довольны сегодня наши посетители качеством приготовленных блюд или нет. Я не случайно заостряю на этом внимание. Ведь постоянное повышение качества пищи – главная задача, которая поставлена сейчас перед нами – поварами. Не случайно и то, что, включившись в социалистическое соревнование за досрочное выполнение заданий третьего, решающего года пятилетки, наши повара в первом пункте своих индивидуальных обязательств записали: ежедневно повышать качество блюд.

В начале каждого месяца у нас обязательно проводится профсоюзное собрание. Сообща мы проверяем, как выполняются взятые обязательства, выдвигаем передовиков, анализируем их методы труда, выясняем, почему некоторые работники отстают. Надо сказать, что такие собрания проходят у нас очень активно. И, пожалуй, больше всего говорят об основном показателе нашей работы – качестве пищи.

От кого же зависит качество пищи? Прежде всего, конечно, от повара, его отношения к делу. Недаром ведь говорят, что повар – главная фигура в общественном питании. Разумеется, важно и то, насколько он знает и любит свою работу, насколько вкладывает в нее душу.

Но, к сожалению, встречается еще немало поваров, которые относятся к делу халатно. Я не ошибусь, если скажу, что нередко причиной плохого приготовления пищи во многих столовых, кафе и ресторанах является недобросовестное отношение повара к своим обязанностям, причем нарушения технологии допускаются при изготовлении не каких-либо сложных или фирменных блюд, а подчас самых простых...

Советская торговля. – 1983. – 29 января

ЮНУС АХМЕТЗЯНОВ: МОЯ РАБОТА – МОЯ РАДОСТЬ

Имя Юнуса Ахметзяновича Ахметзянова – заведующего производством Дома татарской кулинарии в Казани – известно далеко за пределами его родного города. Искусный кулинар, неутомимый пропагандист поварского ремесла, автор четырнадцати книг и пособий, которыми пользуются и опытные повара, и начинающие хозяйки, Ю. А. Ахметзянов – заслуженный работник торговли РСФСР, награжден орденами Ленина и Дружбы народов, знаком ВЦСПС и ЦК ВЛКСМ «Наставник молодежи».

Я – счастливый человек, потому что с моей профессией у меня сложилось полное согласие. А это в жизни, согласитесь, едва ли не самое главное. Помню, в 1942 году направили меня, пятнадцатилетнего парня, в заводскую столовую помощником повара – колоть дрова, носить воду. Потом доверили варить суп. Вернее, прозрачную похлебку с комочками теста и картофеля.

В огромном, в пятьдесят ведер, котле кипит вода, сдобренная несколькими ложками смальца. Смотрю, ко мне выстраивается очередь. Меня бросает в жар: неужто так медленно разливаю? Пробую быстрее – все равно народу не меньше. Слезно умоляю: «Дяденьки, в других котлах такой же суп». «Не шути, парень, – говорят рабочие. – Думаешь, мы запаха не чуем? Твой суп намного вкуснее».

Несколько дней находился я в недоумении, а потом догадался. Людям мой суп казался вкуснее (именно казался!),

потому что на мне были белоснежная куртка и ослепительно белый поварской колпак, которые мама заботливо стирала и крахмалила каждый день.

Так и сделал для себя первое маленькое открытие: люди начинают судить о качестве пищи уже по внешнему виду повара. Из таких вот наблюдений, небольших открытий и складывался с годами вывод, что наша профессия одна из самых удивительных на свете, потому что дает возможность управлять настроением человека.

Работать нужно всегда с ощущением, что в зале сидят уважаемые, дорогие тебе люди. Без этого чувства работа будет не в радость. А от безрадостной работы много ли толку.

Иногда друзья шутят надо мной: «Ты, Юнус, на супах и котлетах сделал карьеру». Конечно, к славе я не рвался, но доля правды в этом есть. Вот карьера – не обязательно путь от помощника повара до директора треста, а постоянный творческий рост, непрерывная учеба. Сначала я занимался в школе кулинаров, позже в вечернем техникуме, потом обучался у известных поваров столичных ресторанов, ездил и к деревенским старушкам-мастерицам народных яств. Одних только справочников по кулинарии в моей библиотеке собралось более пятисот. Понял: конца-края нет этой учебе. Значит, надо выбрать какую-то узкую специализацию.

В 1955 году, возвращаясь из Москвы после очередной «академии», решил заняться национальными блюдами. Никакой литературы по татарской кухне тогда не было. Так что все мои отпуска и командировки превратились в научные экспедиции. Подобно собирателям народных сказок, приходилось вести долгие беседы с пожилыми людьми, обрабатывать, анализировать привезенные записи.

Лет через десять, когда в меню столовых и кафе прочно закрепились слова «эчпочмак», «губадия», «чак-чак» и почтальон стал чуть ли не ежедневно приносить мне письма с просьбой прислать рецепты, сел за книгу. Сотни писем, хранящихся в моем архиве, свидетельствуют об уважении, которое оказывают люди нашему ремеслу, о том, что наша профессия была и остается весьма престижной.

Как много должен знать и уметь повар! От нас зависит не только настроение, но и самочувствие людей. Кроме того, повару приходится быть экономистом, артистом, психологом. А внешний вид, красота пищи – разве они не радуют, не исцеляют? Следовательно, необходимо быть и художником. А еще надо не хуже металлурга разбираться в температурном режиме, управлять огнем.

Впрочем, говоря о столь возвышенных понятиях, не будем забывать, что кухня – это серьезное производство, где культура и дисциплина труда являются едва ли не основополагающими моментами. По роду своей общественной работы – члена кулинарного совета Татарии – мне часто приходится бывать на Всесоюзных ударных стройках, расположенных в республике. И первый урок с молодыми поварами я начинаю, как правило, с организации труда. Сколько драгоценного времени мы теряем, когда отыскиваем нужный инструмент, разбросанный где попало, когда из-за щепотки перца и соли бегаем в другой конец кухни, а то и в кладовку. У хорошего, опытного повара все под рукой! От весов до специй. И технология производства долж-

на быть отлажена до мелочей: поставил вариться бульон – шинкуй овощи, причем в строгом порядке их засыпки, так как на воздухе шинкованные овощи быстро теряют витамины.

В позапрошлом году звонят мне из горкома комсомола: «Хотим провести конкурс молодых кулинаров на приз имени Ахметзянова». Можете представить мое настроение – наша работа приучает к скромности, большого шума не любит. Не сразу, но все-таки примирился с проведением конкурса. Дело ведь не в названии, а в сути. Опыт мало чего стоит, если его держать под семью замками.

Дом татарской кулинарии, что стоит на центральной улице Казани, – не просто предприятие общепита. Вот уже десять лет действует в городе общественный университет молодых хозяек, где опытные специалисты дают бесплатные консультации по приготовлению вкусных блюд. Недавно создали еще одну форму услуг – даем консультации по телефону. Сотни ребят базового кулинарного училища уже прошли практику в ДТК. Они обучаются у хороших преподавателей, за какие-то два года становятся поварами высоких разрядов. Самые талантливые из них остаются работать в нашем Доме кулинарии. Фатыма Мазитова, Зухра Камалеева, Фарит Хуснутдинов и Рустам Шакиров, к примеру, становились победителями республиканского конкурса молодых поваров.

Многому обязан научиться всякий уважающий себя повар: сварить янтарный бульон из всех видов мясных продуктов; сделать пюре воздушным; приготовить необходимый соус, одним словом, получить вкусное блюдо. Однако не менее важно научиться не спешить без нужды, выигрывая время за счет снижения вкусовых качеств блюд. Готовить хорошо – это означает и беречь продукты, заботиться, чтобы все они пошли в дело. Ошибки, особенно на первых порах, прощаю своим ученикам, кроме одной – торопливости, идущей во вред качеству пищи. Если я во второй раз замечаю (а после первого была беседа), что молодой повар, едва замесив тесто, сует его в духовку, а потом тут же раскатывает сочни и режет лапшу, то говорю ему: подумай этой ночью хорошенько, по душе ли тебе наша работа?

С какими бы продуктами ни доводилось иметь дело повару, где бы ни приходилось ему готовить – в заводской столовой, на полевом стане, в экспедиции, в первоклассном ресторане, – надо помнить, что самая незначительная малость, составляющая загадку и тайну всякого ремесла, может превратить обыкновенную еду в изысканное блюдо, будничный обед – в праздничный.

Я – повар. И я благодарен судьбе за то, что она свела меня с удивительной, древнейшей на земле и вечно молодой профессией.

КУЛИНАРИЯТА Е ПОЕЗИЯ

Трудно можем да си представим по-шумен човек от Юнус Ахмедзянов. Целият му облик – пълен 45-годишен мъж със силен глас и ужасно бърз говор, необходимост да върши едновременно няколко работи и да разговаря едновременно с различни хора на различни теми, навик да не върви, а да тича дори в случаите, когато не бърза – съвсем не може да се свърже с общоприетата представа за делови човек на нашето време. Но въпреки това вероятно всички готвачи в Татария мечтаят да работят под ръководството на Юнус. Ахмедзянов с главен готвач в Казанския дом на татарската кулинария, неотдавна открит комплекс от ресторант, кафе-сладкарница и банкетна зала, който за половин година обслужил вече 600 000 посетители. Разбира се, работата не е само в Юнус. Самият Дом е много привлекателен – модерната архитектура е съчетана хармонично с интериора, в който преобладават национални мотиви, и с най-голям комфорт. Прекрасно обзаведените отдели – месен, сладкарски и др. – дават възможност на готвачите да покажат цялото си майсторство. И все пак никой не вижда това прекрасно предприятие без Юнус, най-добрия кулинар в Татария, носителна орден «Ленин», пазител и продължител на традициитена татарската национална кухня, автор на няколко готварски книги. Има 50 специалитета, които може да приготви «както трябва» само Ахмедзянов. Да сега-засега само той, но ще мине време и тайните на Юнус ше се знаят от многобройните му ученици, с тълпа от които той се носи из Дома, като сварва да забележи и най-малките отклонения от технологическия процес във всеки отдел.

– Кулинарията е поеэия, – твърди Юнус. – Тя може да бъде или отлична, или никаква. Криво-ляво приготвеното ядене, как-то ложите стихове, не носи радост никому. Аз не държа ученици, които не са разбрали веднага това. Те никога няма да се научат да виждат в работата си изкуство, както човек без музикален вкус няма да изпита неприятно чувство от фалшива нота. В нашата работа фалшива нота представлява всяко «мъничко не го докарах», което не само че трябва да знаеш, но и да усещаш...

Естествено трудно е да имаш работа с такъв взискателен учител, пък и с такъв темперамент като Ахмедзянов. Но никакой не се оплаква. Авторитетътму е безпрекословен.

От двадесет години вече Юнус събира писмени мнения за продукцията си. Натрупал е голям том – истинска поема на различни езици за кулинарното майсторство. Тази книга от колективен автор Ахмедзянов цени може би не по-малко от най-високите награди. Това не е тшеславие, а заслужена гордост на майстора от резултатите на неговиятруд. Майсторът, който всяко ядене, дори и най-обикновеното, готви се със същата любов и старание, катоонези, за коитое бил удостоен със златен медал на Изложбата на достиженията на народното стопанство на СССР. Юнус с право смята,

че само такова отношение към работата носи радост – и на онези, за които се върши, и на оня, който я върши.

В този брой на списанието ще запознаем читателите с някои най-несложни рецепти на Ахмедзянов – от онези, коитоса му спечелили гръмка слава. При точното им изпълнение ласкавите отзиви на гостите ви няма да закъснеят.

А. Губер

Советская Татария. – 1973. – 2 ноября

РАЦИОНАЛИЗАТОРЫ ОБЩЕПИТА

Около 600 человек трудятся в Доме татарской кулинарии: поваров, кондитеров, официантов, буфетчиков, работников других профессий. В этом коллективе из года в год повышается производительность труда. Достаточно назвать две цифры. За три года выпуск собственной продукции увеличился более чем в три раза, а за последний год производительность труда и выработка продукции на одного работника возросла на 14,1 процента.

Значительный вклад в повышение производительности труда вносят рационализаторы Дома татарской кулинарии. Электрик В. Ф. Моисеев внес ряд рационализаторских предложений, давших немалую выгоду. Им была усовершенствована мармитная линия: установлен подогрев. Одна из тяжелых работ – чистка картофеля. Картофелечистка же часто выходила из строя: снашивалась корундовая поверхность очистного агрегата. В. Ф. Моисеев предложил заменить ее металлической. Срок службы картофелечистки значительно вырос.

Немало интересных рационализаторских предложений на счету знатного мастера-повара Ю. А. Ахметзянова, внедренный им механический нож для резки мяса позволил высвободить трех рабочих. ДТК славится своим чак-чаком. Но не каждый знает, что изготовление этого лакомства связано с большими трудностями. Ахметзянов придумал специальный накатный нож, который значительно облегчил труд кондитеров. Если раньше 5–6 человек за 12 часов могли приготовить 30–35 килограммов чак-чака, то теперь 3 человека вырабатывают за это время 75–100 килограммов.

Недавно в тресте ресторанов состоялась встреча рационализаторов. На совещании новаторы рассказали о своей работе, поделились опытом. Лучшим из них были вручены подарки и грамоты.

А. Пересторонин, Л. Давыдова

Яшь ленинчы. – 1970. – 30 декабрь

«ЯШЬ ЛЕНИНЧЫ» ГАЗЕТАСЫ СОРАУЛАРЫНА ҖАВАПЛАР

Юныс абый Әхмәтҗанов, Ленин ордены кавалеры, Татар ашлары йортының производство мөдире:

– Бу ел минем өчен бик уңышлы булды. Татарстан китап нәшрияты «Татар халык ашлары» дигән китабымның икенче басмасын рус телендә бастырып чыгарды. Шушы көннәрдә генә «Мең дә бер киңәш» дигән китабымны язып бетердем. Анысы да безнең әниләребезгә, апаларыбызга аш-су әзерләүдә зур ярдәм булыр дип уйлыйм. Китап 1972 нче елда басылып чыгачак.

1970 ел алып килгән тагын бер шатлык шул булды: миңа РСФСРның атказанган сәүдә хезмәткәре дигән мактаулы исем бирелде. Эшемне югары бәяләве өчен, Коммунистлар партиясенә зур рәхмәт.

Тагын бер шатлыклы вакыйга турында һич әйтмичә китә алмыйм. Быел кызым Фәридә Мәскәүдәге Г. В. Плеханов исемендәге халык хуҗалыгы институтының читтән торып уку бүлегенә укырга керде. Ул институттан кулинария һәм кондитер эшенең инженер-технологы булып чыгачак. Икенче төрле әйтсәк, кызым минем юлдан китте, минем һөнәрне дәвам иттерәчәк. Мин моңа бик шат.

Шатлык өстенә шатлык дигәндәй, быел безнең Татар ашлары йорты производство планнарын арттырып үтәде. Кыскасы, 1970 елдан мин бик канәгать, киләсе ел да шатлыкларга юмарт булыр дип өметләнәм.

Җиңү байрагы. Саба. – 1973. – 18 январь

МИН СИҢА БУРЫЧЛЫ, ТУГАН ЯК!

Саба яклары миңа бик якын, кадерле. Олы Кибәхуҗадан чыгып киткәнемә күптән инде, әмма мин анда, ялга кайтып, күп җәйләремне уздырдым.

Авылымның тау башлары, тау итәгендәге тар гына елга, аңа ярдан агып кушылган көмештәй чишмә сулары, болыннары, андагы яшьләр уеннары, яздан көзгәчә сузылган кыр эшләре, мул уңышлы көзләре, өмәләре, туйлары, өстәлләрне сыгылдырырлык табын сыйлары, кешеләрнең гадилеге, юмартлыгы һәм кунакчыллыгы – барчасы, барчасы күңелдә үзенә бер кояшлы яктылык белән урнашып калган. Шуларның берсен генә уйласам да, күңел рәхәтлек белән тула.

Мөгаен, миңа бүгенге кебек һөнәр остасы булып үсәргә шушылар көч биргәндер. Кунак өстәлләрендәге сыйлар, аларның тәмлелеге миңа үземнең «Татар халык ашлары» дигән китабымны язарга ярдәм иткәндер.

Менә инде минем бишенче китабым чыга. «Табигать хәзинәсеннән ашлар» дип атала ул. Күләме – 7–8 табак чамасы. Бай табигатебездәге шифалы үләннәр, яшелчәләр, җиләк-җимешләр, гөмбәләр – һәр семьяда табынны күркәмләндерә алалар. Мин аларны балачактан үзебезнең якларда күреп, тылсымлы көчләрен тоеп үстем.

Әйе, үземнең аш-су остасы була алуым өчен, күп дәрәҗәдә синең дә бурычлы мин, кадерле туган ягым!

Татар халык ашларын һәркайда яраталар. СССР төзелүнең 50 еллык бәйрәме алдыннан СССР Халык хуҗалыгы казанышлары күргәзмәсендә РСФСР көннәре үткәрелде. Без анда Мәскәү кешеләрен, күргәзмәгә килгән кунакларны татар халык ашлары белән сыйладык. Без хәзерләгән күптөрле ризыклар һәркемгә бик ошады. Казанга зур уңыш белән кайттык.

Мин «Уңыш» колхозы эшчәннәренең уңышларына аеруча шатланам. Сынатмыйлар якташлар. Халык табыны бай булсын өчен, кырларның уңышын тагын да күтәрүгә ирешегез, дуслар! Бишьеллыкның өченче елында сезгә күбрәк һәм олырак җиңүләр телим.

Ю. Әхмәтҗанов,
РСФСРның атказанган сәүдә работнигы,
РСФСР сәүдә министрлыгының үзәк
кулинария советы члены,
Ленин орденлы мастер-повар

Советская Татария. – 1975. – 5 октября

БУДЕМ БЕРЕЧЬ ХЛЕБ!

Сколько поговорок всеми народами сложено о хлебе! Особенным хлебосольством славится наша страна. Хлеб-соль у нас – символ миролюбия и радушия. Хлебом-солью мы встречаем самых дорогих и почетных гостей.
Люди, выращивающие хлеб, окружены у нас уважением и заботой, потому что вырастить тучные нивы, убрать хлеб, засыпать его в закрома совсем не простое дело.

– Вместе с тем по утрам, проходя мимо бачков для пищевых отходов, с горечью видишь: хлеба там куда больше прочих продуктов. Выбрасывают куски, а иногда целые булки и буханки, – сказала заместитель директора Казгорхлебторга Галина Федоровна Борисова. – Выбрасывают только потому, что хлеб зачерствел. Забывают, настолько тяжел труд хлебороба. Знают, что хлеб у нас самый дешевый в мире, был и всегда будет

на прилавках. Оттого так беспечно и неразумно обращаются многие с хлебом.

А ведь те, кто выбрасывает черствый хлеб, даже не подозревают, как пригоден он еще в пищу, сколько блюд и закусок можно еще из него приготовить. Эту главную цель преследовала дегустационная выставка блюд из черствого хлеба, организованная в магазине № 109 Казгорхлебторгом и Домом татарской кулинарии.

– И еще научить покупателей обращаться с хлебом, – добавила заведующая магазином Фирдаус Шакировна Набиуллина. – Наш магазин – один из самых крупных в городе, фирменный. В сутки мы продаем от 4 до 6 тонн хлебопекарных изделий до 40 наименований. Это очень много. Но обидно бывает смотреть, как небрежно обращаются некоторые с хлебом. Продавливают пальцем, протыкают вилкой. А ведь такие булки по санитарным нормам мы уже снимаем с полок.

Постарались повара во главе с Ю. А. Ахметзяновым. Радует глаз их стол с яствами. Здесь и бутерброды со свежими помидорами и огурцами, с повидлом, сыром, жареной рыбой; и гренки, соусы, супы; и гарниры из хлеба с томатом, катыком, сметаной, репчатым луком. Более 40 блюд представил Дом татарской кулинарии на дегустацию.

– Пробуйте, спрашивайте, учитесь, – приглашает Юнус Ахметзянович.

Плотным кольцом окружен стол с кондитерскими изделиями из черствого хлеба и татарским чаем. Люди пробуют, ахают, удивляются, что они ничуть не хуже обычных баурсака, чак-чака, кексов, печенья и коржиков.

Постоянными покупательницами магазина являются две пенсионерки Марзия апа Габдуллина и Марьям апа Абдулхакова.

– На нашей памяти были и голодные годы, и война, – говорит Марзия апа. – Мы, старики, знаем цену хлебу, корочки не выбросим. А вот для молодежи эта выставка очень полезна.

– Марзия апа немало блюд готовит из хлеба, а я вот учиться пришла, – сказала Марьям апа. – Спасибо Юнусу Ахметзяновичу, вон сколько блюд он нам показал. Побольше бы таких выставок.

Студентка казанского мединститута С. Наисламова оставила в книге отзывов такую запись:

«Хлеб – это самое большое наше богатство, но мы еще сталкиваемся с пренебрежительным к нему отношением. Эта дегустация блюд, приготовленных из черствого хлеба, воспитывает, учит, как правильно, с умом к нему относиться. Великолепные блюда. Молодцы организаторы».

Р. Бариев, учащийся казанского кулинарного училища: «Еще хочется добавить, что блюда из черствого хлеба очень калорийны. Все блюда очень красиво оформлены. Приятно видеть это».

Правда. – 1975. – 7 октября

ФАНТАЗИЯ КУЛИНАРА

От обилия экспонатов разбегаются глаза. Тут различные бутерброды и гренки, супы и гарниры, соусы и кондитерские изделия. Все это – около 50 блюд – приготовлено из... черствого хлеба мастером-кулинаром Ю. А. Ахметзяновым.

Дегустация оригинальных яств состоялась на специальной выставке, организованной казанским «Хлеботоргом» и Домом татарской кулинарии. Она вызвала у казанцев большой интерес. Многочисленные посетители подчеркнули ее большое воспитательное значение.

Р. Сабиров,
корр. «Правды», Казань

Социалистик Татарстан. – 1977. – 29 сентябрь

ИСКЕРГӘН ИКМӘКТӘН...

Репортаж

Икмәк искерсә, нишләтәләр? Хикмәт шунда, кайда искерә бит. Авыл өендә искергән икмәк, гадәттә, мал-туар авызына керә. Монысы белән килешергә мөмкин әле. Шәһәр җирендә искергән икмәкнең «хәле» шактый мөшкел. Күпме язуга, аңлату-тәрбия эше алып баруга карамастан, шәһәр халкы искергән икмәкне күпчелек очракта чүплеккә чыгарып ташлый. Бу – йомшак кына итеп әйткәндә, әдәпсезлек, ә инде авыр елларны искә төшерсәк, турыдан-туры җинаять, байлыкны исраф итү. Әлеге сүзләрне уйлап чыгаручы мин түгел.

Ә менә искергән икмәкнең валчыгын да әрәм итмәскә, алай гына да түгел, аннан гаҗәеп тәмле һәм татлы, хәтта искергән икмәктән булуын белдертмәс дәрәҗәдә тәмле ризыклар әзерләргә мөмкин икән. Безнең моны инде күргәнебез бар иде. Казандагы шәһәр икмәк сату торгы белән Татар ашлары йорты тарафыннан шушы көннәрдә уздырылган күргәзмә-сату бик күпләрне уйландырды.

Иң элек газеталарда шул чара турында белдерү басылды. Анда искергән икмәктән әзерләнгән ашамлыклар күргәзмәсе булачагы, андагы аш-суны авыз итеп карау мөмкинлеге хәбәр ителде, теләгән һәркемгә чакыру тапшырылды.

Аш-су күргәзмәсенең 55 нче магазинда уздырылуы тикмәгә генә түгел. Бу – Казандагы иң алдынгы, махсус магазиннарның берсе. Монда сатып алучыларга хезмәт күрсәтү культурасы югары. Магазинда Р. Халикова җитәкчелегендәге комсомол-яшьләр бригадасы эшли. Директор Татьяна Андреевна Долгова планның ай саен арттырып үтәлүен әйтте. Бирелдән, искерү сәбәпле, заводларга продукциянең кире кайтуы даими рәвештә кими бара.

Икенчедән, торг күргәзмә-сатуны шәһәрнең төрле урыннарында уздырырга омтыла. Үткәндәгесе Идел буе

районында булган иде, монысы – Кировлылар төбәгендә.

Элеккесендәге кебек үк, бу юлы да Татар ашлары йорты, аның производство мөдире – РСФСРның атказанган сәүдә работнигы Юныс Әхмәтҗанов, җәмәгать туклануы системасында 40 елдан артык эшләүче, 6нчы разрядлы аш-су остасы Анастасия Павловна Сәмитова искергән икмәк ризыклары әзерләүгә бөтен күңелләрен биргәннәр. Әгәр осталар һәм бу чараны оештыручылар үзләре әйтмәсә, мөгаен, озын өстәлләргә мул итеп тезелгән кырык төрле аш-суның искергән икмәктән әзерләнүен берәү дә белә алмас иде. Ә бит аларны әзерләү өчен, он бик аз микъдарда гына тотылган, кайберләренә исә бер мыскал да он кулланылмаган. Мондагы аш-суның күбесен Ю. Әхмәтҗанов иҗат иткән. Әйтеп үтик, ул искергән икмәктән 120 төрле аш-су әзерләргә өйрәткән китабын язып тәмамлаган.

Билгеләнгән вакытка магазин ишеге ачылуга, дистәләрчә сатып алучылар аш-су тезелгән озын-озын өстәлләрне әйләндереп алды. Әнә берәүләр искергән ак икмәк, икенчеләре җимеш, бәрәңге салып пешерелгән ашны авыз итеп карый. Тәмле бит!

Әнә икешәр төрле соус, запеканка. Шикәр комында әвәләп кыздырылган ак ипи. Суган һәм каймак белән кыздырылганы. Балалар өчен моннан да тәмлерәк ни бар? Дүрт төрле сохари оны. Ни әвәләп пешерсәң дә, ансыз мөмкин түгел. Томат, суган, каймак белән искергән икмәк гарнирлары! Ә пирог! Бармагыңны яларлык.

Икмәкнең кадерен белергә чакырып язылган зур лозунг турысында, иң хөрмәтле урыннарның берсендә, күргәзмәгә килүчеләрне гаҗәеп бай чәй өстәле һәм кайнар самовар көтеп тора. Әңгәмә, ризык татып карау шунда дәвам итә. Әлбәттә, кызыксынучыларның күбесе – өлкән һәм урта яшьтәге хатын-кызлар, яшь кызлар. Араларында мәктәп укучылары да күренә.

Гадәти тәмле кекс, шул ук чәкчәк, авыз суларыңны китерердәй бавырсак, печенье.

– Боларның берсе өчен дә он тотылмады, – ди Юныс Әхмәтҗанов һәм кулындагы пычак белән теләүчеләргә өлешләр кисеп бирә. Өлкән яшьләрдәге бер ханымның дулкынланудан күзләре чыланган.

– Ә без искергән икмәккә карата нинди кадерсез, шәфкатьсез икәнбез, – ди ул.

– Бала-чаганың бер ишесе аны типкәләп тә йөртә бит әле...

Сораулар, сораулар...

– Хәтта кетердәп тора, ничек әзерләргә?

– Сере нәрсәдә?

Җаваплар тулы һәм канәгатьләнерлек. Күпләрнең игътибарын стенага элеп куелган күп санлы файдалы киңәшләр, рецептлар җәлеп итте. Сатып алучылар алар аша да икмәккә хөрмәт белән карарга өйрәнделәр. Ә бу – күргәзмәнең иң күркәм максаты да. Шуны раслагандай, фикерләр дәфтәрендә уннарча язмалар барлыкка килде. Шуларның берсендә болай диелгән: «Безнең искергән икмәктән шундый гаҗәеп тәмле ризыклар әзерләп буладыр, дип уйлап та караганыбыз юк иде. Моның никадәр яхшы күргәзмә икәнен әйтергә сүз табуы кыен. Аш-су осталарыбызга, икмәк сату торгы җитәкчеләренә бик зур рәхмәт. И. һәм Ю. Петровлар».

Әйтергә кирәк, торг директоры Диләфрүз ханым Төхфәтуллина, өлкән товаровед Ркыя Вәлиева күргәзмәнең яхшы үтүендә үзләре дә зур роль уйнадылар, сатып алучыларга җентекле аңлатмалар бирделәр.

Ә. Раков

Правда. – 1977. – 20 ноября

ЧТО МОЖЕТ КУЛИНАР

Разговор с интересным собеседником

Торговый зал хлебного магазина был превращен в своеобразный выставочный павильон. На столах в качестве экспонатов стояли первые и вторые блюда, закуски. Они изготовлены известным в Татарской АССР кулинаром Юнусом Ахметзяновичем Ахметзяновым. Оказывается, основным продуктом для вкусных лакомств послужил черствый хлеб.

– Вы должны знать, – убеждал кулинар посетителей, – что черствый хлеб очень полезен для организма, легче усваивается. Вот суп из хлеба. Высушенные черствые ломтики замачивают в горячей воде. Вода процеживается. Потом туда добавляют изюм, кусочки яблока, немного сахарного песку. Все это кипятится. В готовый бульон кладут жареные хлебные «шарики», кипятят еще немного – и первое блюдо готово... А каких только гренок нельзя сделать из черствой буханки! Для супа, для второго, к чаю...

После выставки встретился с Ахметзяновым. Он говорит:

– В булочных, столовых, ресторанах Казани продается свыше трехсот тонн хлеба в день. Радоваться надо – в магазинах до десятка сортов всяких батонов. Однако настораживает другая цифра: в пригородный совхоз ежедневно отправляется до 80 тонн пищевых отходов. Значительная их часть – хлеб.

Люди стали питаться лучше. Растет их благосостояние. Но...

– У любого горожанина, – продолжает собеседник, – скапливается черствый хлеб, который нередко выбрасывают. Дело не только в том, что пропадает самое дорогое наше богатство. Тревожит и моральная сторона. Я не могу уважать людей, которые пренебрежительно относятся к хлебу, считаю, что в их воспитании допущены серьезные изъяны. Хлеб – это прежде всего труд. Труд земледельца, людей разных специальностей.

Биография Юнуса Ахметзяновича являет собой пример уважения к труду, бережного отношения к богатствам, созданным человеком. Он – автор восьми книг по кулинарии. В них – только советы опытного мастера. Страницы проникнуты заботой об улучшении быта человека, укреплении его здоровья. Автора волнует и моральный престиж труда работника кухни, который, согласитесь, пока не очень высок среди молодежи. В книге «Мой труд – моя радость» автор с гордостью рассказывает о благородной профессии повара. Большой

популярностью пользуется созданная Ахметзяновым школа молодой хозяйки. Здесь он тоже с завидным постоянством убеждает слушательниц, что питание – дело ответственное и серьезное, пропагандирует любовь и уважение к «хлебу насущному».

Ахметзянов – «свой человек» в школах, на предприятиях, стройках республики. Нередко выступает перед избирателями, он – депутат Казанского городского Совета народных депутатов.

Собеседник рассказал о недавней поездке в город нефтехимиков – Нижнекамск. Живут там представители многих национальностей, приехавшие по комсомольским путевкам. Средний возраст – 25 лет.

– Вокруг – гиганты нефтехимической индустрии, которыми гордится страна, а мой разговор – о поварском искусстве. Поймут ли? Перед открытием выставки национальных блюд слово дали мне. Растерялся, сказал лишь: «Вы сперва отведайте, а потом поговорим». Девушки и парни смотрят на наши блюда, как на музейные экспонаты. На лицах многих иронические улыбки. Стали «снимать пробу» – и от расставленных на столах яств ничего не осталось. А после не было конца расспросам. Получился интересный разговор. Теперь в этом городе есть кафе национальных блюд. Их готовят и в обычных столовых. Самое отрадное: здесь работают свои молодые специалисты.

...Вернемся к выставке в хлебном магазине.

– До этого я думал, как «пускать в дело» черствый хлеб, – говорит Юнус Ахметзянович. – Вспомнил народные способы «обновления» его. Знал: хлеб черствеет не только в столовых и квартирах, но и на полках магазинов и даже на самих заводах. И там стали думать, как лучше регулировать выпуск и реализацию продукции. Были приняты меры для изучения спроса населения, чтобы не производить лишнего...

