Сабирова, А. Күк кызын җиргә төшергән аш-су / А. Сабирова // Безнең мирас. – 2022. – №12 (348). – Б. 104-105.

Күк кызын җиргә төшергән аш-су

Россия составына кергән бай тарихлы халыклар берберсе белән бүгенге көнгә кадәр тату яши. Чыннан да, төрле милләтләр арасында зур территориаль һәм мәдәни аерымлыклар булса да, алар кулга-кул тотынышып, бер-берсенең гореф-гадәтләренә хөрмәт күрсәтеп гомер итә. Бу бигрәк тә аш-су мәсьәләсендә ачык чагыла.

Татар һәм мари халыкларының аш-сулары бер-берсеннән аерылып тора. Чагыштырырлык мисал буларак, эчлек өчен кан белән дөге ярмасы кулланылган тутырманы алырга мөмкин. Ислам дине канлы ризыкны катгый тыя, шуңа татарларда мондый ризык табынга бөтенләй куелмый. Марилар исә, киресенчә, әлеге аш-судан баш тартмый.

Эремчектән ясалган ризыклар мари халкында бик зур хөрмәткә ия дисәк тә, бер дә хата булмас. Бу – танылган туара, авызда эрерлек сырлы нәни шарлар һәм эремчлекле тәмле су. Мари аш-суларында тәмләткечләр белән артык «кылану» да юк. Әлеге халыкның милли ашы – ***подкогыльо*** нәкъ шундый сыйфатларга ия дә.

Подкогыльо – Мари Эл Республикасында яшәүче фин-угыр халыкларының милли ризыгы. Борынгы фин-угыр телендә «под» – казан, ә «кагыль» – бәлеш дигәнне аңлата.

Подкогыльо белән бәйле риваять

Подкогыльоның барлыкка килүе турында риваять тә бар. Ул мондый.

Юла-Алланың гүзәл бер кызы булган, ләкин бик ялгыз икән. Юла-Алла бик хезмәт сөючән булган, хезмәтчеләр тотмаган, барлык эшне үзе башкарып чыккан. Әмма малларны карау һәрвакыт кызының җилкәсенә төшкән. Көн саен, болытларны эретеп, Юла-Алла кызын һәм малларны җиргә – яшел куе чирәмле болынга төшергән.

Шулай бервакыт күк кызы җирдә бер егет – Мари белән очрашкан. Яшьләр шундук бер-берсенә гашыйк булганнар. Ләкин Мари сөйгәненә ияреп Юла-Аллага барырга теләк белдермәгән. Күк кызы исә, Мари тәкъдим иткән подкогыльоны татып карагач, күккә күтәрелә алмаган, җирдә калган. Ул Мари белән гаилә корган һәм аларның балаларыннан мари халкы барлыкка килгән.

Без дә риваятьләр буенча Юла-Алланың кызын таң калдырган тәмле сыйны пешереп карарга булдык. Бу сыйның рецептлары шактый, шуңа һәркем үзенә уңайлысын сайлый.

Подкогыльо әзерләү турындагы видеоязманы шушы QR-код ярдәмендә кереп карарга мөмкин.

Кирәкле ингредиентлар:

Камыр өчен:

- 1 ст җылымса су;
- 2 йомырка;
- бер чеметем тоз;
- он;

Эчлек өчен:

- 500 гр эремчек;
- 2 йомырка;
- 2 суган;
- 30 гр сыер мае;
- ярты бал кашыгы тоз.

Эш барышы:

1. Савытка җылымса су, 2 йомырка, бер чеметем тоз салабыз. Он салып камыр басабыз. Аны «ял иттерергә» читкә куеп торабыз.
2. Эчлек ясыйбыз. Суганны вак итеп турыйбыз һәм аны сыер маенда алтынсу төскә кергәнче кыздырабыз.
3. Савытка эремчек, кыздырылган суган, тоз салабыз, йомырка сытабыз. Яхшылап болгатабыз.
4. Камыр җәябез. Аннары камырдан стакан яисә башка кисә торган җайланма белән кечкенә түгәрәкләр кисәбез.
5. Һәр түгәрәк эченә эчлек салабыз һәм түгәрәкләрнең кырыйларын ябыштырып бөгәбез.
6. Әзер подкогыльоларны тозлы суда кайнатабыз. Ул, гадәттә, су кайнап чыкканнан алып, якынча 5-7 минут пешә.

Подкогыльо әзер! Исегездә тотыгыз: аны һәрвакыт ашый алырлык күләмдә ясыйлар. Әлеге сыйны мичтә, парда пешерергә, тозлы суда кайнатырга мөмкин. Һәр хуҗабикә үзенчә ясый. Табынга өстенә май сылап, янына каймак куеп чыгарырга онытмагыз!

Сәхифәне ***Айзилә Сабирова*** *әзерләде.* ■