Икътисад, идарә һәм хокук институты (Казан шәһ.)

«Татарстан хәзинәсе» сериясе

Каюм Насыйриның тууына 190 ел,
Икътисад, идарә һәм хокук
институтының (Казан шәһ.) 20 еллыгына
багышлана

КАЮМ НАСЫЙРИ

ИРШАД ӘЛ-ӘТБИХА

Казан
«Познание» нәшрияты
2015

УДК 641
ББК 36.99
Н31

Икътисад, идарә һәм хокук институтының (Казан шәһ.)
нәшрият советы карары белән басыла

Мөхәррирләр коллегиясе рәисе:
икътисад фәннәре кандидаты, доцент,
Икътисад, идарә һәм хокук институтының ректоры **А. В. Тимирясова**

Мөхәррирләр:
хокук фәннәре докторы, профессор, Икътисад, идарә һәм хокук
институтының фән эшләре буенча проректоры **И. И. Бикиев**;
тарих фәннәре кандидаты, доцент, Икътисад, идарә һәм хокук
институтының белем бирү процессын хокукый тәэмин
итү бүлеге җитәкчесе урынбасары **И. И. Миңгалиев**;
Икътисад, идарә һәм хокук институтының «Познание» нәшрияты
директоры **Г. Я. Дарчинова**

Н31 **Насыйри, Каюм**

Иршад әл-Әтбиха / Каюм Насыйри ; Икътисад, идарә һәм хокук институты (Казан шәһ.). – Казан : Икътисад, идарә һәм хокук институтының «Познание» нәшрияты, 2015. – 48 б. («Татарстан хәзинәсе» сериясе).

ISBN 978-5-8399-0547-4

Мәдәни үсеш, тарихи-мәдәни мирасны саклау һәм Россия мәдәниятының дөньяда тоткан урыны мәсьәләренә киң җәмәгатьчелек игътибарын җәлеп итү өчен 2014 ел Россия Президенты Указы нигезендә Мәдәният елы дип игълан ителде. Бу указны тормышка ашыру чаралары кысаларында Икътисад, идарә һәм хокук институты Каюм Насыйриның «Иршад әл-Әтбиха» китабын басарга әзерләде. Бу хезмәт татар милли ашларын әзерләү белән шөгыльләнгән ресторан хезмәткәрләренә файдалы булыр, дип уйлыйбыз. Китапта төрле ашамлыклар рецептлары белән бергә, ашау-эчү культурасы, чама хисе мәсьәләләренә дә шактый урын бирелгән.

Китап «Азык-төлек технологиясе һәм җәмәгать туклануын оештыру» белгечлеге буенча белем алучы студентларга, магистрларга, югары уку йортлары мөгаллимнәренә, ресторатор, пешекче һәм казан татарларының ашау-эчү традицияләре белән кызыксынган барлык укучыларга тәкъдим ителә.

УДК 641
ББК 36.99

ISBN 978-5-8399-0547-4

© Икътисад, идарә һәм хокук институты (Казан шәһ.), 2015

Каюм Насыйри

(1825-1902)

ЭЧТӘЛЕК

Иктисад, идарә һәм хокук институтының сүз башы....................5

Халкыбызның аш-су мәдәнияте тарихыннан.........................7

Халыкның аш-су традицияләре –
яңа ашамлыклар өчен нигез...10

Каюм Насыйри. Иршад әл-Әтбиха..13

Иктисад, идарә һәм хокук институтының сүз башы

Халыкның аш-су осталыгы аның мәдәниятының төп өлешләреннән берсе булып тора. Бу осталык гасырлар буена формалаша, буыннан буынга тапшырыла, шуңа күрә дә төп ашамлыкларның рецептлары, әзерләү үзенчәлекләре, этикет кагыйдәләре саклана килә.

Халыкның аш-су традицияләрен өйрәнү теориясе ягыннан гына түгел, ә практик яктан да шактый кызыклы. Бу бүгенге татар аш-суларын XIX гасырда ук кулланылашта булган ашамлыклар белән баетырга мөмкинлек бирә.

Аш-су традицияләре төрле галимнәрнең игътибарын җәлеп итә. Каюм Насыйриның Казанда 1894 елда дөнья күргән «Иршад әл-Әтбиха» хезмәте күп кенә монография, диссертацияләрдә телгә алына, ләкин бу көнгә кадәр аның русчага тәрҗемәсе юк иде. Шуңа күрә дә Казан шәһәренең Икътисад, идарә һәм хокук институты бу хезмәтне русчага тәрҗемә белән яңадан нәшер итәргә булды. Китапны эшкәртү өчен мөмкинлек булдырганы өчен Казан (Идел буе) федераль университетының Н. И. Лобачевский исемендәге Фәнни китапханәсенең кульязмалар һәм сирәк китаплар бүлеге җитәкчесе Эльмира Исхак кызы Әмирхановага һәм хезмәтнең бүгенге татар теленә күчермәсен эшләгән өчен әлеге китапханәнең көнчыгыш кульязмалар һәи сирәк китаплар секторы хезмәткәре Рәисә Гамир кызы Шәрәфиевага рәхмәтебезне җиткерәбез. Бу хезмәтнең кыйммәте шактый. К. Насыйри, үзе аш-су остасы булмаса да, катлаулы ашамлык төрләренең әзерләү ысулларын күрсәтә, XIX гасыр татар аш-су традициясенең бай, үзенчәлекле булуын дәлилли. Ул бигрәк тә ашау-эчү культурасына, кеше сәламәтлеген саклау мәсьәләсенә игътибар итә. Хезмәтнең керешендә ул ашау-эчү кагыйдәләренә тукталып үтә, файдалы һәм эшкәртү өчен авыр булган ашамлыкларны саный.

Татар аш-суының нигезендә итле ашамлыклар, ашлар, төрле тәмтомнар ята. Китапта без төрле пылау, ашлар, кәбаб, ширбәт һәм башка кызыклы ашамлык рецептларын күрәбез. Шулай ук яшелчәдән әзерләнгән ашамлык рецептлары да бар, гәрчә, татарлар аларны аз кулланган, дигән фикер яшәп килсә дә. Китапта китерелгән һәр рецепт үзенчәлекле, кызыклы.

Русчага тәрҗемә автор стилен сакларга тырышып эшләнде. Шулай да еш кына, әзерләү процессын аңларга җиңелрәк булсын өчен, өстәлмәләр дә кертелде. Кайбер сүзләр бүгенге көн укучысына аңлаешлырак вариантларына алыштырылды, мәсәлән, «берничә тапкыр кайнату» урынына «пешереп бетерү». Кайбер рецептларда шактый якынча мәгълүмат бирелгән. Мисал өчен, еш кына Каюм Насыйри «кирәк кадәр» ит я дөге алырга куша. «Кирәк кадәр»нең күпмелеген һәр укучы үзе билгели инде. Ләкин болар китапның әһәмиятен һич кенә дә киметми, ул кыйммәтле чыганак булып тора. Китерелгән рецептлар әлләни әзерлек тә таләп итми.

Әлеге хезмәт белән без Казан шәһәренең Икътисад, идарә һәм хокук институты тарафыннан башлап җибәрелгән «Татарстан хәзинәсе» исемле серияне дәвам итәбез. Танылган этнограф, галим-энциклопедист Каюм Насыйриның әлеге китабы Казан татарларының аш-су традицияләрен ачуга ярдәм итә. Шунысы мөһим, китапны укыгач, тагын бер кат инанасың: халык аш-су традицияләрен саклый икән, инде 100 ел узуга карамастан, халыкның аш-су осталыгы үзенчәлеге югалмаган. Ул үсә, үзгәреш кичерә, ләкин традиция дә дәвам итә.

Тимирясова Асия Виталий кызы,
Икътисад, идарә һәм хокук институтының ректоры

Халкыбызның аш-су мәдәнияте тарихыннан...

«Иршад әл-Әтбиха илә Истихзар әл-Әтгыймә» (Пешекчегә аш-су әзерләү турында юллама) исемле китап мәшһүр мәгрифәтче, педагог һәм энциклопедияче галим Габделкаюм Насыйри кулы белән язылган. Тәмле һәм файдалы ризыкларга багышланган бу китапның темасы авторның никадәр киң колачлы, тирән белемле шәхес булуына бер дәлил булып тора. Гомерен татар халкының тормыш-көнкүрешен җентекләп, этнолог буларак өйрәнүгә багышлаган Габделкаюм әфәнденең башына шушындый китап язу турындагы фикер килмәсә бәлки сәер булыр иде. Шуңа күрә әлеге китапны гамәли кулланма буларак кына түгел, ә галимнең этнографияне һәм милли культураны өйрәнүенең бер өлеше итеп тә таныйрга була.

Китапның кереш өлеше аерым игътибарга лаек. Биредә автор азык-төлек әзерләү фәлсәфәсе, туклану әдәбе турында сүз йөртә, ашауның кайбер гомумфизиологик үзенчәлекләрен ассызыклый. Китапның төп өлешендә асыл татар милли ризыклары һәм эчемлекләрен әзерләү рецептлары белән берабәр башка шәркый-мөселман милләтләренә хас булган тәгамнәр дә бирелә.

Автор тәкъдим иткән рецептларның катлаулылыгы һәм аларның гамәлдә кулланылышы төрле дәрәҗәгә ия. Мәсәлән, кайбер ризыклар бәйрәм табынын, төрле тантаналы мәҗлесләрне бизәргә лаеклы булса, аерым берәүләре көндәлек туклану өчен яраклы. Арасында хәтта тиз итеп, вакыт кысынкы булган чакларда табын әзерләргә яраклы ризыклар җитештерү тасвирламалары да бар.

Автор тәкдим иткән рецептларга кертелгән азык-төлек төрләрен игътибар белән күздән кичергәндә татар милли кухнясының никадәр төрле

һәм бай булуы турында нәтиҗә ясау кыен түгел. Тасвирланган ризыклардан милли кухняның борынгы гореф-гадәтләренең чагылышы булуы белән беррәттән, аның башка халыкларның аш-су культурасы һәм казанышлары өчен ачык, «кунакчыл» булуын да күрергә була.

Рецептлар арасында фарсы, үзбәк, төрек, гарәп, кавказ халыклары кухняларына хас булганнары да аз түгел. Шулай ук урыс һәм украин кухняларыннан да алынган ризыклар бар. Биредә сүз безгә таныш булган борщ белән щи турында гына бармый. Мәсәлән, «урысча пылау» рецепты гына ни тора.