В тот же вечер, вернувшись домой, снова перелистал подаренную Ахметзяновым книгу. Она заканчивается фразой: «Человек счастливее во столько раз больше, сколько доставил радости другим...»

Слова эти обращены к молодым. Их можно отнести и к автору книги.

Р. Сабиров,
корр. «Правды». Казань

Социалистик Татарстан. – 1975. – 5 октябрь

ТАБЫН ЯМЕ

Репортаж

Казан шәһәренең 109нчы «Икмәк» кибетендә искергән ипидән әзерләнгән ашамлыклар күргәзмәсе уздырылды.

Кояштай кадерле икмәк!.. Дөньяда аннан да олырак нәрсә бар икән? Ул – хезмәт тире түгелгән кара буразнадан шытып чыккан кояш, яшәү

чыганагы. Табын яме булган икмәк – ашларыбызның ашы.

Казан шәһәренең икмәк торгы һәм Татар ашлары йорты оештырган күргәзмәгә килүчеләргә икмәк, мөгаен, тагын да яңарак хикмәтләре белән ачылып киткәндер. Чыннан да, мондагы ашамлыкларны күргәч, икмәкнең ризыклар башы икәнлегенә тагын бер кат инанасың.

– Икмәкне кадерләү, аңа изге итеп карау хисе безнең күңелләрдә гүя авызга имезлек капканда ук туган, – диде Казан шәһәренең икмәк торгы директоры урынбасары Галина Федоровна Борисова, күргәзмәне ачып. – Кызганычка каршы, безнең арада тормыш тоткасы – икмәккә битараф караучылар, аны кадерсезләүчеләр дә бар әле. Бигрәк тә шәһәрләрдә кайвакыт ипи калдыкларын хәтта чүплеккә чыгарып түгү очракларына тап буласың. Әйе, картлар еш әйтә торган «Икмәктән олы булма» дигән сүзләрне без кайвакыт онытып җибәрәбез кебек. Искергән икмәктән хәзерләнгән ашамлыклар күргәзмәсе, аш-су пешерүнең кайбер серләренә төшендерү белән бергә, ипигә мөнәсәбәтебезне тагын да яхшырту буенча тәрбияви чара булыр дип ышанасы килә. Мондый күргәзмәләрне киләчәктә дә оештырырга ниятлибез...

РСФСРның атказанган сәүдә работнигы, аш-су остасы Юныс Әхмәтҗанов җитәкчелегендә хәзерләнгән күргәзмәдә 50 гә якын «тәмле экспонат» бар. Күптөрле бутербродлар, кыздырылган ипи кисәкләре, сохарилар, сыек тәмләткечләр, дистәгә якын төрдәге беренче һәм икенче ашлар, икмәк гарнирлары, чәй табынын бизәүче тәмтомнар куелган өстәлләрдә күргәзмәгә килүчеләр үзләре өчен яңалыклар таптылар, «ачышлар» белән очраштылар. Без игътибар итмәгән, иң кызганычы, кайчакта чүплеккә түгелә торган ипи калдыгының теләсә нинди табынны бизәрлек сый-нигъмәткә әверелә алуы һәркемне сокландыра. Тәмле ризыкларны татып караган кешеләр аларны хәзерләү осталыклары белән уртаклашырга омтыла. Күргәзмәдә аш-су остасы Юныс Әхмәтҗановның киңәшләр бирүен картлар да, яшьләр дә йотылып тыңлый. Тәкъдимнәр кенәгәсенә, икмәкне олылап, Казанда беренче мәртәбә буларак, күргәзмә оештыручылар исеменә җылы рәхмәтләр языла.

А. С. Ладыжинский, Мәскәүдәге «Бега» ресторанының производство бүлеге мөдире:

– Дөресен әйтим, биредә минем өчен икмәк яңача ачылып киткәндәй булды. Мондый үзенчәлекле күргәзмәне үзем өчен яңалык буларак кабул иттем. Чыннан да, аш-су хәзерләүдә ипидән файдалануның бетмәстөкәнмәс мөмкинлекләре бар икән...

Әйе, Юныс Әхмәтҗанов сүзләре белән әйткәндә, мондый беренче күргәзмә – беренче коймак төерле булмады кебек. Сый тулы өстәлләрдә икмәк белән очрашу кешеләр өчен һәрьяктан файдалы булыр дип ышанып әйтәсе килә.

З. Мансуров

Советская Татария. – 1983. – 3 марта

ИЗ ЧЕРСТВОГО ХЛЕБА

Вчера в Доме татарской кулинарии состоялась интересная выставка-дегустация изделий из черствого хлеба. На ней было представлено свыше 50 холодных, первых и вторых блюд с использованием этого важнейшего продукта питания, различных гарниров, соусов и печеных сладостей.

Они были приготовлены заведующим производством Ю. А. Ахметзяновым и мастером VI разряда А. П. Самитовой. Анастасия Павловна уже более сорока лет работает в системе общественного питания, из них семнадцать – в ДТК, пользуется здесь заслуженным уважением, воспитала не один десяток учеников. Юнус Ахметзянович – признанный мастер татарской кулинарии, автор более десяти книг, заслуженный работник торговли РСФСР.

Посетители ДТК в этот день могли не только попробовать, но и получить необходимую консультацию у инженера-технолога М. М. Степановой.

«Хлеб – всему голова», – говорят в народе. В ДТК не только умело и бережно его используют, но и учат этому население. Одна из добрых традиций – организация подобных выставок.

Б. Алешин

Советская Татария. – 1983. – 2 мая.

ХЛЕБУШКО

«Спасибо за выставку блюд из черствого хлеба. Она учит рациональному использованию и бережному отношению к важнейшему продукту питания. Мы привыкли к тому, что хлебобулочных изделий у нас всегда вдосталь, а избыток порождает расточительство, это – недопустимо!»

Подобных записей в книге отзывов Дома татарской кулинарии много. Они свидетельствуют о том, что его коллектив, который на протяжении ряда лет подтверждает звание коллектива коммунистического труда, выполняет полезное дело. Выставки-дегустации блюд из черствого хлеба – лишь одна из форм воспитания уважительного отношения к этому чуду земли и солнца. В ДТК они стали доброй традицией, не раз проводились совместно с Казгорхлебторгом, непосредственно в хлебных магазинах. Их инициатором, непосредственным организатором и исполнителем выступает заведующий производством ДТК Ю. Ахметзянов. Талантливый

повар и кулинар, он многое делает для пропаганды своего ремесла, татарской национальной кухни. Он – автор четырнадцати пособий и книг, последняя из которых так и называется «Чудо земли и солнца». В ней собраны рецепты приготовления старых, традиционных и новых блюд из черствого хлеба, приводятся способы рационального использования его в домашних условиях.

Многие из блюд уже давно вошли в меню Дома татарской кулинарии. Различные супы, соусы, гренки, сладкие изделия к чаю пользуются неизменным спросом у посетителей. В ДТК ни одна корка хлеба не пропадает даром. Здесь в бачках для отходов не увидишь ни одного целого куска хлеба. Булки нарезаются тонкими ломтиками, в кафе хранятся под белоснежной салфеткой, в ресторане подаются по потребности посетителя. Но если кто-то просит четыре-пять кусков, официант обязательно вежливо спросит: «Не много ли вам? Подам для начала два куска, если не хватит, принесу еще». И это не от какой-то скаредности, не от того, что хлеба не хватает, а из-за бережливости и уважения к хлебу, который всему голова.

Правильный подход. Чего греха таить, некоторые посетители могут хлебом вытереть ложку, вилку, имеют привычку лепить мякиши, крошить и выбрасывать куски. К таким людям, с пренебрежением относящимся к хлебу, в ДТК обращены плакаты: «Говорят в народе метко: хлеб растим не для объедков от зари и до зари, съесть не можешь – не бери!», «Бережное отношение к хлебу – забота каждого».

Заявки на хлеб подаются здесь ежедневно, с учетом дня недели, проведения коллективных торжеств. Поэтому на столы он подается всегда свежий, не из остатков вчерашнего дня. Благодаря этим мерам, ежемесячно экономится до 40 килограммов хлеба.

А в филиал «Восток» хлеб вообще не привозят. Здесь строго по потребности выпекаются знаменитые узбекские лепешки «нан», пользующиеся большим спросом. И в других филиалах, и в самом Доме татарской кулинарии значительное место отводится выпечке собственных изделий. Она реализуется в торговых залах, лотках, магазине кулинарии. Это позволяет уменьшить потребность в хлебе примерно до 100 кг в день. В коллективе постоянно в центре внимания находятся вопросы бережного отношения к муке, недопустимости брака в выпечке.

– Мне бы хотелось подчеркнуть еще одну особенность в нашей борьбе за высокую культуру обращения с хлебом, – сказал директор ДТК М. Шарипов. – Хлеб – это достояние и богатство народа. Тот, кто неуважительно к нему относится, не уважает самого себя. Поэтому мы стремимся, чтобы работники нашего предприятия уважительно, бережно относились к хлебу не только по долгу службы, в торговых залах, но и у себя дома, чтобы полученные у нас знания, опыт применяли в домашней кухне, учили этому своих соседей, друзей, товарищей. Хлеб – имя существительное, остальное – все прилагательное. Хлеб достается нам дорогой ценой, огромным трудом миллионов людей. Это – вдохновение души и сердца, источник долголетия и жизнерадостности. Много святых слов сказано и будет еще ска-

зано о хлебе, потому что это понятие вечно, как сама жизнь.

Хлебом-солью встречают в ДТК самых дорогих гостей – аксакалов, передовиков труда, ветеранов войны. Потому что знают, на свете дороже хлеба не было гостинца в прежние времена, нет ценнее и сейчас.

Б. Марихин

Советская Татария. – 1981. – 4 сентября

ХЛЕБ

– Что может быть привычнее хлеба? – этот вопрос я, кулинар, задавал себе не раз, готовя различные кушанья. Однажды провел такой эксперимент: накрыл прекрасный стол, но хлеб не положил. И знаете, какая реакция была у гостей? «Где хлеб? Какой без него обед?» – вот о чем они спрашивали в первую очередь.

Хлебу замены нет. Он никогда не приедается. Он словно впитал в себя аромат лугов и полей, лесов и долин. Но много прольется пота хлебороба и хлебопека, прежде чем он попадет на обеденный стол.

Да, к этому ценному продукту питания мы привыкли. Едим каждый день и по нескольку раз. Кто не видел в столовой на подносе груду аккуратно нарезанного хлеба! Он убывает на глазах. И вот остались одни корки – их почему-то мало кто берет. А ведь у хлеба нет несъедобных частей. Более того, в корке, как известно, больше, чем в мякише, витаминов, белков, минеральных солей. Но ценный пищевой продукт летит в бачок отходов.

Больно на это смотреть. Обидно бывает и тогда, когда видишь хамское (не побоюсь этого слова!) отношение к Его Величеству Хлебу: кто-то вытирает им свои губы после жирной пищи; другой чистит мякишем столовые приборы; третий, взяв к обеду много хлеба, оставляет после себя груду объедков. А, казалось бы, чего проще: взял кусок, съешь его весь. Оказался велик ломоть – отрежь ножом, сколько нужно.

Особо хочется сказать о черством хлебе. Из него можно приготовить очень вкусные блюда: чак-чак, баурсак, печенье, пироги, разнообразные кексы. В казанских хлебных магазинах уже стало правилом проводить выставки-дегустации блюд, приготовленных из черствого хлеба. И кто на них побывал и отведал кушанья, тот узнал, какие они вкусные. Приятно, что пример казанцев подхвачен и в других городах нашей республики.

К сожалению, дорожить хлебом умеют еще не все. Особенно это относится к молодым людям. Они не знали голода военных лет. Думают, что проще

хлеба ничего нет: мол, посеял, убрал, испек. Да и стоит он какие-то копейки…

Как-то в одной из казанских школ я увидел некрасивое зрелище: мальчишки, играя, вдруг начали бросать друг в друга… кусками булок. Очень легкомысленными людьми могут вырасти эти ребята, которые не чтут хлеб. А ведь отношением к нему, стало быть, к труду других, измеряется зрелость, гражданственность.

Недавно я прочитал в «Неделе», что в некоторых московских школах устраивают «Праздник хлеба», «День хлеба». На них учителя, хлеборобы и кулинары рассказывают, как он достается, показывают ученикам разные печености. Умное это дело, государственное. Этот опыт должен «прописаться» и в школах Татарии.

Каждому человеку с детства близки и понятны слова: «Мама, Родина, хлеб…» От последнего зависит все – ведь недаром говорят: «Хлеб – всему голова».

Ю. Ахметзянов,
мастер-повар Дома татарской кулинарии

Комсомолец Татарии. – 1983. – 11 марта

СЛОВО О ХЛЕБЕ

В каждый дом ежедневно входящий

В древности был такой обычай: когда падала крошка хлеба и ее не удавалось отыскать и поднять, это место отмечали запретным знаком. Предупреждали, не оскорби хлеба унижением, не ступи на него. Если случалось ненароком обронить кусок, все крошки собирали в ладонь, и виновный просил прощения у хлеба.

Вообще, понятие «хлеб» – точная мера, которой безошибочно оценивают способности человека, его усердие. Лодырю или пьянице, пусть он и не занимается землепашеством, дают постыдную характеристику: «Даже хлеба не заработает». Про честного, умелого и упорного человека отзываются с похвалой, уважением: «Своим хлебом живет!»

С детства помню наш семейный ритуал. Отец тонкими кусками резал хлеб к столу и приговаривал: «Это, дети, ржаной, будете есть с супом. От черной горбушки у человека силы больше, здоровья. А пшеничный хлеб едят с чаем, для веселья и настроения».

Если отец и мать терпеливо будут приучать детей к аккуратности, бережливости, найдут точные, умные слова, смогут заронить в молодые сердца зерна любви и уважения к хлебу. А дети, став взрослыми, тоже порадуют родителей. Однако порой, особенно в городах, легкомысленно относятся к хлебу.

Как-то иду рано утром на работу, вдруг прямо посреди тротуара, на са-

мом бойком месте, где прошли десятки, сотни людей, валяется кусок хлеба: кто-то надкусил и бросил. Сколько людей перешагнули через лежащий кусок, задевали, но ни один не поднял.

Я не утерпел, наклонился, поднял затоптанный кусочек. За мной шли двое, довольно пожилых мужчин, они стали меня «жалеть»:

– Бедняга, прилично одет, а куски с асфальта подбирает. В магазине хлеба сколько хочешь!

Хотел остановиться, объяснить, в чем дело, пристыдить почтенных людей, но слова не смог вымолвить. Они, должно быть, догадались, какие слова я собирался сказать, замахали руками: дескать, ладно, наслушались и без тебя умников! И пошли своей дорогой.

Среди многих мест, где пропадает без пользы хлеб, к нашему стыду, и школьные столовые. Каждый день, стараясь поспеть к большой перемене, на столах расставляют еду: стаканы с молоком, чай, кофе, пироги, хлеб. Школьники беспечны, в теперешней сытой жизни сдобные беляши и пироги прикончат, а хлеб кое-как покусают, раскрошат и уйдут. Бывает, ребята начинают озорничать, бросают друг в друга хлебом. Кого упрекнуть, обвинить? Конечно, прежде всего, старших, щедрых раздатчиков пищи. Они первыми должны показать пример бережного отношения к хлебу. Раз есть на столах пироги, булки, надо ли давать еще и хлеб? Не хватит – всегда можно принести добавки.

Еще больше приходится наблюдать постыдные картины в ресторанах, особенно по вечерам, в праздники. Хлеб, пока донесут до рта, разломают, растерзают, раскрошат. Хлебом чистят вилки, ножи. Хлебом, как салфеткой, обтирают руки, губы. Такой кусок, конечно, летит в отходы.

Какая обида хлебу!

Уважение к нему должно прививаться с детства. В школах предусмотрен специальный «воспитательный час», он бывает раз в неделю. Хорошо бы в году несколько таких часов посвящать хлебу насущному, какое великое дело делали бы учителя! Конечно, форма таких часов и уроков должна быть живой, практичной, полезной! Уроки можно проводить на кухне, прямо в школьной столовой. Почему бы на эти классные часы не приглашать умелых хлебопашцев, агрономов, трактористов, комбайнеров, людей, которые выращивают хлеб? Им есть что сказать детям.

Ю. Ахметзянов,
заслуженный работник торговли РСФСР,
кавалер орденов Ленина и Дружбы народов

После совещания. Шестой слева: Председатель Президиума Верховного Совета ТАССР С. Батыев. 1976

Җыелыштан соң. Сулдан алтынчы: ТАССР Югары Советы Президиумы Рәисе С.Батыев. 1976

Председатель Совета Министров ТАССР Г. Усманов

ТАССР Министрлар Советы Рәисе Г. Усманов

Завотделом Президиума Верховного Совета ТАССР Б. Сыромолотов

ТАССР Югары Советы Президиумының бүлек мөдире Б.Сыромолотов

С татарскими актерами и писателями

Татар актерлары һәм язучылары белән

Знаменитые московские актеры
М. Менглет и В. Коренев

Атаклы Мәскәү актерлары
М. Менглет һәм В. Коренев белән

С народным писателем
Татарстана Гумером
Башировым (в центре)

Татарстанның халык язучысы
Гомәр Бәширов (уртада) белән

На память с Юрием Гагариным

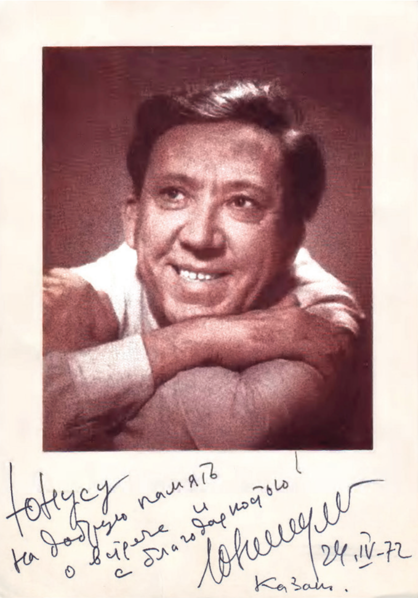
Юрий Гагарин белән истәлеккә төшкән фото

Автограф Гагарина

Гагарин автографы

Автограф А. Пахмутовой

А. Пахмутова автографы



Автограф Ю. Никулина

Ю. Никулин автографы

Социалистик Татарстан. – 1983. – 6 ноябрь

ИКМӘКНЕҢ КАДЕРЕН БЕЛ

Зур җиңү яуланды: республикабыз, мул уңыш үстереп, Ватан каршындагы изге бурычын үтәде. Шушы шатлыклы көннәрдә, ипи телемен кулыма алганда, мин еш кына аның нинди кыен юллар үтеп килүе турында уйланам. Ипи һәрвакыт безнең табыныбызда булып торсын өчен кемнәр һәм ничек кенә тырышмый! Җил-яңгырларга карамыйча, җирне сукалыйлар, тиешенчә эшкәртәләр, чәчү чәчәләр. «Кырдагысы түгел, амбардагысы – байлык», – ди халык. Димәк, маңгай тирен түгеп үстергән игеннәрне түкми-чәчми урып-җыярга һәм дәүләт амбарларына озатырга кирәк. Аннары алтын бөртекләр тегермәннәрдә булып, кершән кебек ап-ак он ипи пешерүчеләр кулына күчә. Аларның да эше җиңел түгел. Пешерүчеләр авыл эшчәннәренең хезмәтен ахырына җиткерәләр.

Без еш кына «ипи» дигән сүзне «ризык» дигән сүзгә тиңлибез. Чыннан да, оннан әзерләнгән һәр ризыкны шул төшенчәгә кертү хата булмастыр. Әйтик, макарон, токмач, сумса, бәлеш, өчпочмак, чәкчәк, кош теле, коймак, печенье, вафли, кыстыбый һәм башкалар «ипи» түгелмени? Аннары никадәр ярмалар да бар бит әле. Тары, дөге, карабодай ярмасы – шулай ук «ипи» түгелме соң? Аларның үзләреннән генә дә, бүрттереп кушып та, әллә ничаклы тәмле ризыклар әзерләнә. Сөт ашамлыклары, йомырка, суган, кәбестә, кишер кебек ашамлыклар кушып та, камыр ярдәмендә никадәр күп ризык пешерелә. Минемчә, болары да «ипи» төшенчәсен баета. Аларның һәркайсы да күкрәккә терәп кисә торган ипекәй кебек үк ләззәтле, тәмле һәм кадерле. Аларны әзерләүгә дә зур хезмәт сарыф ителә. Менә шуңа күрә еш кына, берике тапкыр гына кабып алынганнан соң, чүп кебек ыргытылган мондый ризыкларны күреп, күңел әрни. Маңгай тире түгеп, күп дулкынланулар кичереп үстерелгән, пешерелгән ризыкны шулай исраф итәргә ярыймы соң?

Шуннан чыгып, мондый сорау бирәсе килә: ә без ипине (югарыда әйтелгәнчә, киң мәгънәсендәге ризыкны) ашый, аның белән культуралы, әдәпле туклана беләбезме соң? Ә бит язылмаган шундый бер кагыйдә бар: кешенең кем икәнен беләсең килсә, аның ипигә, гомумән, ризыкка мөнәсәбәтен кара. Тәрбияле, әдәпле, кешелекле кеше ризыкны беркайчан да кадерсезләмәс, исраф итмәс.

Әйтәсе килгән, күңелемне һәрвакыт борчып йөргән фикерем шул: без еш кына ипинең ләззәтен, аның үзенә хас тәмен белеп, аны олылап туклана белмибез.

Менә без магазинга керәбез дә, сумка тутырып, ипи-күмәч алабыз. Аны өйдә, әлбәттә, беркем дә шулкадәр күп ашамый; ризык искереп бетә һәм шәһәр җирендә күбесенчә – чүплеккә ташлана, авыл җирендә – терлеккә, кош-кортка ашатыла. Ә кемнең урамда, тротуарда, мәктәпләрдә парта астында аунап яткан ипи, сумса-бәлеш кисәкләрен күргәне юк? Болар, әлбәттә, беренче чиратта, шуның хикмәте: безнең тамагыбыз бик тук. Анысы – зур бәхетебез, әмма туклык ризыкка ка-

рата җинаятьчел хуҗасызлык, тәрбиясезлек мөнәсәбәте күрсәтү хокукын бирми.

Ипинең тәмен чын мәгънәсендә тоеп туклана белмибез, дидем. Моны үземнең күпьеллык күзәтүләремнән чыгып әйтәм. Камырдан пешкән ризыкны кайберәүләр бер-ике тапкыр гына тешләп алалар да, «тәмсез» дип, ташлап калдыралар. Яисә ипи телеменең йомшагын гына ашыйлар. Ә инде катысына – иң тәмле өлешенә хөрмәт, гомумән, аз. Ашханәләрдә дә анысы подноста, тәлинкәләрдә җыелып кала һәм калдыкка чыга.

Мин моңа бик гаҗәпләнәм: ничек инде ипи тәмсез булсын, ди? Узган сугыш еллары, аннан соңгы авыр чор күз алдыма килә. Без үскәндә, «тәмсез ипи», гомумән, булмый торган иде, чөнки туйганчы ашау бәхете бик сирәк эләгә торган иде. Безнең буын ул авыр елларда алабута «күмәче» ашап үсте, шуның белән тәндә җан асрап калды. Без бүгенге гадәттән тыш муллык турында хыяллана да алмый идек. Ә хәзер һәр икмәк магазиныбыз күргәзмә-сатуны хәтерләтеп тора. Без оештыра торган чын күргәзмә-сату залларындагы ризыклар гүзәл картиналарны искә төшерә.

Басым ясап әйтәм: ипи һәрвакыт ләззәтле була! Бүген без, аны кайда, ничек пешерү осталыгы турында гына фикер йөртеп, кимчелекне ипидән түгел, пешерүчедән генә эзлибез, аны гына тәнкыйтьлибез.

Мине хәтта кайберәүләрнең ипи исемен дөрес әйтмәве дә борчый. Мәсәлән, «кара икмәк» дип сөйлибез. Ипи беркайчан да кара булмый, күмер генә кара була, «кара» дигәне – «арыш ипие» ул. Нигә аны, ихтирам итеп, үз исеме белән әйтмәскә? Элегрәк «ак ипи» димәгәннәр, «бодай ипие», «бодай күмәче» дип йөрткәннәр. Шулпалы ашны арыш ипие белән ашаганнар, ә чәйне бодай ипие белән эчкәннәр.

Ризыкка ихтирамсызлыкның иң әдәпсез чагылышларын да беләм. Мәсәлән, ресторан, ашханә кебек урыннарда кайбер үтә «культуралы» клиентлар ипи йомшагы белән «уйнап» утыралар; пычак, чәнечкене, авыз кырыйларын шуның белән сөртәләр. Шушы да булдымы тәрбияле кеше! Ул токкан бер телем икмәктә ничәмә йөз кешенең хезмәте тупланган, шул телем өчен ничәмә мең бөртек кирәк булган.

Дөрес, икмәк чыганагы булган авылда да хәзер ипи салу гадәте бөтенләй диярлек бетте. Авыл халкының күпчелеге ипине магазиннан сатып ала. Яшьрәк буын вәкилләре ипи пешерүнең ни икәнен дә белми. Ә кызганыч! Бу күркәм эшне һич тә онытырга ярамый. Алай гына да түгел, икмәккә кадер-хөрмәт авыл җирендә дә шактый кими төште. Авыл кешеләреннән дә кайберләре, магазиннан әзер ипи генә алып, аның белән төрлечә кылана. Ә бит ул икмәкне үзе үк үстерешә! Иң аянычы шунда: яшь буында бу ризыкка ихтирам җитәрлек тәрбияләнми.

Ә кем соң ул – ипи кадерен белүче кеше?

Күзәтүне магазиннан башлыйк. Менә ул кеше магазинда икмәкне чамасын белеп, кирәк кадәр генә сатып ала да пөхтә генә төреп, өенә алып кайта. Өстәл тирәсенә утыргач, кеше саен бер-ике телеп кисә. Җитмәсә, соңыннан тагын кисеп алып була бит. Хуҗабикә ипинең калганын әйбәтләп төреп куя. Болай хәстәрләгәндә, аның валчыгы да әрәм булмый.

Шулай да икмәкнең искерүе мөмкин. Уңган хуҗабикә анысын да әрәм-шәрәм итми, искергән икмәктән дә күптөрле аш-су әзерли.

Газета укучылар, автор безне һәркем белгән нәрсәгә – икмәк ашарга өйрәтә, дип уйламасыннар иде. Сүз үзләрен икмәктән өстен тотучы кайбер кешеләр турында гына бара, әмма алар да күңелне борчып тора.

Еш кына очракларда ипине, ни өчендер, калын кисеп, тәлинкәдән тәгәрәп төшәрлек дәрәҗәдә өеп куялар. Моның нигә кирәге бар?

Кыскасы, икмәкне кадерен белеп ашый белергә дә кирәк. Моннан аның кадере арта, ул күңеленә аш булып ята.

Халык болай ди: икмәктә – хикмәт; икмәккә – кадер-хөрмәт. Моны һәркайсыбыз истә тотарга тиеш. Аны халык чын йөрәктән тикмәгә генә «Ипекәй» дип олылап әйтми.

Юныс Әхмәтҗанов,
РСФСРның атказанган сәүдә работнигы

Азат хатын. – 1969. – № 11

«РӘХИМ ИТЕГЕЗ», – ДИЛӘР

– Татар ашлары йортына рәхим итегез!

Бу сүзләр белән сезне Казан шәһәренең нәкъ уртасындагы пыяла-бетоннан эшләнгән үтә күренмәле матур бина чакырып тора. Татар ашлары йорты дип аталган бу милли ашханәнең ачылуына нибары санаулы айлар гына. Һәм менә шул санаулы гына алты ай эчендә генә дә ул алты йөз мең кешене кунак итәргә өлгерде инде.

Әйдәгез, хөрмәтле дуслар, бу кунакчыл йортның эченә күз салыйк.

Милли орнаментлар белән бик оста бизәлгән колонналы зал. Биредә кафе һәм буфет. Ә сул яктагы мәрмәр баскычлар ресторанга алып менә, уң яктагы ишек банкет залына алып чыга. Якташ художникларыбыз бай зәвык белән бизәгән бу заллар берьюлы өч йөз кунак сыйдыра ала. Ашханәнең үзендә эшләүчеләр саны да шул тирә – 340 кеше эшли биредә. Сез инде аларның берсе белән журналыбызны алу белән таныштыгыз. Тышлыктагы татарча чигелешле күлмәк кигән һәм чем-кара йомшак чәчләренә калфак кадаган бу кызның исеме Светлана Низамова. Сез аның кем икәнен күреп торасыз: каршыгызга поднос белән чәкчәк күтәреп чыккан!

Светлана – арада иң өлгер, иң ягымлы официантка. Һәм тагын шул да мәгълүм булсын: ул – студентка да әле. Читтән торып төзүче инженерлар институтында укый.

Василий Ушаков, Федор Сыровацкий, администратор Ринат Хисаметдинов, производство бүлеге мөдире Роза Сәгыйтова һәм тагын берничә кеше читтән торып Мәскәү сәүдә институтын тәмамлау алдында торалар. Официантлары шундый икән, ә поварлары кем диегез тагын? Ленин ордены кавалеры, тәмле ризыклар

хәзерләргә өйрәткән китаплар авторы Әхмәтҗанов Юныс та биредә эшли. Ә аның шәкерте Якупова күптән түгел поварлар арасында үткән конкурста беренчелекне яулады.

Әлбәттә, кафе-ресторан үзенең эчке-тышкы бизәлеше белән генә түгел, хәзерләгән аш-суы белән дә милли төс алган. Әнә, дүрт телдә язылган менюларына гына күз салыйк. Биредә безнең әби-бабаларыбыздан алып шушы көнгә кадәр пешерелә торган кунак сыйларының барысы да бар. Тавык-каз итеннән койкалар, казылыклар, өчпочмаклар, сумсалар, салмалар, чүлмәктә пешкән ашлар, үпкә-бавыр тутырмалары, татарча хәзерләнгән куырдыклар, кулламалар, казакъча пылаулар, гөбәдияләр, тутырган тавыклар, кортлар, туралар, чәкчәкләр, кәләвәләр, гөлбәнәкләр, кош телләре, бавырсаклар, пәхләвәләр, әлбәләр, сарай бәлешләре, балан бәлешләре, коймаклар, кабартмалар, кура җиләге, өрек, кара җимеш сулары, сөтле чәйләр, каклы чәйләр – кыскасы, барысын да санап бетерү мөмкин түгелдер...

Игътибар итегез: көн саен диярлек бу йорт янына дистәләгән машиналар, интурист автобуслары туктаган булырлар. Тугандаш республикалардан, чит илләрдән килгән кунакларның барысы да бирегә килми калмыйлар. Тәкъдимнәр дәфтәренә күз салыйк. Татарча, русча, гарәпчә, немецча, французча язылган рәхмәтләр – моның шаһиты.

Әлбәттә, рәхмәтләр янында тәкъдимнәр дә була. Татар туганына туры әйтергә ярата, бу сөйләгәннәр әле монда барысы да ал да гөл диген сүз түгел. Чөнки ашханә, ресторан – шәһәрнең йөзе ул. Килгән кунак башлап табынына кадәр сыйлаучының йөзенә карый, димәк, официанткаларыбыз тагын да ягымлырак һәм җитезрәк булсыннар иде. Кызганычка каршы, кайберәүләрдә җитешеп бетми әле бу сыйфат. Икенчедән, татар халкының борынгыдан килгән бик күркәм гадәте бар: ул – табынга исерткеч шәраб тезмәс. Ә менә нигәдер татар ашлары йорты, безне генә түгел, башка милләтләрне дә сокландырган бу тыйнак гадәтне боза. Кафе каршындагы буфет теләсә кайсы көнне көпә-көндезләп аракы, шәраб, сыра сата. Һәм тагын әйтәсе килгән өченче сүз, хөрмәтле ашханә җитәкчеләре, сез моңа аеруча игътибар итсәгез иде, әй озак утырырга туры килә соң табыннарыгызда. Кунакларыгызның болай да санаулы секундларын официанткаларыгыз да киметмәсеннәр иде.

Бу кимчелекләр, әлбәттә, төзәлә торганнар, шулай бит, директор иптәш Таһир Хәсәнов. Ә сез, кунаклар, рәхим итә торыгыз. Татар халык ашлары йорты һәм журнал тышындагы сөйкемле сеңелебез Сезне каршыларга һәрвакыт әзер!

Советская Татария. – 1974. – 12 февраля

ЕГО ВЕЛИЧЕСТВО ЧАЙ

Что мы знаем о чае? Что он полезен, ароматен, вкусен. Что есть чай грузинский, чай индийский, чай зеленый, чай татарский, чай байховый. Знатоки предпочитают чай индийский, утверждая, что ароматнее и вкуснее его нет ничего на белом свете.

Но и большинство знатоков, не говоря уж о рядовых потребителях, пьют сейчас у нас чай одинаково. Утром – «вприглядку с часами» – не опоздать бы на работу. За обедом – от «несварения желудка», за ужином – «вприглядку с телевизором».

Чай настолько стал обыденным, что мы совсем забыли значение праздничного словосочетания «чаепитие». «Звать на чай», «Пожалуйте кушать чай!», «Чай да сахар» – гостеприимство, всегда бывшее равным приглашению: «Хлеб да соль».

– С чего у нас сегодня начинается прием гостей? – говорит инженер-технолог ДТК М. М. Степанова. – С бутылки водки. А в старину – с кипящего, дышащего жаром самовара на столе, с ароматного чая. Потом уже желающие могли испробовать напитки покрепче. По искусству приготовления чая оценивалось гостеприимство дома. А теперь, зазывая гостей на «чаепитие», мы при этом иронически улыбаемся, давая понять, что в этом чаепитии чай будет отнюдь не главным.

Трудно сказать, кому первому в Доме татарской кулинарии пришла мысль провести Дни чая. Чтобы вернуть чаю его былой авторитет, чтобы научить посетителей готовить чай, что подавать к чаю из мучных изделий. Идею эту горячо поддержал директор ДТК Т. Ф. Камалов, не менее горячо за ее воплощение взялась администратор В. И. Моисеева. Татарские национальные мучные изделия готовила бригада под руководством Е. А. Базуновой, а чай и сладости – мастер-повар Ф. Г. Мазитова.

И вот 7–8 февраля Дом татарской кулинарии объявил Днями чая. «Пожалуйте кушать чай!» Чай не вприкуску и не вприглядку, чаевничать так чаевничать, как тому и быть положено.

На длинном – «демонстрационном» – столе, опять же как положено тому и быть, дышит жаром огромный четырехведерный самовар. А на столе каких только яств нет: тут и знаменитый чак-чак, и калева, чалпек и урама, баурсак и кош теле, пирожные, кексы, ватрушки, сладкие паштеты.

Постарались кулинары!

И, конечно, чай. Грузинский, индийский, зеленый. С молоком и сливками, с вареньем и пастилой, яблоками и курагой, с черносливом и клюквой. И, наконец, татар-чай.

Посетители могут получить консультацию у специалистов ДТК, как заваривать вкусный, ароматный чай, к какому чаю какие сладости лучше подавать. Больше всего интересуются татар-чаем.

– Татар-чай – это особый чай, – говорит шеф-повар Ю. А. Ахметзянов. – Его называют еще чаем-супом. Да-да, не удивляйтесь. Он варится в кастрюле с молоком, в него добавляется по вкусу соль, иногда перец и лавровый лист, к столу подается и с маслом, и даже хлебом, хлебается ложками.

Вокруг Юнуса Ахметзяновича, как всегда, шумно, весело. Да и сам он весело, с шуткой отвечает на вопросы. У него хорошее настроение. В первый День чая ему был вручен знак «Победитель социалистического соревнования 1973 года». Хочется от души поздравить его и пожелать оставаться таким же неутомимым пропагандистом татарской национальной кухни.

Одно дело – демонстрировать чай. А можно ли попробовать?

– Пожалуйте к столам, – приглашают официанты Рая Салахова и Надя Журавлева.

– Откушайте нашего чая!

М. Федоров

Социалистик Татарстан. – 1974. – 13 февраль

ЧӘЙ ЭЧӘБЕЗ БАЛ БЕЛӘН

Репортаж

Шунысы ачык: чәйне яратырга, сайлый һәм ясый, хәтта эчә дә белергә кирәк. Булсын иде безнең Казаныбызда, район үзәкләрендә дә чәй генә сата торган чәйханәләр. Ташкент һәм Бакудагы кебек.

Үткән пәнҗешәмбедә Татар ашлары йортында, чәй күргәзмәсен карап, андагы дүрт чиләк сыешлы мәһабәт самовардан хуш исле чәй эчкәндә, әнә шундый уйлар да килде күңелгә. Ә чәйне күргәзмәгә куеп, махсус табын әзерләп сатуны оештыру – безнең республикада беренче тапкыр. Моның өчен казанлыларның Татар ашлары йорты директоры Т. Ф. Камаловка, производство мөдире Ю. Ә. Әхмәтҗановка, инженер-технолог М. М. Степанова һәм башка иптәшләргә рәхмәте зур.

Безне күргәзмәдәге чәйләр һәм татлы ашлар белән производство мөдире Фатыйма Мәҗитова таныштырды. Үткән бишьеллык йомгаклары буенча ул «Почет билгесе» ордены белән бүләкләнгән, ике тапкыр Бөтенсоюз Халык хуҗалыгы казанышлары күргәзмәсе медаленә лаек булган. Бүгенге күргәзмәдә чәйне җиренә җиткереп эчертүче дә – Фатыйма. Менә ул безне ассортимент белән таныштыра. Биредә һәркемне 15 төрле чәй көтә. Грузин, һинд чәйләре, яшел чәй, сөтле чәй, каймаклы чәй, вареньелысы, каклысы – ниндиләре генә юк! Бу – әле һич тә тулы булмаган исемлек.

Ф. Мәҗитова тәкъдим иткән сөтле чәйне авыз иткәч, бер мәлгә аптырап калдык. Астрахань татарлары гына эчә торган чәй икән бу. Исеме – татар чәе. Аңа кара борыч та, бераз гына тоз, атлан май да, сөт тә салынган – ясау тәртибе шундый. Иртән, эшкә барыр алдыннан, бер чынаяк эчеп җибәрсәң, бөтенләй хушланып китәсең икән. Сусаганны да бетерә, туклыклы да.

Өстәлләрдәге самоварлар, чынаяк-чәйнекләр янында ике дистәгә якын татлы ашамлык тезелеп тора. Болары белән чәй эчү бигрәк тә күңелле: гәрәбәдәй чәкчәк, талкыш каләвә, кош теле, бавырсак, паштет, «роза чәчәкләре»... Камыр ашлары цехының производство мөдире Е. Бузунова җитәкчелегендәге уңганнар да бик тырышканнар. Чәкчәкләрне Н. Галиева белән А. Ульянцева, гөбәдияне бу ашамлыкны әзерләү остасы Г. Шәрәфиева, өчпочмакны Г. Галимуллина белән Һ. Гайфуллина кебек осталар пешергән. Табыннарның матурлыгы повар-бригадир Ә. Хөснетдинова белән Л. Сәмигуллинаның бу эшкә осталыгы турында сөйләп тора иде.

Татар ашлары йортына килүчеләр бу көнне күргәзмәдәге чәй һәм татлы ашларга югары бәя бирделәр, аны оештыруда катнашучыларга рәхмәт сүзләрен мул әйттеләр. Киләчәктә дә мондый күргәзмәне ешрак уздырырга, атаклы һәм файдалы эчемлекне – чәйне армый-талмый пропагандаларга кирәк. Уздырылган чара әнә шундый нәтиҗәгә китерә.

Ә. Раков

Социалистик Татарстан. – 1973. – 15 сентябрь

МӘКӘРҖӘ «ГӨЛБӘНӘК»НЕ ХУПЛЫЙ

«Идел» – дуслык елгасы!» Күптән түгел ачылган ярминкәнең девизы әнә шундый. Ул 1971 елда атаклы шәһәрнең 750 еллыгына багышлап яңартылган иде. Бүгенге Мәкәрҗә кибетләрендә ниләр генә юк! Аның матур павильоннары өс-баш, аяк киемнәренә, савыт-сабага, культура һәм спорт товарларына, һәртөрле ашамлыкларга бик бай. Киң мәйданда төрле-төрле аттракционнар эшли, музыка гөрли. Бирегә Идел буендагы дус милләт вәкилләре үзләренең традицион киемнәрен киеп килгәннәр. Ярминкәгә килүчеләргә якты йөз, тәмле тел белән хезмәт күрсәтелә.

Менә җәмәгать туклануы павильоннары. Анда квас, татлы су, сыра лареклары белән бергә, рус һәм башка милләтләр ашханәләре тезелеп киткән. Һәркайсы матур бизәкләр белән бизәлгән. Ярославль шәһәренең «Рушничек», чуваш халык кухнялары, «Өч ташбаш» дип исемләнгән балык ашлары павильоны, «Аю» ашханәсе... Аларның исемнәре һәркемне үзенә дәшеп тора, күпләрне елмайта.

Ярминкәдә Казандагы рестораннар трестының «Татар ашлары йорты» да катнаша. Ул «Гөлбәнәк» исемле павильонны били. Ишек өстенә «Рәхим итегез!» дигән сүзләр язып эленгән.

Кунакларны татар көйләре каршы ала. Без ярминкәгә килүчеләрне тәмле камыр ашлары, чәкчәк, талкыш кәләвә, бохар кәләвәсе, бавырсак, катлы һәм катсыз паштет, роза, кош теле, гөлбәнәк һәм башка ашамлыклар белән сыйладык. Татар ашлары күргәзмәсе безнең павильонга килүчеләргә бик ошады.

Ярминкә ачылганчы ук, Горький шәһәре кондитерлары Т. Коробейникова белән Т. Голембо, Казанга килеп, «Татар ашлары йорты»нда бер айга якын татар ашлары әзерләү серләрен өйрәнеп киткәннәр иде. Нижегород ашханәләре тресты, ТАССР Министрлар Советы каршындагы җәмәгать туклануы идарәсенә мөрәҗәгать итеп, ярминкәгә аш-су осталары җибәрүне үтенде. Дусларның теләге канәгатьләндерелде. Ярминкәгә минем белән бергә аш-су остасы С. Мусин, 5нче разрядлы пешекче Д. Насыйбуллина да барды. Без анда 30нчы ашханәдә эшләүчеләрне 10 көн буе татар ашларын пешерү серләренә өйрәттек.

Бу чаралар безнең үзара иҗади дуслыкны тагын да ныгытты.

Ю. Әхмәтҗанов,
РСФСРның атказанган сәүдә работнигы

Советская Татария. – 1984. – 31 января

В ГОСТИ НА БЛИНЫ

Видимо, в недалеком прошлом знала теща, чем угодить дорогому зятю и как к его приходу за квартал разносился ароматный запах блинов. К сожалению, в нынешние времена тещи пошли в основном молодые, мало кто из них соблюдает традиции старины, не каждая знает, как замесить, с чем подать блины к столу.

Устранить этот «просчет» взялись работники Дома татарской кулинарии. Приходи, заказывай и научись печь блины с медом и вареньем, блинчики с творогом и повидлом, оладьи с маслом и изюмом… Ну а о тех, что понравились особенно, пожалуйста, желающим будет рассказано подробно. На этот раз сам мастер-повар татарской кулинарии Ю. Ахметзянов ходил меж столов и детально объяснял все тонкости блинной науки, интересовался и мнением посетителей о вкусовых качествах блинов, приготовленных здесь, рассказывал о секретах заварки чая.

А в зале пеклись на сковородках блины, с чем ловко управлялись Л. Вайрих и Ф. Хасанова. Быстро и красиво обслуживали посетителей официанты В. Ильин и О. Чистяков. Остались довольны супруги Нариман Исхакович и Суфия Гарифулловна Абулевы, которые пришли специально на блины. За соседним с ними столом сидели работницы швейной фабрики № 4 Вера Крук и Нина Татаринцева.

– Мы частые гости здесь, – говорят они. – Работники ДТК постоянно что-нибудь организуют интересное. Можно и сравнительно недорого, но вкусно пообедать.

А инженер Т. Куклева специально приехала сюда за чак-чаком. Ее сын-студент уезжает в Ленинград после каникул, и Тамара Александровна решила послать гостинцы его друзьям. А что может быть лучше в таких случаях, чем чак-чак, тем более готовят его здесь превосходно.

Попробовали и мы блины и оладьи. И я решил пригласить в следующий раз сюда и свою тещу...

Ю. Чумаков

Правда. – 1972

ИСКУССТВО КУЛИНАРА

Горазд на выдумки коллектив Дома татарской кулинарии, пользующегося большой популярностью среди жителей Казани и ее гостей. Тон здесь задает известный в республике мастер-повар, член кулинарного совета Министерства торговли РСФСР Ю. Ахметзянов.

В канун 50-летия образования СССР кулинары дома проводят недели национальных блюд союзных республик. Только что закончилась неделя казахских и узбекских блюд. Успех превзошел все ожидания. В книге отзывов появились десятки восторженных записей о почине казанских пищевиков.

Р. Сабиров, корр. «Правды» , Казань.

Вечерняя Казань. – 1984. – 30 января

К ТЕЩЕ НА БЛИНЫ

Репортаж «ВК»

Так, с добрым юмором был назван «блинный день», проводившийся в ДТК в минувшую субботу.

Традиция ходить к теще на блины родилась в старину. Наутро после свадьбы было принято накрывать стол у родителей молодой. Мать жены подавала к нему блины, приговаривая: «У тещи зятек – любимый сынок». Гостюшка ел да похваливал: «Где блины – тут и мы. Где оладьи – там и ладно»...

Сходный обычай был обставлен живописными атрибутами этих народных застолий. Посетителей встречали две нарядные «тещи». Гостеприимных хозяек изображали Любовь Вайрих и Файруза Хасанова. Молодым официанткам пришлось потрудиться, извести немало румян, пудры и туши, чтобы преобразиться в «солидных» женщин. Рядом с «тещами» крутились предупредительные «зятья» в ярких рубахах, подпоясанных ремешками, – Владимир Ильин и Олег Чистяков, тоже работники ДТК.

Едва открылись двери ресторана, гости повалили толпой. Многие при-

шли целыми семьями – с детьми, внуками. Официантки разносили по столам чай, а к нему – румяные, с пылу с жару блины, блинчики, оладьи. Можно было заказать их с маслом, сметаной, медом, вареньем разных сортов, рыбным или мясным фаршем и даже с икрой. Шумели пятнадцать самоваров. Среди них выделялся один, просто уникальный тульский самовар, изготовленный… в 1898 году. Специально для «блинного дня» его принес из музея ДТК заведующий производством, наш известный повар Юнус Ахметзянов. Оркестр играл «барыню», «калинку». Вился пар над чашками с чаем. Гости – взрослые и дети – с аппетитом уничтожали блины, которые всем пришлись по вкусу.

В зале была организована большая выставка-продажа изделий национальной татарской кухни. Кулинары и кондитеры ДТК, кажется, превзошли самих себя. Чего только не было на этой выставке! Слоеные пироги, эчпочмаки, баурсаки, паштеты, коврижки, ватрушки, перемячи. И, конечно, любимый казанцами чак-чак, который готовить здесь – великие мастера.

Внимание многих привлекла ваза с букетом роз. Не сразу догадаешься, что они «расцвели» на кухне, – это искусные руки кондитеров сделали гостям своеобразный сюрприз из хвороста (кош теле).

Посетители с похвалой и благодарностью отзывались о работниках Дома татарской кулинарии, которые доставили им огромное удовольствие, пригласив на «блинный день». Желающие узнать побольше о секретах приготовления блинов и оладьев тут же в зале получали советы и рекомендации специалистов – Ю. Ахметзянова, его заместителя Ф. Мазитовой, инженера-технолога М. Степановой.

«Блинный день» удался на славу. Благодаря стараниям работников этой главной городской столовой гости отведали вкусных кушаний, отдохнули.

В. Горнев

Неделя [воскресное приложение «Известия»]. – 1972. – 3–9 апреля (№ 15)

ЧАЕПИТИЕ В «АКИЯТ»

Все малыши Казани знают свое кафе «Акият» («Сказка»). Там очень красиво и на самом деле сказочно: по веткам бегают белочки, насвистывают синицы и нащелкивают попугайчики, в огромном аквариуме плавают разноцветные рыбки… А какие лакомства готовят здешние повара! Недаром они учились у кавалера ордена Ленина, лауреата ВДНХ СССР, заслуженного работника торговли РСФСР Юнуса Ахметзянова, которого в Татарии называют кулинаром номер один. Он объездил и обошел десятки татарских сел и деревень, расспрашивая знатоков старинной национальной кухни, записывая древние рецепты; изобрел немало новых блюд. Книга рецептов Ю. А. Ахметзянова описывает сотни блюд и лакомств.

– Это кафе – филиал Дома татарской кулинарии, – сказал репортеру

«Недели» Юнус Ахметзянович Ахметзянов. – Его задумали, организовали и заботливо опекают начальник управления общественного питания при Совете Министров Татарской АССР Кашиф Ибатуллович Ибатуллин и управляющий трестом столовых и ресторанов Казани Лев Лазаревич Лебедь. Да и вообще «Акият» – любимое дитя для всех кулинаров города, многие из нас приходят сюда приготовить для ребят что-то свое, фирменное.

Азат хатын. – 1983. – № 2

ЧӘЙ ЙОРТЫ

Актанышның үзәк мәйданында йөргәндә, кылт итеп Йолдызлы шәһәрчеге искә төште. Космонавтлар яшәгән шәһәрчек белән Актаныш арасында ниндидер уртаклык бар сыман. Алар бер-берсенә охшаш, дип әйтә алмыйм: йортлары да, урамнары да бер-берсеннән аерыла, әмма нидер аларны якынайта да. Минемчә, чисталык, пөхтәлек, җыйнаклык, яшеллек. Йолдызлы шәһәрчегендә дә, Актаныштa да заманча салынган мәһабәт йортлар, биналар табигать матурлыгын баетып җибәргән. Соңгы елларда Актаныштa мәктәпләр, Культура үзәге, көнкүреш хезмәте күрсәтү биналары, универмаг, ресторан төзелде. Һәр яңа шәһәрдә төзелә торган шушы биналардан тыш, биредә «Чәй йорты» да ачтылар.

Биредә «Чәй йорты» сайлаучыларның наказы буенча салынган. Ә наказ итеп халык тарафыннан бик тә мөһим саналган эшләр генә алына.

Бусаганы атлап керү белән, үзеңне кунакка килгәндәй хис итәсең. Өстәлләрдә табын әзерләп куелган, гөрләп самовар кайнап утыра, матур-матур чынаяклар сине көтә.

Бу табынга беркайчан да соңармыйсың, ахрысы, һәркемне: «Әйдәгез, әйдәгез, мактап йөрисез икән», – дип каршылыйлар. Монда һәрвакытта да атаклы һинд чәе белән сыйлыйлар икән:

– Сезгә чәйне ничек ясыйм? – дип сорады Зөлһидә апа, мөлаем гына елмаеп.

Үзем дә чәй танымаган кеше түгел, тел төбен яхшы аңлыйм. Шулай да белмәмешкә салышам.

– Ничек ясасагыз да ярый, – дигән булам.

Зөлһидә апа гаҗәпләнеп карап ала, аннары «үз фирмасының» серләрен ача төшә.

– Юк инде, юк, Казан кунагын алай гына сыйларга килешми, – ди, шаяртып. – Катырак ясыйммы, уртачамы, әллә бераз сыегракмы? Карлыган яфрагы кушканнымы, әллә мәтрүшкәме? Җаныгыз теләгәнчә.

– Миңа уртача чәй, – дим. – Карлыган яфрагы белән.

Хуш исләр борынны кытыклап куйды. Төсе шундый матур, сокланып карап торырсың. Дүрт тиенгә – дөнья рәхәте икән. Бераз тамак та ялгап алыйм дисәң, өчпочмак, кош теле, күзикмәк кебек ризыкларны да рәхим ит.

Чәй ясаучы өлгер апа – Зөлһидә Әхмәтшина, кырык елдан артык гоме-

рен җәмәгать тукλануына багышлаган. Үзен зурлап пенсиягә дә озаткан булганнар югыйсә, әмма тынгысыз җаннарны өйдә генә утыртып буламыни?! Актанышта шундый матур «Чәй йорты» өлгертсеннәр дә, «лаеклы ял»ыңа ябышып ят, имеш!

Чәй янында әңгәмә дә күңелле шул. Шагыйрь Шәйхи Маннурның Гайҗан бабасы кебек, онытылып китеп, чәйләрне суытмасак та, табындашларым белән дә танышырга өлгердем. Каршымда утыручыларның берсе – Әсгать Ибраһимов район Советы башкарма комитетының авыл хуҗалыгы идарәсендә эшли икән.

– Мин үзем Актаныштан берничә чакрымдагы авылда яшим, – ди ул. – Ял көннәреннән кала һәр көнне монда булам: төшке аш вакытында, аннары тагын сәгать дүртләр тирәсендә. Көн саен икешәр тапкыр киләм. Эш урыным якында гына. Бер генә чынаяк чәй эчеп чыксаң да, башлар ачылып китә.

– Бу чәй йорты ачылганчы, кая йөри идегез?

– «Агыйдел» ресторанына.

– «Чәй йорты» ресторанны алыштыра аламы?

– «Чәй йорты» булмаганга йөрелгән инде. Монда үз өеңдәге кебегрәк. Сусаган саен йөгереп керәсең дә чәй эчеп чыгасың. Бераз капкалап алырга да була. Ризыклары һәрвакыт мул.

Таһир Вәлкаев тә биргә көн саен керә икән, ул – «Үзәк» колхозы механигы.

– Ризыкны бик тәмле пешерәләр, – ди Таһир. – Мин монда чәй пешерергә, чәй ясарга да өйрәнәм. Бусы да аның осталык сорый. Татар кешесенә тәмле чәй – иң зур сый ул.

Шушы ук колхоз агрономы Нәгыймҗан Хәкимов «әйе» дигән шикелле башын кагып куя.

– Чәй эчеп көлкегә калмыйсың, саулыгыңны да, абруеңны да югалтмыйсың, – ди ул, көлеп.

Аның тел төбе җиңел аңлашыла. Качкын сигезьеллык мәктәбе укытучысы Рита Солтанова турыдан-туры әйтте:

– Тәрбия ягыннан да «Чәй йорты»ның әһәмияте гаять зур. Эчкечеләрнең гаиләгә дә, җәмгыятькә дә нинди зыян китергәне һәркайсыбызга мәгълүм. Бу турында күп сөйлибез, лекцияләр укыйбыз. Мондый чәй йортлары күбрәк ачылса, нәтиҗәлерәк буласы икән. Әлеге «Чәй йорты» – Актаныш халкына бик олы бүләк. Безнең кебек авылдан килүчеләргә дә бик уңайлы. Мин әле беренче тапкыр гына кердем, бер күрүдә яратып та өлгердем. Төрле-төрле затлы да, татлы да ризыклар әзерләнгән, биредә татар халык ашлары белән дә тулырак танышырга мөмкин. Хатын-кызларга бусы да бик әһәмиятле.

Егерме ике ел буена балалар укыткан Рита Зиннуровна мәсьәләнең четереклесен эләктереп ала. Һәм бу аңлашыла да. Чәй йорты – ашау-эчү урыны гына түгел, ул – татар халык ашларын, матур гадәтләрне пропагандалаучы үзәк тә. Ул туклану культурасына да өйрәтә. Бу – үзенә күрә ял үзәге дә.

Аш-су, туклану традицияләрендә дә халыкның зирәк акылы, культурасы, бай тарихы тупланган. Республикабызның атаклы аш-су остасы, РСФСРның атказанган сәүдә работнигы, Ленин орденлы Юныс Әхмәтҗанов китапларының бөтен ил буйлап таралуы һич тә тикмәгә түгел. Юныснын осталыгына Лейпциг ярминкәсендә, Мәскәү Олимпиадасында катнашучылар да таң калды. Менә шушы мәктәпнең көчле йогын-

тысын Актанышта да сизәсең. Чәй йортында көн саен 35–42 төрдә ризык әзерләнә.

Чәй йортына кешеләрне дә сайлап җыйганнар диярсең. Производство мөдире Гөлсинә Вафина бик тынгысыз икән. Бертуктамый эзләнә, хезмәт ияләрнең ихтыяҗын мөмкин кадәр тулырак канәгатьләндерергә омтыла ул.

– Бирегә көн саен 400–450 ләп кеше керә, – ди Гөлсинә. – Безгә һәрвакыт рәхмәт әйтеп чыгып китәләр. Эшне яхшырту ягыннан кайбер киңәшләрен, теләкләрен дә белдерәләр.

– Нинди киңәшләр бирәләр? Берәр мисал китерсәгез иде.

– Без торт эшли башладык, ләкин аны сатарга тартмалар юк иде. Чәй эчүчеләребез киңәше белән хәзер үзебез тартмалар ясыйбыз, тортларны монда авыз итеп кенә калмыйлар, өйләренә дә алып китәләр. Халыктан тагын бер рәхмәт ишеттек.

Район җәмәгать туклануы предприятиеләре берләшмәсе технологы Нурзидә Гаскәрова да бик күп эшләрдә башлап йөри. Ул, 1969 елда техникум тәмамлап, Актанышка килгән, матур гына гаилә корган, балалар үстерә. Нурзидә Актанышка килгәндә, җәмәгать туклануы предприятиеләрендә махсус белемле кадрлар бөтенләй булмаган.

– Практиклар никадәр генә тәҗрибәле булмасын, белемле кадрлар җитмәве эштә торткарлык тудыра иде, – дип сөйли ул. – Юныс абыйның китапларын укыгач, күргәзмәләрендә булгач, кадрлар әзерләүнең никадәр мөһим булуын янә бер кат аңладык. Өметле яшьләрне Казанга, Арчага, Норлат шәһәренә укырга җибәрдек. Хәзер инде махсус белемле аш-су осталары, кулинарлар, кондитерлар белән эшлибез.

Арчада укып кайткан Рәсилә Гәрданова тортлар, пирожныйларны шундый матур итеп, тәмле итеп ясый: телеңне йотарсың. Хәмидә Нәфыйкова исә кош теле, чәкчәк, күзикмәкне бик уңдыра.

Чәй йортын төзү һәм җиһазлауга райпо председателе Фидаил Сәетович Нургалиев та бик күп көч куйган. Ул үзе – озак еллар җәмәгать туклануы предприятиеләренә җитәкчелек иткән кеше. Аннан эстафетаны алган Наил иптәш Солтанов та – эшнең рәтен, кешеләрнең кадерен белгән директор.

– Чәй йорты 1981 елның октябрендә ачылды, – ди Наил Дәүләтгәрәевич. – Кыска гына вакыт эчендә халыкның яраткан урынына әверелде. Районның җәмәгать туклануы предприятиеләре арасындагы ярышта гел алда бара. КПСС Үзәк Комитетының 1982 елгы май Пленумында билгеләнгән Азык-төлек программасы, мәсәлән, продуктлар җитештерүне генә үз эченә алмый, туклану культурасын күтәрүне дә мөһим мәсьәләләрнең берсе итеп карый бит. Чәй йортында оештырылган күргәзмәләр, беренче чиратта, шушы максатны күздә тота.

Актаныштан күтәренке күңел белән киттем. Әйе, республикабызда менә шундый «Чәй йорт»лары күбрәк салынсын иде дә хуш ис тараткан тәмле чәй табыннарның күрке булсын, туган белән туган, дус белән дус очрашканда да, чәй янында сөйләшеп утыру гадәте киңрәк таралсын иде.

Мидхәт Миншин,
РСФСРның атказанган культура работнигы

Советская Татария. – 1983. – 21 августа

ЧАК-ЧАК ПОЕДЕТ В МОСКВУ

Много почитателей у татарской национальной кухни, и не только в нашей республике. Знаменитый чак-чак, к примеру, никогда не залеживается на прилавках, особенно там, где много гостей столицы Татарии – в аэропорту, на железнодорожном и речном вокзалах. Тысячи гостей столицы увозят его, как сувенир, из Казани.

Выступая недавно по Казанскому телевидению, актриса Московского театра имени К. С. Станиславского Майя Георгиевна Менглет закончила свой рассказ неожиданным признанием. Первое, что сделает она, вернувшись с гастролей, – это приготовит какое-нибудь национальное татарское блюдо.

Знакомство артистов театра с мастерством казанских кулинаров произошло в не совсем обычных условиях. Зашли они пообедать в ДТК, а там как раз шел традиционный конкурс поваров и официантов. Строгое жюри решало, кого же из Дома татарской кулинарии и ресторана «Восток» послать защищать честь своих коллективов на общегородской конкурс.

Гостеприимные хозяева ресторана сумели так встретить московских гостей, что тем захотелось обязательно воспользоваться «секретами» национальной кухни.

Советская Татария.– 1983. – 7 июля

ЭТО ВСЕ ИЗ ОВОЩЕЙ

Традиционные выставки различных изделий в Доме татарской кулинарии, пожалуй, однозначно выставками и не назовешь. По разнообразию блюд, качеству приготовления и внешней красоте исполнения они являются яркой пропагандой татарской национальной культуры.

Кроме того, они не только освобождают домохозяек от лишнего труда, позволяют выкроить время для других дел, но и являются для них своеобразной полезной, практичной, живой школой домоводства. На таких выставках можно и купить, что приглянулось, и получить необходимую консультацию, совет ведущих кондитеров и поваров ДТК.

Вот сейчас на прилавках магазинов появились свежая капуста, зелень, и тотчас же ДТК откликнулся выставкой-продажей в своем магазине кулинарии. Чего только здесь нет: полуфабрикаты, пироги, голубцы, котлеты, шницели из капусты, картофеля, рыбы. Глаза разбегаются, все выглядит красиво, очень аппетитно. А главное, заготовлено не на один-два часа, а на целый день. Чтобы приготовить столько продукции, поварам и кулинарам пришлось трудиться всю ночь.

– Спасибо, – благодарят их покупательницы. – Не надо будет стоять у плиты два часа, хватит и тридцати минут. И время сбережем, и обед получится вкусным.

Подобные же выставки блюд из свежей капусты, овощей, рыбы были организованы в кафе, в торговом зале ресторана. Были широко они представлены и в меню. Постарался коллектив поваров под руководством заслуженного работника торговли РСФСР, мастера-повара Ю. Ахметзянова и зав. производством Ф. Мазитовой.

– Дом татарской кулинарии на протяжении ряда лет носит высокое звание предприятия коммунистического труда, – говорит директор ДТК М. Шарипов. – Досрочно справился наш коллектив с полугодовым планом по товарообороту и выпуску продукции собственного производства. Также досрочно справились мы с планом по этим двум показателям и за 2 года 6 месяцев XI пятилетки. Надеемся сохранить набранный темп и в будущем.

– В нашем коллективе заинтересованно, вдумчиво изучаются материалы июньского (1983 г.) Пленума ЦК КПСС, намечены планы нашего непосредственного участия в реализации Продовольственной программы страны, – добавляет секретарь парторганизации М. Степанова. – Мы стремимся шире развернуть социалистическое соревнование, будем добиваться более высоких экономических показателей, повышать культуру и разнообразить формы обслуживания посетителей.

Б. Алешин

Социалистик Татарстан. – 1971. – 30 апрель

КУНАКЧЫЛ ЙОРТ

Репортаж

Моннан ике ел элек кенә ишекләрен ачкан Татар ашлары йорты казанлыларның ихтирамын яулап өлгерде. Эш башлауның беренче көннәреннән үк бөтен коллектив ашханә маркасын югары тотарга тырышты, бүгенге абруй – шул матур омтылышның гамәлгә ашуы нәтиҗәсе ул.

Бу мәсьәләдә иң дөрес бәяне клиент бирә. Шул максаттан чыгып, без берничә кеше белән әңгәмәгә керәбез.