Гомумән алганда, Габделкаюм әфәнденең пешекчелек китабы тәмле һәм файдалы ризык әзерләү турындагы мәгълүмат бирү белән генә чикләнми. Аның сәхифәләрендә татарларның башка халыкларның милли хәзинәләрендәге уңай һәм яхшы күренешләрне милли табигатенә туры китереп үзләштерә алулары кебек культурологик үзенчәлекләр дә чагылыш тапкан.

Моннан тыш бу китаптан без XIX–XX гасырлар киселешендә татарлардагы азык-төлекнең төрлелеге турында бай хәбәрләр табабыз, халыкның нинди ризыклар белән сатып алыш иткәнен күрәбез, хәтта ки ул замандагы сәүдә торышы турында һәм базарларда сатуда булган азык-төлекнен нинди булуы белән таныша алабыз. Мәсәлән, китаптагы рецептлардан без әлеге көндә дә безнең өчен экзотик булган ризыклар хакында да белә алабыз: инжир, өрек, лимун, дәфнә яфрагы, зәһәр борыч, ногыт борчагы, баклажан, зәгъферан, хөрмә, бәгъдам чикләвеге, йөзем, шпинат һ. б. Моннан тыш китапта ит ризыклары белән бергә балыктан ясалган тәгамнәр һәм яшелчә ризыклары да шактый киң тасвирланган.

Йомгаклап әйткәндә, биредәге ризыклар туклыклылык белән генә түгел, ә бәлки витаминнарга һәм кыйммәтле микроматдәләргә бай булулары белән аерылып тора.

Бу үзенчәлек әлеге китап белән танышкан һәркемнең (гәрчә ул махсус әзерлекле белгеч булмаса да) игътибарыннан читтә кала алмас.

Әлеге китап үрнәгендә Габделкаюм Насыйри мирасын өйрәнү юлында тагын бер әһәмиятле, аның халык тормышын өйрәнүгә багышланган фидакарь эшчәнлегенең тагын бер матур ягы ачылды, кайчандыр гарәп графика-

сында басылып, заманалар үзгәрү нәтиҗәсендә югалып калган бу файдалы хезмәт яңадан киң җәмагатьчелеккә кайтарылды дип әйтергә кирәк.

Киләсе 2015 ел Габделкаюм Насыйринең 190 еллыгы буларак билгеләнәчәк. Бугенге көндә Казаннын үзәгендә һәм туган ягында Ачасыр авылында эшләп килүче Каюм Насыйри музейләре белән берлектә зур галимебезнең мирасын өйрәнүгә фәнни, мәдәни үзәкләрнең алынуы чынчынлап мәртәбәле эш.

Шәфигуллина Раушания Фаил кызы,
филология фәннәре кандидаты,
Каюм Насыйри музее җитәкчесе

Халыкның аш-су традицияләре – яңа ашамлыклар өчен нигез

Бүгенге җәмгыятьтә аш-су осталыгына сәламәт ашау һәм яшәү рәвешенең бер нигезе итеп карау гадәткә керде. Ашау-эчү культурасына, аның тарихына, теориясе һәм практикасына игътибар артты.

Ашау-эчү практикасы озак еллар буена шактый зур юл үткән: традицион милли ашлардан җәмгыятьнең югары сыйныфларында гамәлдә булган катлаулы ашамлыклар, аннан соң килгән стандартлаштыру аркылы яңадан милли ашларга әйләнеп кайту.

Халыкның аш-су осталыгы әйләнә тирә мохит нәтиҗәсендә барлыкка килә, бу процесска шулай ук социаль катлам, мода, хәтта берәр кешенең зәвыгы я гадәтләре дә йогынты ясый. XVII гасырга кадәр халыкның аш-су традицияләре табигый тирәлеккә, тарихи шартларга һәм дини гадәтләргә шактый бәйле булган милли ашамлыкларга нигезләнә. XVIII гасырдан башлап бөтен Европада, шул исәптән Россиядә дә, кулланылган ашамлык җәһәтеннән социаль сыйныфлар арасында аерма нык сизелә башлый. Югары сыйныф вәкилләре аш-су әзерләүдә яңа ысуллар, инструментлар кулланып эш итә, ә гади халык болардан мәхрүм, аның аш-су традицияләре элеккечә кала бирә. XIX гасыр урталарында милли ашлар үсеш өчен яңа импульс алалар. Россиядә бу 1870–1880 елларга туры килә һәм бигрәк тә крестьян даирәсеннән чыккан, милли аш-су традицияләренә тугры булган сәүдәгәрләр арасында сизелә.

XX гасырда ситуация нык үзгәрә. Аш-су әзерләүгә инде сәнгать буларак карамыйлар. Авыл халкы кимү, шәһәрләр саны арту, үсү белән милли ашларга тагын көн бетә. Рестораннар халык ихтыяҗын канәгатьләндерә алмый. Тиз, җиңел әзерләнә торган, стандартлашкан ысуллар кулланыла башлый. Аш-су индустриясендә бу күренеш XIX гасыр ахырында ук АКШта формалаша, шуннан Европада да таралыш таба. Шуны да искәртеп үтү кирәк: арсеналында

җиңел әзерләнә торган, стандарлаша алырдай ашамлык төрләре булган милли аш-су традицияләре дә сакланып килә. Мисал өчен, итальян ашамлыкларыннан пицца, паста, полента; Кытай я Япония ашамлыкларыннан – дөге ашамлыклары, дөге тәмен төрле соус я тәмләткечләр белән тулысынча үзгәртергә була. Шулай ук япон темпурасын да атап китәргә була.

Россиядә аш-су әзерләүне стандартлаштыру процессы милли ашларны бөтенләе белән диярлек кысрыклап чыгара. Шулай да элекке осталарга рәхмәт, алар тырышлыгы белән генә милли аш-су традицияләре сакланып калган.

1970 елларда стандартлашкан кухня үзенең позицияләрен югалта башлый. Халыкара азык-төлек җитештерү үсеше, сезонлык бетү, теләсә кайсы илдә теләсә кайсы азыкны сатып алу мөмкинлеге, көнкүреш техникасы үсеше – болар барысы да катлаулы милли ашларны озак вакыт һәм көч түкмичә генә әзерләү мөмкинлеге бирә.

Шәһәр кешесенең милли ашларга игътибары – бүгенге көннең аерым бер үзенчәлеге. Аш-су осталары милли ашамлыкларны торгызу, үстерү өчен күп көч куялар, аларны кулинария практикасының төп юнәлеше итеп карыйлар хәтта.

Татарстан Республикасы аш-су традицияләренә бик бай. Татар ашлары тәмле дә, туклыклы да, гади дә, зәвыклы да. Элек-электән Казан җиренә аяк баскан сәяхәтчеләр татарларның кунакчыллыгына, ашамлыкларның төрле булуына, тәменә гаҗәпләнәләр. XVI гасыр ахырында фарсы шаһы Габбас 1 илчеләрен кунак итү гомергә истә калырлык була. 1722 елда Казанда үзенең 50 яшьлек юбилеен билгеләп үткән Петр 1 өстәленә дә татар ашамлыклары куела.

Казанда кунак итә беләләр! Татарда борынгыдан килгән традиция – кыстау бар. Кунак килә калса, татар өйләрендә өстәлгә чиста эскәтер җәелеп, аның өстенә төрле тәм-том тезелә: катык, корт, ширбәт, юкә балы, кабартма, чәк-чәк, чәй. Кунакчыллыкка никадәр мәкаль, әйтем, әкият багышланган хәтта.

Милли аш-су традицияләре төрле галимнәр хезмәтләрендә дә урын алган. Танылган галим Карл Фукс хезмәтләрендә без XIX гасырның беренче яртысында татар гаиләләрендә гамәлдә булган ашамлык төрләрен

күрәбез. 2014 елда Казан шәһәренең Икътисад, идарә һәм хокук институты К. Фуксның «Казанские татары в статистическом и этнографическом отношениях» хезмәтен бүгенге рус теленә күчереп нәшер итте. Фукс әйтүенчә, гади татар гаиләләрендә иртән кабартма белән чәй эчәләр, төшкә токмачлы аш яки пилмән ашыйлар. Байрак гаиләләрдә исә ашамлыклар төрлерәк: пәрәмәч, йөземле пылау, бавырсак, бәрәңге белән кыздырылган каз я үрдәк һ.б.

Күренекле мәгърифәтче Каюм Насыйри мирасы бигрәк тә кызыклы. Аның ашау-эчү кагыйдәләре, ашаганда чама хисен саклау турындагы фикерләре бүген аеруча актуаль яңгырый. Ул күрсәткән ашамлыклар исә аш-су индустриясенә кертеп җибәрерлек.

Аш-су осталарына элекке кулинар китапаларына игътибар беләнрәк карарага кирәк, дип уйлыйм мин. Бу мирас бездән сак куллану сорый, ләкин яңа ашамлыклар уйлаганда алар искиткеч яхшы кулланма. Кулинар мирас бигрәк тә милли аш-су традицияләре белән кызыксына, аш-су технологиясе юнәлешедә белем ала торган яшьләргә кирәк. Халыкның милли мәдәнияте, гореф-гадәтләре белән якынрак танышыйм дисәң, аш-су традицияләреннән дә кулайрагы һәм уңайлырагы юк.

Зөфәр Фәдип улы Гаязов, Татарстан Республикасы һәм Казан шәһәренең ресторатор һәм отельерлары ассоциациясе идарәсе рәисе, «Татинтер Ресторантс» компаниясенең генераль директоры

КАЮМ НАСЫЙРИ

ИРШАД ӘЛ-ӘТБИХА

Мәгълүмдер ки, асыл тәгам* ике төрледер. Асыл тәгам бар, тагын мослих** тәгам бар, ягъни асыл тәгам дигәнемез – ашның зарур матдәләредер ки: ит, су, он, ярма, дөге кебек нәрсәләрдер. Мослих тәгам дигәнемез тәгамгә ләззәт бирүче вә һазым*** бирүче – хуш исле кылучы, мөләем кылучы әйберләр. Мәсәлән, тоз, суган, борыч, лимон, серкә, керән кебек нәрсәләрдер. Тозны гарәпләр Әбу Мослих тәсмия кылмышлардыр, ягъни ашны ислах кылучы матдәләрнең иң зарур булганы – тоздыр. Ләкин кирәкле чамада булырга тиештер, әмма бу ризыкны яхшылатучы матдәләр могтәдил**** микъдарда булмаса, ихтимал, зарары булмак. Янә тәгам хәзерләмәкнең иң олуг гамәле табигыйдыр, ягъни пешмәк вә пешермәк дигән гамәлләрдер ки. Пешмәк вә пешермәкнең төрләре күптер, чөнки тәгам яки су белән пешерәләрдер, дәхи дә шурпада, яки корылай таба кебек нәрсәдә кәбаб кылынадыр. Кайсы булса да шартлары бардыр: вә могтәдил микъдарда пешмәк тиештер, чөнки тәгам артык пешеп китсә дә, ләззәте җуеладыр – чи булса да, яки пешәр-пешмәс булса да яхшы булмыйдыр. Шурпада пешкән ит бик яхшы, ләкин тәнгә тукландыра торганы шурпадыр. Кәбаб тукландыручы ризыкларның яхшырагыдыр вә файдалырагыдыр, ләкин ашказаны зәгыйфь кемсәнәгә күп ашарга ярамыйдыр. Булса да аз микъдарда булмак тиеш вә һәм бәгъзе вакытта гына бик сирәк кулланырга кирәк.