– Монда ашны әйбәт әзерлиләр, шуңа күрә көн дә бирегә йөрим, – ди безгә бер сатучы кыз.

– Ә мин берничә тапкыр кердем, – ди Биектау районыннан килгән бер абзый.

Соңгарак, инде ул өстәл артына утыргандарак, тагын әлеге агай янына килдек. Токмачлы шулпа аңа бик ошаган. «Минем карчыктан бер дә ким әзерләмиләр икән», – ди ул.

Тәкъдимнәр кенәгәсенә язылганнар да шуны раслый. Чехословакиядән килгән кунаклар, Мәскәү, Пенза, Төмән, Йошкар-Ола кешеләре дә анда рәхмәт сүзләре калдырганнар. Аш-суны яхшы әзерләгән өчен генә түгел, кунакчыллык өчен дә әйтелгән алар.

Ә кунакчыллыкның бу эштә әһәмияте бик зур. Моны аш-су йорты директоры Таһир Хәсәнов хәтерендә нык тота, һәм бу кунакчыллык ашханә стеналарында гына чикләнеп калмый. Әйтик, Татар ашлары йортында кешеләргә үз өендә хезмәт күрсәтә торган поварлар группасы бар. Гаилә тантаналары вакытында сез аларны үзегезгә чакыра аласыз. Гадәти һәм бәйрәм алды көннәрендә аш-су йорты каршындагы кулинария магазинында игелекле хезмәт бюросы эшли. Ул халыктан милли татар аш-су ризыкларына заказлар кабул итә. Шунда ук кулинария әйберләрен күргәзмә сатулар даими оештырылып тора.

Эш яшеннән чыгып ялга китүчеләр хөрмәтенә уздырыла торган мәҗлесләр, туйлар, гаилә тантаналары... Менә шундый күптөрле чаралар милли аш-су йортының товар әйләнешен ике елга ике ярым мәртәбә арттырырга мөмкинлек бирде. Ул 1969 елның маенда 105 мең сум тәшкил итсә, быелның мартында 258 мең сумга җитте.

Билгеле, бу – аш-суларны төрләндерү нәтиҗәсе дә. Биредә кырыкка якын яңа төр ризыктан авыз итеп була. РСФСРның атказанган сәүдә работнигы, Ленин орденлы оста Юныс Әхмәтҗанов җитәкчелегендәге поварлар эзләнүләрен дәвам иттерәләр. Ә аларның казанча әзерләнгән солянкасын, саулык ашын, чүлмәктә пешкән шулпаны, казанча котлетны, татарча кыздырманы, талкыш кәләвәне, бастырма һәм башка нигъмәтләрне халык яратып өлгерде инде.

Ирешелгән уңышларда хезмәтне фәнни оештыру группасының да өлеше бар. Биредә өзлексез эшли торган кайнаткычка автоматик җайланма куйганнар. Нәтиҗәдә аның файдалану срогы арткан, энергиягә дә экономия ясала. Электрик Владимир Моисеев тәкъдимен гамәлгә ашыру бәрәңге әрчү машинасын яхшырткан. Башта өчпочмак өчен итне гади пычак белән тураганнар, бу эшне 4–5 кеше башкарган. Хәзер электр ит турагычына эре металл ятьмә һәм бүтән төрле пычаклар куеп, аны өчпочмак өчен ит әзерләүгә җайлаштырганнар. Бүген моңа бер кеше бик иркен өлгерә. Башта чәкчәкне дә кул белән ясаганнар, хәзер аны унбиш пычаклы җайланма кисә. Камырдан роза һәм урама әзерләү процесслары да ярым механикалаштырылган. Һәр поварның эш урыны янындагы стенага металлдан калькуляция карточкалары куелган.

– Бу исә аш-су әзерләү технологиясен төгәл үтәргә, ә иң әһәмиятлесе – ризыкка һәрнәрсәне нормадагыча салырга мөмкинлек бирә, – ди утыз елга якын повар булып эшләүче Гомәр ага Корбангалиев.

Татар ашлары йортында кулинария осталары мәктәбе эшли. Биредә поварлар яңа төр ашамлыклар әзерләү серенә төшенәләр, белемнәрен арттыралар, ә кинолекторийда медицина темасына кызыклы һәм кирәкле лекцияләр үткәрелә. Предприятиенең үзендә 48 повар, 42 официант әзерләнгән, күпчелегенең квалификациясе күтәрелгән. Хәзер 8–10 класс белемле 39 кеше, аш-су остасы булу өчен, махсус курс уза. Биредә башка ресторан, кафе һәм ашханәләр өчен дә кадрлар әзерлиләр.

Бу аш-су йорты коллективы, Казан рестораннар трестында беренче квартал нәтиҗәләре буенча алдынгы урынны яулап, Май бәйрәмен лаеклы каршылый.

– Безнең эш шартларыбыз яхшы, шуңа мөмкинлекләребез дә зур. Ирешкән уңышларыбыз игътибарга лаек булса да, без моны чик дип санамыйбыз әле, – диләр биредәге аш-су осталары.

Г. Мөхәммәтҗанова

Неделя [воскресное приложение «Известия»]. – 1983. – 25 сентября (№ 38)

СПАСИБО ПОВАРАМ!

Можно ли попробовать «кавказского хлеба» в Казани? Еще не так давно на этот вопрос никто не мог ответить утвердительно. А сейчас в столице Татарии, узнав о добром почине московских пекарей, подхватили его…

Впрочем, давайте по порядку. Я приглашаю вас в кафе «Зодиак». Это довольно скромное по размерам заведение общественного питания со вкусом, даже изящно оформлено. Но главным его достоинством, несомненно, является кухня. Направление у нее кавказское, и наряду с изумительными цыплятами табака здесь подают духмяный (румяный), аппетитный, с золотистой корочкой лаваш. Его выпечкой заняты повара Закия Хисамеева и Гульсария Идрисова под началом заведующей производством Рамзии Хусаиновой, которая проходила практику в московском ресторане «Арагви».

– А практика была такая, – говорит Рамзия, – с утра до вечера пекла «пури». Подобную же технологию наладили у себя. Правда, у нас нет тандыра. Печем в духовом шкафу на противнях. Подготовку ведем с вечера, а к приходу первых посетителей вынимаем готовые лепешки.

– А много их расходится?

– Несколько сот порций. Многие берут с собой. А часть мы реализуем через соседний магазин «Кулинария». Так что любой желающий может купить нашу продукцию.

Желающих, надо сказать, уже сейчас предостаточно, хотя пока в Казани мало кто знает о такой возможности. Хватит ли всем «пури», если спрос возрастет?

– Раскрою секрет, – улыбается директор централизованной столовой Талгат Миргазизович Валеев. – Ведь кафе является нашим филиалом. А мы располагаем крупными цехами, в том числе по изготовлению мучных изделий. Технологический процесс нами отработан. Словом, не составит большого труда увеличить выпуск лепешек до четырех-пяти тысяч штук в день. А там посмотрим…

Побывали мы и в магазине «Кулинария», где стоит густой хлебный дух. Покупатели один за другим берут теплые ленты лепешек. Кому-то они знакомы и желанны, кто-то хочет попробовать впервые, вкусить хлеба другого народа. Спасибо мастерам!

А мастера в Казани есть. Наиболее известный из них – Юнус Ахметзянович Ахметзянов, заведующий производством Дома татарской кули-

нарии, заслуженный работник торговли РСФСР, кавалер орденов Ленина и Дружбы народов. Он автор целой дюжины книг и пособий, которыми пользуются тысячи людей. Изъездил всю республику в поисках старинных рецептов, немало разработал новых. Часто устраивает необыкновенные выставки, особенно запомнились недавние, на которых демонстрировали изделия из черствого хлеба.

Прославленный повар неутомимо пропагандирует не только татарскую, но и другие национальные кухни. Под его руководством в ресторане «Восток», например, стали выпекать узбекские лепешки «нон» по 600–800 штук за смену. Наверное, качество изделий все же уступает знаменитым самаркандским лепешкам (таких ведь не могут изготовить даже в Бухаре и Ташкенте – вода не та, воздух не тот), но по-своему вкусна и казанская продукция.

– Как только не величают хлеб люди, – задумчиво произносит Юнус Ахметзянович. – Хлеб-батюшка... Хлеб – всему голова... Старше хлеба нет ничего. Хлеб объединяет людей, он свят для всех народов. Пользуясь случаем, хочу через «Неделю» обратить внимание знатоков и любителей кулинарии на татарскую кухню. Думаю, что в других городах страны с успехом могли бы выпекать наши национальные лепешки «юка», булочки «кабартма», белый хлеб «кумэч». Если кто заинтересуется, приезжайте к нам в Казань – всем, что имеем, поделимся от души.

Социалистик Татарстан. – 1976. – 30 сентябрь

АШ ОСТАСЫ

Алтынчы разрядлы повар һәм бригадир Рәйсә Хәмидуллина әледән-әле минем блокнотымдагы сүзләргә күз төшереп ала һәм, очып китәргә торган кош кебек, урыныннан талпынгалап куя.

– Бик күп язылды түгелме, җитәр инде, – ди. Аны поварлар көтә, шунда ашыга.

Блокнотның берничә бите тулса да, әлегә Рәйсә повар турында язар өчен «җим» җитәрлек түгел иде. Әйтик, нәрсә соң ул кулинария, кем ул повар?

«Аш-су әзерләү сәнгатен «кулинария» дип әйтәләр. Кулинария – латин сүзе, пешекчелек, кухня эше дигән мәгънәне аңлата...» Махсус китапларның берсеннән шундый юлларны укыйбыз.

Ә хәзер Рәйсә Хәмидуллинаның остазы, танылган аш-су остасы, РСФСРның атказанган сәүдә работнигы Юныс Әхмәтҗановны тыңлап карыйк:

– Кулинария – бик катлаулы эш. Аш-су әзерләүче – рәссам да ул, чөнки ул аны матур, кешегә ләззәт бирердәй итеп тә әзерли белергә тиеш. Моның өчен исне, тәмне, төсне дә тоя белергә кирәк.

Повар – врач та, дару ясаучы, ягъни фармацевт та. Чөнки аш-суның өлешләрен граммлап, кирәгенчә генә алу мөһим. Повар философны да, педагогны да, хәтта металлургны да (го-

мере буе эсседә эшли) хәтерләтә. Кыскасы, поварга хас сыйфатларны әле тагын байтак санап күрсәтергә мөмкин.

Рәйсә Хәмидуллина – кулинария остасы, повар, хәзер үзе дә шактый уңган остаз. Нәкъ менә шундыйларны тәрбияләп үстергән өчен Ю. Әхмәтҗанов ВЛКСМ Үзәк Комитетының «Яшьләр остазы» значогы белән бүләкләнде.

Рәйсә кулинариядә җиде ел эшли. Аңа «таушалыпбеткән» сорауны бирәм.

– Ни өчен аш-су пешерүче булырга карар бирдең?

Җавабы да «таушалып беткән», әмма төгәл:

– Ошатканга күрә.

Дөрес, ул – осталарның берданбере генә түгел. Ф. Мәҗитова, А. Сафина һәм башка осталар белән кулга-кул тотынып эшли Рәйсә. Моннан берничә ел элек аш-су осталарының Ростов шәһәрендә булып узган конкурсында, аның уңганлыгына игътибар итеп, бүләк биргәннәр. Республика конкурсында беренчелекне яулады. Ә хәзер ул мастер-повар дигән мактаулы исемгә лаек булу өчен әзерләнә. КамАЗдагы яшь поварларны өйрәтүдә дә катнашып тора.

Аш-су әзерләүдә Рәйсә Хәмидуллина үзе кайсы ягы белән күркәм?

Ю. Әхмәтҗанов:

– Рәйсәнең кулы һәр эшкә ябышып кына тора, әмма салкын ашлар, салатлар ясарга аеруча һәвәс. Ул аларны бөтен күңелен биреп, матур итеп әзерли.

– Бригадир буларак, ул нинди? Аннан нәрсә таләп ителә?

– Бригадир – кухня эшен оештыручы, – ди остазы. – Продукт ала, тиешле норма нигезендә цехларга өләшә, аның дөрес тотылуын тикшереп тора, сыйфат турында кайгырта. Кыскасы, нәкъ мәкальдәгечә: «Ашаган белми – тураган белә...».

Рәйсә Хәмидуллина кул астында булган коллективтагы ун кешенең барысы да тату, дус эшли. Сыйфат һәм тагын бер тапкыр сыйфат, ашсуның һәрвакыт күптөрле булып торуы, таклanучыларның рәхмәт әйтеп китүе – яңа бишьеллыкта да менә шуңа омтыла ашханә коллективы. Шул омтылыш аркасында, Татар ашлары йорты илебез күләмендә почетлы урыннар яулады. Монда эшләүчеләрдән һәркайсы диярлек олы хөрмәткә лаек. Өйрәтәләр дә, өйрәнәләр дә алар.

... Рәйсә аз сөйли, чын күңелдән әледән-әле елмая. Әңгәмәнең ахырында остазы болай дип өсти:

– Аш-су пешерү – гаять мәшәкатьле, хәтта алҗыта торган эш. Ә менә син пешергән ашларны ашаган кеше рәхмәт әйтсә, бөтен авырлыклар да онытылып китә. Өйдә аш-суын мактасаң, хатын-кызның күңеле бермә-бер күтәрелүгә игътибар иткәнегез бардыр. Нәкъ шуның кебек. Бары тик рәхмәт сүзе генә ишетерлек итеп эшләргә – ашханә коллективының девизы шундый.

Ә. Раков

Сөембикә. – 1994. – № 10

БӘХЕТ ЙОЛДЫЗЫ

Күктәге бихисап йолдызлар арасында һәр кешенең үз йолдызы була. Ә менә җирдәге бәхет йолдызын кеше мәхәббәте, хезмәте, гамәлләре аша үзе эзләп таба.

Хыял канатлары җилкендергән яшүсмер кыз Фатыйма да, әнисенең хәер-догасын алып, әнә шул йолдызын эзләп, Казан каласына юл ала. Теләге – медицина училищесына укырга керү. Әмма уйламаганда-көтмәгәндә, трамвайда очраган яшьтәш кызына ияреп, кулинария училищесына барып керә. Күрәсең, язмыш аңа пешекче һөнәрен сайлап куйган.

Фатыйма Мәҗитова үзенең хезмәт юлына элеккеге «Чишмә» ашханәсендә сукмак салып җибәрә. Ул монда яхшы остазларга эләгә. Наилә Гәрәева белән Рәхимә апасы яшь пешекчегә ярдәм кулын сузалар. Үзенең дә кулы аш-суга ятып тора икән. Шулай булмыйча, әнисе Зәйнәп апа да аш-суга бик оста бит, кызын да кечкенәдән үк эшкә өйрәтте.

Чын осталык мәктәбен Фатыйма Татарстанның атаклы аш-су остасы Юныс Әхмәтҗанов җитәкчелегендә уза. Шул елларда ул укытучысы белән күп тапкырлар Мәскәүдән һәм башка шәһәрләрдә оештырылган конкурслардан җиңүче булып кайта.

Яшь белгеч алдында икенче бер дөнья, киң иҗат юлы ачылып китә. Ул җиң сызганып осталыгын арттыру өстендә эшли башлый, остазы Юныс абыйга ияреп, берсеннән-берсе тәмле милли ризыклар уйлап таба. Тырыш хезмәтенең нәтиҗәсе буларак, кулинария өлкәсендә өч китабы басылып чыга. Хыял белән җан җылысы салынган әлеге ризыклар һәр табында макталып кабул ителә. Чит илләрдә уздырылган татар ашлары көннәрендә әзерләнгән табыннарның күбесе дә Фатыйма Мәҗитова иҗат иткән сыйхөрмәттән тора.

Фатыйма апа – инде үзе дә пешекче – остаз. Шактый еллар дәвамында Татар ашлары йортында производство мөдире вазифасын башкара. Ике йөзгә якын яшь пешекче кулинария осталыгына Фатыйма ханымнан өйрәнә.

Бик арыган, борчулы чакларда да аның йөзендә үзенә генә хас җылы елмаю балкый. Татар хатын-кызларының күркәм сыйфатлары килеш-килбәтендә, йөз яктылыгында гына түгел, кешеләргә булган мөнәсәбәтендә дә ачык чагыла. Ул һәрвакыт киң күңелле, шәфкатьле. Ниндидер илаһи нур балкый аннан. Аның белән күрешеп сөйләшкәннән соң җиңеләеп китәсең, авырлыклар онытылып тора.

Гаиләсендә дә бөтенлек. Ире Нариман абзыйга ул – уңган хатын, улы Айрат белән килене Иринага үрнәк әни. Өйдә яратып пешерә торган ризыклар турында сүз чыккач, башкалар арасыннан аерып, кулламаны атады. Серен дә әйтте. Аңа әлеге ризыкны кайнанасы Маһира апа өйрәткән булган икән. Кулламаны кайнанасы истәлегенә әзерли килене.

Остазы Юныс Әхмәтҗановтан соң эстафетаны Фатыйма Мәҗитова үз кулына алды. Ул милләтебезнең йөзе булырдай аш-сулары белән татар халкын зурлый!

РСФСРның атказанган сәүдә хезмәткәре, Почет билгесе ордены,

медальләр, сәүдә отличнигы исеме – аңа бик лаеклы бирелгән бүләкләр.

Җирдәге йолдызын тапкан бәхетләрнең берсе ул – Фатыйма ханым.

Зәлидә Әкбәрова

Советская Татария. – 1978. – 28 апреля

ЛУЧШЕ РАЗ УВИДЕТЬ

«С удовольствием посещая эту школу, где с большой любовью и щедро делились своими знаниями, практическими навыками мастера-повара, мы получили огромную пользу.

Поистине нужно быть преданными своему делу, чтобы столь страстно, не жалея времени, на общественных началах передавать свой опыт молодежи.

Правильно говорится, что лучше один раз увидеть, чем сто раз услышать. А мы и слышали, и видели, поэтому все познанное запомним надолго».

Эту запись в книге отзывов Дома татарской кулинарии оставили после итогового занятия школы молодой хозяйки студентки Казанского пединститута. С сентября прошлого года каждую субботу эта школа приглашала всех желающих научиться домоводству. Ведущие мастера-повара передового предприятия общественного питания Ю. Ахметзянов, Ф. Мазитова, А. Сафина, А. Хуснутдинова, инженер-технолог М. Степанова и другие охотно делились с ними «тайнами» приготовления татарских национальных блюд, различных винегретов, салатов и т. д. Метрдотель В. Воробьева рассказывала, как сервировать обеденные, чайные, праздничные столы. Итоговое занятие, которое проводил заслуженный работник торговли РСФСР Ю. Ахметзянов, было посвящено теме: банкетные блюда. Это было очень кстати: ведь скоро праздник 1 Мая и каждая хозяйка уже сейчас думает о том, какой стол приготовить.

Несколько лет действует при ДТК школа молодой хозяйки. Сотни слушателей благодарны ей за помощь.

– Надеемся, что в сентябре вы снова откроете свои двери, – сказала одна из девушек, делая в книге отзывов эту запись.

– Обязательно, – ответил Ю. Ахметзянов, – пока есть желающие учиться, мы к вашим услугам.

А. Егорова

ХЛЕБ-БАТЮШКА

В хлебном магазине № 105 состоялась выставка-дегустация изделий черствого хлеба, организованная Горхлебторгом и Домом татарской кулинарии.

В светлом просторном помещении магазина красочно оформленные и щедро накрытые столы. Глаза разбегаются от изобилия вкусных, полезных кушаний, приготовленных поваром Юнусом Ахметзяновичем Ахметзяновым и Анастасией Павловной Самитовой из самого обычного черствого хлеба. Здесь и всевозможные супы – крестьянский, луковый, пивной, молочный, сладкий, а также запеканки, пудинги, тефтели и котлеты, простые и сложные гренки, хлебные начинки для пирогов и пирожков, аппетитные изделия к чаю: пироги с изюмом, сладкие сухари, кексы, пирожные и печенье. Открывая выставку, директор Горхлебторга Диляфруз Нигметзяновна Тухватуллина напомнила ее посетителям о необходимости рачительного, бережного отношения к каждому ломтю хлеба. Ведь о хлебе испокон веков говорят в народе как о живом существе: «хлеб-батюшка», «хлеб-кормилец». Любви и уважению к хлебу надо учить с детства. И в семьях, где знают ему истинную цену, не пропадет зря ни один ломоть...

Организаторы выставки едва успевают отвечать на многочисленные вопросы: всем хочется запомнить рецепты представленных блюд. Книга для посетителей заполняется первыми записями: «Особенно понравилось печенье из хлеба «Олимпийский мишка», – пишут Гуля Шакирова и Ольга Большакова. – Даже не верится, что его легко можно приготовить в домашних условиях». А подвести итоги выставки помог шестиклассник 39-й школы Дима Аксенов: « Все настолько вкусно, что мне показалось – у моего живота нет дна...»

Вечірній Київ. – 1976. – 25 жовтня (октябрь)

ШКОЛА МОЛОДОЇ ГОСПОДИНІ

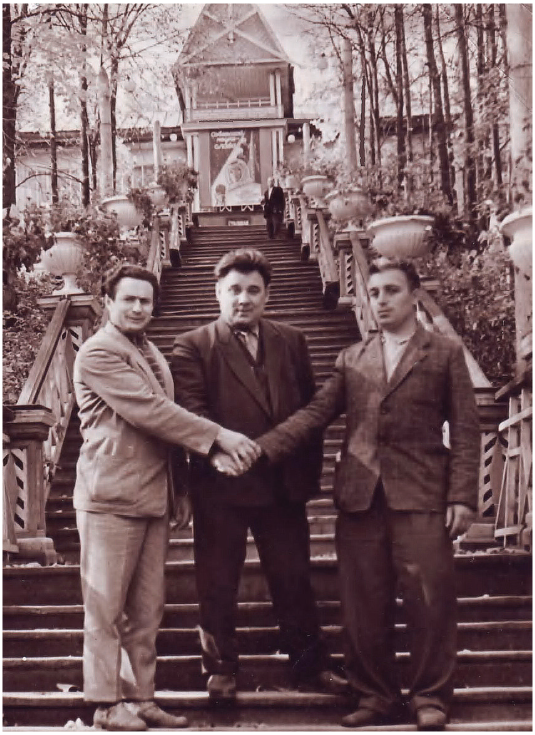
Вміння смачно приготувати їжу, красиво сервірувати стіл – ціле мистецтво. У Казані цьому можна навчитися в школі молодої господині Будинку татарської кулінарії.

П'ятий рік на громадських засадах у школі ведуть заняття знавці національної кухні, кращі виробничики Будинку татарської кулінарії.

Очолю незвичайну школу заслужений працівник торгівлі РРФСР, кавалер ордена Леніна Юнус Ахметзянович Ахметзянов.

Дом отдыха «Пустые Моркваши».
1962

Ял йортында. 1962



Москва. Олимпиада. Юнус, ...,
Ренат Залютдинов

Мәскәү. Олимпиада. Юныс, ...
Ренат Залютдинов

Блюдо готово! Пора оценить!

Ризык әзер! Бәя бирергә була!

Наставления Мастера

Остаз киңәшләре

Рядом с Наставником

Остаз белән янәшә

Стол накрыт!

Табын әзер!

Татарские блюда

Татар табыны

Дегустация

Конкурс домохозяек

Хуҗабикәләр конкурсы

Пожалуйста, попробуйте!

Авыз итеп карагыз!

С начальником Управления общественного питания при Совете Министров ТАССР К. Ибатуллиным

ТАССР Министрлар Советы каршындагы Җәмәгать туклануы идарәсе башлыгы К. Ибәтуллин белән

Коллеги

Коллегалар

Школа для молодых домохозяек

Яшь хуҗабикәләр мәктәбе

Трудовые будни кулинаров

Кулинарларның көндәлек мәшәкатьләре

В Казанской студии телевидения

Казан телевидениесе студиясендә

Перед началом работы

Эш башланыр алдыннан

Добро пожаловать!

Рәхим итегез!

Своими руками!

Үз куллары белән!

Вечерний Тбилиси. – 1976. – 29 декабря

ШКОЛА МОЛОДОЙ ХОЗЯЙКИ

Казань. Умение вкусно приготовить пищу, красиво сервировать стол – целое искусство. Этому можно научиться в школе молодой хозяйки Дома татарской кулинарии.

Пятый год на общественных началах в школе молодой хозяйки ведут занятия знатоки национальной кухни, лучшие производственники передового в республике предприятия общественного питания – Дома татарской кулинарии.

Возглавляет необычную школу старейший мастер-повар, заслуженный работник торговли РСФСР, кавалер ордена Ленина Юнус Ахметзянович Ахметзянов.

Советская Россия. – 1976. – 27 октября

ШКОЛА МОЛОДЫХ ХОЗЯЕК

Субботнее утро. Банкетный зал Дома татарской кулинарии переполнен. Для ведущего остался крохотный пятачок посредине, на котором размещены три стола. Они сервированы сегодня по-особому нарядно. Тема урока – «Праздничный обед». И это 240-е по счету занятие «Школы молодой хозяйки», которая вот уже пятый год существует здесь, ведет большой знаток татарской кулинарии, заслуженный работник торговли РСФСР, кавалер ордена Ленина Ю. А. Ахметзянов. Его книга «Татарская кухня» выдержала уже пять изданий.

Регулярно в первую и последнюю субботу месяца сюда приходят молодые женщины постигать секреты домоводства. Не приходится удивляться растущей популярности необычного учебного заведения. Специалисты, знакомя слушателей с азбукой вкусного обеда, дают и элементарные сведения по сервировке обычного и праздничного столов, по этикету.

Основатель школы Т. Н. Хасанов, управляющий казанским трестом ресторанов, рассказывает:

– Нам хотелось открыть курсы для молодых хозяек прежде всего потому, что нигде, кроме специальных учебных заведений, не обучают искусству создания уютного домашнего очага. Мы не ошиблись. Желающих брать уроки оказалось больше, чем мог вместить зал. И нам приходилось некоторые занятия выносить в большой салон. Наблюдения показали, что молодые семьи порой не знают, как поддерживать в доме атмосферу уюта.

Школа молодой хозяйки действует на общественных началах.

С. Ким, Казань

Советская Татария. – 1976. – 18 сентября

АЗБУКА ВКУСНОГО ОБЕДА

Пятый год существует при Доме татарской кулинарии школа молодой хозяйки. Пятый год на общественных началах с завидным постоянством ведут здесь занятия лучшие производственники этого передового в республике предприятия общественного питания.

Помнится, как волновались перед первым занятием инициаторы этого полезного начинания кавалер ордена Ленина мастер-повар Ю. А. Ахметзянов, инженер-технолог М. М. Степанова, зав. производством Ф. Г. Мазитова и другие. «Получится – не получится, придут или не придут слушатели?»

Получилось, и столько людей пришло, что в банкетном зале, как говорится, яблоку негде было упасть. Причем, пришли представительницы самых разных профессий: и студенты, и швеи, и строители, и молодые научные сотрудники, и не совсем молодые домохозяйки. Оказалось, что у всех есть пробелы в занятиях по домоводству и кулинарии. В пухлой книге отзывов вспомнили даже о пресловутом институте благородных девиц, где обучали не только хорошим манерам, умению завлечь гостей разговором, но и мастерству сервировать стол.

Что ж, и в наш стремительный век каждому хочется иметь уютный домашний очаг. И женщина остается женщиной. Ей хочется приготовить вкусный обед, красиво сервировать стол, заслужить восхищение собравшейся за ним семьи, гостей.

Хочется, но не каждая умеет. К сожалению, этому у нас нигде, кроме специальных учебных заведений, не обучают. Стоит ли удивляться, что с такой горячей заинтересованностью приняли молодые домохозяйки приглашение Дома татарской кулинарии?

Доброе дело, начатое еще при Т. Н. Хасанове, продолжается и при нынешнем директоре Т. С. Камалове. Активное участие в деятельности школы принимают зав. производством А. Р. Сафина, мастер по татарским национальным изделиям Д. С. Шарифуллина, метрдотель З. И. Абросимов и другие.

За эти годы занятия школы посетили сотни слушательниц. Прилежно осваивали и осваивают они здесь «азбуку вкусного обеда», куда входят технология приготовления различных блюд, их составные компоненты, «подручные средства», которыми следует пользоваться на кухне, меню праздничных обедов. И, что главное, здесь же можно и попрактиковаться: раскатать тесто, нарезать татарскую лапшу, правильно завернуть эчпочмак, научиться раскладывать приборы, сворачивать салфетки и т. д.

В прошедшую субботу в школе молодой хозяйки состоялось первое занятие нынешнего учебного года. Как и прежде, от желающих нет отбоя. И о том, что она вызывает живейший интерес, свидетельствует опять же тот факт, что среди слушательниц можно найти представительниц самых разных профессий.

Б. Федоров

Вечерняя Казань. – 1983. – 15 мая

КОНКУРС ДОМОХОЗЯЕК

Репортаж

Интересно, весело прошел в минувшую субботу в Бауманском районе конкурс домохозяек. Много зрителей собралось в небольшом скверике во дворе дома № 6 по улице Мусы Джалиля. Здесь уже были приготовлены столики со всем необходимым.

Ведущий и организатор конкурса – заведующий производством Дома татарской кулинарии Ю. Ахметзянов – приглашает самых смелых начать соревнование. Пять девушек – студентки пединститута Е. Романова, М. Кудинова, Е. Беспалова, Г. Парванян, Р. Сиразетдинова – начинают выполнять задание. Совсем простое, на первый взгляд. Нужно надеть фартуки и косынки. Но… проиграли те, кто кокетливо повязал платок. Ведь на любом предприятии общепита даже самые прекрасные волосы тщательно закрывают, объясняет Юнус Ахметзянович. И дома при приготовлении пищи рекомендуется убирать волосы под косынку.

Второе задание тоже, казалось бы, несложное – нарезать лапшу. Но и тут есть свои правила. Лапшинки должны быть и не слишком толстыми и не тонкими, очень аккуратными. Специалистом здесь оказалась, и это не случайно, З. Абдуллина, секретарь комсомольской организации Казгорхлебторга.

Зрительские страсти накаляются. Особенно «болеют» мужики. Но выступить в роли домохозяек пока не решаются.

Ведущий объявляет третье задание – быстро и аккуратно почистить картофель. По сигналу хозяйки принимаются за дело. А в составе жюри – Ю. Ахметзянов, мастер-повар Ф. Мазитова и, конечно, зрители. Учитывают все: и сноровку, и «экономию» картофельной кожуры, и даже … артистизм. Согласитесь, ведь и картошку можно чистить красиво. Непревзойденной мастерицей здесь оказалась будущий педагог Р. Хуснутдинова. Впрочем, она считает, что все девушки в их студенческом общежитии умеют чистить овощи ничуть не хуже.

Но вот мужчины не выдерживают и решаются попробовать себя в четвертом задании. Признаться, зрители скептически отнеслись к трем смельчакам. И, как выяснилось, напрасно. Потому что они стали победителями. Не случайно самые искусные повара – мужчины. Так мастерски нарезать картофель соломкой, как это сделал А. Заболуев, умеет далеко не каждая, даже опытная хозяйка. Он работает заточником на заводе, а в свободное время любит готовить. Различные компоты, варенья, соленья и маринады он не доверяет никому.

Раскатать тесто, да так, чтобы точно на одну порцию, искусно вылепить перемяч и эчпочмак сумели лучше всех Р. Вахитова и Т. Котельникова.

Всем победителям вручают набор открыток – блюда татарской кухни с автографом Ю. Ахметзянова.

Конкурс закончился, но зрители не торопятся расходиться. Кому не интересно послушать советы по сервировке стола, которые дает официант О. Чистяков! Многие хозяйки знают теперь, как можно кра-

сиво свернуть салфетки, как накрыть чайный и кофейный столики и многое другое.

Немало пришлось потрудиться работникам Дома татарской кулинарии, чтобы конкурс прошел организованно и интересно. И их усилия были вознаграждены. Зрители горячо благодарили и за веселый конкурс, и за те полезные знания, которые они получили.

Т. Нурдинова

Вечерняя Казань. – 1983. – 23 августа

«СПАСИБО ЗА ВКУСНЫЙ ОБЕД!»

В Доме татарской кулинарии состоялся конкурс молодых поваров и официантов.

«Гость не долго гостит, да много видит», – говорят на Востоке. Как не волноваться было тем, кто принимал и угощал посетителей ресторана ДТК в столь ответственный день! Ведь главную оценку каждому конкурсанту давал именно Гость, жюри конкурса в первую очередь учитывало его мнение. А для того чтобы выяснить это мнение, на всех столиках заранее были разложены опросные листки.

...За четверть часа до открытия ресторана состоялось торжественное построение участников, были приняты рапорта. Пятнадцать человек будут экзаменоваться на профессиональное мастерство. Для кого-то это первое испытание, для многих – очередной экзамен. Раскрасневшиеся лица поваров немного утомлены, ведь конкурсное задание они получили еще в семь утра. Впрочем, работа официантов началась тоже загодя: красота сервировки стола, оригинальные букеты, вспомогательная посуда – все это их забота.

– Желаю всем успеха! – подытоживает свое напутствие заместитель председателя жюри Юнус Ахметзянович Ахметзянов. Знаменитый повар, он искренне переживает за своих подопечных, за честь фирмы.

И вот ответственный момент... В обеденный зал входят первые посетители. Вроде обычный день, но атмосфера приподнятая, праздничная. Это отмечают все. Особенно красиво смотрится аппетитный стол с различными яствами татарской кулинарии. Да и хозяйка его – Тамара Кузнецова – в национальном наряде выглядит торжественно. Проворные метрдотели едва успевают рассаживать гостей: зал почти полон.

Итак, конкурс начался! Замелькали белоснежные рубашки корректных и предельно внимательных официантов, застучали кассовые аппараты, на раздаче посыпались заказы: «Три оригинальных салата, жульен, жаркое в горшочках, солянка «Казанская»...», «Мне два супа «Здоровье», кыстыбый...», «Пожалуйста, три бульона с перемечами...».

Торопятся ребята: гость ждать не должен. На раздаче – жарко! Повара сегодня работают на загляденье споро. Огромные кастрюли, духовки, жаровни, сковородки исходят такими ароматами!.. Десяток женщин в белых колпаках снуют бесшумно и деловито. Только понаблюдав за их работой, за слаженными действиями, начинаешь понимать, что общепит – это сложный, состоящий из сотен продуманных элементов организм. Шутка ли – кормить одновременно более сотни людей изысканными фирменными блюдами. И все это попадет на стол с пылу с жару!

– Мила Максимовна, что дают подобные конкурсы? – задаю вопрос члену жюри технологу Степановой.

– Знаете, мы ведь тоже ищем таланты. А конкурсы выявляют лучших из лучших, – говорит она. – Без любви к своей профессии в нашем деле нельзя. Мы – фирма, и должны пропагандировать и развивать татарскую национальную кухню, быть готовыми к тому, чтобы в любую минуту представить ее на любом международном конкурсе. А для этого нужно постоянно растить, воспитывать кадры.

Среди конкурсантов, несмотря на молодость, есть и опытные официанты и повара. Например, Флера Гумерова – очень обаятельная девушка. Или Марина Петрова – повар шестого разряда, она обслуживала гостей «Олимпиады – 80».

А вот Гузель Хакимова, с которой я тоже знакомлюсь, работает в ДТК всего два месяца. Как она старается!.. О своей наставнице, поваре с 25-летним стажем Фатиме Гатаулловне Мазитовой, отзывается так: «Она строгая. Но знаете, какая кудесница, все кулинарные рецепты знает!»

...В зале ровный гул голосов, звон приборов. Гости едят с завидным аппетитом. Наблюдаю за работой Эдика Рахматуллина. Волнуется молодой официант: посетители заказали второе блюдо на его усмотрение – чтобы вкусно и недорого было. Как тут быть?..

– Многие не понимают нашу профессию, – делился он, обслужив, наконец, своих гостей. – Мол, шел бы ты лучше, парень, на завод. А я понял: это – мое призвание. Получилось так, что я еще в армии на кухню попал. Представляете ответственность?! С тех пор и пошло. Между прочим, профессия официанта учит многому...

Конкурс продолжается своим чередом.

– Как вам понравился обед? – интересуюсь у компании солидных мужчин.

– Даже лучше, чем дома. Спасибо поварам! – признаются едоки.

– Мы с коллегами обедаем здесь почти ежедневно, – говорит артистка Московского театра им. Станиславского Майя Менглет. – Сегодня национальные блюда были необыкновенно вкусными, спасибо. Наверное, стоит пожелать ресторану почаще устраивать подобные конкурсы.

Можно согласиться с мнением гостей Казани. Только, пожалуй, не конкурсы чаще устраивать, а взять за правило всегда обслуживать посетителей так, чтобы слышать от них только «спасибо». Ведь ДТК – не просто ресторан, а ресторан фирменный.

...Завершился конкурс поздравлением победителей. Симпатии едоков и призы выпали на долю поваров Марины Петровой, Фании Шамаевой, Наили Рахимовой и официантов Сергея Куксы, Флеры Гумеровой и Мансура Хайрутдинова.

Р. Щербакова

Советская Татария. – 1971. – 17 ноября

СОЛО У КУХОННОЙ ПЛИТЫ

30 ноября – 1 декабря в Казани состоится республиканский конкурс кулинаров, официантов и кондитеров. Наш корреспондент встретился с ведущими специалистами в этой области. Итак, на вопросы отвечают кавалеры ордена Ленина повар № 1 нашей республики Ю. Ахметзянов, кондитер Камиль Курамшин; директор ДТК Тагир Набиевич Хасанов.

– Сейчас во многих отраслях промышленности происходят коренные изменения. А самые распространенные слова наших дней – «научно-техническая революция», «реформа», «перестройка»... Насколько применимы эти понятия в кулинарии?

– В полной мере все эти слова присущи и для сферы общественного питания. Дом татарской кулинарии, например, целиком электрифицирован. Электричество и жарит, и варит, и парит, и продукты обрабатывает. С появлением новой вспомогательной техники меняется и технология изготовления блюд. Если раньше труд повара был индивидуальным, то теперь он стал коллективным, широкое распространение получила специализация на отдельных операциях.

– Какова роль подобных конкурсов в повышении профессионального мастерства?

– И не только мастерства. Многое дают конкурсы и в отношении популяризации, повышения престижа профессий общественного питания. И, вообще, любые конкурсы – это прежде всего школа передового опыта, стимул к совершенствованию. Помимо прочих наград, победители конкурса получают еще и повышение квалификационных разрядов.

– Какими недостатками чаще всего страдают молодые повара?

– Самоограничением. Умеют делать одно-два блюда – и ладно. Надо стремиться к универсальности, уметь все делать и делать мастерски. Неумением извлекать уроки из критики посетителей. Не обижаться на справедливое замечание, а анализировать ошибки – вот что важно в нашем деле.

– В любой семье непререкаемый кулинарный авторитет и исполнитель блюд – жена, мать, сестра, одним словом, женщина. Но я почему-то беседую с мужчинами?

– Гм-гм...

– Давайте пофантазируем. Забежим на десять лет вперед!

– Предугадать все детали, конечно, трудно. В общих чертах изменения могут выглядеть следующим образом. В области техники будущее, безусловно, принадлежит ультразвуковой печи. Общественное питание по своему качеству максимально приблизится к домашней кухне. Вкусы не постоянны, следовательно, появятся новые рецепты, новые блюда. Уже сейчас у нас работает школа молодых

хозяек. Со временем консультационно-пропагандистская деятельность предприятий общепита получит широкое распространение.

– У каждого народа своя издавна сложившаяся кухня, свои фирменные блюда. Кажется, испробовано все. Трудно ли «изобрести» новое блюдо?

– Часто говорят, новое – давно забытое старое. История «новых» блюд подтверждает эту истину. В давние времена один килограмм чак-чака женщины готовили четыре-пять часов. Утомительно, долго и дорого. В основном этим лакомством баловались богачи. Сейчас чак-чак – общедоступное блюдо.

– У многих профессий свой девиз. Какой бы вы взяли себе?

– Аппетит приходит во время еды. И прежде всего – от вкусной еды.

– И, наконец, последний вопрос. Кто из молодых может стать вашим преемником?

– Одно можно сказать твердо: их будет много.

В. Шарипов

Азат хатын. – 1972. – № 2

ОСТАЛАР ЯРЫШЫ

Халыкка көнкүреш хезмәте күрсәтү елдан-ел яхшыра бара. Яңа кибетләр, ашханәләр, кафе һәм рестораннар ачыла. Аларда эшләү өчен югары культуралы, үз һөнәренең бөтен нечкәлекләрен белгән осталар кирәк. Шуны искә алып, бу төр профессия кешеләренең белемен һәм осталыгын арттыру өчен, республикабыз оешмалары күптөрле чаралар күрәләр. Поварлар, кондитерлар һәм официантлар арасында үткәрелә торган конкурслар да – шуларның берсе.

Район һәм шәһәр конкурсларында җиңеп чыккан осталар, республика конкурсында катнашу өчен, Казанга җыелдылар. Нәкъ имтихан тотканча, жюри өстәленнән нинди ризык пешерергә кирәклеге әйтелгән билетлар алдылар һәм Казанның берничә ресторанында, Татар ашлары йортында билетта күрсәтелгән ризыкны әзерләп тә күрсәттеләр.

Официантлар өчен ярыш аеруча киеренке булды. Узган конкурсларда алар үзләренең осталыкларын бары тик практик эштә генә күрсәткәннәр иде. Соңгы конкурста исә алар теория буенча да имтихан тоттылар.

Инде җиңүчеләрне атыйк. Татар ашлары йорты повары Зәһрә Юнысова, «Казан» ресторанының кондитеры Александра Безхлебова һәм Түбән Камадагы «Кристалл» ресторанының кондитеры Разим Юнысов иптәшләр үз профессияләре буенча иң яхшы осталар дип табылдылар. Аларга комсомол өлкә комитетының Почет грамотасы һәм кыйммәтле бүләкләр тапшырылды.

***

Татар халык ашлары йорты (директоры Таһир иптәш Хәсәнов) былтыр бик кирәкле, хатын-кызларыбызның күңелләренә хуш килердәй бернәрсә башлап җибәрде. Хәзер анда теге яки бу продукттан нинди ашамлык әзерләргә һәм ничек әзерләргә икәне турында һәр шимбәне иртәнге сәгать уннан алып көндезге уникегә кадәр яшь хозяйкалар өчен консультация үткәрәләр. Татар халык ашлары йорты җитәкчеләре, тыйнаклык күрсәтептер инде, әлеге чараны «консультация» дип кенә атаганнар. Ә чынында исә, бу – тулы бер курс. Ул сентябрь аеннан май аена кадәр дәвам итә.

Дәресләр бөтен шартын китереп үткәрелә. Аларны татар халык ашлары йортының иң яхшы аш-су осталарыннан РСФСРның атказанган сәүдә работнигы, үзенең осталыгы белән чит өлкәләрдә дә танылган Юныс Әхмәтҗанов, инженер-технолог Нина Степанова, Халык хуҗалыгы казанышлары күргәзмәсе дипломанты Фатыйма Мәҗитова, инженер-технолог Роза Сәгыйтова кебек иптәшләр алып баралар.

Эшли белмәгән эштән шайтан көләр, ди. Халык моны тикмәгә генә әйтмәгән. Үзең юньләп белмәгән эшне көн саен башкарырга туры килсә, бу инде кеше өчен чын газапка әверелә, эше дә эшкә охшамый. Ә җаен белеп, осталык белән башкарылган эш, киресенчә, һәркемгә ләззәт бирә. Уланы интектерми дә, кеше аны үзенә артык бер йөк дип тә исәпләми. Менә шуны аңлаган күп кенә яшь хуҗабикәләр, яшь кызлар бу курска хәзер бик теләп йөриләр. Һәм дөрес эшлиләр. Ә бит беренче башлап җибәргәндә, яшьләр өчен тормыш шактый авырга килә. Барысын да өр-яңадан юнәтергә кирәк. Менә шул чагында яшь хатынның, яшь хозяйканың аш-суга оста булуы бик ярап куя. Ул сиңа теләсә нинди продукттан кирәгенчә туклыклы, яратып ашарлык ризык әзерләп бирә алачак. Курска рәхим итегез, дуслар, үкенмәссез!

– Байтак кешеләр, – ди Юныс Әхмәтҗанов, – бертөрлерәк ризыкка күнеккәннәр. Менә балык мәсьәләсен генә алып карыйк. Диңгездән ерак яшәүчеләр диңгез балыкларын бик өнәп бетермиләр. Аларга син гомергомергә белеп, күреп өйрәнгән үз балыкларын, ягъни төче су балыкларын китер. Анда да әле ни җитте шул түгел, алабугасы, корбаны, чөгә балыгы булсын. Ә диңгез балыклары? Алар да бит елга балыкларыннан калышмыйлар, күбесе әле файдалырак та, тәмлерәк тә. Бары тик пешерә, әзерли белергә генә кирәк. Башка төр продуктлар белән дә шундый хәл…

Татарстан яшьләре. – 1971. – 18 ноябрь

ТАБЫН САНДУГАЧЫ

Сүз пешекче хезмәтенең матурлыгы, тәмле ашларның ничек тууы, яшь кулинарлар тәрбияләү хакында барды. Әңгәмәдәшләрем бу мәсьәләләрдә җитәрлек авторитетлы. Татар ашлары йорты директоры Т. Хәсәнов, шул ук йортның производство мөдире, РСФСРның атказанган сәүдә работнигы, Ленин орденлы мастер-пешекче Ю. Әхмәтҗанов, «Казан» ресторанының мастер-кондитеры, ТАССР Министрлар Советы каршындагы кулинария советы члены, Ленин ордены кавалеры К. Курамшин. Әңгәмә җебе профессиональ осталык конкурсларына да килеп бәйләнде. Әңгәмәдәшләрем бу конкурсларны үткәрүгә турыдан-туры катнашалар. Ә тиздән, 30 ноябрьда, кухня һәм табын осталарының республика конкурсы булачак.

Хәбәрче: Кулинар профессиясе кеше белән бергә туган. Бу почетлы цех кешеләренең хезмәте белән һәркем файдалана, әмма тамашачылар сәхнә артындагы тормышны күрмәгән кебек, күпләр бу профессиянең кайбер якларын белеп бетермиләр. Сез бу серле пәрдәне беркадәр күтәрә алмассызмы икән? Кулинардан нинди сыйфатлар таләп ителә?

Ю. ӘХМӘТҖАНОВ: Пешекче – табигый сәләт һәм туктаусыз эзләнүне сорый торган җитди профессия. Ул – химик, һәр продуктның сыйфатын әйбәт белергә тиеш. Фармацевт – граммнарда ялгыштың, ашның тәме бүтән булачак. Әгәр художник сиземләве булмаса, ул ашларны кешедә аппетит уятырлык итеп бизәп бирә алмаячак. Безнең халыкка аеруча кирәк булган тагын бер сыйфат шул: повар кеше күркәм булырга тиеш. Рәхмәт сүзе – иң зур бүләк. Миңа Гагаринның, Терешкованың һәм башка данлы кешеләрнең мактау сүзен ишетергә туры килде. Аларның рәхмәте беркайчан да онытылмаячак, әмма бездә туклана торган меңнәрчә кешеләр көннең-көнендә канәгать булып баргында гына, үзеңдә тулы канәгатьләнү тоясың.

Аш-суга гаять оста булган халкыбыз тормышта поварның ролен әйбәт белә. Халыкта юкка гына: «Аш остасы – табын сандугачы», – дип әйтелми.

Т. ХӘСӘНОВ: Поварлар һәм официантлар безнең хатын-кызларыбыз башкара торган иксез-чиксез эшләрне бераз булса да киметергә омтылалар. Бездә туклана торган гаиләләр хәзер аз түгел. Безнең осталарыбыз пешергән ашамлыклар өй табыннарын да бизиләр. Өйдә үткәрелгән мәҗлесләрдән аермалы буларак, биредә бәйрәм һәркемгә – шул исәптән мәҗлес хуҗалары өчен дә бәйрәм була.

Бер егет безнең токмач ашын ашаганда: «Бу бит әни пешергән аш кебек!» – дигән иде. Без менә шулай 7–8 мең кеше өчен әзерләнгән ризыкны өй шартларында әйбәт хозяйка пешергән аш сыйфатына якынайтырга омтылабыз. Ә бу – төрле операцияләр башкаручы күпләгән производство буыннарының һәркайсы көчле булганда гына мөмкин.

Хәбәрче: Димәк, яшь кулинарлар әзерләү һәм аларның осталыгын күтәрү мәсьәләсе дә үткен торадыр?

Ю. ӘХМӘТҖАНОВ: Әлбәттә. Бездә эшләүчеләрнең 85 процентка якыны – яшьләр. Һәр ел саен без дистәләрчә егет һәм кызны укытабыз, әмма безгә яшьләрнең тагын да күбрәк килүен телә идек. Егетләргә ихтыяҗ аеруча зур. Революциягә кадәр поварлык ирләр эше генә булган. Моның сәбәбе – эшнең авырлыгында. Шартлар үзгәрү белән, капма-каршы күренеш туды. Ә бит безнең һөнәрдә егетләр өчен оят булырлык берни дә юк.

Күптән түгел армиядән ялга Равил исемле егетебез кайтты. Күкрәге тулы значоклар. Безнең поварлар: «Син анда автоматтан аткасыңдыр инде?» – дип сорыйлар. Ә ул: «Күбрәк сезнең кебек чүмеч белән эш итәргә туры килә», – дип җавап бирде. Ә егет – сугышчан-политик әзерлек отличнигы.

К. КУРАМШИН: Валя Майорованы эшкә алу турында мин ишетергә дә теләмәгән идем. Ул укыган сәүдә-кулинария училищесында үзенә дәресләр алып барырга туры килде. Бу сүлпән кызда безнең көяз, иҗади профессия кешесе булуны күрсәткән бер генә билгене дә күрмәдем. Эшли башлагач, кызый бөтенләй үзгәрде. Эшкә мәхәббәт аның моңарчы йоклап яткан сыйфатларын уяткан. Казанның яшь кондитерлары ярышында Валя икенче урынны яулады.

Оста өчен укучылары аны узудан да зуррак бәхет юк. Мин бу бәхетне кичердем. Люция Лотфуллина һәм Валя Майорова пирожныйлар һәм тортлар белән могҗизалар эшлиләр. Әгәр музыкантлар телен кулланырга яраса, мин аларда абсолют ишетү сәләте бар, дияр идем. Кызлар икесе дә, вуз тәмамлап, инженер дипломы алып чыктылар, әмма кондитер эшеннән аерылып китә алмыйлар.

Ю. ӘХМӘТҖАНОВ: Яшьләргә осталыкларын арттыру өчен мөмкинлекләркүп.БездәФ. Мәҗитова, Т. Кәримова, Р. Бирличева кебек Халык хуҗалыгы казанышларының Бөтенсоюз күргәзмәсендә көмеш һәм бронза медальләр яулаган аш осталары хезмәт итә. Кинолекторийлар уңышлы эшләп килә. Яшьләр алдында галимнәр чыгыш ясый, әмма болар бар да, кеше үз осталыгын арттырырга теләгәндә генә, тиешле тәэсир ясыйлар. Ә бу теләкне тудыруда осталык конкурслары тылсым ролен уйный.

Әңгәмәне Р. Юнысов үткәрде

Вечерняя Уфа. – 1972. – 13 сентября

ВСТРЕТИЛИСЬ КУЛИНАРЫ

Более десяти лет республиканский трест ресторанов, кафе и буфетов соревнуется с трестом ресторанов Казани. Башкирские кулинары с успехом демонстрировали свое поварское искусство в соседней братской республике, а на днях мастера татарской национальной кухни приехали в наш город с ответным визитом для участия в совместной выставке башкирских и татарских национальных блюд. Выставка была

организована в кафетерии ресторана «Россия».

Наши татарские друзья показывали много интересных кушаний, приготовленных с фантазией, изысканно и вкусно. Блеснул мастерством повар Дома татарской кулинарии Юнус Ахметзянович Ахметзянов. Кавалер ордена Ленина, автор книги «Татарские блюда», член центрального кулинарного совета при Министерстве торговли РСФСР, он является обладателем золотой медали ВДНХ. «Гвоздем» выставки явилось приготовленное им мороженое «Казан утлары» – «Огни Казани». Оно вполне оправдывает свое название, потому что действительно горит при подаче на стол – в этом особый секрет его приготовления. Юнус Ахметзянович также автор очень вкусного сливового напитка «рахат» и восточных сладостей – талкыш калеве – маленьких воздушных пирамидок из нитей специально приготовленного сиропа. Вместе с Ахметзяновым в Уфу приехали и его коллеги: заведующая производством ресторана Дома татарской кулинарии Ф. Г. Мазитова, также дипломант ВДНХ и бригадир мучного цеха Д. С. Шарифуллина. Они приготовили 25 всевозможных кушаний, среди которых особенно пришлись по вкусу посетителям ресторана «Россия» бастурма, плов по-татарски, говядина по-татарски, пахлева – слоеный пирог с орехами, множество разновидностей хвороста.

Мастера уфимских ресторанов не отстали от гостей в изобретательности. Их чак-чак и разных названий хворост выглядели внешне иначе, но по вкусу не уступали татарским кушаньям. Замечательно приготовили кабыргу, баранину с косточкой, говядину с яйцом, леваши (пироги) и большое количество кондитерских изделий наши кулинары под руководством мастера-повара ресторана «Россия» М. Х. Ямалетдиновой, мастера башкирской кухни Х. С. Валеевой («Башкортостан») и мастера ресторана «Башкирия» Р. С. Шамсутдинова. Старейший башкирский повар Анвар Нургалеевич Минигулов («Россия»), первым получивший звание мастера в нашей республике, представил на выставку свой шашлык, приготовленный именно по-национальному, по-башкирски.

Итогом встречи кулинаров двух братских республик явилось взаимное обогащение опытом, обмен рецептами приготовления блюд. Надо сказать, что в день национальной кухни в ресторане «Россия» присутствовали кулинары из Салавата, Стерлитамака, трестов столовых Уфы и даже домашние хозяйки, пожелавшие пополнить свою «поварскую энциклопедию» новыми рецептами.

– Какие из татарских блюд, представленных на выставке, вы включите в меню уфимских ресторанов? – спросили мы технолога республиканского треста ресторанов М. П. Кузьмину.

– Мы постараемся непременно освоить приготовление таких блюд, – сказала М. К. Кузьмина, – как баурсак, бульон с гренками по-татарски, шурпа аппетитная, солянка по-казански, плов по-казански, бламанже, «рахат», талкыш калеве и колбасу по-татарски. Все эти блюда очень понравились посетителям.

Л. Соколова

Советская Татария. – 1972. – 21 апр.

ДЕНЬ ДРУЖБЫ

В фойе посетителей встречало несколько неожиданное объявление: «Дорогие товарищи! Сегодня в ДТК блюда для вас готовили башкирские и татарские кулинары. Добро пожаловать!» Можно расшифровать, что ДТК – это Дом татарской кулинарии, а причем тут башкирские повара?

В этот день в ДТК родилась интересная инициатива. Он стал днем дружбы, днем обмена опытом и своеобразного соревнования в мастерстве представителей национальной кухни Башкирии и Татарии. И тем и другим есть чем похвалиться и есть чему поучиться друг у друга.

В гости к татарским кулинарам приехали мастер-повар ресторана «Башкортстан» Х. С. Валеева, заведующая производством одной из столовых г. Стерлитамака Р. Ш. Гумерова, повар-бригадир уфимской ашханэ А. И. Нуриева, заведующая производством столовой № 48 г. Уфы Ф. Н. Шайхисламова, инженер-технолог А. А. Крылова.

Бишбармак, печень по-уфимски, салат «Башкортстан», закуски по-башкирски. Вот названия тех фирменных блюд, которые готовили и учили готовить своих коллег из ДТК башкирские повара.

В книге отзывов появились такие записи: «Нам очень понравились башкирские блюда. Спасибо, спасибо, спасибо за вкусный и красивый обед». «Сегодня очень хорошо приготовлены как татарские, так и башкирские блюда. Башкирские гости могут чувствовать себя как дома, а мы, казанцы, будто гости Башкирии». «Нам очень повезло, – пишет группа туристов с Украины. – Мы смогли по достоинству оценить национальные кушанья и башкир, и татар».

Гости не только учили, но и учились сами. Инженер-технолог М. М. Степанова, мастера-повара Ю. А. Ахметзянов, Ф. Г. Мазитова рассказали им о приготовлении фирменных блюд, рецептуру девяти из них они увезут с собой. Гости очень высоко оценили культуру обслуживания посетителей, организацию труда поваров на предприятии. Их очень заинтересовала здесь так называемая малая механизация, они попросили техническую документацию некоторых приспособлений и будут внедрять их у себя дома. Только применение, скажем, механического ножа на шинковке мяса для вак-беляша и эчпочмака даст за год экономический эффект в две с половиной тысячи рублей.

– А собираются ли татарские кулинары в Уфу?

– Обязательно, – ответил директор ДТК Тагир Набеевич Хасанов. – И не только в Уфу. Думаем побывать у коллег из других соседних областей и республик. Обмен опытом поможет поднять нам культуру обслуживания посетителей и улучшить организацию производства на предприятиях общественного питания.

Б. Алешин

Помним тебя, Юныс ага!

САГЫНАБЫЗ СИНЕ, ЮНЫС АГА!

Татарстан яшьләре. – 1999. – 17 июнь

«АМЕРИКА БУТЕРБРОДЫ ӨЧПОЧМАКНЫ КЫСРЫКЛЫЙ АЛМАЯЧАК»

Юныс Әхмәтҗанов диюгә өлкән һәм урта буын шундук Татар ашлары йортын күз алдына китерәдер. Ә яшьрәкләре бөтен гомерен милли татар ашларына багышлаган бу бөек оста турында ни белә соң? Кызганычка каршы, өчпочмак, кыстыбыйлар белән бергә «Юныс Әхмәтҗанов», «Татар ашлары йорты» төшенчәләре хәзер искә алынмый. Дөрес, ул йорт Бауман уртасында һаман басып тора, хәтта «Татар ашлары йорты» дигән сүзләре дә исән. Ләкин анда мәш килеп чит ил халкы эшләп ята. Билгеле булганча, ул Америка һәм Көнчыгыш ашлары йорты булачак. Татарларга да бер почмак бүлеп бирергә җыеналар, ди, җыенуын.

Ата-аналар балаларын «Макдоналдс»ка өстери, гамбургерлар, макчиккен ашата. Африка халкы ашлары йорты гына җитми, кыскасы. Шушындый шартларда татар халык ашлары бөтенләй юкка чыкмасмы дигән шигебезгә Юныс Әхмәтҗановның кызы Фәридә ханым мондый җавап кайтарды:

– Заманасы өчен, бер караганда, бу күренеш яхшыдыр да әле. Ләкин, минем уйлавымча, барысы да вакытлыча гына кебек. Чит-ятның ашамлыклары беркайчан да безнең милли ризыкларыбызны кысрыклап чыгара алмаячак. Миңа калса, һәркемнең үз юнәлеше бар һәм төрле ашлар янәшә барачак. Нәрсә генә димә, безнең пәрәмәч белән өчпочмаклар аларның бутербродларыннан барыбер тәмлерәк бит инде.

– Фәридә ханым, Татар ашлары йортының бөлүе Юныс Әхмәтҗановның үлеме белән бәйле дип әйтү дөресме?

– Әлбәттә. Әти исән булса, һичшиксез, нидер калдырыр иде. Нәкъ менә Бауманда – шәһәр үзәгендә – чын милли татар ашлары йортын саклап калырга ул җанын бирер иде. Болай да эштә янып үлде дияргә була, чөнки җаны-тәне белән үз һөнәренә бирелгән кеше иде әти. Әтинең 17 гә якын китабы бар. Аларга мәгълүматны туплар өчен, ул авылларга йөри иде, әбиләр белән сөйләшеп, борынгыдан килгән аш төрләрен әзерләргә өйрәнә иде. Заманында әти обком ашханәсендә хакимиятне ашатты. Кекин йортында урнашкан ашханәдә эшләгән чагында да, республикабызның билгеле кешеләре, кунаклар өзелмәде. Барысын да туры әтигә җибәрәләр иде. Шулар арасында Валентина Терешкова, Юрий Гагаринны атап була. Ул чакта Татар ашлары йорты төзелеп кенә ята иде әле. Әтием – ул йортның нигез салучысы, башлап җибәрүчесе, ачучысы булды. Бернәрсәне яхшы хәтерлим: кайда гына эшләмәсен, әти үз янына эшкә һәрчак карчыкларны алды. Пәхләвә, талкыш кәләвә ише катлаулы ризыкларны бик

оста әзерләүче әбиләр берничә ай дәвамында яшьләрне өйрәтәләр иде. Татар ашлары йорты ябылгач, андагы пешекчеләр Казан ресторанныра таралды. Аларның күбесе – милли ашларны менә дигән итеп пешерә белүче әтинең укучылары. Әтием гомере буе үзенең осталыгын арттыру, милли ризыкны үстерү, халыкка җиткерү өстендә эшләде. Кызганычка каршы, 56 яшендә үк үлеп китте. Үләр алдыннан гына, авыллардан кайтып кергән иде. Анда чын авыл ипиен салу нечкәлекләрен өйрәнеп, үзләштереп йөргән.

– Фәридә Юнысовна, сез, әлбәттә инде, атагыздан күреп, пешекчелеккә китәргә булгансыздыр?

– Минем киләчәк һөнәрем турында гаиләдә зур бәхәсләр, фикер алышулар бөтенләй булмады. Дөресрәге, бу мәсьәлә әти тарафыннан күптән хәл ителгән иде инде: мин йә пешекче булам, йә кондитер. Бетте – бүтән беркем дә түгел. 1970 елда 10 нчы сыйныфны тәмамлавыма, әтием мине шундук «Казан» ресторанына эшкә алып килде. Монда эшләмим дип, подвал-ашханәдә ике айлап елап чыктым. Әтинең теләгенә буйсынырга туры килде. Кондитер булсам булам, ләкин пешекче генә түгел дидем. Чөнки пешекче металлург белән бер – көне буе ут янында. Соңрак эшкә башым белән чумдым, нечкәлекләренә төшенә башладым, кондитерлыкка укыдым. Гомерем буе – 1997 елга кадәр шул «Казан» ресторанында эшләдем. Ул ябылгач, «Сәфәр»гә килдек. Соңыннан «Болгар» ресторанына чакырдылар. Хәзер без монда ике кондитер. Ә энемнән пешекче ясап маташмады әти. Хәзер ул –техник университетта өлкән укытучы. Мин – пешекчеләрнең Татарстан төбәкара ассоциациясе президенты. Аңа иң оста пешекчеләр, кондитерлар, официантлар кирә. Русия буенча үткәрелгән, чит илләрдә уздырылган төрле бәйге-олимпиадаларда катнашып йөрибез. Тәҗрибә туплап һәм уртаклашып.

– Сезнең осталыгыгыз әтиегездән дип карасак, әтиегез кемнән үрнәк алган дип белик?

– Безнең әби, әтинең әнисе, I гильдия сәүдәгәрнең йортында эшләгән. Тәмле-тәмле ашлар пешергән. Әтинең осталыгы әнисеннән килә, әлбәттә. Исемдә, әби безгә килгәч, тел йоткыч тутырган тавык, талкыш кәләвә, пәхләвәләрне ә дигәнче әзерләп ашата иде.

– Атагызның истәлекләреннән музей оештырырга ниятегез юкмы?

– Татар ашлары йортында эшләгәндә, әти шундагы бер бүлмәне тулысынча татар ашлары тарихына, үзенең истәлекләренә багышлаган иде. Нишләтәсең бит, янгын вакытында барысы да янды. Хәзер өйдә әтинең бер кочак Мактау кәгазьләре, фотолары, истәлекләре, китаплары кадерләп саклана. Әти – ВДНХның бик күп медальләре, Ленин ордены кавалеры.