---

* Тәгам – ашамлык, ризык.

** Мослих – яхшылатучы.

*** һазым – аш сеңдерү, аш үтү.

**** Могтәдил – уртача.

Җиренә вә вакытына карап тәгам

Мәгълүмдер ки, тәне вә табигате таза кеше яшелчә һәм иттән булган ризыкны, һәркайсысын да ашыйдыр. Аның каршында һәркайсы бәрабәрдер, ләкин эссе тарафларда тәгам өчен яшелчә яхшырактыр, салкын якларда итле ризык. Безнең ошбу җиремез уртача тарафтан буладыр, шуңа күрә, яшелчә белән итле ризык катыш кулланырга яраклыдыр.

Ризыкның чамасы

Билгеле ки, адәм угланнары ашарга бик тә комсызлардыр, хәтта ихтыяҗ кадәреннән һәм артык ашыйлар. Шул җәһәттән ашаган тәгамнәре тәмам үзләштерелеп җитмидер, артык күп ашап яшәүче кеше сәламәт тәнле була алмас, киресенчә, зәгыйфь вә кыска гомерлерәк булыр. Бер адәмгә бер ашарга бер кадак ризык җитәрлетер. Әгәр берәү үзенең гадәтенчә ашап күбрәк су эчсә, аш сеңдерүе зәгыйфьләнер. Бәс, аның зәгыйфьләнгәнен сизсә, бер көн, ике көн ашамый тору тиештер.

Ике тәгам арасы

Мәгълүм ки, ашаганнан соң ризык, әлбәттә, сеңдерелергә тиеш. Вә аның өчен никадәр тормак кирәк, бәс, һәркешенең табигатенә караптыр. Гадәти сәламәт кешегә ризык сеңдерү өчен 4 сәгатьтән 5 сәгатькәчә вакыт бардыр, ягъни ике тәгам арасы 4 сәгатьтән ким булмыйдыр. Ләкин ашказыны бер әгъзадыр ки, бераз ял итәргә мохтаҗдыр. Ул очракта ике тәгам арасы 6–7 сәгать булу кирәк, чөнки ашказаны бушагач та, дәррәү ашказанын тутыру аңа авырга киләдер. Әмма төнлә ашаудан сакланырга кирәк, чөнки бу вакытта ашказанына ике эш тиеш була ки, йокларга да кирәк, ашны сеңдерергә

дә кирәк. Әмма тук корсак белән йокласаң, һичбер яхшы төш күрмәссең, һаман начар төшләр күрерсең. Гакыл эшләре белән мәшгуль кешегә тәгамне аз ашау тиеш, чөнки кайбер ризыкның үзләштерелүе авыррак булып, фикергә буталчыклык бирәдер.

Ашауның вакыты

Ризык ашаучы кешегә авызына алган ризыкны озак чәйнәргә кирәк, җиңел үзләштерелсен өчен. Чөнки озак чәйнәү белән тәгамгә төкерек күп катышадыр ки, ягъни ашаганда ризыкка никадәр төкерек катышса, шулкадәр сеңдерелүе җиңел буладыр. Әгәр ризык берничә төрле табактан бирелә торган булса, 3–5 минут ашарга кирәк, күп булса, бер сәгать кирәк.

Ашаганда укудан туктап тору

Ягъни инфигалать нәфсания вакытында билкөллия ашаудан манигъланмак юлыдыр, чөнки ашаган вакытта гакыл рәхәт булсын вә зиһен һичнәрсә белән мәшгуль булмасын. Хәтта ашаган вакытта кайгы вә көенеч вә хафачылык китерә торган сүзләрне билкөллия сөйләшмәскә тиеш, чөнки күңел хуш вакытта тәгам сәһелрәк һизым кылынадыр. Кайгы вә хәсрәт һизымга манигъдыр.

Әл-әтгамәт әл-мөтәнәүгат

Мәгълүм ула ки, ошбу рисаләмездә җитмешләп төрле тәгам зикер кылынадыр вә һәм үзебездә борын заманнан кулланган ризыклар турында сөйләнер, аш осталарының сөйләвенә нигезләнер.

Икмәк чумары

Өч кадак бик яхшы сыер ите ал. Һәр кадак бәрабәренә бер кадак су сал, казанда кайнат яки мичтә кайнат, чүлмәк булса да ярый. Аннан соң ит тәмам пешкәч, шурпасын тастымал аркылы сөзеп, бер савыт белән мичкә куеп тор, янә итнең бик яхшы вә йомшак җиреннән бер кадак ярым ал, аны тагын бик яхшы итеп чап. Аннан соң ике телем ак күмәч ал һәм суга җебетеп, итнең янына сал, аңар ике йомырка сытып, боларның барысын ике кашык май салып бик яхшы катыштыр. Чапкан ит белән барысы бергә катышсын, аннан соң бу матдәне кечерәк, кечерәк итеп әвәлә – кечерәк бакыр савытка яки чүлмәккә сал, янә аның өстенә баягы тастымал аркылы сөзгән шурпаңны сал, ул күмәчләрең шурпага күмелсен. Ярты сәгать чамасы кайнат, аннан соң аш табагыңа бушатып дәстәрханга куй.

Чөгендер шурпасы

Кадак ярым яхшы сыер ите ал. Аны мичтә аш пешерә торган бакыр савытка сал, әмма бакыр савытың булмаса чүлмәк тә ярый. Өч-дүрт кадак су сал, аннан соң ике чөгендерне бик вак итеп тура, аны мичкә куеп кайнат, җитәрлек пешкәч алып, тастымал аркылы сөз. Ул шурпага өч кыяр тура, ярты баш суган тура. Кайнап чыккач күбеген ал. Ашар вакыт җиткәч алып мискигә бушат, дәстәрханга куй.

Йөзем тәгаме

Кечерәк җәмәгать өчен булса, өч ак күмәч ал, вак итеп турап сөткә сал, шунда бераз тәрбия кылынгач сөт эченнән ал. Ул икмәк кисәкләренә сеңгән сөтне саркытып чыгар. Аннан соң алты данә йомырканы бер савытка сытып, агын-сарысын аер. Сарысын сөттә тәрбияләнмеш күмәчкә куш, бераз йөзем

сал, бераз вак шикәр сал, бик яхшы болгатып катыштыр, янә йомырка агын сал, аны яңадан бик яхшы катыштыр. Бу камырны бер тастымалга салып бәйлә. Әмма тастымалны майларга кирәк, аннан соң чаш кайнап торган суда пешереп ал, ул суга бераз тоз сал, тастымал эчендәге камырга бераз тоз сеңсен. Янә ошбу тәгамгә крем болай хәзерләнер: берничә йомырканы сытып, сарысын аерып ал, аңа бераз вак шикәр сал, бер калак белән бик яхшы булгат, йомырка сарысы куерсын. Аннан соң кечерәк бакыр савытка салып әкрен генә ут өстенә куй. Ярты чынаяк серкә сал, һаман калак белән болгат, күпереп ташымасын. Ашар вакытта алып йөзем ашына сал.

Дөге өйрәсе

Итне шурпада пешереп, калҗа-калҗа итеп тура. Аннан соң ярты кадак дөге ал, итеңне вә дөгеңне бер чүлмәккә сал, тагын бераз канәфер* өстә. Болар өстенә ит пешкән шурпаңны сал, мичкә куй. Пешеп ботка кебек булганнан соң мичтән ал, бераз суынгач өч-дүрт йомырка сыт, катыштыр. Бу аш янына соус: ике кашык май ал, ике кашык он белән аны катыштыр, бер кечерәк табага салып мичтә пешер. Аннан соң табадан баягы хәзерләнмеш тәгамнең өстенә сибеп аша.

Кәшкәк = һәрисә

Бу бер чапкан ит кәбабыдыр. Өч кадак яхшы сыер ите ал. Калҗалап тура, аннан соң чапкы кунасы өстенә салып әйләндерә-әйләндерә тукмакла. Ит тәмам мамык кебек булсын. Аннан соң он өстенә салып аунат. Кызган табага чирек кадак май салып кыздыр, шул тукмаклаган итеңне табага салып

---

* Канәфер – гвоздика.

кебаб кыл. Әгәр итең корырак булса, ике кашык шурпа сал. Кәбабың тәмам пешкәч сай табакка бушат, тирәсенә кәбаб кылынмыш бәрәңге куй, өстенә яңа уган керән сал, хәрдәл* кирәкмәс. Моны кәшкәк ашы дияpләр, һәрисә дип тә әйтәләр.

Башка төрле һәрисә

Бозау итенең һәйбәт җиреннән бер кисәк ит ал. Сеңгерләрен кертмә. Бик вак итеп чап. Ике кисәк ак икмәкне башта сөткә манып, аннан соң янә ит белән бергә чап. Тагын ике йомырка сыт. Бераз тоз сал. Янә әйбәтләп чап, күмәч кисәкләре калмасын. Бу тәмам чабылып җиткәч, үзенчә коймак яки кабартма кебек итеп яса. Аннан соң майда кәбаб кыл. Аннан янына майда кыздырган бәрәңге куй, яки яшел борчактан эшләнгән тозлык куй. Дәстәрханга китер.

Коры токмач

Бу аш итсез пешерелә, ошбу рәвешчә: бер стакан салкын су ал, бер иркенрәк савытка сал. Бераз он сал, ике кашык чикләвек мае сал. Токмач камыры кебек камыр яса. Камырны басып хәзер булгач, кунага куеп уклау белән җәй һәм токмач итеп кис. Аннан соң бер бакыр савытта яки казанда бераз борчак пешеп тәмам йомшагач, иләккә бушат. Борчакны яңадан су белән пешер. Шурпасы бик сыек булсын. Аннан соң токмачыңны сал, янә кайнат бер-ике мәртәбә. Борчаклы токмач хәзер булды.

---

* Хәрдәл – горчица.