– Өйдә аш бүлмәсе тирәсендә гел әтиегез генә бөтерелеп йөргәндер инде?

– Гаиләдә ашарга әзерләү эшләре күбрәк әнигә төшә иде. Ә әниебез гомере буе Ленин урамындагы ательеда эшләде. Башы белән эшкә чумып эшләгәнлектән, әти өйгә соң кайта иде. Якшәмбеләрен генә өйдә. Татар ашлары йортыннан өч минутлык арада – Университет урамында яшәдек. Әлбәттә инде, бик еш әти янына керә идек. Ул йорт тулысынча әти өстендә булды. 1980 елда Мәскәүдә узган олимпиада вакытында башкалага Советлар

Союзының иң яхшы пешекчеләрен җыеп алдылар. Әлбәттә, эти дә барды. Аңа мин дә ярдем. Без спортчыларны да, хәрбиләрне дә ашаттык. Күбесе эти янына гына килде, чөнки этинең һәрчак зур самовары, токмач һәм кайнар пәрәмәчләре әзер була иде. Мәскәүлеләрнең һәм кунак спортчыларның безнең токмач, пәхләвә, талкыш кәләвә, өчпочмактан һушлары китте! Шуны әйтәсе килә: татарның камыр ашлары һәрчак отышлы иде. Бүтән бер генә милләтнең дә безнеке кебек күптөрле һәм тел йотарлык камыр ризыклары юк. Эшләрем буенча Мәскәүгә барып чыгам икән, Татарстан дигәч, анда шундук Юныс Әхмәтҗановны искә төшерәләр.

Лилия Сөнгатуллина сөйләште

«Лидер» (журнал для первых лиц). – 2003. – №2

ВЫВОДИТ В ЛЮДИ, В МАСТЕРА

Не один десяток мастеров спорта сумел подготовить за 25 лет работы директор спортклуба КГТУ имени Туполева Фуат Юнусович Ахметзянов. Его воспитанники на протяжении двух десятилетий прославляли родной КАИ на просторах бывшего СССР, а затем и России на самых различных студенческих соревнованиях. Этот человек, преданный спорту до глубины души, с помощью своих старших коллег и преподавателей организовал в Казани с 1981 года Всесоюзный турнир по вольной борьбе памяти героя-комсомольца Артема Айдинова. А в прошлом году команда КАИ по армспорту, ведомая тренером Фуатом Юнусовичем, выиграла в Москве первенство вузов России. За большой вклад в развитие физкультуры и спорта директору спортклуба КГТУ имени Туполева Фуату Юнусовичу Ахметзянову было присвоено почетное звание «Заслуженный работник физической культуры и спорта Республики Татарстан».

Силовые виды спорта уже давно стали своеобразной визитной карточкой КАИ. Спортсмены этого славного вуза регулярно побеждают и оказываются в призерах студенческих спартакиад по таким видам спорта, как вольная борьба, дзюдо, каратэ, борьба классическая греко-римская и национальная, самбо, бокс, кикбоксинг, армспорт и тяжелая атлетика. И такие традиции продолжаются уже более 25 лет, с тех пор как в 1977 году на кафедре физвоспитания КАИ стал серьезно заниматься со студентами выпускник Казанского педагогического института Фуат Ахметзянов.

Молодой тогда преподаватель прекрасно знал все тонкости борьбы, так как сам успешно выступал на соревнованиях по вольной борьбе. Но

серьезная травма плеча вынудила 20-летнего мастера спорта завершить спортивную карьеру. Осталось желание побеждать, и оно воплотилось в его учениках. Как раз тогда на кафедре создавалось отделение единоборств, которое и возглавил Фуат Ахметзянов. С тех пор команда КАИ десять (!) раз становилась чемпионом межвузовского чемпионата Татарии по вольной борьбе и трижды побеждала в «классике». Подопечные Ахметзянова добыли в 1982 году для своего вуза бронзовые медали на Всероссийском первенстве спортивного общества «Буревестник» в Махачкале.

В начале 80-х студентам и преподавателям вернули после закрытия спортивный зал в пятом здании КАИ, где в свое время тренировался олимпийский чемпион Александр Курынов. В нем с 1983 года стал проходить Всесоюзный турнир по вольной борьбе памяти героя-комсомольца Артема Айдинова, идея проведения которого принадлежала также Фуату Юнусовичу. В организации этого соревнования на базе КАИ помогли комитет комсомола при институте и добровольно-спортивное общество «Буревестник». В течение семи лет на очень солидный турнир в Казань приезжали спортсмены из разных союзных республик, из Средней Азии и Закавказья. В архивах директора спортклуба КАИ бережно хранятся фотоальбомы, протоколы, призы – все, что относится к истории этого турнира, в котором неоднократно побеждали его воспитанники – мастер спорта СССР Сергей Мерида и мастер спорта России Влад Трофимов.

Спортивная жизнь студенчества была тогда насыщена соревнованиями. Как старший тренер республиканской команды спортобщества «Буревестник», Фуат Ахметзянов выезжал вместе со своими учениками на различные турниры, где отстаивалась честь не только вуза, но и города, республики. Своим ребятам талантливый тренер и педагог неизменно внушал дух победителя, который помогал им добиваться успехов не только на спортивной арене, но и в дальнейшей жизни. Спустя годы, вчерашние студенты благодарят своего наставника за то, что он дал им уверенность в своих силах, воспитал волю к победе.

А потом, с распадом Союза, наступило не самое лучшее время, как для спорта, так и жизни в целом. Вынуждены были уйти многие тренеры, закрывались спортивные клубы, уже не было возможности для организации столь представительного турнира, каким был мемориал Айдинова. Прекратились поездки и финансирование. На кафедре Фуату Ахметзянову самому приходилось тренировать ребят в пяти видах спорта.

Но не тот человек Фуат Юнусович, чтобы сдаваться на милость обстоятельствам. Он с теплотой вспоминает своего первого наставника на кафедре Закария Нургалеевича Усманова, который внушал ему упорство в достижении цели. «Фуат, если тебя не пускают в дверь, лезь в окно», – повторял Закария Нургалеевич, продолжающий работу в КАИ в свои 77 лет. Забегая вперед, отметим, что через 14 лет директор спортклуба возобновил турнир по вольной борьбе, а тогда нужно было искать новые направления в спорте, способные принести высокие результаты.

Выход был найден. В 1995 году в КАИ была организована секция арм-

спорта. Тогда это был новый вид спорта, причем малозатратный. И вновь, уже на новом поприще, ученикам Фуата Ахметзянова сопутствовал успех. Шесть раз его воспитанники выигрывали первенство вузов республики, пять лет студенты КАИ становились победителями городских соревнований. И, наконец, спортсмены Казанского технического университета стали сильнейшими в России. Это знаменательное событие произошло в 2002 году в Москве на первенстве вузов России, где команда КАИ заняла первое общекомандное место, опередив на 54 очка Российскую академию физической культуры, где есть факультет армспорта, и Дагестанский педагогический институт. В активе казанских студентов оказались две золотые и четыре бронзовые медали. За последние годы только в армспорте было подготовлено девять мастеров спорта России, среди которых есть кандидаты в студенческую сборную страны. «Каевский» дух победителя передают молодым ставшие уже именитыми Андрей Гришин, Миляуша Файзуллина и другие спортсмены. В секции армспорта ребята тренируются по четыре часа.

– Они понимают, – говорит Фуат Юнусович, – что если заниматься меньше, профессионализма не добиться. Кроме того, я внушаю им, что чемпион в спорте должен быть первым везде. Поэтому практически все мои студенты – отличники. Я стараюсь теперь вывозить ребят на соревнования, чтобы о нас знали везде. За последние два года стало намного лучше с приобретением спортинвентаря, поездками на соревнования. Спортсменам вуза помогает министерство по делам молодежи и спорту республики. Тренерская работа – это не только тренировки. Надо еще посмотреть, как ребята живут в общежитиях, обеспечены ли всем необходимым, то есть это уже отеческая забота. Я не ставлю цель сделать из них чемпионов мира, моя задача помочь им определиться в жизни, воспитать человека.

Фуат Ахметзянов возглавил спортклуб КАИ в 1999 году, уже через два года кафедра физвоспитания подготовила 17 мастеров спорта. Заинтересованность в здоровом образе жизни руководства КГТУ имени Туполева в лице ректора Геннадия Лукича Дегтярева и заведующего кафедрой Бориса Алексеевича Акишина, их поддержка спорта привели к тому, что вуз опередил КГУ по итогам студенческой спартакиады. КАИ немного уступает лишь педагогическому университету.

Фуат Юнусович нисколько не жалеет, что связал свою жизнь с КАИ. За 25 лет работы ему 11 раз выносили благодарности от ректора, у него много различных призов и грамот за победы его учеников. Фуат Юнусович – один из авторов учебных пособий «Армспорт» и «Силовая подготовка». Да и как может быть иначе, когда сильный человек сам добивается успеха! Видимо, такую силу духа директор спортклуба КГТУ-КАИ унаследовал от родителей. Его отец был знаменитым на всю республику поваром, Заслуженным работником торговли РСФСР, автором 17 книг по кулинарии, был награжден орденом Ленина. Мама тоже была удостоена почетного звания «Заслуженный работник бытового обслуживания». Вот и сын не подкачал.

Открытие Дома татарской кулинарии после реконструкции и мемориальной доски в память о великом поваре-кулинаре. 2004

Яңадан төзелгән Татар ашлары йортын һәм бөек аш-су остасы истәлегенә куелган истәлек тактасын ачу. 2004

Президент Татарстана М. Шаймиев поздравляет дочь Ю. Ахметзянова Фариду

Татарстан Президенты М. Шәймиев Ю. Әхмәтҗановның кызы Фәридәне котлый

Президент Татарстана М. Шаймиев поздравляет вдову Ю. Ахметзянова Зайтуну ханым

Татарстан Президенты М. Шәймиев Ю. Әхмәтҗановның хатыны Зәйтүнәне котлый

Министр торговли и внешнеэкономического сотрудничества Татарстана Х. Салихов и Ф. Давидова

Татарстан сәүдә һәм тышкы икътисад элемтәләре министры Х. Салихов һәм Ф. Давидова

На конкурсе имени Ю. Ахметзянова. Члены жюри

Ю. Әхмәтҗанов исемендәге конкурста. Жюри әгъзалары

Президент Татарстана Р. Минниханов и Ф. Ахметзянов

Татарстан Президенты Р. Миңнеханов һәм Ф. Әхмәтҗанов

Президент Татарстана М. Шәймиев и Ф. Давидова

Татарстан Президенты М. Шәймиев һәм Ф. Давидова

Традиции Юнуса Ахметзянова продолжаются...

Юныс Әхмәтҗановның традицияләре дәвам итә...

ИЗ ВОСПОМИНАНИЙ ФУАТА АХМЕТЗЯНОВА ОБ ОТЦЕ

***

"Когда я учился в VI классе, отец меня спросил: «Что такое честность?» Я ему ответил: «Честность – это, когда надо купить билет в трамвае, не обманывать близких людей, друзей». Тогда отец ответил мне: «Честность, сынок – общее состояние души».

***

Отец очень трепетно относился к хлебу. Если он видел лежащий на земле хлеб, он поднимал его и клал на место выше себя. Отец говорил мне, что нет ничего ценнее и выше хлеба.

***

Когда в детстве я с отцом шел по улице Баумана до его работы, то через каждый шаг к нам подходили незнакомые мне люди, здоровались с отцом, а он с ними разговаривал. Я спросил отца, откуда он их всех знает. А он мне ответил: «Я некоторых не помню, но раз со мною поздоровались, я должен с ними говорить». Я очень часто слышал от знакомых, друзей, что, когда они посещали ресторан ДТК, то Юнус Ахметзянович в белом колпаке и халате подходил к каждому столику и спрашивал у посетителей, нравится ли им качество приготовления пищи, вкусно ли.

***

Как-то отцу сказали, что он мог бы получить звание профессора за 17 изданий по кулинарии. Отец хотел получить это звание. Он говорил мне: «Эх, улым, у меня ведь только техникум, высшего образования нет. Поэтому я не получу звание профессора». А я ему говорил: «Ати, отец, ты ведь уже академик!»

И вот я исполнил мечту моего отца, я стал профессором.

***

По окончании школы, отец меня спросил: «Улым, может ты пойдешь по моим стопам?» на что я ответил: «Отец, я не могу быть работником общепита, так как все будут говорить, что я сын Юнуса Ахметзяновича».

2016

Вечерняя Казань. – 2004. – 17 февраля

ВСЕ МЫ ЕЛИ ЭЧПОЧМАКИ В ДТК

13 февраля исполнилось 20 лет со дня смерти мастера-повара Юнуса Ахметзянова, благодаря которому эчпочмаки и чак-чак сегодня можно купить в любом магазине республики. Первый шеф-повар Дома татарской кулинарии поставил на поток изделия национальной кухни, и никакой «Макдоналдс» не может сравниться с тем, что стряпали на протяжении тридцати лет в ДТК.

Мастер-повар Фатыма Мазитова начала работать с Ахметзяновым еще в «Ашханэ» и вместе с ним открывала ДТК – была его замом (а после смерти Юнуса Ахметзяновича стала зав. производством). В ДТК отбирали лучших поваров Татарии. А Фатыма Мазитова в 1969 году получила серебряную медаль на Всесоюзном конкурсе поваров и кондитеров.

– Конкурс длился пять дней, каждый день нужно было приготовить новое меню из трех блюд. Все, что я тогда приготовила, и не перечислишь… Домашнюю лапшу, чак-чак, губадию, эчпочмак, хворост, пехлеве, талкыш. Талкыш был фирменным блюдом ДТК, до нас никто его не делал. Не знали рецепта. В старину талкыш готовили для богатых семей, а рецептуру передавали из поколения в поколение. Чужим секрет не раскрывали. Юнус Ахметзянович знал одну такую стряпуху, долго упрашивал ее раскрыть способ приготовления этого блюда, кстати, очень трудоемкого. И уговорил. Где можно сейчас попробовать талкыш? У меня дома. Хотя нет, где-то он уже продается в упаковках.

В наше время рецепты татарской кухни не были доступны. Выпускники кулинарного училища, что мы знали из национальных блюд? Юнус Ахметзянович собирал рецепты, ездил по деревням республики, приглашал в ДТК домохозяек, которые приходили к нам со своими рецептами, кто-то оставался работать.

При Ахметзянове ДТК работал, как конвейер. Мы подавали комплексные обеды по рубль сорок, рубль пятьдесят. Кстати, Юнус Ахметзянов обслуживал Юрия Гагарина. Артисты у нас были постоянно, члены ЦК из Москвы приезжали. Что заказывали? Да как обычно. Чак-чак всем нравится, особенно в Москве, куда мы часто ездили на выставки и съезды депутатов обслуживать. Нас всегда спрашивали про чак-чак: «Что это за кукуруза?» С тех пор столько воды утекло, всего и не вспомнишь!

Очередь из студентов и тех, кто на Баумана работал, вытягивалась на лестницу. При ДТК работал магазин кулинарии, где торговали выпечкой и полуфабрикатами. Мы постоянно придумывали новые блюда. В подвале располагались мясной, мучной цеха. В ДТК работало пятьсот человек.

Когда меня этот кореец из Америки, который взялся за реконструкцию ДТК, пригласил к себе консультантом, я согласилась. Тогда я уже на пенсии была. Но когда увидела, что на татарскую кулинарию он отвел только одну небольшую кухню, я ему сказала, что ни одна СЭС его ресторан не примет. Больше я к нему не ходила.

Книги рецептов Юнус Ахметзянович начал издавать еще до открытия

ДТК. Выпустил первые буклеты о татарской кухне с красочными фотографиями. После его смерти я взялась за издание книг, много пришлось переиздавать с добавлениями новых рецептов. Потом мы выпустили книгу «Блюда из яиц». Последнее, что мы издали, был сборник «За чашкой чая».

Юнус Ахметзянович был очень простой человек. Столько народу к нам ходило, а он с каждым здоровался как с лучшим другом. Как-то ездили в Москву, сели в такси, а водитель спрашивает его: «Вы, случайно, не Леонов?» А он был на Леонова очень похож. Юнус Ахметзянович ни «да», ни «нет» не отвечает, а спрашивает: «А Леонова в Москве уважают?» Мы тогда долго над его словами хохотали, а он был доволен, что его спутали с Леоновым, которого все уважают. Любил ли поесть? Да нет, не особенно. Мясо предпочитал сладкому. У него просто комплекция была плотная.

Он простодушный был, как ребенок. Как-то в субботу пришел в ДТК с другом. Я смотрю: направляются в буфет. Я ему говорю: «Зайтуна апа (это его жена. – А. М.) не велела тебе, Юнус Ахметзянович, в буфет ходить, вас в гости позвали». Он сразу ушел. А минут через десять вижу: поднимается снова, озираясь, боялся, что увижу его.

Перед смертью он был в хлопотах, взялся за фильм о бережном отношении к хлебу, ездил куда-то в районы договариваться о съемках. Да еще проблемы навалились: обокрали квартиру, даже орден Ленина унесли. Он очень сильно переживал по этому поводу. Давление подскочило, сердце, как нам объяснили, не выдержало...

Алсу Мусина

Татар-информ. – 2004. – 27 ноября

ДОВОЛЬНЫ ВСЕ: И ПРОДАВЦЫ, И ПОКУПАТЕЛИ, И КУЛИНАРЫ

С объектами торговли и общественного питания Казани знакомился вчера Президент Татарстана Минтимер Шаймиев. Он побывал в торговом комплексе «Караван», на центральном рынке города, а также принял участие в церемонии открытия возрожденного Дома татарской кулинарии и мемориальной доски известному повару, возглавлявшему производство ДТК в течение 15 лет, Юнусу Ахметзянову.

Поездку по торговым предприятиям Казани Президент начал с осмотра торгового квартала «Караван» на улице Спартаковской. Трехэтажный торговый комплекс, открытие которого состоялось в сентябре этого года, занимает площадь в 13,5 тысячи квадратных метров. Здесь расположе-

ны десятки магазинов, кафе быстрого питания, два ресторана.

Открытие комплекса позволило создать здесь 180 рабочих мест. На этот факт Президент обратил особое внимание. Не случайно, беседуя с продавцами, он интересовался, где они работали раньше и каковы нынешние условия труда.

Минтимер Шаймиев посетил практически все магазины. Особенно заинтересовала его продукция Бугульминского фарфорового завода. Экологически чистая посуда с современным дизайном имеет вполне доступную цену. Президент отметил, что на смену зарубежной должна прийти отечественная продукция – более дешевая и качественная.

Глава республики посетил обувной отдел, где продается продукция фабрики «Спартак». С такими мастерами и при таких условиях, которые есть сегодня на предприятии, мы можем производить прекрасную обувь, сказал он.

Отметил Минтимер Шаймиев и работу руководства «Татфондбанка», которое инвестировало строительство комплекса. Сегодня банк, по словам Президента, немало вкладывает и в развитие сельского хозяйства.

Около часа провел глава республики на центральном рынке города. После реконструкции, которая длилась около двух лет, рынок заметно преобразился, стал более просторным и удобным (общая его площадь сегодня составляет 20 тысяч квадратных метров). Президент осмотрел почти все торговые галереи – мясную, рыбную, овощную, молочную, интересуясь у продавцов, нравится ли им здесь работать, откуда везут свою продукцию, какого она качества. Беседовал он и с покупателями. Одна из них – пожилая женщина сообщила, что собирается в театр и хочет подарить артистам цветы, однако маленькая пенсия не позволяет ей купить хороший букет. Президент сказал, чтобы она не беспокоилась, и купил для нее розы, попросив вручить их и от его имени.

В ходе осмотра Минтимер Шаймиев сделал несколько распоряжений. В частности, дал указание благоустроить площадь перед центральным входом и оборудовать здесь автостоянку.

Возрождения Дома татарской кулинарии казанцы ждали давно. Реконструкция здания велась с 2002 года. После нее общая площадь ДТК составила 5 149 квадратных метров. На первом этаже великолепного здания, отделанного в национальном стиле с использованием самых современных технологий, разместились музей Юнуса Ахметзянова, два зала казино, бар. Второй этаж – это ресторан на 100 мест, банкетные залы. Третий этаж заняли офисы. Возле здания ДТК предусмотрен паркинг на 20 автомобилей.

Открывая мемориальную доску на здании ДТК в память о выдающемся поваре-кулинаре, возглавлявшем производство Дома татарской кулинарии с 1968 по 1984 год, Президент отметил огромный вклад этого человека в то, что «мы смогли так прославить нашу кухню». Юнус Ахметзянов очень любил и знал свое дело. Он создал целую систему рецептов, является автором более 10 книг, посвященных татарской кулинарии. Главным залогом дальнейших успехов наших кулинаров Минтимер Шаймиев считает строгое соблюдение рецептур, разработанных мастером и проверенных жизнью: «Надо делать так, как он учил».

Действительно, татарская кухня всем нравится, она любима и многонациональным народом республики, и далеко за пределами Татарстана. Чак-чак, эчпочмак, беляши стали уже визитной карточкой, по которой республику узнают во многих регионах. Сегодня главное, по словам Президента, – держать марку ДТК, чтобы он выделялся среди множества современных ресторанов именно содержанием и качеством национальной кухни. Пусть Дом татарской кулинарии станет любимым местом отдыха наших гостей и всего нашего народа, пожелал Минтимер Шаймиев.

Право открыть мемориальную доску и перерезать красную ленточку на входе в Дом татарской кулинарии было предоставлено Минтимеру Шаймиеву, мэру Казани Камилю Исхакову, генеральному директору ОАО «ДТК» Рахату Гарипову и дочери Юнуса Ахметзянова, достойно продолжающей дело отца, мастеру-кондитеру, кавалеру ордена «Достоинство России» – высшего знака кулинарного искусства Фариде Давидовой. Участие в церемонии приняла и супруга выдающегося кулинара Зайтуна ханум.

Делясь с журналистами впечатлениями от увиденного, Минтимер Шаймиев отметил, что осмотренные объекты, все, что сделано в республике в области торговли, общественного питания, – огромное достижение, произошедшее за короткий период. Современные торговые ряды, молодые продавцы-профессионалы – это совсем иной уровень торговли. Что очень важно – создаются рабочие места, и людям нравится здесь работать, они могут зарабатывать. Радует, что в торговой сфере такое настроение, подчеркнул Президент.

Обновленный центральный рынок, по словам Минтимера Шаймиева, стал для него полной неожиданностью. Главное, все довольны – и те, кто торгует, и те, кто покупает. Объяснение тому только одно – здесь созданы все необходимые условия. И еще один немаловажный факт. Работающие на центральном рынке люди, как показалось Президенту, чувствуют себя защищенными – от посредников, рэкета, держатся уверенно. Думаю, если мы рынки смогли сделать такими, что всем нравится, мы на многое способны, сказал Минтимер Шаймиев.

Говоря о проведенных работах в ДТК, Президент еще раз подчеркнул, что Дом татарской кулинарии и впредь должен держать марку, чтобы люди приходили сюда с удовольствием сами и приглашали гостей. Дом должен стать особым местом, это будет дань памяти Юнусу Ахметзянову.

Intertat.ru. – 2004. – 29 ноября

В КАЗАНИ ОТКРЫТ ДОМ ТАТАРСКОЙ КУЛИНАРИИ

В конце прошлой недели Президент РТ Минтимер Шаймиев принял участие в торжественном открытии Дома татарской кулинарии. Этого события в Казани ждали уже давно. И не только потому что, как отметил Президент Татарстана, выступая на церемонии открытия ресторанного комплекса ДТК: «всему нашему народу, людям разной национальности очень нравится татарская кухня», но еще и потому, что национальная кухня – это, по мысли главы республики, неотъемлемая часть национальной культуры, а отсутствие центра, где эта часть культуры зарождалась и любовно пестовалась, не могло не вызывать сожаления всех татарстанцев.

Обновленный и современный Дом татарской кулинарии снова распахнул двери на улице Баумана. Радости событию добавил и тот факт, что именно в день возвращения ДТК в Казань на фасаде здания была торжественно открыта мемориальная доска гениального кулинара, первого шеф-повара ресторана, автора многих книг по татарской кулинарии Юнуса Ахметзянова. Далеко не каждый город России может похвалиться тем, что в нем есть мемориальная доска в честь человека скромной профессии повара, которого бы так любили и помнили множество людей. «Я знал его лично. Юнус Ахметзянов очень любил свое дело и очень любил людей. Он создал целую библиотеку уникальных рецептов национальной татарской кухни, и это были рецепты не выдуманные, а взятые им из самой жизни», – сказал Минтимер Шаймиев на церемонии открытия мемориальной доски. По его словам, все те, кто собрался сегодня здесь, чтобы увековечить память об этом замечательном человеке, его преемники должны держать его марку и высокое качество национальной кухни. Дом татарской кулинарии должен стать любимым местом всех гостей и жителей столицы республики. Затем Минтимер Шаймиев и сопровождающие его лица осмотрели ресторанный комплекс ДТК. Решение о строительстве Дома татарской кулинарии на улице Баумана в Казани было принято исполкомом Казгорсовета 3 января 1967 года. Открытие ДТК состоялось в 1969 году. Предприятие проработало 30 лет – до 1997 года. Дом татарской кулинарии представлял собой ресторан татарской кухни. На первом этаже располагались кафе на 120 посадочных мест и магазин «Кулинария». На втором этаже был банкетный зал на 60 персон, а на третьем – малый зал, рассчитанный на 20 посетителей…

ОАО «Дом татарской кулинарии» было создано в январе 1998 года. Реконструкция здания начата в январе 2002 года. После реконструкции общая площадь ДТК составила 5 149 кв. м. Торговая площадь – 700 кв. м. Сегодня на первом этаже расположены два зала казино, бар и музей Юнуса Ахметзянова. На втором этаже – ресторан татарской и европейской кухни на 100 посетителей, а также два банкетных зала, один из которых с бильярдом. Оценивая результаты поездки по ряду новых торговых предприятий Казани (торговый квартал «Караван», Центральный рынок и Дом татарской кулинарии), Президент Татарстана заявил журналистам: «Безусловно, то, что мы видели, – это огромное достижение, то, что в торговой сфере происходят такие изменения, – это очень хорошо. Мы учимся торговать. Главное – мы создаем новые рабочие места. Молодежь охотно здесь работает. Вот что значит образованная республика и образованный народ! Мы сумели преодолеть дистанцию огромного размера, отделяющую нас от развитых стран за очень короткий промежуток времени. Президент РТ сказал, что его «буквально поразил Центральный рынок», где созданы прекрасные условия для работы продавцов и для удобства посетителей. «Все делается для людей, и надо, чтобы люди приходили сюда с удовольствием», – заключил Президент Татарстана.

Восточный экспресс. – № 81 (235). – 2004. – 4 декабря

МУЗЕЙ СО ВКУСОМ

Кулинария как поэзия

Орден Ленина, восемь медалей... Нет, речь не о генерале, боевыми заслугами которого пестрят учебники истории. Свои победы этот человек одерживал на кухне – с помощью ножей, кастрюль и прочего кухонного арсенала. В «сражениях» были завоеваны сложнейшие рецепты национальной кулинарии, а побежденных вкусом и по сей день нет числа – все они многочисленные посетители дома, в котором работал **Юнус Ахметзянов**.

26 ноября, после четырехлетнего «обеденного» перерыва, вновь открылся Дом татарской кулинарии. В уютном фойе нового здания открыт музей «отца-основателя» и идеолога, шеф-повара высокого пилотажа, чье славное имя известно далеко за пределами Татарстана.

Три фотостенда, витрины с поваренными книгами автора, раритетная кулинарная утварь – вот то немногое, что помимо самого дома напоминает здесь о Юнусе Ахметзяновиче.

ДТК открыли в 1968 году. А через год на капитанском мостике целых два десятилетия бессменно стоял

один и тот же человек. Начав карьеру в 1942 году с рядового повара, Юнус Ахметзянов впоследствии становится членом кулинарных советов при тресте ресторанов, министерствах РСФСР и ТАССР. Кулинар от Бога, он без устали ездит по глухим татарским деревушкам и собирает редкие национальные рецепты. Продолжая старую добрую традицию татарской кухни, бесконечно экспериментирует, оживляет и дополняет технологию приготовления восточных блюд. Многие популяризирует, делая их проще и доступнее для рядовой хозяйки. Более 220 авторских рецептов, которыми Юнус Ахметзянович щедро делился с коллегами из Башкирии, Чувашии, Мордовии, Москвы, параллельно обучая их хитростям вкусного ремесла, – далеко не все, что за богатую на события жизнь успел сделать этот мастер.

Уже целая династия кулинаров из трех поколений продолжает дело отца и деда. Дочь Юнуса Ахметзянова **Фарида Давидова** – известный кондитер торгового дома «Бэхетле». С ней нам побеседовать не удалось. Зато охотно поделился семейными тайнами внук кулинарного гения – директор ресторана «Кампай» **Искандер Давидов**: – Тот факт, что мама и я так или иначе связаны с делом всей жизни моего дедушки, еще раз доказывает силу генов. Хотя, конечно, образ жизни, домашняя обстановка, бесконечные гости, разговоры не оставляли альтернативы в выборе профессии. Чего стоило одно преданное, любовное отношение дедушки к кухне... Там он был царь и Бог. Сколько души и фантазии вкладывал в каждое, даже самое банальное блюдо! Из его рук все выходило преображенным, одухотворенным. Кухня для него была как мастерская для художника. Выпечка и блюда из теста – тут ему не было равных. Губадия, эчпочмаки, перемячи, манты, пельмени – казалось бы, стандартный перечень кушаний, а у него все превращалось в поэзию... С детства запомнилось его бережное, какое-то священное отношение к хлебу. Любимым домашним деликатесом дедушки были собственноручно приготовленные колбасы из ливера, суп харчо. Он обожал потчевать гостей, коих дома всегда был легион, столы ломились от яств, которые готовились с искоркой, легко и от души. В 1980 году дедушка ездил в составе татарской делегации кулинаров на московскую Олимпиаду.

– А сами-то готовить любите?

– До него мне, конечно, далеко. А кулинарить, само собой, люблю. Маме последнее время готовить попросту некогда. У меня неплохо получаются мясо и рыба. Хотя от порции лично приготовленных спагетти тоже не откажусь.

Екатерина ЮШИНА

звестия Татарстана. – 2007. – 2–7 марта

КОНКУРС В ЧЕСТЬ МЭТРА

На днях в Доме татарской кулинарии состоялся конкурс по кулинарии и сервису, посвященный 80-летнему юбилею основателя этого дома, известного татарского кулинара Юнуса Ахметзянова. Организаторами мероприятия выступили исполком города Казани, комитет потребительского рынка и услуг исполкома МО Казани, а также руководство Дома татарской кулинарии.

На мероприятии присутствовали ближайшие родственники Ю. Ахметзянова: его супруга Зайтуна Ахметзянова, родные сестры мэтра и сын Фуат Ахметзянов. В конкурсе принимали участие около 50 участников, которые уже стали победителями районных конкурсов. Конкурсанты боролись в трех номинациях: арт-класс (демонстрация изделий), защита тематических столов, а также индивидуальная борьба за звание лучшего повара. На столах были представлены настоящие шедевры искусства: герб республики из риса, башня Сююмбике из соленого теста, мечети из паштета и чак-чака. Барс и мост «Миллениум» из крема и теста выглядели настолько настоящими, что трудно было поверить, что они сделаны из обычных продуктов питания. Особенно привлекла всеобщее внимание кулинарная книга Юнуса Ахметзянова, изготовленная из 10 килограммов шоколада. Все кулинарные изделия были настолько хороши, что выбрать лучших оказалось непосильной задачей для жюри. В итоге было присуждено несколько первых, вторых и третьих мест, а победителям были вручены дипломы, золотые, серебряные и бронзовые медали. Было решено, что конкурс станет традиционным и будет проходить ежегодно 28 февраля, в день рождения Юнуса Ахметзянова. Ведь он был не только знатоком и опытным мастером татарской кулинарии, но и создал уникальную библиотеку рецептов татарской национальной кухни, которая стала настоящей школой для молодых специалистов общественного питания. За свой труд Юнус Ахметзянович был награжден золотой медалью и орденами Ленина и Дружбы народов. Организаторы надеются, что на этом конкурсе появятся новые мастера, которые не только сохранят, но и обогатят рецептуру национальных блюд.