Шеш* кәбаб**

Гадәти шеш кәбабы ошбу рәвешчә хәзерләнәдер: әүвәл бер-ике кадак яхшы сарык ите ал, калҗалап тура, әмма бик вак итмә. Аның катына вак итеп тураган суган куй, тоз, борыч сал вә бераз дарчин*** сал. Аннан соң боларның барысын камыр баскан кыяфәттә кул белән бас. Кат-кат угала. Берничә сәгать өстен ябып, бер җирдә тот. Ул арада суганны төеп, бер тастымал аркылы сыгып, суын хәзерләп куй. Аннан соң ул тураган ит кисәкләрен берәм-берәм яхшылап тимер чыбыкка тез. Мичтә утын янып, утлы күмерләре генә калгач, бераз таркатып җибәр. Аннан соң чыбыкка тезгән итне утлы күмер өстендә әйләндерә-әйләндерә тот. Ит азрак кызара башласа, баягы суган суын кашык белән ит өстенә аз-аз сип. Һаман әйләндер, үзеннән чыккан шурпасы үзенә сеңсен. Тәмам кәбаб булып җиткәч ит табагына сыпырып төшер, авыз ит. Бик тәмле һәм йомшак бер нигъмәт булыр.

Тавык кәбабы

Бу тагын шеш кәбабы ысулынча хәзерләнер. Тавыкның эчен алып, тәмам чистартканнан соң, тоз, борыч һәм дарчин белән тәрбияләгәннән соң, бөтен көенчә тимер чыбыкка кертеп, төтенсез утлы күмер өстендә һаман әйләндерә-әйләндерә тотып тор. Май эреп тама башласа, өстенә махсус он сип. Дүртбиш мәртәбә бу илә кылганнан соң, кәбаб кызарып пешсә, өстенә кәгазь ябып җеп белән бәйлә. Аннан янә ярты сәгать чамасы сүрән генә ут өстендә тот, һаман әйләндерә-әйләндерә. Аннан соң кәгазьне алып ташла. Кәбаб савытына бушат, авыз ит.

---

* Шеш – ит һәм суган кисәкләрен кидереп утта кыздыру өчен тимерчыбык (шампур).

** Шеш кәбаб – шашлык.

*** Дарчин – корица.

Чапкан кәбаб

Куфтә кәбаб* дисәң дә ярый. Бер кадак бозау ите яки сарык ите ал. Чапкы тактасы өстенә куй. Тоз сип, борыч сип. Өч баш суган арчып сал. Балта белән яки чапкы белән чап. Әйләндерә-әйләндерә чап. Тәмам фарш кебек булсын. Аннан соң сумса кебек озынча-озынча коймак яса. Табага куеп май белән ут өстендә кәбаб кыл, янына бәрәңге кәбабы куеп дәстәрханга китер.

Бәрәңге юачасы**

Ике дистә эре бәрәңге ал. Яхшылап арчы. Суда пешер. Аннан соң угыч аркылы уып чыгар. Өч кашык май сал. Дүрт йомырка сыт. Бик яхшы болгатып катыштыр. Уалап кечкенә-кечкенә юача яса. Аннан соң уган сухарига йомырка сытып, булган юачаларыңны шунда салып аунат. Табага сал. Уртача ут өстенә куеп пешер. Юачаның төбе көеп табага ябышмаслык кадәр табага май сал.

Чебеш кәбабы

Өч-дүрт чебеш ал. Саны-саны белән ботарла. Онга салып аунат. Аннан соң йомыркага ман. Вак шикәр сип. Табага сал. Мичкә куй. Карап тор, көймәсен. Әмма көймәсен өчен май җибәрә тор. Дәстәрханда моның янына серкә белән тәрбияләнмеш чия яхшы килешәдер.

---

* Куфтә – тефтели.

** Юача – майда кайнатып пешерелә торган ризык – вак кына күмәч яки бавырсак.

Бадәм* бәлеше

Бер кадак арчыган бадәм ал. Төеп ярты кадак вак шикәр белән катыштыр. Тагын ун йомырканы сытып, агын-сарысын аер. Агын акча, сарысын сарыча үз алдына тугла. Соңыннан бергә катыштыр. Ярты чынаяк бәрәңге оны, тагын шулкадәр ак он салып, боларның барысын бергә катыштыр. Аннан соң баягы шикәрле бадәмеңне куш, янә бик яхшы катыштыр. Бер савытның эчен майла, шикәр комы сип. Аннан соң бу матдәңне шунда сал. Мичкә куеп тор. Аннан алып дәстәрханга куй.

Каймак

Бакыр савытка кадак ярым яхшы куе каймак сал. Кашык белән булган болгат, каймагың язылсын. Ярты кадак шикәр сал. Шоколад һәм дарчин сал. Аннан соң желатин пешереп сал – чирек кадак. Болар тәмам катышканнан соң һаман болгат. Боз өстенә куй да, ашаган вакыткача анда торсын.

Алма бәлеше

Ике дистә алма ал. Арчы, эчендәге орлыкларын вә үзәкләрен чыгар. Кара икәмәк кипкәнен төеп, бер тирән савытның төбенә җәй, бик калын булмасын. Әмма әүвәл ул савытның эчен майларга кирәк. Аның өстенә тураган алманы җәеп сал, аның өстенә сухари сип, савытың тулганчы бер кат алма, бер кат сухари сип . Уртасына берничә кисәк атланмай сал, аннан соң мичкә куй. Алма пешеп тәмам булгач, алып дәстәрханга куй. Әмма алма катлавы саен вак шикәр сибәргә кирәк.

---

* Бадәм – миндаль.

Эште-пеште

Бер кисәк яхшы сыер ите ал. Бер чүлмәккә сал. Су сал, тоз сал мичкә куеп кайнат. (Казанда һәм пешермәк мөмкин). Ит пешкәч чүлмәгеңә тураган кәбестә сал, кишер турап сал, янә кайнат. Ашарга берәр сәгать калгач, аны куертмас өчен ике кашык каймакка бер кашык ак он салып болгат, төерләре калмасын. Бу нәрсәләрне чүлмәгеңә салып җибәр, янә берәр сәгать кайнасын.

Токмач

Токмачны ошбу рәвешчә хәзерләмәк тиеш: ике йомырка, ярты кадак он ал. Бик аз гына тоз сал. Йомырканы сытып ярты кадак гадәти камыр яса. Әмма камырың йомшак булмасын. Аннан соң ул камырны бик юка итеп кунада җәй, бераз торсын. Аннан соң кат-кат итеп бөклә, бик вак итеп кис. Әмма токмач сыер ите шулпасына яхшы килешәдер. Өч кадак сыер ите пешкән шурпа яхшыдыр.

Сөтле өйрә

Ике җамияк яхшы куе сөт ал. Казанда яки мичтә кайнат. Ике кашык май сал. Ярты чынаяк дөге сал, әгәр сыек булырлык булса, янә ике кашык арттыр. Дөгесе тәмам пешеп булгач, ике йомырка сытып, агын-сарысын яхшы катыштырып шурпаңа сал, берәр мәртәбә кайнат.

Һәрисә

Теләсәң һәрисәне бозау итеннән шушы ысул белән хәзерлә: бозау итенең йомшак җиреннән бер кисәк ит ал. Бик вак итеп чап. Ике кисәк ак күмәчне әүвәл сөткә ман, шул ит янына сал, тагы ике йомырка сыт, бераз тоз сал. Аннан соң янә чап, күмәч барлыгы беленмәсен. Тәмам чабылып җиткәч, кабартма кебек ит. Бу һәрисә

янына тузлак ошбу рәвешчә хәзерләнер: бәрәңгене бик яхшы арчып, әүвәл пешер, аннан соң керән угычыннан үткәр. Бакыр савытка сал, ике йомырка сыт, сөт һәм сал, бик куе булмасын. Мичкә куеп тор. Һәрисә белән бергә бир сөт, булмаса шурпа да ярый.

Сохта*

Бер кадак кара бодай ярмасы ал, яки борай да ярый. Кайнар су белән бүрттер, ягъни пешеклә. Ярты сәгать кадәр торсын, әмма пешмәсен. Аннан соң бик әйбәтләп юган сарык эчәгесе ал. Ул бүрткән ярманы эчәге эченә тутыр, май сал. Эчәгенең башын бәйлә, табага куй. Сары май сал, мичкә куеп кәбаб ит.

Башка төрле сохта

Сохта яки тутырма – бер билгеле тәгамдер. Ягъни сарыкның яки тәкәнең эч әгъзаларыннан: йөрәк, үпкә, бавыр, бөер вә һәм эч майларыннан ни микъдар кирәк булса ал, бик вак итеп чап, аз гына тоз сал, тәмам төелеп беткәч, борай ярмасы яки дөгене пешер. Әүвәл чапкан матдәләреңбелән катыштыр. Җуан эчәген бик пакь итеп җу. Эчәккә тутыр, башын бәйлә. Шурпага салып пешер, ләкин озак тотма.

Кабак боткасы

Яхшы өлгергән кабакны тура, эчен ал, кабыгын арчы. Бер бакыр савытка сал, өстенә су сал, мичкә куеп кайнат, казанда да ярый. Тәмам пешеп йомшагач, бер иләккә бушат. Су саркып беткәч кашык белән из, өстенә кайнаган сөт сал, кирәк кадәрчә тары сал, өч кашык май сал, янә мичкә куй. Тәмам дымланып пешсен. Тәгам булыр.

---

* Сохта – тутырма.

Кабак кәбабы

Яхшы бер кабак ал. Кисәкләп тура, әмма бик вак булмасын. Азрак тозла, аннан соң һәрбер кисәкне онга салып әвәлә. Табага куй, җитәрлек май сал, мичкә куеп пешер. Кабак пешкәч, өч йомырканы сытып, бик яхшы тугла. Ярты стакан каймак сал. Боларны барын бергә кабак өстенә сип, аннан соң янә мичкә куй. Ярты сәгать торсын. Ашар вакытта алып дәстәрханыңа куй.

Күркә кәбабы

Ошбу кәбаб гаять татлы тәгамдер. Кәбаб кылынмыш күркәне дөге белән янә кәбаб кыл ошбу ысулча: алдан ярты кадак яхшы дөгене сөттә пешер, ботка кебек булсын. Ике йомырканы сытып май белән туглап боткаңа катыштыр. Яңадан бу ботканы күркә эченә тутыр, тишекләрен капла, кәбаб кыл.

Алма күпертмәсе

Ун алманы алып кабыгын, орлыгын арчып юка гына тура. Аннан соң камыр яса: биш йомырка сыт, ике кашык май сал, бик яхшы тугла, ике кашык вак шикәр сал, бер стакан каймак сал, он салып из – камыр яса, бик куе булмасын, кашык белән алырга мөмкин булсын. Аннан соң табаңны яхшылап кыздыр, табага май сал. Кашык белән камырыңны алып, өстенә бер ике алма куй, табага сал. Мөрәбба* белән аша.

* Мөрәбба – варенье.

Тагын бер ысул алма күпертмәсе

Биш данә әмруд*, бер дистә алма ал, яхшылап арчы, бакыр савытка яки чүлмәккә сал, ярты кадак шикәр сал, берничә телем лимон сал, бераз дарчин сал, дәхи алма күмелерлек кадәр су сал, мичкә куеп пешер. Җитәрлек пешкәч, алмаларын, әмрудларын саркытып ал. Кайнар шикәрле суын һаман кайнат, куерганчы. Аннан соң пешкән алмаларын, әмрудларын бер сай табакка җәеп сал һәм кайнаган шөрубне** алма өстенә сип.

Чөгендер ашы

Өч кадак сыер итен ваклап тура, чүлмәккә сал, тагын су сал, яхшылап кайнат. Аннан соң чөгендерне тура, азрак кәбестә тура, бер баш суган тура, өч кашык май сал. Боларны барысын бергә мичтә пешер. Аштан бер сәгать алдан боларны һәммәсен ит шурпасына сал, өч кашык серкә сал, бер кашык он салып болгат. Аннан соң берәр мәртәбә кайнат.

Яшел эшти***

Әмма яшел эшти дигән ашны кычытканнан, яки кузгалактан, яки чөгендер яфрагыннан, яки эсфинаждан**** хәзерләргә мөмкин. Кайсы булса да, башта яхшылап ю, аннан соң пешер, пешкәч, иләккә сал, суы саркысын. Бик вак итеп чап, бакыр савытка яки чүлмәккә сал, бер баш суган тура, бер кашык пешкән

---

* Әмруд – груша.

** Шөруб – татлы ширбәт.

*** Эшти – щи.

**** Эсфинаҗ – шпинат.

каймак сал. Тагын бер кашык онны шулпага из һәм сал, ике кашык май сал, ут өстенә куй, йомшап пешсен. Аннан соң аштан бер сәгать алдарак боларны һәммәсен шурпага сал, ашаганда каты пешкән йомырка турап җибәрергә мөмкин.

Борчак өйрәсе

Ике кадак саф яхшы борчакны ал, бик йомшак итеп пешер, юка иләк аркылы уып чыгар, бер чеметем тоз сал, бер кисәк атланмай сал. Бераз суган тура, әмма суганны әүвәл бераз пешер. Боларны барысын ит шурпасына сал, бераз кайнат. Аннан соң дәстәрханга куй.

Бер нәүгъ тозлак

Бер кечерәк бакыр савытка, яки чүлмәккә стакан ярым шурпа сал, тагын кәбестә сал, берничә мәртәбә кайнатып иләккә бушат, кәбестә бераз саркыгач, йомырка сыт, катыштырып уган сухарига аунат, мичкә куй, кәбаб кыл. Ашар алдыннан өстенә шурпа сип. Дәстерханга һәрисә янына куй.

Пылау

Әмма бу пылау дигәнемез рус пылавыдыр. Сарык итенең яхшы җирен ал, вак итеп тура, аны суда пешер, суган тура. Аннан соң майлы камыр яса, уклау белән җәй, бер табага сал. Дүрт йомырканы сытып тугла, камыр өстенә сал, кайнар мичкә куеп тор. Йомырка пешкәч, мичтән ал, тураган итеңне җәй, аның өстенә юка гына итеп җәй дөгене, май белән, йомырка белән катыш пешереп, ит өстенә җәеп сал шул илә ки: бер кат ит, бер кат йомыркалы дөге булсын, иң өстәге катлавы дөге булмак тиеш. Аның өстеннән йомырка сөртеп, мичкә куй да, өсте кызарганчы торсын.

Бәрәңгеле кәбаб

Пешкән сыер итен кирәгенчә ал, вак итеп чап. Итенә карап берничә данә бәрәңге арчып, ит белән катыштырып, янә чап, тоз сип, янә чап. Куеп мичтә кәбаб ит. Табага әүвәл май сал, әгәр итең корырак булса, шурпа җибәр.

Кәбаб балык, йомырка белән

Судак яки корбан балыкның* яңа тотканын, яхшысын ал. Яхшылап ю, тастымал белән сөрт, онга аунат, май белән табада мичтә пешер. Балык тәмам кәбаб булганнан соң мичтән ал. Биш йомырка сытып, бер стакан куе сөт белән катыштырып тугла, азрак тоз сал, бер кашык май сал, боларны тәмам катыштыр, кәбаб кылган балыкның өстенә сип, яңадан мичкә куй. Ярты сәгать чамасы торсын, аннан соң ашар вакытта алып, дәстәрханга куй.

Бозау ите

Әмма бозау итен кәбаб кылмак өчен бер махсус гыйлем кирәктер, чөнки дикъкать белән кәбаб кылынмаса, тәгаме вә ләззәте югаладыр. Бозау итенең яхшы җиреннән алып кәбаб савытына сал, мичкә куй, һаман карый тор. Әйләндерә-әйләндерә пешер. Өстәге ягы аз гына кызара башласа, шунда ук астын өсткә әйләндер. Тәмам пешеп кәбаб булгач, кашык белән алып, шурпасын ит өстенә сип, аннан соң уган сухари сип, бераз мичкә куеп тор.

* Корбан балык – лещ.

Хәлвә

Сигез йомырка агы, алты йомырка сарысы, ярты кадак шикәр, ярты чынаяк бәрәңге оны – боларны бергә тәмам яхшылап болгат, катыштыр, төере калмасын. Барысын бер катыргыдан ясаган тартмага салып, уртача кызу печкә куй. Анда пешкәч, алып суыт, бер савытка сал, өстенә мөрәбба сал, дәстәрханга куй.

Бланманже

Ярты кадак татлы бадәм, 15 данә ачы бадәм ал, аның өстенә кайнар су сал, аннан соң алып арчы, сөлгегә салып киптер. Бик вак төй. Кадак ярым куе каймак сал, ут өстенә куеп кайнат, аннан алып тастымал аркылы сөз. Бер стакан вак шикәр сал, желатин пешереп сал, янә ут өстенә куй. Дүрт-биш мәртәбә кайнат, аннан соң ут өстеннән ал, суынганчы сабыр ит. Аннан махсус савытка сал. Әгәр дә бланманже савытыннан купмаса, кайнар суга тыгып тор.

Солы өйрәсе

Казанга яки чүлмәккә өч тустаган су сал, чынаяк ярым солы ярмасы сал, әмма башта ярмаңны бик яхшылап чистарт, кайнат. Әгәр чүлмәктә пешерсәң, мичкә куй, ярмасы пешкәч алып, иләк аркылы шурпасын сөзеп ал һәм ярмасын бик әйбәтләп агач тукмак белән төй. Аннан соң сөзелмеш шурпасына яңадан сал. Ярты кадак кара җимеш сал, ике кашык май сал, янә берничә мәртәбә кайнат.

Салкын тәгам

Яхшы судак балыгы ал, бик яхшылап ю, суда пешер, азрак тоз сал. Балыгың пешкәч алып тәңкәсен арчы, кылчыкларын арчы вә тиресен арчы, кисәкләп пешкән суына сал, янә мичкә куй. Әгәр суы азрак булса, арттырырга мөмкин. Бер суган тура, берничә кисәк лимон сал, тамыр сал, ярты сәгать чамасы кайнат. Аннан соң бу шурпаны сөзеп ал, аз гына аңар балык җилеме сал, ул шурпаны балыкның өстенә сип, салкынга куеп тор.

Кабак быламыгы

Бик яхшы бер кабак ал, телем-телем итеп кис. Эчен вә орлыгын ал, кабыгын арчы, бер савытка сал. Су белән пешер, тәмам пешеп йомшагач, иләккә бушат, суын сөзеп ал. Кабакны кашык белән из, тәмам быламык кебек булсын, өстенә кайнаган сөт сал. Азрак тары ярмасы сал, өч кашык май сал, янә мичкә куй, кирәк вакыт ал, дәстәрханга куй.

Бәрәңге кесәле

Бер кечерәк бакыр савытка сөт сал, мичкә куеп кайнат. Аннан соң бер чынаяк яки чынаяк ярым бәрәңге оны сал, сөт белән из, акрын гына кайнап тора торган сөткә салып җибәр, салган вакытта белән болгат, төерләре булмасын. Кесәлең берике мәртәбә кайнагач шикәр сал, ваниль сал. Аннан соң бер махсус савытка салып, суынырга куй. Ашаганда каймак белән бир, ягъни кызыл кесәл ысулынча.

Кыяр ашы

Өч кадак яхшы сыер ите ал. Чүлмәккә су сал, ошбу итне сал, тоз сал, мичкә куй, пешеп ит йомшасын. Аннан соң ун данә яхшы тозлы кыяр ал, бер баш суган ал, боларны бик вак итеп тура, ит пешкән шурпаңа сал, янә мичкә куй, аш вакытына кадәр торсын.

Пилмән ашы

Кирәгенчә бик яхшы сарык ите ал. Бик вак итеп яхшы такта өстендә тәпке белән чап, әмма тактаңнан җомычкалары кермәсен. Тагы берәр кишер кушып чапсаң да яхшы булыр. Аннан соң бер стакан салкын суга ике йомырка сыт, бик яхшы тугла, азрак тоз сал. Аннан соң ошбу суга токмач камыры кебек камыр бас, ләкин камырың йомшак булмасын. Ул камырны куна өстендә оклау белән бик юка итеп җәй. Стакан авызы белән, яки самовар капкачы кебек нәрсә белән басып-басып кис. Артып калган камырларны җәеп янә кис. Яки һәрбер пилмән өчен аерым җәйсәң дә ярар. Аннан соң казанда кайнап торган ит шурпасына салып кайнат. Бик яхшы пешер, пилмән эчендә ит чи булмасын. Әмма ит шурпасы кирәк, коры суга салып пешергән пилмән ләззәтле булмас. Әгәр белмәсәң пилмән ясауның ысулы будыр: җәйгән камыр өстенә чапкан итеңнән бал кашыгы белән алып куй, ике яктан бөгеп, ике бармагың белән чеметеп чык. Аннан соң ошбу көенчә сал, яки янә уртага бөгеп салсаң да ярый.