Эльвира Рахматуллина

Шәһри Казан. – 2007. – 3 март

ЮНЫС ӘХМӘТҖАНОВ УРАМЫ БУЛЫРМЫ?

Әгәр исән булса, халкыбызның күренекле аш-су остасы, татар ризыкларын бөтен дөньяга таратучы, бик күп китаплар авторы Юныс Әхмәтҗановка 28 февральдә 80 яшь тулган булыр иде. Бу гаҗәеп талант иясенең 80 еллыгын башкаладан гына түгел, бөтен республикабызда киң билгеләп үтелә.

– Без Юныс абыйның 80 еллыгы хөрмәтенә республикада аш-су осталары конкурсы үткәрү тәкъдиме белән хөкүмәтебезгә мөрәҗәгать иттек, – ди Казан ресторااннар ассоциациясе рәисе Зөфәр Гаязов. – Тәкъдимнәребезне Премьер-министрның беренче урынбасары Равил Моратов күтәреп алды. Конкурс үткәрү турында хөкүмәт карары кабул ителде.

Башкалабыз районнарында бер ай буена аш-су осталары көч сынашты. Ә иң оста пешекчеләр 28 февральдә, үзләре әзерләгән ризыкларны күрсәтү өчен, Татар ашлары йортына җыелды. Конкурсның биредә үтүе тикмәгә генә түгел. Юныс Әхмәтҗанов 20 елдан артык шушында баш аш остасы булып эшләде. Шул чорда ул пешергән ризыклардан Казанга килгән чит ил дипломатлары да, Чаллыда «КамАЗ» төзелешен караган ил җитәкчеләре Алексей Косыгин, Андрей Кириленко һәм тагын бик күпләр авыз итте. Ул, чит илләргә чыгып, Бөтендөнья олимпиада спортчыларын, Женевада Бөтендөнья күргәзмәсендә катнашучыларны токмачлы аш, бәлеш, чәкчәк, тутырган тавык һәм тагын халкыбызның күптөрле ашлары белән сыйлады.

Ул көнне Татар ашлары йортының беренче катында Юныс Әхмәтҗановның хезмәт юлына багышланган күргәзмә оештырылган иде. Махсус стендта атаклы останың төрле илларда эшләвен чагылдырган фоторәсемнәр, альбомда аңа багышланган мәкаләләр тупланган. Шунда ук ул иҗат иткән татар ашлары турында китаплар...

Татар ашлары йортының икенче каты тулысынча конкурста катнашучы аш-су осталарына бирелгән. Конкурсны үткәрергә Татар ашлары йорты директоры Илшат Мирзиев аеруча тырышлык куйган.

– Илледән артык аш-су остасы үзләре әзерләгән ризыкларны конкурска куйды, – ди жюри рәисе, Казан башкарма комитетының кулланучылар базары һәм хезмәт күрсәтү комитеты рәисе Ирек Даутов.

Өстәлләрдә нинди генә ризык юк! Гади тортлар гына түгел, ә төрле-төрле композициядә әзерләнгән алар. Ике сәгатьтән артык барган конкурска жюри әгъзалары үзләренең бәясен бирә. «Ривьера» рестораны, Татар ашлары йорты, «Бәхетле» сәүдә комплексы аш-су осталарының ризыклары олы бәягә лаек булды.

Казан моторлар төзү берләшмәсе ашханәсе һәм «Алан-аш» кафесы пешекчеләре Зоя Голованова һәм Татьяна Буланкина конкурста җиңүчеләр дип табылды. Җиңүчеләргә дипломнар һәм Юныс Әхмәтҗанов рәсеме төшерелгән медальләр тапшырылды. Конкурска Юныс Әхмәтҗановның тормыш юлдашы Зәйтүнә апа, улы Фоат, оныклары Искәндәр, Лилия килгән иде. Алар җиңүчеләрне җылы котлады.

Тагын шунысы мөһим: конкурс вакытында халкыбызның атаклы остасы Юныс Әхмәтҗановның

истәлеген мәңгеләштерү турында житди тәкъдимнәр әйтелде. Узган гасырның 60 нчы еллар башында Юныс Әхмәтҗановның укучысы буларак эшли башлаган, аннары Мәскәү районы җәмәгать туклануы идарәсенә җитәкчелек иткән Айрат Мәхмүт улы Закиров башкалада «Юныс Әхмәтҗановның кулинария мәктәбе»н ачарга, башкалабыз урамнарының берсенә Юныс Әхмәтҗанов исемен бирергә тәкъдим итте.

Бүген «Корстон» күңел ачу комплексында Юныс Әхмәтҗанов хөрмәтенә аш-су осталарының республика конкурсы үтә.

Мөнир Әһлиуллин

Республика Татарстан. – 2007. – 22 февраля

ВКУСНЫЕ СКАЗКИ ОТ КУЛИНАРНЫХ ВОЛШЕБНИКОВ

Национальную татарскую выпечку, как выяснилось, полюбили и охотно едят уже и в Соединенных Штатах. Что там биг-маки и чизбургеры. Ничего нет лучше золотистого, толстенького, сочного перемяча и сытной губадии! Между тем, слизывая с пальцев остатки сладкой крошки, мы вряд ли задаемся вопросом: кого благодарить за эти маленькие радости?

В нынешнем феврале человек, сознательно посвятивший свою жизнь возрождению и продвижению татарской национальной кухни, – Юнус Ахметзянович Ахметзянов, будь он с нами, – отметил бы свое 80-летие. В память об этом Мастере в Казани с 15 по 28 февраля проходит городской конкурс по кулинарии и сервису. Среди конкурсных номинаций есть и приготовление кондитерского изделия по рецептам Юнуса Ахметзянова.

...Один из залов ресторана «Империал», в котором прошел отборочный этап конкурса для Советского района, стал сразу и кулинарной мастерской, и учебным классом для будущих официантов. За короткое время одни участники должны были приготовить конкурсные блюда, другие – продемонстрировать умелые действия официанта, от которых, между прочим, зависит, с каким настроением вы уйдете из кафе или ресторана. Все это оценивали не только члены жюри, представляющие городские и районные власти, преподавателей Казанского кооперативного техникума, но и студенты – будущие шеф-повара и директора ресторанов.

– Смотри, она неправильно кладет ложки! – шепчет подружке одна из девушек, наблюдая, как сервирует стол «к ужину» сотрудница одного из ресторанов. – Да сейчас вроде бы на этот счет нет строгих правил, – звучит в ответ.

– А вот десертной вилке здесь не место, – делает замечание конкурсантке член жюри, – вы ведь накрываете стол к ужину, где десерт не предусмотрен.

На маленьком столике повар из кафе «Бэхетле» нарезает практически невесомую лапшу.

– А какие еще виды лапши есть в татарской кухне? – интересуются члены жюри. – Правильно, куллама – полоски теста, нарезанные квадратиками, а еще салма – своеобразные ракушечки.

– Правда, сегодня салма становится забытым блюдом – проще выдать за нее готовые макаронные ракушки, – вздыхает преподаватель Казанского кооперативного техникума Валентина Тюрина.

Кстати, ей выпала возможность пообщаться с Юнусом Ахметзяновым. В 1966 году она работала в Рыбнослободском районе, а известный мастер приехал делиться опытом с молодыми специалистами. «У него из подручных средств были только железная мясорубка, бытовой холодильник и плита «на дровах», но нужно было видеть, с каким вдохновением он готовил!» – вспоминает Тюрина. По ее словам, именно Ахметзянову мы сегодня обязаны такими вкусными национальными блюдами, как казанская солянка, тутырма, казылык. – «Это ведь он внедрил в широкое производство треугольники, перемячи, чак-чак. Много лет сам ездил по деревням, собирал рецепты, обрабатывал их», – вспоминает Валентина Тюрина.

Настоящий экзамен пришлось выдержать представительнице кафе «Браво». Девушка накрыла стол в духе татарской национальной традиции «Встречаем жениха».

– Ну-ка, скажи мне, какой чай принято у татар подавать жениху? – спрашивает ее член жюри, преподаватель Казанского кооперативного техникума Нурсия Нарулина. – Правильно, черный. Но почему ты поставила не чашки, а пиалы? Ведь в пиалах подают только зеленый чай. Жениху чай наливают в чашку!

Объяснимый интерес участников и гостей вызвала работа поваров ресторана «Фаэтон» – запахи жарящегося мяса и запеченных овощей просто сводили с ума. Шашлык из свинины, армянский национальный соус «Мацони», люля-кебаб выглядели аппетитно. «А не кажется ли вам, что палочки, на которые нанизан люля-кебаб, нестандартной длины?» – вторгается в созерцательную эйфорию Нурсия Нарулина. Повар по имени Самвел разводит руками: в данном случае это «творческое» блюдо, а для вдохновения стандарты не обязательны...

Так шаг за шагом, от стола к столу члены жюри осмотрели все конкурсные блюда. Наступила самая ответственная и, пожалуй, самая приятная часть в их работе – дегустация. Нужно сказать, все они отнеслись к этой обязанности серьезно, даже несколько затянули процесс. Впрочем, жюри никто и не торопил. Ведь чем лучше блюдо распробуешь, тем точнее его оценишь.

В итоге первое место в номинации «Лучшее кондитерское изделие по рецептам Юнуса Ахметзянова» жюри присудило, в частности, изделию «кош-теле», приготовленному поваром кафе «Браво» Лилией Багаутдиновой. Она же признана лучшей в приготовлении домашней лапши.

Лучшее оригинальное национальное блюдо из мяса, рыбы или птицы представили повара из «Фаэтона» Самвел Погосян и Гамлет Калащян. Главный приз – кубок – присужден кондитерскому производству ООО «Бэхетле».

Ирина СИМОНОВА

Татар-информ. – 2007. – 27 марта

СО СЛЕДУЮЩЕГО ГОДА БУДЕТ ОТМЕЧАТЬСЯ ВСЕМИРНЫЙ ДЕНЬ ТАТАРСКОЙ КУХНИ

В этом году в столице Татарстана прошли мероприятия, посвященные 80-летию со дня рождения Ю. Ахметзянова. К этой дате было приурочено проведение городского конкурса по кулинарии и сервису. Со следующего года 28 февраля, в день рождения мастера-повара Юнуса Ахметзянова, будет отмечаться Всемирный день татарской кухни. Это стало темой пресс-конференции, которая состоялась в агентстве «Татар-информ» и транслировалась в прямом эфире через Интернет. В пресс-конференции приняли участие начальник отдела межрегионального, межнационального сотрудничества и выставочной деятельности Министерства культуры Республики Татарстан Раиса Сафиуллина, исполнительный директор Ассоциации рестораторов и отельеров Гульнара Абдрахманова и мастер-повар, коллега Юнуса Ахметзянова Фатыма Мазитова.

Как возникла идея учреждения Дня татарской кухни?

Г.А.: Эта идея возникла очень давно. Но только в прошлом году представители «Татинтерресторанс» и Ассоциации рестораторов и отельеров написали письмо Президенту РТ с предложением отмечать в день рождения Юнуса Ахметзянова День татарской кухни. Ю. Ахметзянов был основоположником татарской кулинарии и сделал очень многое для развития татарской кухни.

Р.С.: Мы с благодарностью приняли эту идею и решили ее развить. Вероятнее всего, со следующего года будет отмечаться Всемирный день татарской кухни. Должна сказать, что уже и в этом году во многих регионах России и странах СНГ, там, где есть татарские общины, прошли подобные праздники. Мы не случайно хотим объявить именно Всемирный день татарской кухни. Ведь любая национальная кухня – это часть национальной культуры любого народа и чрез-

вычайно важна как форма проявления и характера народа, и его обычаев, истории.

Какова основная цель проведения Дня татарской кухни?

Г.А.: Основная цель проведения Дня татарской кухни – это популяризация и развитие нашей национальной кухни для того, чтобы она со временем могла соперничать с другими кухнями мира, достойно представлять наш народ, наш быт.

Какова, на ваш взгляд, роль Юнуса Ахметзянова в развитии и пропаганде татарской национальной кухни, ведь не случайно именно в его день рождения было решено отмечать День татарской кухни?

Ф.М.: Дело в том, что Юнус Ахметзянов всегда очень много внимания уделял татарской национальной кухне, написал много книг, проводил мероприятия по пропаганде нашей культуры. Я помню, мы во время работы с Юнусом Ахметзяновым где только не бывали! Наши бригады ездили и в Москву, и в другие города России, где пропагандировали татарскую кухню. Везде люди принимали татарские национальные изделия с восторгом. Ведь раньше в столице России даже не знали, что такое чак-чак. А теперь москвичи специально заказывают это блюдо в Татарстане. Более того, с его помощью наши национальные блюда начали признавать и за рубежом. Ю. Ахметзянов очень много работал над тем, чтобы как можно больше людей знали нашу кухню.

Фатыма Гатаулловна, говорят, что Юнус Ахметзянов был не только уникальным кулинаром, но и великолепным организатором. Во время его работы в Доме татарской кухни сложился очень хороший коллектив, который делал все для того, чтобы люди стали поклонниками татарских блюд. Так ли это?

Ф.М.: Он был очень простым, добродушным и трудолюбивым человеком. С раннего утра и до вечера он был на работе. По выходным тоже всегда работал. Коллектив у нас был очень большой, народ к нам ходил с удовольствием. Все знали, как готовят в Доме татарской кулинарии. Все было так дешево и вкусно, что люди долго и терпеливо стояли в очереди в ресторан, чтобы отведать кулинарные шедевры Юнуса Ахметзянова. Коллектив, действительно, был очень дружным. Мы ведь проводили параллельно очень много дополнительных мероприятий по пропаганде татарской кухни, была, например, открыта школа молодых хозяек, которая проходила в ДТК по выходным. К нам приезжали также и из других регионов России для обмена опытом.

Юнус Ахметзянов является автором книги «Татарские национальные блюда». Планируется ли переиздание этой книги для более широкого круга аудитории, возможно на других языках мира?

Р.С.: Юнус Ахметзянов проделал огромную работу, выезжая вместе с учениками в деревни Татарстана, чтобы переписать наиболее интересные татарские рецепты блюд. На мой взгляд, кулинары это вообще особый народ, где основа профессии – доброта. Хочется отметить, что наша татарская кухня вполне конкурентоспособна и в ней заложен очень глубокий смысл. Например, пирог губадия – это же целая философия, он многослоен, как наша жизнь.

Или эчпочмак – это равнобедренный треугольник, это склонность народа к доброжелательности и к толерантности изначально. Я уже не говорю о вкусовых качествах, татарские блюда – это часть того гостеприимства и теплоты, с которой уезжают гости от нас. Все гости всегда ждут от нас угощений национальными блюдами и всегда остаются довольными, наша кухня не обманывает ожиданий. Один из наших самых красивых праздников прошел в этом году в Киеве, там состоялся конкурс татарских блюд, а также мастер-класс. Что касается книг, то обязательно эти труды будут переизданы. Более того, книга Ю. Ахметзянова будет издана не только на татарском и русском, но и на английском языке. Мы уже пытаемся в этом плане и Интернет осваивать для пропаганды татарских национальных блюд.

Какие же мероприятия будут проходить в День татарской кухни?

Р.С.: Основа есть, и мы сейчас хотим обсудить это с представителями национальных автономий на местах, ведь они тоже очень много интересного предлагают. На основе этого и будет реализован наш масштабный проект. Думаю, это будет достойным памятником Юнусу Ахметзянову. Кроме того, есть идея объявить премию им. Ю. Ахметзянова с тем, чтобы привлекать к этой деятельности молодых кулинаров и поддерживать его школу.

Г.А.: Я придерживаюсь мнения, что необходимо в первую очередь официально провести День татарской кухни в нашей республике, а потом уже за рубежом.

Есть ли продолжатели дела Юнуса Ахметзянова, можете ли вы назвать мастеров кулинарного искусства, которые не только великолепно готовят, но и пропагандируют татарскую кухню?

Ф.М.: Мастеров очень много. У нас в ДТК была школа, где обучалось очень много мастеров-поваров. Это тоже труд Юнуса Ахметзянова. Приятно отметить, что дело его продолжается, ведь его ученики успешно работают до сих пор.

Подготовила Люция КАМАЛОВА

КНИГИ МОЖНО ДЕЛАТЬ ИЗ КАРАМЕЛИ И ШОКОЛАДА

Голубое озеро с лебедями в тыкве, мост «Миллениум» в миниатюре, выполненный из суфле, шоколада и карамели, башня Сююмбике из теста, бисквитный ак барс и тут же традиционные чак-чак, урама, талкыш калеве и тутырган тавык (фаршированная курица). Все это изобилие, смешение кулинарных стилей и национальных рецептов, можно было наблюдать в минувшую среду в Доме татарской кулинарии на конкурсе мастеров-поваров.

В Казани прошел городской конкурс по кулинарии и сервису, посвященный 80-летию мэтра татарской национальной кулинарии Юнуса Ахметзянова.

Организованный по инициативе комитета потребительского рынка и услуг Казани, он проводился в два этапа. Первый отборочный тур прошел в столичных районах. Цель конкурса – пропаганда татарской национальной кухни и повышение уровня обслуживания в сфере общественного питания.

Место проведения финала выбрано не случайно. Дом татарской кулинарии был открыт в 1969 году благодаря стараниям Юнуса Ахметзянова. Мастер высшего класса, начавший трудовую деятельность с рядового повара, он беззаветно любил национальную кухню, пропагандировал ее, бережно собирал старинные рецепты, которые затем вошли в изданную им книгу «Татарские национальные блюда». Первые работники ДТК вспоминают о том, как строго проводился конкурс поварского состава. Пять дней кулинары и повара соревновались в умении готовить лапшу, чак-чак, губадию, пехлеве и боролись за возможность работать под началом самого знаменитого повара Казани и Татарстана.

– Юнус Ахметзянович очень любил свое детище, – вспоминает его супруга Зайтуна Ахметзянова. – Работал в ресторане до позднего вечера. Своей энергией и любовью к делу заражал и подчиненных. Вместе они собирали рецепты по деревням и у домохозяек, создавая книгу.

– Любовь отца к национальной кухне и вообще к кулинарии перешла, наверное, от его мамы, – считает сын Юнуса Ахметзянова Фуат. – Бабушка очень хорошо готовила. После смерти папы династия кулинаров Ахметзяновых не прервалась: дочь Фарида – заместитель генерального директора одного из крупных продовольственных супермаркетов, внук Искандер – директор ресторана, внучка Лилия – заведующая кондитерским цехом.

А тем временем конкурс подходил к своему решающему моменту. Жюри, в составе которого были мастера-кулинары Казани, специалисты комитета потребительского рынка

и услуг придирчиво осматривали каждую конкурсную работу. Перед ними стояла задача выявить самого достойного и искусного в изготовлении банкетного блюда, сервировке тематического стола и в индивидуальном соревновании. Жюри высоко оценило старания конкурсантов, при этом особо выделив выполненную из темного и белого шоколада копию книги Юнуса Ахметзянова и карамельный аналог с портретом прославленного кулинара. Все участники, а их было более 50 из ресторанов и комбинатов общественного питания, получили именные дипломы и медали в своей номинации. Но старая гвардия поваров, работавших еще при Юнусе Ахметзянове, с сожалением отметила, что уходит национальная самобытность татарской кулинарии с ее щедростью и многообразием и все больше ресторанную кухню захватывает европейский минимализм.

Выгодно отличился на конкурсе ДТК, широко представив национальную выпечку. Кстати, именно коллектив этого ресторана и удостоился звания лучшего в номинации «Сохранение национальных традиций».

Раиля Мутыгуллина

«Татар-информ». Казань. – 2007. – 28 февраля

В КАЗАНИ ПОЧТИЛИ ПАМЯТЬ ЗНАМЕНИТОГО МАСТЕРА-ПОВАРА ЮНУСА АХМЕТЗЯНОВА

Сегодня на Татарском кладбище состоялось возложение цветов на могилу знаменитого мастера-повара, создателя библиотеки уникальных рецептов национальной татарской кухни Юнуса Ахметзянова. Почтить его память пришли его дети и родственники, а также коллеги, представители Дома татарской кулинарии.

«Меня переполняет гордость за отца, что его до сих пор помнят и любят. Он ушел из жизни 23 года назад, и за все эти годы я о нем никогда ничего плохого не слышал», – признался в интервью агентству «Татар-информ» сын Ю. Ахметзянова Фоат Ахметзянов.

«Юнус Ахметзянович работал в ДТК заведующим производством, где вместе с ним работало около 200 человек. Он готовил удивительные блюда, весь коллектив был заинтересован в том, чтобы каждый, кто пришел поесть, остался доволен татарской кухней. Он очень любил свою работу и был всеми уважаемым человеком», – заявил бывший директор Дома татарской кулинарии Тагир Хасанов. Напомним, что сегодня в Казани прошел городской конкурс по кулинарии и сервису, посвященный памяти Юнуса Ахметзянова.

Ахметзянов Юнус Ахметзянович (28.02.1927–13.02.1984) – мастер-повар, создатель библиотеки уникаль-

ных рецептов национальной татарской кухни. В системе общественного питания работал с 1942 года, начав свою трудовую деятельность с рядового повара. Им разработана рецептура и технология приготовления десятков блюд. Более 220 собранных рецептур вошли в 1958 году в изданную им книгу «Татарские национальные блюда». В 1957 году ему было присвоено звание «мастер-повар», а в 1960 году – звание «Отличник советской торговли». Награжден орденами Ленина, Дружбы народов, Золотой медалью ВДНХ, работал во время Олимпиады 1980 года в Москве. Создал целую библиотеку уникальных рецептов национальной татарской кухни.

Люция Камалова

Татарлар.ru. – 2009. – 2 марта

В Костанае (Казахстан) в областном Доме дружбы прошла акция «Эчпочмак party», посвященная Дням татарской культуры и дню рождения татарского кулинара Юнуса Ахметзянова. На татарской национальной вечеринке были представлены блюда татарской кухни: чак-чак, перемеч, беляши, сладкий хворост и др...

Новости Восточного Казахстана. Семей. – 2010. – 11 марта

КОНКУРС ТАТАРСКОЙ КУХНИ В СЕМЕЕ

В Семее завершился ставший уже традиционным конкурс блюд татарской кухни. Он проводится уже четвертый год и посвящен памяти Юнуса Ахметзянова, человека, внесшего огромный вклад в дело возрождения национальных блюд. Его книга о татарской кухне содержит более 200 рецептов.

На суд жюри и зрителей участники представили самые разнообразные татарские национальные блюда, среди которых губадия и чак-чак...

Эчпочмак – именно по этому «печеному треугольнику» все знают татарскую кухню. А вот как правильно его приготовить, вам никто не ответит. У каждой хозяйки свой фирменный рецепт. Но все же в Ду-

шанбе решили выбрать лучший эчпочмак.

Она готовилась весь вечер, даже подруг позвала на помощь. Условия конкурса не запрещают печь сообща. Нурия знает все тонкости приготовления эчпочмака. Он может быть из любого теста и с самой разной начинкой, но обязательно треугольной формы. «Эч» по-татарски значит «три», а «почмак» – «угол». Рецептов приготовления этой выпечки у Нурии несколько. Она говорит, что печь можно из различного теста: из кисломолочного, дрожжевого, рассыпчатого, слоеного. За одним столом собрались любители татарской кухни. Им предстоит нелегкая работа – попробовать все эчпочмаки, приготовленные конкурсантами. Выявить победителя этой кулинарной схватки не так-то просто. Все блюда на столе выглядят очень аппетитно. Поэтому оценивать будут не только вкусовые качества, но и оригинальность подачи.

Жюри в растерянности. Попробовать всю выпечку под силу только самым выносливым. Конкурсанты весь стол яствами заставили.

В итоге жюри все же пришлось схитрить – первое место присудили сразу нескольким хозяйкам. Их выпечка оказалась вне конкуренции. Убедиться в этом смогли и все участники, но уже после конкурса.

Деловой квартал. – 2011. – 17 февраля

28 ФЕВРАЛЯ – ДЕНЬ РОЖДЕНИЯ ЮНУСА АХМЕТЗЯНОВА

Рецептура блюд и технология их приготовления разработана заслуженным работником торговли РСФСР мастером-поваром Юнусом Ахметзяновичем Ахметзяновым и помещена в книге «Татарская кухня». Он был не только большим знатоком и опытным мастером татарской кулинарии, но и ее неутомимым пропагандистом и популяризатором.

Ахметзянов Юнус Ахметзянович родился 28 февраля 1927 года. В системе общественного питания работал с 1942 года, начав свою трудовую деятельность с рядового повара. Им разработана рецептура и технология приготовления многих десятков блюд. Более 220 собранных рецептов вошли в 1958 году в изданную им книгу «Татарские национальные блюда». В 1957 году заслуженно присвоено звание «мастер-повар». Родина высоко оценила долголетнюю и плодотворную работу Ахметзянова в системе общественного питания: он был награжден орденами Ленина и Дружбы народов, знаком «Отличник советской торговли», почетными грамотами.

Он создал целую библиотеку уникальных рецептов национальной татарской кухни. Вместе со своими коллегами Ахметзянов неоднократно

показывал искусство татарской кухни на Выставке достижений народного хозяйства СССР, за что был награжден золотой медалью; обслуживал Олимпиаду-80, представлял национальную кухню на Лейпцигской ярмарке в ГДР.

Постоянно изучая татарскую национальную кулинарию, используя советы специалистов и домашних хозяек, собирая по деревням рецепты давно забытых старинных блюд, Ахметзянов стремился обогатить рецептуру современных блюд, немало создал и разработал собственных рецептов. Среди них – котлета и жаркое «Казань», кролик по-татарски, суп-лапша с капустой и др.

Книга «Татарская кухня» рассчитана на самые широкие слои населения и прежде всего – домашних хозяек. Кроме Ахметзянова, в книге в качестве авторов выступают кандидат исторических наук Р. Г. Мухамедова, кандидат медицинских наук Х. С. Бикбулатова, Р. Г. Иванова. Отдельные рецепты в разделе «Изделия из сдобного теста» написаны заведующей производством Дома татарской кулинарии Ф. Г. Мазитовой.

Открытие Дома татарской кулинарии, которое состоялось в 1969 году, – один из самых многообразных проектов в области национальной кухни. Обновленный и современный Дом татарской кулинарии снова распахнул двери на улице Баумана. Этого события в Казани ждали давно. Именно в день возвращения ДТК в Казань в честь гениального повара на фасаде здания была торжественно открыта мемориальная доска.

28 февраля в Казани ежегодно отмечают Всемирный день татарской кухни. Эта традиция сохраняется и во многих регионах России, и в странах СНГ, там, где есть диаспоры татар.

С 2006 года этот праздник решено отмечать в день рождения Юнуса Ахметзянова. Всемирный день татарской кухни включает в себя городские, районные конкурсы по кулинарии и сервису, мастер-классы с молодыми хозяйками и традиционные гостеприимные национальные застолья, которые проходят не только в Доме дружбы народов, но и во многих кафе и ресторанах.

Претенденты на звание лучшего должны показать высокий уровень поварского и кондитерского мастерства, оригинальность сервировки стола и профессионализм обслуживания. Отдельная номинация – приготовление лучшего блюда по рецептам Юнуса Ахметзянова.

Далеко не каждый город России может похвалиться тем, что в нем был человек скромной профессии повара, которого бы так любили и помнили множество людей.

Деловой квартал. – 2012. – 25 февраля

РЕСТОРАТОРЫ КАЗАНИ МЕЧТАЮТ О КУЛИНАРНОМ ВУЗЕ

Идею сделать город столицей кулинарии озвучил сегодня на сессии Казгордумы глава Ассоциации рестораторов и отельеров Казани и Республики Татарстан Зуфар Гаязов.

– Мы хотим, чтобы Казань была столицей кулинарии. И считаем, что этого можно достичь созданием института национальной кулинарии имени Юнуса Ахметзянова. Или отдельных факультетов в вузах для подготовки шеф-поваров, в которых мы все нуждаемся. Это не требует больших затрат. И это позволит открывать хорошие предприятия национальной кулинарии не только в нашей республике, но и за ее пределами, – обратился ресторатор к присутствовавшему в зале Президенту РТ Рустаму Минниханову.

Юнус Ахметзянов, именем которого предложил назвать кулинарный вуз Зуфар Гаязов, является создателем целой библиотеки уникальных рецептов национальной татарской кухни. Он возглавлял производство Дома татарской кулинарии (ДТК) с 1968 по 1984 гг., был награжден золотой медалью Выставки достижений народного хозяйства СССР, обслуживал Олимпиаду-80, представлял национальную кухню на Лейпцигской ярмарке в ГДР.

Глава республики пока не озвучил публично своего отношения к этой идее.

ДЕНЬ ТАТАРСКОЙ КУЛИНАРИИ

4 марта 2012 г. ТКЦ «Дусти» отметил День татарской кулинарии. В Татарстане ежегодно отмечается замечательный праздник – День татарской кулинарии, приуроченный к дню рождения всемирно известного татарского кулинара Юнуса Ахметзянова. Не остался в стороне и наш центр. Пятый год подряд нами проводится акция под названием «Очпочмак party». В кафе «Юнус» активистами центра были накрыты праздничные столы, за которыми можно было отведать популярные традиционные блюда татарской кухни: очпочмаки, кош теле, чак-чак, беляши, кыстыбый.

Проведение таких мероприятий способствует укреплению связей с исторической Родиной и сохранению народных традиций и обычаев.

Э. Р. Гафурова,
председатель ТКЦ «Дусти»

Татар-информ. – 2012. – 22 марта

ДЕНЬ ТАТАРСКОЙ КУЛИНАРИИ ОТМЕТИЛИ В КИЕВЕ

28 февраля в Татарском Доме в Киеве Всеукраинский татарский культурный центр «Туган тел» впервые отпраздновал День татарской кулинарии. Именно в этой день в 1927 году родился мастер-кулинар татарской кухни Юнус Ахметзянович Ахметзянов.

Национальная кухня – неотъемлемая часть национальной культуры, которая помогает поддерживать традиции народа и сохранять культурное наследие. Людям разных национальностей очень нравится татарская кухня. Вчерашний вечер в Киеве доказал, какими разнообразными и вкусными могут быть татарские блюда.

Юнус Ахметзянов долгие годы проработал заведующим производством в Доме татарской кулинарии в Казани. Огромная заслуга известного кулинара в том, что он сам собирал рецепты, ездил по деревням республики, приглашал в Дом кулинарии домохозяек со своими рецептами. Повара отбирались в результате конкурса, участники которого соревновались в умении готовить домашнюю лапшу, чак-чак, губадию, эчпочмак, хворост, пехлеве. Еще до открытия Дома татарской кулинарии Ю. Ахметзянов начал заниматься подготовкой буклетов и книг по татарской кулинарии, которые и по сей день остаются наиболее полными сборниками рецептов в этой области. После его смерти родные издали новые книги «Блюда из яиц», «За чашкой чая», в которые добавлено много неизвестных рецептов.

На вечере в Киеве можно было ознакомиться с книгами по татарской кулинарии из библиотеки Татарского Дома. Естественно, главными на этом празднике были не рассказы о достоинствах татарских блюд, а непосредственная их дегустация и проведение разнообразных конкурсов. Во-первых, в Татарском Доме проходил мастер-класс: опытные хозяйки делились своими секретами кулинарного мастерства, учили молодых готовить татарское национальное блюдо – кош теле, которые те предложили попробовать всем присутствующим в зале. Лидер молодежного татарского центра «Нур» Ирина Уразгильдеева рассказала о том, как готовится это блюдо.

В рамках праздника также проходил конкурс «Лучшая хозяюшка». Участницы соревновались в приготовлении трех блюд – чак-чака, эчпочмака и перемячей. Оценивало мастерство кулинаров жюри, в состав которого входили глава ВТКЦ Канафия Хуснутдинов, советник Посольства РФ в Украине Владимир Тюркин, начальник стоматологической поликлиники Министерства обороны Украины Рафик Камалов, советник по правовым вопросам председателя Представительства ОАО «Татнефть» в Украине Алина Самитова, представитель Россарубежцентра Людмила Чижова.

Для праздничного стола кулинарки Татарского Дома приготовили чак-чак, эчпочмак, перемячи, губадию, кош теле, вак бэлеш и другие блюда. После подведения итогов кон-

курса Канафия Хуснутдинов вручил главный приз – большую сковородку Tefal победительнице в номинации «Самый вкусный чак-чак» и «Наилучший эчпочмак» Раисе Хуснутдиновой. В номинации «Вкуснейшие перемячи» победу разделили между собой Асия Мангушева и Фатима Янгаева. Они тоже получили свои призы. Подарки получили и остальные участницы конкурса.

Праздник прошел на славу – это отметили не только гости и участники вечера, но и представители прессы и телевидения, освещавшие это торжество. О татарской кулинарии Национальная телерадиокомпания Украины намерена снять фильм.

Московский комсомолец (Казань). – 2013. – 7 августа

ЭЧПОЧМАКИ ДЛЯ ЮРИЯ ГАГАРИНА

На стене Дома татарской кулинарии (ДТК) висит мемориальная доска в честь кулинара Юнуса Ахметзянова. Без его усилий Татарстан едва ли сегодня мог бы считать своей визитной карточкой чак-чак с треугольниками.

Сложно представить, но в 50–60-е годы прошлого века в ТАССР рецепты самых популярных сегодня татарских блюд были мало кому известны. Выпускникам кулинарных училищ не преподавали историю национальной кухни.

И Ахметзянов, набиравшийся тогда опыта в кафе «Ашханэ» в качестве обычного повара, начал ездить по татарским деревням, собирать рецепты, приглашать домохозяек, помнящих кулинарные тайны своих бабушек. Кстати, став шеф-поваром ДТК, лучших из них он оставил работать у себя в ресторане. Вообще отбирались повара туда в результате пятидневного конкурса республиканского масштаба: участники соревновались в умении готовить домашнюю лапшу, чак-чак, губадию, эчпочмак, хворост, пехлеве.

ДТК далеко не сразу превратился в фешенебельный ресторан. Несколько десятилетий он был доступен людям с разным достатком: на первом этаже располагались кафе и магазин «Кулинария», где торговали выпечкой и полуфабрикатами, а на втором и третьем – банкетный и малый залы.

Ахметзянов сумел поставить на поток изделия национальной кухни. Фастфуд? Подобным фастфудом в Казани потчевали самых высоких гостей.

Мастер-повар Фатыма Мазитова, которая вместе с ним открывала ДТК, вспоминает: «Юнус Ахметзянович обслуживал Юрия Гагарина. Артисты у нас были постоянно, члены ЦК из Москвы приезжали. Что заказывали? Да как обычно. Чак-чак всем нравился, особенно в Москве, куда мы часто ездили на выставки и съезды депутатов обслуживать. Нас всегда спрашивали про чак-чак: что это за кукуруза?»

А талкыш, ставший фирменным блюдом ДТК, до Ахметзянова вообще никто не делал, заверяет Мазитова. Не знали рецепта: «В старину талкыш

готовили для богатых семей, а рецептуру передавали из поколения в поколение. Чужим секрет не раскрывали. Юнус Ахметзянович знал одну такую стряпуху, долго упрашивал ее раскрыть способ приготовления этого блюда, кстати, очень трудоемкого. И уговорил».

Книги татарских рецептов Ахметзянов начал писать еще до работы в ДТК. Но первую полную книгу о татарской кухне опубликовал в начале восьмидесятых. Она и по сей день остается наиболее полным из всех существующих сборников.

Ахметзянов обслуживал Олимпиаду-80 в Москве, международные выставки. Так что именно ему, вне всяких сомнений, удалось вывести татарскую кухню на всесоюзную орбиту.

Умер он в 1984 году. А в 1996 году ДТК закрыли на реконструкцию. У ресторана часто менялись собственники. Наконец, в 2004 году открылся обновленный ДТК. Тогда и появилась на его стене мемориальная доска.

Наталья Федорова

2015. – 27 февраля

В ЕКАТЕРИНБУРГЕ ПРОШЕЛ ФЕСТИВАЛЬ ТАТАРСКОЙ КУХНИ

В феврале – марте 2015 года проходят традиционные Дни татарской кухни в Свердловской области памяти татарского кулинара Юнуса Ахметзянова. Юнус Ахметзянов был не только известным кулинаром, но и автором многочисленных книг по кулинарии, заслуженным работником торговли РСФСР.

Дни татарской кухни в Свердловской области были впервые организованы по инициативе Постоянного представителя Республики Татарстан по Уральскому региону Рината Садриева в 2012 году. Первое мероприятие прошло в комбинате питания Уральского государственного горного университета. В 2013 и 2014 годах Дни татарской кухни с успехом прошли с активным участием средних специальных учебных заведений Свердловской области и Республики Татарстан. Например, в 2014 году фестивали татарской кухни были организованы в г. г. Екатеринбург, Нижний Тагил, Михайловск, Красноуфимск, Слободо-Туринск с участием 14 профессиональных образовательных учреждений Свердловской области.

27 февраля мероприятие прошло в формате кулинарного фестиваля татарской национальной кухни с участием профессиональных обра-

зовательных учреждений в кафе «Сабантуй» в г. Екатеринбурге. Собравшихся приветствовали Постоянный представитель Республики Татарстан в Свердловской области Ринат Садриев, заместитель министра агропромышленного комплекса и продовольствия Свердловской области Светлана Островская и другие почетные гости.

В рамках фестиваля состоялись презентация блюд национальной кухни, а также мастер-класс от ученицы дочери самого Юнуса Ахметзянова, Фариды Юнусовны Давидовой, – Елены Сиваковой, которая специально для этого приехала из Казани. В составе жюри работали: президент Ассоциации кулинаров Свердловской области Л. П. Путяшева, шеф-повар кафе «Сабантуй» З. И. Ризванова, консультант Постпредства РТ Ф. А. Сафиуллина. При оценке работ жюри оценило не только качество и вкусовые достоинства приготовленных блюд, но и сервировку стола с учетом национального колорита, а также творческий подход к созданию презентации.

Участникам фестиваля были присуждены следующие номинации:

Екатеринбургский торгово-экономический техникум (директор Протасов Владимир Васильевич) – «За оригинальность сочетания современной технологии с традиционной», Екатеринбургский экономико-технологический колледж (директор Вертиль Владимир Васильевич) – «За лучшую презентацию» и «За следование народным традициям», Техникум индустрии питания и услуг «Кулинар» (директор Ходатович Александр Викторович) – «За творческий подход к раскрытию татарской кухни», Колледж управления и сервиса «Стиль» – «За национальное творчество».

Выступление ансамбля «Курай» (г. Березовский) и детского образцового коллектива «Кугарчен» придали фестивалю праздничную атмосферу.

Дни татарской кухни продолжатся в марте в городах Серов, Слободо-Туринск и Красноуфимск.

Статті, поради, інструкції

ТАТАРСЬКА ГУРМАНІЗАЦІЯ – ТАТАРСЬКА КУХНЯ КУЛЛАМА ЮНУС АХМЕТЗЯНОВ

Татарські діаспори всіх країн відзначили день народження великого кулінара і творця книги «Татарські національні страви» Юнуса Ахметзянова.

Майстер-кухар, творець бібліотеки унікальних рецептів Юнус Ахметзянов з 15-ти років працював помічником кухаря. Від звичайного харчувального кухаря його відрізняли особливі якості – любов до красивого оформлення страви, експериментам з соусами, підливками, дикорослими

пряними травами, цікавість до рецептів національних страв різних народів. У пошуках оригінальних рецептів він їздив по селах, запрошував поділитися досвідом простих домогосподарок.

Згодом збулася його мрія – був створений Будинок татарської кулінарії в Казані, а в 1958 році більше 220 зібраних ним рецептів увійшли до книги «Татарські національні страви», яка перевидавалася з тих пір більше 20 разів. Ветерани розповідали, як разом з наставником Юнусом готували *фаршировану курку «Тутирган тавик» і перемячі* для Микити Хрущова, *чак-чак та кош-теле* для космонавтів Юрія Гагаріна та Валентини Терешкової, *кистибий і кулламу* для композитора Олександри Пахмутової та інших іменитих гостей, які приїздили до Казані.

Татарський центр в Семее провів конкурс на честь великого кулінара. Запрошення взяти участь отримали як молоді господині, так і досвідчені майстрині. Випічку, перші та другі страви оцінювали справжні гурмани.

Краще блюдо конкурсу – *КУЛЛАМА*. Його рецептом поділилася з нашими читачками *Масхуда апа Тураєва.*

КУЛЛАМА

– Наша куллама, – розповідає знатна господиня, – представлена на конкурсі з використанням заздалегідь приготовленого кази (домашня ковбаса з конини з додаванням специй). Можна спростити і приготувати з м'ясом.

Інгредієнти:

– 500 г яловичини, конини чи баранини;
– 1 склянку пшеничного борошна;
– 1 яйце;
– 50 мл води;
– 2 ст. ложки пряженого масла;
– 1 головка ріпчастої цибулі;
– 1 морква;
– 100 мл бульйону;
– спеції;
– сіль за смаком.

Спосіб приготування:

З борошна, води, яйця і солі замісити тісто, розділити його на смужки товщиною близько 1,5 см кожна, смужки нарізати на шматочки і надати їм форму черепашок. Чим менше черепашки, тим краще і красивіше буде виглядати блюдо. Відварити «черепашки» в злегка підсоленій воді, заправити топленим маслом.

М'ясо відварити і нарізати тонкими скибочками. Цибулину нашаткувати кільцями, моркву нарізати кружальцями, всі пасерувати. Цибулю і моркву залити бульйоном, додати спеції і злегка припустити на слабкому вогні. Відварені «черепашки» змішати з готовими морквою та цибулею, зверху викласти скибочки вареного м'яса і тушкувати приблизно 10–15 хвилин.

Смачного!

Пробувала і записувала Тетяна Рязапова

Бельгия, Брюссель. – 2010. – 13 марта

БЕЛЬГИЙСКИЕ ТАТАРЫ ОТМЕЧАЮТ ДЕНЬ ТАТАРСКОЙ КУХНИ

Конечно же, наш гастрономический праздник имел заранее заявленный повод – демонстрация кулинарного мастерства, обсуждение рецептов татарских блюд, да и сам процесс лакомства всевозможными вкусняшками. Мы арендовали большой зал для корпоративных встреч в одном из ресторанов пригорода Брюсселя и стали готовиться: распределять роли – кто что будет готовить, искать тех татар по Бельгии, кто еще не слышал про нашу группу, оповещать и зазывать население, состыковывать водителей с пассажирами, озадачивать докладчика.

Официальная тема встречи была обозначена как Всемирный День татарской кухни. Три года назад в Татарстане объявили, что отныне 28 февраля станет специальным днем как для поваров, так и для их клиентов. Дата выбрана не просто так, а именно в день рождения мастера-повара Юнуса Ахметзянова, высокого профессионала в гастрономическом деле. Им лично была разработана рецептура и технология приготовления десятков блюд. Начав трудовую деятельность с 1942 года, этот человек уже в 1957 году достиг звания «мастер-повар», в 1960 году – звания «Отличник советской торговли», а в 1980 году работал во время Олимпиады в Москве. Юнус-эфэнде создал целую библиотеку уникальных рецептов национальной татарской кухни. Одним из самых интересных жизненных проектов с его участием в области национальной кухни было открытие Дома татарской кулинарии в центре Казани (1969). Именно его дружному и знаменитому коллективу поручалось угощать именитых гостей, приезжавших в Казань: они готовили фаршированную курицу и перемячи, талкыш кэлэве и горшочки для космонавта Юрия Гагарина, композитора Александры Пахмутовой и других. Юнус Ахметзянов понимал, что активной пропагандой татарской национальной кухни и постоянным повышением уровня обслуживания в сфере общественного питания они заслужат уважение и доверие посетителей. Я сама помню огромные очереди в ДТК: он был открыт для всех и его меню разительно отличалось от остальных столичных кафешек-ресторанов. Отрадно, что и сегодня в Доме татарской кулинарии сохранены добрые традиции мастера Ахметзянова, ресторан взял новый виток в своей истории после многолетней реставрации, и в честь данного праздника там проходят конкурсы кулинарного мастерства.

В день по несколько раз каждый из нас становится поваром: либо мы отрабатываем повседневную обязаловку, либо упрощаем задачу до рамок fast-food, либо становимся творцами в белых колпаках и создаем шедевры. Тема актуальна для всех, поэтому на вывешенное в интернете приглашение поучаствовать в кулинарном празднике откликнулось много людей. По ряду причин мы вынуждены были перенести его на воскресный день 7 марта. Сразу скажу, что из гастрономического мэжлеса он плавно

перешел в теплую встречу с душевными разговорами о нашем житие-бытие вдали от исторической родины. Люди приехали с семьями, с друзьями, привезли детей, пожилых знакомых, были те, кто считал себя татарами по родителям, а также те, кто имел друзей татар, и просто те, кто уважает татарскую кухню. Интересно, что идея собраться в определенный день в ресторане «Fenikshof» была настолько сильной, что в это место приехали даже те татары, которые не слышали про данное объявление: под конец мероприятия мы совершенно случайно встретили их обедающими в общем зале ресторана.

Начали мы наш праздник официально – с доклада, ибо многие из приехавших еще не знали друг друга, не были на предыдущем чаепитии в Брюсселе, хотели присмотреться к обстановке, понять других. Лилия Хабирова подогрела публику сочным рассказом о древних и современных традициях нашей национальной кухни, приправила к базовым ингредиентам теории аппетитное фотошоу на большой экран. Многое, оказалось, мы уже подзабыли, что-то вытеснилось из головы новыми знаниями, чего-то в свое время мы недоучили у наших бабушек… В общем, наш докладчик оказался на высоте и добился своей цели: информация оказалась и полезной, и захватывающей. Так как в зале собрались люди со всего бывшего Союза, то было очень актуально слышать, что наша татарская кухня развивалась не только на основе своих этнических традиций, но и под воздействием кухонь соседних народов. В наследство от булгар в татарской кухне остались катык, бал-май, кабартма, дополнившиеся татарским чак-чаком, эч-почмаком, финно-угорская кухня подарила пельмени, узбекская – плов, таджикская – пахлеве, китайская – чай.

«Чайный стол – душа семьи», – говорят татары, подчеркивая его значимость в застольном ритуале. Чай с печеными изделиями заменяет порой завтрак или ужин, чай – непременный атрибут встречи гостя. Поэтому неудивительно, что и мы, бельгийские татары, в тот день на празднике отдавали предпочтение именно этому ароматному напитку.

В этом мире у Аллаха много
разных вкусных яств,
Не сравниться им, однако,
с чаем, главным из лекарств.
Столько ценных и целебных свойств
не сыщешь у других,
В сытых превратит голодных,
в юных – старых и больных.

Гостеприимство – одна из главных добродетелей нашего народа. Главное для хозяев это то, чтобы на протяжении всех застольных разговоров стол ломился от разнообразия. Ради этой цели хозяюшки встают ни свет ни заря, чтобы поставить опару, а через часок – замесить тесто, еще через часок – помять тесто и ждать, пока оно вновь подойдет… Волею-неволею сравниваем мы порядок встречи гостей местным бельгийским населением с нашими татарскими обычаями. Для бельгийцев главное – общение, и второстепенная роль отводится угощению: на стол ставится немного, причем строго дозированно и персонально. Нельзя сказать, что та или иная манера хороша-плоха, в каждой есть преимущества и излишки. Но что мы подметили однозначно, так это то, что древние традиции татар

перекликаются сегодня с меню лучших ресторанов Европы. В мае 1722 года широту казанского гостеприимства испытал на себе русский царь Петр I. В доме богатого казанского купца Ивана Михляева Петр отпраздновал свое пятидесятилетие. Множество слуг, с поклоном царю в пояс, вносили: «сперва холодные блюда из мяса и рыбы, затем – горячее, потом жаркое, за которыми шли пирожные, потом сласти». Именно таков порядок перечня блюд и в современных ресторанах.

Основная масса татар, приехавших в Бельгию, – это люди среднего возраста. Именно таков был и возрастной состав пришедших в тот день к застолью. Но были среди нас и две пожилые женщины, которые уже много лет проживают в этой стране, у них здесь родились внуки, они уже полностью адаптировались к чужой культуре. Было очень интересно их послушать. Райса апа Абдюшева – заслуженный учитель, всю жизнь проработала в начальных классах, Роза апа Абазова – также имеет огромную трудовую практику за плечами. Они сказали в тот день такие важные и нужные слова, что смысл нашей встречи заиграл другими красками, казалось, что они своей мудростью озвучили мысли каждого, прочитали то, что у нас теплилось в глазах, произнесли то, что у каждого находилось на кончике языка, но почему-то не высказывалось. Без культуры своих предков мы не можем ощущать себя полноценной личностью, поэтому такие встречи с сородичами помогут нам прежде всего находиться во внутренней гармонии с самими собой, постепенно передавать нашим детям духовное богатство нашей нации.

Лилия Валеева

ieml.ru – 2016. – 29 февраля

ИЭУП ПРОВЕЛ ПЕРВЫЙ КОНКУРС ИМЕНИ ИЗВЕСТНОГО КУЛИНАРА ЮНУСА АХМЕТЗЯНОВА

29 февраля в ресторане «Дом татарской кулинарии» впервые состоялся конкурс профессионального мастерства национальной татарской кухни им. Юнуса Ахметзянова среди учебных заведений среднего и высшего профессионального образования Республики Татарстан.

Организаторами конкурса выступили Институт экономики, управления и права (г. Казань) и первый национальный ресторан «Дом татарской кулинарии» при поддержке Комитета содействия развитию туризма г. Казани.

Имя Юнуса Ахметзянова конкурс получил не случайно. Этим знаменитым поваром разработана рецептура

и технология приготовления многих десятков блюд. 28 февраля в Казани ежегодно отмечают Всемирный день татарской кухни – в день рождения известного кулинара.

Конкурс профессионального мастерства национальной татарской кухни им. Юнуса Ахметзянова призван способствовать интеграции образовательных учреждений в сфере татарской кулинарии, а также популяризировать традиции национальной культуры. В дальнейшем конкурс планируется проводить ежегодно.

В состав жюри вошли известные деятели в сфере кулинарного мастерства, культуры, сервиса и туризма: представители ресторана «Дом татарской кулинарии» – шеф-повар Ильгиз Шакиров и Гульсина Шакирова, шеф-повар гастробара «Квартира 63» Булат Ибрагимов, шоумен, ведущий программы «Секреты татарской кухни» на телеканале «Татарстан – новый век», экс-участник команды КВН «Четыре татарина» Руслан Шарафутдинов, старший преподаватель факультета сервиса, туризма и технологии продуктов общественного питания Татьяна Артюхина.

В конкурсе приняли участие 26 учебных заведений города среднего и высшего профессионального образования Казани и Республики Татарстан.

Первое место жюри присудило Кристине Боровлевой (профессиональный колледж № 41), второе – Алие Иксановой (колледж малого бизнеса и предпринимательства), третье – Алие Загидуллиной (международный колледж сервиса). Победительница получила возможность пройти стажировку в мучном цехе ресторана «Дом татарской кулинарии» с записью в трудовой книжке.

Программа мероприятия была более чем насыщенной: конкурсные состязания, круглый стол по вопросам внедрения международных профессиональных стандартов WorldSkills в систему подготовки кадров для индустрии питания, культурная программа и фуршет. Провести конкурс весело и интересно помогли творческая группа MAZAN и артисты Студенческого клуба ИЭУП.

Своими впечатлениями о мероприятии поделился член жюри Руслан Шарафутдинов: «Такие конкурсы вызывают большой резонанс и должны проводиться ежемесячно разными ресторанами. Приятно, что в этом году практически со всей республики приехали участники и, по словам организаторов, есть идея на следующий год сделать конкурс международным, которую я полностью поддерживаю. От других вузов, кроме ИЭУП, ничего подобного я не встречал».

А вот как отозвался о конкурсе другой член жюри – Булат Ибрагимов: «Сама идея конкурса очень классная. Здесь молодые и талантливые участники показывают свое ремесло. До этого я не видел, как делается салма. Я ее только ел, причем дома. А на самом деле это оказывается очень похоже на итальянскую пасту каватаппи. Технология одна и та же. Тесто тоже самое. Я восхищаюсь всякими мастер-классами итальянских шефов, как они делают пасту, а тут 19-летние ребята делают не хуже!».

2016. – 29 Февраль

МИЛЛИ АШ-СУ БӘЙГЕСЕ ЯҢАЛЫКЛАРГА БАЙ БУЛДЫ

Казанда күренекле ашчы Юныс Әхмәтҗанов исемендә татар милли аш-су осталыгы бәйгесе узды. Гомере буена татар халык ашларын таныткан аш-су остасы хөрмәтенә багышланган бәйгедә ашчы һөнәренә укучы студентлар катнашты. Конкурс вакытында исә татар кухнясына караган кайбер «яңалыклар» да ачылды: «ашханә» сүзенең килеп чыгышы, «өлеш» һәм «сметанник»ны уйлап тапкан пешекче белән танышу...

Казанның Туризмны үстерүгә ярдәм итү комитеты белән Икътисад, идарә һәм хокук институты, Казандагы «Татар ашлары йорты» милли аш-су рестораны тарафыннан оештырылган тәүге бәйге моннан соң ел саен оештырылыр дип көтелә. Киләсе елда, Юныс Әхмәтҗановның тууына 90 ел тулу уңаеннан, аны халыкара дәрәҗәдә профессиональ пешерүчеләр арасында уздырырга ниятлиләр. «Казан – бүгенге көндә Россиядә туристлар иң күп кызыксына торган шәһәрләрнең берсе. Казан кунаклары җирле тарихи урыннарны күрү генә түгел, ә татар халкының үзенчәлекле, кабатланмас милли ризыкларыннан да авыз итәргә тели. Татар халык ашларын сәнгать дәрәҗәсенә күтәргән Юныс Әхмәтҗанов туплап калдырган тәҗрибәне һәм осталыкны югалтмыйча яшь буынга тапшыру мөһим», – диде Туризмны үстерүгә ярдәм итү комитеты башлыгы **Михаил Зотов**.

Беренче ярышта республиканың уналты урта һәм югары профессиональ белем бирү йортларыннан 26 студент көч сынашты. Аларга татар халкының камыр ризыкларын әзерләргә туры килде: камыр җәеп, нәзек итеп токмач кисәргә, ромб рәвешендәге куллама кисәргә, кабырчыкны хәтерләткән салма ясарга, бәрәңге һәм суган турап, матур итеп итле өчпочмак ясарга һәм кош теленең чәчәк рәвешендәгесен әзерләп, майда пешерергә.

Казанның Халыкара сервис көллиятендә җәмәгать туклану өлкәсендә технологлыкка укучы 4 курс студенты Алия Заһидуллина бәйгегә култык астына үз уклавын һәм куна тактасын кыстырып килгән. «Уклау белән куна тактасын үзебезнекен алып килергә куштылар, – дип аңлата унтугыз яшьлек кыз. – Токмачны өйдә еш пешерәбез, ә менә куллама һәм салманы ясаганыбыз юк. Бәйгегә әзерләнгәндә беренче тапкыр өйдә пешереп карадык. Көллияттә милли аш-суларны өйрәнәбез, остабыз Дамира апа Хәмидуллина бәйгегә кулны шомартырга ярдәм итте. Өчпочмак, кош теле – алар инде гаиләдә үк бәйрәмгә дә, көндәлектә дә пешерә торган яраткан ризыкларыбыз. Мин аш-су өлкәсендә белем алуны дәвам итәргә уйлым. Көллиятне тәмамлагач, безнең студентларга Казанның технология университетында яки кооператив ин-

ститутына укырга керү мөмкинлеге бар», – ди **Алия Заһидуллина**.

Казанның Бауман урамындагы «Татар ашлары йорты»нда мактаулы кунаклар, җырчылар чакырып, бәйрәм рухында үткәрелгән бәйгедә катнашучыларны сәламләп, Татарстанның Мәгариф һәм фән министрлыгы, Сәнәгать һәм сәүдә министрлыгы, Казан һәм Татарстанның Рестораторлар һәм отельерлар ассоциациясе вәкилләре чыгыш ясады. Шагыйрь, Татарстанның Г. Тукай исемендәге Дәүләт премиясе лауреаты Роберт Миңнуллин Юныс Әхмәтҗановның 90 еллыгына китап өстендә эшләве турында хәбәр итеп, аның замандашларыннан татар милли аш-суын танытуга бөтен гомерен багышлаган шәхескә кагылышлы истәлекләре, фотографияләре белән уртаклашырга сорады.

Юныс Әхмәтҗановның улы – Татарстанның һәм Россиянең атказанган тренеры Фоат Әхмәтҗанов та әтисенең истәлеген саклауларына куанычын белдереп, бәйгене оештыручыларга рәхмәтләрен җиткерде. «28 февральдә әтинең тууына 89 ел тулды. Аның арабыздан китүенә инде 32 ел булды. Әти күп кенә татар халык ашларын авылларга йөреп, чит төбәкләргә барып, әбиләрдән өйрәнде. Рецептларны җыеп, унҗиде китап нәшер итте. Әтинең әнисе, минем дәү әнием – Зәйнәб тә бик тәмле пешерә иде, аш-суга мәхәббәт аңардан күчкәндер, мөгаен. Шимбә көннәрендә әти «Татар ашлары йорты»нда Казан хуҗабикәләренә дәресләр бирә иде. Әтине ашчы осталыгы өчен дә, ягымлы, кешелекле булганы өчен дә бөтенесе ярата иде. Без Казан урамыннан барганда адым саен таныш түгел кешеләр аны танып туктатып, исәнләшеп, сөйләшәләр иде. Ул миңа гел: «Улым, эшлә, шул вакытта тормышыңда барысына да ирешерсең», – дия торган иде», – дип хатирәләрен яңартты **Фоат Әхмәтҗанов**.

Әтисенең исеме белән аталган тәүге бәйгенең жюрисында Юныс Әхмәтҗановның кызы – мастер-кондитер, «Россия даны» ордены кавалеры Фәридә Давыдова рәислек итәргә тиеш иде, әмма шәхси сәбәпләре аркасында ул бу чарага килә алмаган. Жюрида «Татар ашлары йорты» ресторанының бүгенге баш ашчысы Илгиз Шакиров эшләде. Аның әтисе Фәиз абый белән әнисе Минсара апа яшь вакытларында бирелә нәкъ менә Юныс Әхмәтҗановтан шимбә көннәрендә татар аш-суларын пешерергә өйрәнгән икән. Соңыннан әнисе ашчы булып эшләгән, күптән түгел лаеклы ялга чыккан, улы да шушы һөнәрне сайлаган – «Татар халык ашлары йорты»на урнашуына ун елдан артык.

Булачак ашчыларның осталыгын элек Юныс Әхмәтҗанов белән бергә «Татар ашлары йорты»нда эшләгән хезмәттәшләре дә карап бәяләде. Заманында биредә 14 ел директор булган **Нәҗип Сафин**: «Сөйләмгә «ашханә» сүзен Юныс Әхмәтҗанов кертте, аңа кадәр бөтен җәмәгать туклану урыннарын «столовая» дип атап йөртәләр иде», – дип искә алып сөйләде. Юныс Әхмәтҗанов кул астында ике дистә елдан артык ашчы, җитештерү мөдире булып көч түккән **Флорид Хөснетдинов** та: «Элек «Татар ашлары йорты»нда 600 кеше эшләде, без бик дус коллектив идек. Безнең берничә ашаханәбез бар иде. «Татар ашлары йорты»на бик күп кеше йөрде, чират урамга кадәр чыга иде. Хәтерлим, мин аш бүлмәсендә заказларны өләшеп

торган көннәрдә эш азагына арып, кул бармакларым toймый иде…» – ди.

Мастер-ашчы Фатыйма апа Мәҗитова – Юныс Әхмәтҗанов вафатыннан соң да ул башлаган «Татар ашлары» журналын ун еллап чыгарган кеше. Гомумән, Фатыйма апаны бүген татарстанлыларның яраткан ризыклары – тавык итеннән пешерелгән өлеш белән «сметанник» дип аталган каймаклы пәрәмәчне уйлап тапкан ашчы икәнен күпләр белмидер дә. «Бервакыт күп итеп үрдәкләр китерделәр. Үрдәк уңган ел булгандыр инде. Мин алардан камыр ризыгы пешерергә уйладым: бәрәңге турап, зур-зур кисәк үрдәк итләрен салып, зур гына өлешләр ясадым. Аны Җәмәгать туклануы идарәсендә барып раслаттым. Үрдәк ите беткәч, тавык итеннән ясый башладык, кыйммәт тормасын өчен өлешнең зурлыгын бераз кечерәйттек, – дип сөйли **Фатыйма апа Мәҗитова**. – Хәзер сметанник дип аталган бәлешкә мин каймаклы пәрәмәч дип исем биргән идем. 90нчы еллар башында халык берара ашханәләргә аз йөрде. Шул вакытта каймакны кая куярга белмәдек, аңардан пәрәмәч ясап карарга булдык, бик тәмле чыкты». Фатыйма апаның да татар ашларына багышланган китаплары бар.

«Татар ашлары йорты»нда өлкән ашчы буларак билгеле, РСФСРның атказанган сәүдә хезмәткәре Юныс Әхмәтҗанов (28.02.1927–13.02.1984) Казанның һөнәри сәүдә-кулинария училищесын тәмамлаган. Ул татар милли аш-суын тирәнтен өйрәнеп, аларны башкаларга да өйрәтү өчен тырышкан, татар аш-суын чит илләргә, башка халыкларга да танnetwork ашчы. Татар авыллары буенча рецептлар җыеп, үзе дә күп кенә рецептлар язып, китаплар бастырып чыгара. Казандагы «Татар ашлары йорты» аның тәкъдиме белән ачыла.

Юныс Әхмәтҗанов исемендәге тәүге бәйгедә жюри беренче урынга Казанның 41нче һөнәри көллияте студенты Кристина Боровлеваны, икенче урынга Кече бизнес һәм эшкуарлык көллияте студенты Алия Иксанованы, ә өченче урынга Халыкара сервис көллияте студенты Алия Заһидуллинаны лаек дип тапты. Җиңүчеләр дипломнар белән бүләкләнде. Аларга шулай ук «Татар ашлары йорты»ның камыр цехында стажировка үтәргә тәкъдим ителде һәм бу хакта хезмәт кенәгәләренә дә язарга вәгъдә бирделәр.

Лилия ГАДЕЛШИНА

Документально-художественное издание

Серия «Сокровищница Татарстана»

ПЕВЕЦ ВКУСНОЙ ЕДЫ
ЮНУС АХМЕТЗЯНОВ

ТӘМЛЕ АШЛАР ҖЫРЧЫСЫ
ЮНЫС ӘХМӘТҖАНОВ

На русском и татарском языках

Компьютерный набор и обработка документов:
Люция Мугаллимовна Кудайметова

Главный редактор *Г. Я. Дарчинова*
Редакторы: *Н. Р. Мазитова*, *Т. В. Андреева,*
Н. В. Караблинова, Г. А. Тарасова
Технический редактор *О. А. Аймурзаева*
Дизайнер обложки *Н. Е. Коняхина*
ISBN 978-5-8399-0616-7

9 785839 906167

Подписано в печать 15.02.2017. Формат 70x100 1/8
Гарнитура PT Serif, 11. Усл. печ. л. 41,5. Уч.-изд. л. 38,95
Тираж 1000 экз. Заказ № 15

Знак информационной продукции
(Федеральный закон № 436-ФЗ от 29.12.2010) 16+

Cro Cert
ISO 9001-2008

Казанский инновационный университет им. В. Г. Тимирясова (ИЭУП)
420111, г. Казань, ул. Московская, 42. Тел. (843)231-92-90
e-mail: zaharova@ieml.ru

Отпечатано с готового оригинал-макета в типографии КИУ
420108, г. Казань, ул. Зайцева, 17.