Бозау итеннән шулпа

Өч кадак яхшы бозау ите ал, бакыр савытка сал, яки чүлмәк булса да ярар, су сал, тоз сал, кайнарга мичкә куй. Шурпаң җитәрлек кайнагач, шурпасын сөзеп ал, тондыр тамыр сал, азрак дөге сал, янә мичкә куй. Бу шурпа үзе арзан, гаять ләззәтле һәм сәламәтлеккә файдалы.

Эремчек күпертмәсе

Ике кадак яңа вә йомшак эремчек ал, иләк аркылы уып чыгар, ике-өч кашык ак он катыштыр, өч кашык каймак сал, дүрт йомырка сыт, боларны һәммәсен изеп катыштыр, азрак вак шикәр сал. Аннан соң кабартма кебек яса, табага куеп мичтә кәбаб кыл, әмма карап тор, көйдермә. Ашар вакытта сай табакка сал, өстенә каймак сип. Уган дарчин сип.

Сөтле тәбә

Җәмәгатеңә күрә ал берничә йомырка, аларны сытып тугла һәм бер йомырка бәрабәренә ике стакан сөт сал, аз гына тоз сал, тәмам катыштыр. Тирән чүлмәккә яки табага сал, мичтә пешер.

Пылау

Мәгълүмдер ки, пылау бер генә төрле булмыйдыр, берничә төрле пылау булырга мөмкин, мәсәлән, сарт* пылавы димәк, кызыл баш пылавы димәк, тагын да казанда пешерергә мөмкин, мичтә пешерергә мөмкин, әмма кайсы төре булса да, пылауның олуг матдәсе – ит, дөге, майдыр.

Мич пылавы

Җиңел ысулы ошбудыр: һәрбер матдәсенең чамасы җәмәгатеңә күрә кирәктер, әмма һәрбер пылауга яхшы сарык ите килешәдер. Беркадәр яхшы сарык ите ал, әмма симез булмасын. Бәлешкә тураган кебек итеп тура, мичтә аш пешерә торган бакыр савытыңа сал. Башта савытыңны майла, пылавың ябышмасын. Аннары ике баш суган тура, ит өстенә җәеп сал,

* Сарт – үзбәк.

борыч сип, ак борыч булса, тагы да яхшырак. Чамаң белән җитәрлек итеп тоз сал, ярты лимон турап сал, унбиш данә хөрмә сал, сөягеннән аерып, яки сөяге белән булса да ярар. Бераз гадәтчә кишер тура, аз гына ваниль сал, болар өстенә су белән юмаенча ике кадак коры дөге сал, әмма дөгең бик саф булсын, бердә дөгеңдә он әсәре булмасын. Ярты кадак сары май сал, аннан соң самовардан чаш кайнап торган суны җибәр, ләкин самовар борынынннан суны кашык аркылы җибәр, дөгене казып вә чокыр итеп калдырмасын. Савытыңның капкачып яп, мичнең уртасына куй, утка якын булмасын. Бер сәгатьтән пылавың хәзер булыр, алып аша. Әгәр чирәк кебек булса, кайнар су җибәр, бераз торсын.

Казан пылавы

Бу пылауны шәкерт пылавы һәм исемлиләр. Бер кадак сарык ите ал, вак итеп тура, кечерәк казанга сал. Казан астына ут як. Казаныңны әйбәтләп ю, чүпрәк белән сөрт, ярты кадак сары май сал, яки куй* мае сал, әмма куй мае белән пешерсәң, маеңны гаять кыздыру белән кыздыр, камил кыздырганын белерсең ки, бер чыра башын юешләп тык, чаш итсә, кызгандыр. Тураган итеңне сал, кирәк кадәренчә тоз сал, тәмам кәбаб булганчы кайнат. Итең кәбаб булгач, суган турап сал, борыч сал, җимеш сал, тураган кишереӊ булса сал. Аннан соң дөгеңне сал, әмма дөгеңне салкын су белән ю. Ул арада самоварың кайнап торырга тиеш. Казанга самовардан су җибәр, кашык тыгып карагач, дөге өстендәге су кашык сабына җитсен. Суы бетеп, дөге чирәк булса, янә кайнар су арттыр. Дөгесе тәмам пешкәч, казан өстенә табак каплап томала – дымла диерләр.

---

* Куй – сарык.

Локма ширин

Ун йомырка сыт, бик изеп, тәмам агын-сарысын катыштыр. Бер кадак май сал, йомырка белән бик катыштыр, ярты кадак вак шикәр сал. Аннан соң ун алманы, орлыгын-кабыгын арчып, угыч аркылы уып чыгар. Асыл матдәгә катыштыр. Бер лимонны сыгып, суын сал. Бер кадак ак он сал, янә бик изеп катыштыр, төерләре калмасын. Аннан соң мичкә куй, әмма савытыңның эчен майлаган булсын.

Бозау башы

Яхшы бозау башын башта бер чүлмәктә, яки казанда пешер. Тәмам йомшак пешкәннән соң алып сөякләреннән аер һәм телен вә колагын ал. Берничә йомырканы сыт, сарысын-агын катыштыр. Ул баш итләрен йомыркага салып аунат, вак сухари сип, аннан соң табага салып мичкә куй, кәбаб кыл.

Локмә* ширин** – көлчә

Йомшак итеп кайнар сөткә камыр из, гадәти күмәч камыры кебек булсын, ләкин онны кайнар сөт эченә акрын-акрын сал, һаман калак белән болгата тор, оешлары калмасын. Аннан соң суыт, янә биш-алты йомырка сыт, болгатып бик яхшы катыштыр. Маеңны табага салып кыздыр, аннан соң ошбу камырыңны сал, мичкә куй. Ашар вакытта алып, дәстәрханга куй. Өстенә варенье салырга мөмкин.

---

* Локмә – бер кабым, бер йотым.

** Ширин – татлы, ләззәтле.

Янә бер төрле пылау

Моны түшәмә пылау диерләр. Бу пылауны хәзерләмәк тәртибе бу иләдер: әүвәл җәмәгатеңә күрә чамасы белән яхшы сарык ите ал. Ике кәсә шурпада пешер. Ит тәмам пешкәч, казаннан итне үз алдына, шурпасын үз алдына алып куй. Пылауга саласы дөгеңне бер табакка сал, аннан өстенә су сал, суың ике бармакка өскә чыгып торсын. Ике сәгать чамасы сабыр ит. Янә икенче казаныңа су сал, шул дөгең күмелерлек булсын. Суны кайнат, тоз сал, дөгегә тоз сеңсен. Дөгең ике сәгатькә якын торып бүрткәч, шул казанда кайнаган суга сал, янә кайнат, әмма казанның капкачын япма, дөге изелмәсен, карап тор, чөнки дөге пылауда бөтен-бөтен тормак тиеш. Дөге пешкәч, казаннан бушатып ал, бер эре иләккә сал, суы саркысын. Итеңне яхшы гына итеп тура. Аннан соң коры казан төбенә бераз сибәләп дөге сал, аннан соң тураган итне сал. Ит өстенә кишер сал, суган сал, азрак борыч сал, әмма кишерне һәм суганны майда кыздырып салсаң, әйбәтрәк булыр. Боларны салгач, алар өстенә дөгеңне һәммәсен сал, дөге өстенә бераз киш-миш, яки өрек сал. Боларны башта майда кыздырып салынса, яхшы буладыр. Тәмам югарыда әйтелгән гамәлләрне кылгач, казан астына ут ягып, бераз тот, чирек сәгать чамасы, аннан соң казан астыннан утны алга тарт, пылау көярлек булмасын. Казан капкачын яп, капкач тирәсен тастымал белән яки кәгазь белән томала. Берәр сәгать чамасы дым алсын. Әгәр мичтә бакыр савытта пешерсәң дә, ошбу тәртипчә гамәл кылыныр.

Янә бер төрле пылау

Бу пылауны сарт* пылавы дип исемлиләр: башта дөгене берәр сәгать су эчендә тот. Баягыча дөге өстенә су чыгып торсын, ярты бармак кадәр. Аннан соң итне бәлешкә тураган кебек итеп тура һәм кишер тура, тураган кишерең тукмач кебек озын-озын булсын, ягъни аркылыга тәгәрмәчләп турама. Янә суганны шулай ук итеп тура. Аннан соң кирәк кадәренчә майны казанга сал, астына ут ягып кыздыр. Шул майда кишереңне бераз кыздырып ал, суганыңны бераз кыздырып ал, аннан соң шул кызган май эченә тураган итеңне салып җибәр, итең май эчендә бераз куырылсын. Бу вакытта бераз борыч сал, янә дөге өстенә чыгарлык су сал, баягы кыздырган суганыңны вә кишереңне сал, ит белән бергә кайнат. Аннан соң бүрттергән дөгеңне сал, дәхи дөгене салгач, берничә мәртәбә кайнат, суы тартылып беткәнче. Аннан соң капкачын ябып томалап, дымлап куй. Ярты сәгатьтә дым алыр. Ләкин дөге бүрттергән су казанга салынмас, әмма бу сарт пылавы дигәнемезгә дөгене пешереп вә иләк аркылы сөзеп салынмас, чи көенчә салыныр. Монда кагыйдә шулдыр – бер кәсә коры дөгегә ике кәсә су салынадыр, яки ике кәсә ярым, дөгесенә карап.

Янә бер төрле пылау

Моны гаҗәм** пылавы диләр – кызыл баш пылавы димәктер ки, болай хәзерләнер: сарык итенең нәфис җиреннән бер кадак ит ал, вак итеп тура. Тәнҗәрә эчендә май белән куырганнан соң алып,тәнҗәрәдән итне җыеп ал, мае тәнҗәрәдә калсын.

---

* Сарт – үзбәк.

** Гаҗәм – иранлылар.

Ул калган май эчендә өч-дүрт баш суганны турап кәбаб кебек кыл, аның өстенә баягы куырган итеңне салып җибәр, янә ул ит өстенә бераз дарчин, каләнфәр, какулә вә һәм йөзем сал. Аннан соң бер үлчәү дөгене юып сал, ике үлчәү су сал. Ләкин суны бик акрын сал, дөгене чокыр итмәсен. Кирәк кадәр тоз сал, тәнҗәрәнең капкачын ябып томала, ут өстенә куеп кайнат, дөге бар суын йотып бетергәч, ашар вакытта тәнҗәрәне ачып пылау савытына бушат, шул кыяфәттә бушатырсың ки, тәнҗәрәңне ике яктан ике кулың белән тотып, пылау бушатасы савытның өстенә каплап селек, пылау тәнҗәрәдән берьюлы төшсен. Чөнки кашык белән бушатсаң пылауның хасыяте югаладыр. Бу илә кылганда гаҗаиб нәфис пылау булыр. Тәнҗәрә – мич казаны.

Күсә пылавы

Бер кадак чамасы яхшы сыйфатлы дөгене чистарт. Бер тәнҗәрәдә* өч кадак суны кайнат, бераз тоз сал. Аннан соң шул су өстенә юган дөгене салып, янә йомшаганчы кайнат. Дөге йомшагач бушатып, бер иләк аркылы суын сөзеп ал. Тураган итне шул тәнҗәрәдә башта майда кәбаб кылып, баягы пешкән дөгеңне сал. Бер чирек сәгать чамасы ут өстендә тотып, пылау табагына бушат. Дарчин вә борыч белән ислах кылып, авыз ит.

Сусыз пылау

Өч кадак чамасы яхшы сарык ите ал. Ваклап тура, өстенә тоз сип, борыч сип, бер тәнҗәрәнең төбенә түшә. Кадак ярым яхшы дөге ал, берничә мәртәбә су белән ю, моны һәм

* Тәнҗәрә – мич казаны, кастрюля.

тәнҗәрәгә ит өстенә җәеп сал. Тәнҗәрәгә тагын бераз гына су сал, капкачын ябып, әтрафын томалап ут өстенә куй. Өч-дүрт сәгать чамасы әкрен утта пешсен. Аннан соң пылау савытына бушат, дәстәрханга куй. Гаять тәмле пылау булыр.

Майсыз пылау

Майсыз пылау хәзерләмәкнең юлы ошбудыр: өч данә бик симез тавыкны суеп, эчен арчып пакълагач, казанда яки тәнҗәрәдә тоз белән фәкать су эчендә пешер дә, шул дәрәҗәгә кадәр кайнат ки, тәмам итләре сөягеннән аерылсын. Аннан соң шурпасы эченнән алып, сөякләреннән тәмам чыгарып ташлагач, итне иләк аркылы уып сыгып чыгар, түбән куеп тура. Аннан соң ошбу сыгылмыш шурпасын янә казанга яки тәнҗәрәгә сал. Бу шурпа кирәгенчә дөгене юып сал. Бернечә данә дарчин сал. Тәмам суы тартылып беткәнче пешер. Пылау савытына бушат, авыз ит. Гаять тәмле вә җиңел пылау булыр.

Янә бер төрле пылау

Ике тавык, бер куй коерыгы вә тагын бер тәкә башы ал. Юып казанга сал, яки тәнҗәрә булса да ярый. Тоз салып кайнат, өстенә чыккан күбеген ал. Тәмам ите сөягеннән аерылганчы кайнат. Аннан соң казаннан бушатып, шурпасын үз алдына сөзеп ал, итен тастар аркылы сыгып, түбән бер тарафка куй. Ул шурпаны вә һәм ит сыгындысын казанга яңадан сал. ике үлчәү ярым шурпа бәрабәренә бер үлчәү дөге юып сал, кайнат. Өстендә суы бармак калынлыгы кадәр калгач, казан астын азрак сүндереп, чирек сәгать чамасы торганнан соң алып, пылау табагына сал. Азрак дарчин белән ислах кыл, аша.

Бадинҗанлы* пылау

Бер кадак кадәр майны казанга сал, азрак кыздыр. Бер-ике баш суган тура һәм шул майда кыздыр. Аннан соң өч-дүрт данә баклажанның эченнән орлыкларын ал, кисәкләп тура, кайнар тозлы суда пешекләп, суын сөзеп ал, суган өстенә сал. Суган белән бергә бераз кәбаб кыл. Кирәк хәтле тоз, борыч, шафран сал. Бераз кайнагач дөгеңне юып сал, кайнап суы тартылгач, бераз сабыр ит, аннан соң авыз ит.

Горабия

Бер кадак яхшы балны ярты чынаяк су белән ут өстенә куеп эрет, өстенә чыккан күбеген ал. Беркадәр эрегән сары май куш. Кирәк кадәренчә он салып камыр яса, кабартма кебек әүвәләрлек булсын. Кирәк чамада күмәч итеп ясап, майлы табага тез, мичтә пешер. Кызармасын дисәң, өстенә кәгазь яп.

Бәрәңге һәрисәсе

Берничә данә бәрәңге сайлап ал, әмма чиста вә кутырсызлары булсын. Аны казанда яки мичтә чүлмәктә пешер, кабыгын арчы. Аннан соң бер табакка салып тукмак башы белән из, төерләре калмасын. Бераз ак он катыштыр, кабартма кебек итеп яса, өстенә уган суган сип, табага куеп май белән кәбаб кыл. Аннан соң авыз ит.

---

* Бадинҗан – баклажан.

Шалкан һәрисәсе

Бер-ике дистә яхшы шалканны әүвәл суда пешер, кабыгын арчы. Бәрәңгене изгән кебек итеп из, боламык кебек булсын. Аннан соң бераз дөгене суда пешереп ал. Суын саркыт, шалкан белән катыштыр. Бер чирек кадак йөзем сал, бераз вак шикәр сал, тәмам катыштыр. Янә ике кашык чикләвек мае салып, аннан соң янә камыр кебек итеп яса. Табага куеп кәбаб кыл. Тәмам хәзер булгач аша.

Алма тәгаме

Бер дистә яхшы алма ал. Кабыгын, орлыгын арчы, ваклап кис, коры суда пешер. Суына азрак дарчин сал, каләнфәр сал, татлы булырлык кадәр шикәр сал. Алмалары тәмам пешкәч алып иләккә сал, суы саркысын. Алма пешкән шурпаны тастымал аркылы сөзеп ал. Янә кара өрек пешереп, алма белән бергә сай табакка сал. Кайнаган җиләк суы сибеп аша. Моны аштан соң хушаб* урынына китерергә мөмкин.

Чөгендер тәгаме

Әүвәл өч кадак сыер ите алып пешер, ит шурпасы хәзер булып торсын. Аннан соң таза чөгендер һәм азрак кишер, тагын берәр баш суганны бик яхшы итеп тура, өч кашык май сал. Боларны барысын башка тәнҗәрәгә салып кәбаб кыл. Аштан берәр сәгать алдан баягы шурпаңа салып җибәр. Бер-ике кашык серкә сал, тагын бер кашык он салып җибәр. Аннан соң бер-ике мәртәбә кайнат. Яхшы тәгам булыр, әмма итен икенче мәртәбәгә калдырырга мөмкин.

---

* Хушаб – компот, татлы су.

Кесад

Бу бер тәгамдер ки, үзе арзан, үзе ләззәтле булыр. Арзанлыгы шулдыр ки, олуг мәҗлесләрдә ит күп хәзерләнеп ашалмый калса, ошбу рәвешчә аш итмәк кирәк: алдан бу калган итнең чамасына карап чи бәрәңге хәзерлә. Башта итне бик яхшы вак итеп тура, арчыган бәрәңгене сал, янә бик вак итеп тура, кирәкгенчә тоз сал. Аннан соң ут өстенә куеп кәбаб кыл. Әгәр дә коры булырлык булса, шурпа сип.

Сироп

Бер чүлмәккә кура җиләге, җир җиләге, чия сал. Аның өстенә су салып кайнат. Яхшы пешкәч суын тастымал аркылы сык. Шикәр сал, тагын азрак балык җилеме пешереп сал, бер лимон сык. Янә кайнат. Аннан соң кечерәк савытларга сал. Кирәк вакыт дәстерханга куй.

Локмә* бадәм

Ярты кадак татлы бадәм ал. Бик яхшы арчы, вак итеп барысын төй, ярты кадак шикәр сал, дарчин төеп сал, өч йомырга агы сал, боларны тәмам катыштыр. Табаны җылытып майла, бу матдәнне вак итеп сал, мичкә куеп кәбаб ит.

Бәрәңге һәрисәсе**

Бер микъдар бәрәңгене пешер, бик вак һәм камыр кебек итеп из, төерләре калмасын. Бер кашык он сал, камыр кебек итеп яса. Шуннан коймак-коймак итеп әвәлә, өстенә вак сухари сип. Май белән мичтә кәбаб кыл.

---

* Локмә – кечкенә кисәк ашамлык, бер кабым.

** һәрисә – төйгән бодай белән каклаган иттән хәзерләнгән ашамлык.

Кәсәл

Өч кадак солы оны ал, су белән из. Бер стакан ачыткы чүпрәсе сал, чүпрәң булмаса, икмәк катылары да ярый. Җылы урынга куй, иртәгәчә ачысын. Иртә белән торып ул камырыңны иләк аркылы сөз. Ошбу сөзелмеш кесәл камырын казанда яки чүлмәктә пешер, әмма тоз кирәк түгел. Пешкәч кечерәк-кечерәк савытларга бушат, суынырга куй. Аннан соң дәстерханыңа куй. Җимеш суыннан кайнаткан сироп белән, яки сөт белән, яки сок белән аша.

Ачы быламык

Ике стакан сөт ал, ун йомырканы сыт, сарысын-агын аер, һәркайсын бик яхшы тугла, бергә катыштыр. Ярты чынаяк эрегән май сал, бер чынаяк булса, янә яхшы. Бер чынаяк саф чүпрә сал, аннан соң он салып камыр из, бик куе булмасын. Җылы урынга куй. Ачып кабаргач, калак белән тугла, ярты сәгать чамасы тот, янә ачып кабарсын. Аннан соң бер бакыр савытның эчен майла, вак сухари сип, хәзерләнмеш камырыңны сал, мичкә куеп пешер.

Эремчек тәбәсе

Яңа эремчектән үзеңә кирәк кадәр алып, бер капчыкка сал, авыр нәрсә астына куй, тәмам суы сыгылып чыксын. Аннан соң эремчекне иләк аркылы уып чыгар, ике кашык куе каймак сал, дүрт кашык вак шикәр сал, янә алты йомырканы сыт, агын-сарысын аер, яхшылап тугла. Аннан соң барын бергә катыштыр. Калак белән бик яхшы суга-суга тугла. Бераз тоз сал. Аннан соң бакыр савытыңа сал, мичкә куй. Сак бул, эремчек суланмасын.

Төрле варенье

Әгәр кура җиләгеннән яки җир җиләгеннән, яки каен җиләгеннән варенье кайнатмакчы булсаң, кагыйдә шулдыр ки: һәрбер стакан җиләккә стакан ярым шикәр кирәк. Әгәр дә ачы җиләктән, мәсәлән, кизилдан яки барбаристан, яки кара карлыганнан, яки чиядән хәзерләсәң, бер стакан җиләккә ике стакан шикәр кирәк. Тагын варенье ясамакта кирәкле эш шулдыр ки, җиләкнең сиробы бик кайнасын: әүвәл шикәрне бер табакка сал, аның өстенә чыланырлык кадәр генә су сал, ут өстенә куеп кайнат, күбеген ала тор. Әмма шикәр суын шул кадәргәчә кайнатырга кирәк ки, әгәр дә кашыкка алып суытсаң, кашыктан агып төшмәсен, шикәр суы бу дәрәҗәгә кадәр кайнагач, саклык белән генә җиләгеңне сал, янә кайнат, ләкин утың бик көчле булмасын, чөнки утың көчле булса, җиләгең изелеп бетәр. Вареньең әзер булганын шуннан белерсең ки, җиләгең аска таба төшә башлар. Әмма варенье өчен җиләкне һәркайчан коры вакытта җыярга кирәк. Вареньены салкын урында сакламак тиеш.

Каймак вареньесы

Бу гаять ләззәтле вареньедыр, хәтта моны белмәгән кешеләр дә бик күптер. Бик куе каймак ал һәм бер стакан каймак бәрабәренә ике стакан шикәр сал, кәбаб чүлмәгендә кайнат. Бераз шоколад сал. Тәмам кайнап чыккач, таш савытка салып суыт.

Фәвәрү варенье

Югарыдагыча бертөрле сироп хәзерлә. Ул сиропка җиләк сал, кайнат. Ул җиләкләр пешкәч, сироп эченнән алып иләккә сал. Сироп саркылып беткәч, җиләкләрне бер җәенке табакка

сал, өстенә шикәр сип. Аннан соң аны мичкә куй, киптер. Әгәр дә бер мәртәбәдә кибеп бетмәсә, икенче көн кабат куй. Тәмам кипкәч бер савытка салып, авызын бәйләп куй.

Карбыз кабагыннан варенье

Карбыз кабагын ваклап тура. Зәрниҗ суына салып чылат, ике көн анда торсын. Аннан соң бик яхшы итеп җу. Һәр мәртәбә җуганда, махсус су белән җу, тәмам зәрниҗе чыгып бетсен. Аннан соң гадәти сироп яса, карбыз кабыкларыңны сал, ут өстендә пешер. Әмма карбызыңның тышкы кабыгын бик юка арчып ташла.

Лимоннан варенье

Лимонның эресеннән берничә лимон ал, җу, телем-телем итеп тура. Һәрбер кисәк лимон бәрабәренә бер кисәк шикәр салып югарыда әйтелгәнчә сироп яса. Аннан соң тураган лимоныңны коры суда пешер, пешкәч иләккә сал, суы саркыгач, ул пешкән лимонны акрын гына сиропыңа салып җибәр, саркылып чыккан суыңны яңадан сал, утка куеп бераз кайнат. Тирән савытка салып авызын каплап, салкынга куй.

Серкәле варенье

Ике шешә ак серкә ал, бакыр казанга сал, азрак тоз сал, бераз шикәр сал, дәфнә яфрагы сал, каләнфәр һәм борыч сал. Ут өстенә куеп кайнат, бер банкага җиләк хәзерлә, мәсәлән, чияме яки бүтән җиләкме, аннан соң кайнаган серкәңне суытып җиләк өстенә салып җибәр.

Кызыл карлыганнан

Баягыча ак серкәне алдан әзерләп кайнатканнан соң, кызыл карлыганны сабаклары белән банкага сал. Аның өстенә кайнаткан серкәңне салып җибәр.

Ассорти

Бу бик ләззәтле ризыктыр. Югарыда әйтелгәнчә, ак серкәне әүвәл хәзерләп куй. Аннан соң карбыз кабыгы тура. Бер кадак чия, чәчәкле ләхнә, вак кызыл суган, кара борчак, кузаклы борчак, шалкан, кишер, вак кыяр – матур итеп һәммәсен турап бер банкага тутыр. Өстенә хәзерләнмеш серкәңне сал, авызын бәйләп куй.

Мәшрубатлар*

Ачырга хәзерләнгән мәшрубаттан ачы эште дигән эчемлекне ошбу тарикча хәзерләнәдер: бер кечкенә кисмәккә бишәр кадак бодай салаты, тагын арпа салаты сал вә янә бишәр кадак бодай оны һәм тагын кара бодай оны сал, боларны барысын кайнар су белән пешер, ягъни болар өстенә чаш кайнар су салып, биш сәгать чамасы торсын. Бу шул рәвешле торып салатлангач, өч чиләк кайнар су белән сыекла, яхшылап болгат. Аннан соң боз өстенә куеп туңдыр. Бу сусладан бер микъдар алып, бер стакан чүпрәне шунда из. Боз өстенә куйган суслаң суынгач, шул чүпрәңне сал, җылы җиргә куй, ачысын. Аннан соң кыл иләк аркылы сөзеп шешәләргә тутыр. Икешәр данә йөзем сал. Шешәләрнең авызына бөке тыгып базга куй.

* Мәшрубат – эчемлекләр, исерткечләр.

Баллы ачыткы

Ачыткы, димәк мәмләкәт истилахынча – квас димәктер. Моны ошбу ысулча хәзерлиләр. Бер кадак йөзем ал, биш лимонны телем-телем итеп кис, орлыкларын ташла. Дүрт кадак яхшы бал ал. Боларның барысын бер кечкенә кисмәккә сал. Алар өстенә утыз карурә* микъдарында кайнаган су сал. Бу суынгач, бер стакан чүпрә ал, өч кашык он белән катыштыр, кисмәктәге ачыткының эченә салып җибәр, шулай кич кунсын. Һәм иртәгәсен янә биш карурә салкын су салырга мөмкин. Кайчан ки йөземнәре вә лимон кисәкләре өстә йөзеп йөрсә, аларны җыеп ал, карурәләргә тутыр, авызларына бөке тыгып салкынга куй.

Йорт сырасы

Өч кадак арыш салаты, өч кадак арпа салаты, алты кадак арыш оны ал. Бер чүлмәккә салып, кайнар су белән пешер, болгатып из, куе камыр яса. Икмәк чыккан мичкә куй, 12 сәгать торсын. Аннан соң бу камырны алып, чамасына күрә бер кисмәккә сал, салкын су белән из, кисмәгең тулганчы су сал, шулай торсын. Янә үз алдына 2 кадак кара бодай оны, ярты кадак яңа коры чүпрәне җылы су белән куе камыр итеп из, ике сәгать чамасы торсын. Аннан соң моны изеп икенче бер кисмәккә сал. Аның өстенә баягы изгән салатыңны сал, әмма салган вакытта иләк аркылы сөз аны, җылы урынга куй. Биш-алты сәгать торсын, ачысын, чүпрәсе өскә чыкканчы, карап тор. Аннан соң бик болгатып шешәләргә тутыр, һәрбер шешәгә чүпрә керсен. Шешәләрнең авызына бөке тыгып, салкын җиргә яки базга ком эченә күмеп куй. Бу сыра бик татлы булыр һәм ике-өч атнага чыдар.

---

* Карурә – кечкенә шешә, флакон.

Лимон сиробы

Яңа гына килгән бик сулы 30 данә лимон ал. Өстәлгә куеп тәгәрәтеп йомшат, суы аерылсын. Биш кадак шикәр ал, вакла, олы пыяла савытка сал. Бик вак боз белән, яки кәсә белән пияла савыт авызын багла. Шул кәсә өстенә лимоныңны берәм-берәм сык, әмма кәсәне басма, лимон суы саф үзе генә төшсен. Аннан соң ул пияла савытны караңгы җиргә куй, анда 12 көн торсын. Һәр көн болгат, төбендә изелмәгән шикәрләре калмасын, әмма көмеш кашык белән болгат. Тәмам шикәре эреп беткәч, коры шешәләргә тутыр, авызларына бөке тыгып, кәгазь белән багла. Коры җиргә куй. Кирәк саен куллан.

Компотлар

Ягъни аш артыннан биреләчәк нәрсәләр: чия компоты – бер кадак яхшы чия ал, эресен-вагын аер. Вакларын чәнчеп, тастымал аркылы сык һәм ярты кадак шикәр белән кайнат. Аннан соң баягы эре чияләрне салып янә кайнат, ләкин изелмәсен, бөтен-бөтен торсын. Аннан суытып тәгамнән соң дәстәрханга куй, авыз итсеннәр.

Өрек компоты

Бер кадак чамасы яхшы өрек ал. Эресен-вагын аер. Вакларын бераз су белән җебет. Тәмам төшләре чыгып төшкәнче кайнат, сирәк тастымал аркылы сыгып, ярты кадак шикәр белән кайнат. Янә иләк аркылы сөзеп бер җирдә сакла. Аннан соң өрекнең баягы эре даналәрен кабыгы ярылганчы суда кайнат, иләккә сал, суы саркып беткәч, баягы сироптан бераз алып, су белән бер татлы ширбәт ясап, өрекнең эре даналәрен сал. Аштан соң дәстерханга куй.

Орлыксыз йөзем компоты

Кирәк кадәр орлыксыз йөзем ал, чүбеннән аерып пакь ит. Бер чама су белән күбенгәнче кайнат. Аннан соң суын иләк аркылы сөзеп ал. Йөземне алып куй. Бераз шикәр белән ул суны янә кайнат. Суынгач янә аңар кирәгенчә су арттырып, кайнаган йөземне салып, дәстәрханга куй. Янә кипкән чәйне һәм ошбу рәвешчә гамәл кылмак мөмкин.

Инжир компоты

Кирәк кадәренчә коры инжир ал, чүбеннән аер, дүрт-биш җиреннән кис, әмма турама. Кайнар суга сал, берәр көннән яки көн ярымнан алып авыз ит. Әмма бу җимеш суына шикәр салырга кирәкми.

Популяр басма

«Татарстан хәзинәсе» сериясе

КАЮМ НАСЫЙРИ

ИРШАД ӘЛ-ӘТБИХА

Нәшриятның баш мөхәррире Г. Я. Дарчинова
Нәшриятның мөхәррире Н. Р. Мәҗитова
Техник мөхәррир С. А. Кәримова
Тышлык бизәлеше Е. Н. Морозова

ISBN 978-5-8399-0547-4

9 785839 905474

Басарга кул куелды 25.12.2014. Формат 60x84 1/16
Гарнитура Times New Roman, 11. Усл.печ.л. 2,8. Уч.-изд.л. 1,4
Тираж 1000 экз. Заказ № 265

«Познание» нәшрияты: 420111, Казан шәһ., Московская ур., 42
Тел. (843)231-92-90
e-mail:zaharova@ieml.ru
Отпечатано с готового оригинал-макета в типографии ИЭУП:
420108, г. Казань, ул. Зайцева, 17