"Чәй яны - гаилә җаны" / А. Сабирова әзерләде // Безнең мирас. – 2023. – №8 (356). – Б. 108-109.

«Чәй яны - гаилә җаны»

Татар халкы элек-электән үзенең кунакчыллыгы, кунак кабул итү сәләте белән башка халыклардан аерылып торган. Бу тенденция әле дә сакланып килә. Мәсәлән, барыбызга да таныш кыстау йоласы. Йола дип юкка гына әйтелми, чөнки, чыннан-да, әлеге гадәтне һәр татар йортында кулланалар. Бу - кунакка килгән кешене сыйлап ашату. Кунак килгәч, татар хатын-кызлары өстәлгә иң яхшы саналган ризыкларны һәм эчемлекләрне куялар,табын мул нигъмәткә бай булсын, дип, булган бар әйберләрен чыгаралар һәм аларны кунакка тәкъдим итәләр. Табынга иң беренчеләрдән булып чәй чыгарылган.

Татар халкында «Чәй яны - гаилә җаны» дигән әйтем бар һәм ул чәйгә никадәр олы хөрмәт булуын күрсәтә. Чыннан да,татарлар тормышында чәй эчү йоласы аерым урын алып торган һәм бу әле дә дәвам итә. Чәй артында хәл-әхвәлләрне белешәбез, төрле җитди һәм җитди булмаган темалар күтәрәбез, фикер алышабыз һәм тормыш мәшәкатьләре турында сөйләшәбез.Татарлар әле дә көненә 3-4 тапкыр чәй табыны артына утыра, кунаклар килсә, аның ешлыгы һәм вакыты да икеләтә арта. Гомумән, чәйне тәмләп эчү һәм аны өстен күрү борынгыдан килә. П.Заменский әйтеп үткәнчә, ул «бөтенләй гөнаһсыз эчемлекләр исәбенә керә, чиктән тыш күп эчелә» һәм «чәйне трактирларда һәм хәрчәүнәләрдә эчүгә өстенлек бирәләр, монда шәрык халкының каһвәханәгә мәхәббәте чагылыш таба, күрәсең».

Татарда чәй ничек барлыкка килгән соң? Бу вакыйга белән бәйле берничә риваять сакланып килә. Беренчесе, янәсе, чәйне Алтын Урда чорында татарлар Кытай якларыннан алып килгән. Икенчесе исә Төркестан якларына илтә. II гасырда кытайлар кәгазь, ефәк, халык һөнәрчелеге эшләнмәләре ташый торган Бөек ефәк юлы нәкъ аның аша узган. Кытайларның көндәлек эчемлеге булган чәй озак вакыт сатуда булмаган. Аны Төркестанга һәм Урта Азиягә 618-907 нче елларда будда хаҗилары алып кергән. Анда бу эчемлекне Идел буе Болгар дәүләте сәүдәгәрләре күреп алган. Шулай итеп, риваятьләр буенча, татар дөньясында чәй барлыкка килгән.

Чәй Кытай якларыннан килсә дә, кытай һәм япон чәй эчү йоласыннан аермалы буларак, татарларда ул бик гади. Моның өчен, гадәттә, самавыр, шикәр савыты, сөт савыты, чәй пешерә торган чәйнек,тәлинкәләр, чынаяк яисә касәләр, чәй кашыклары, тастымал, чәй үзе һәм тәм-том кирәк булган.Тәм-томнарга килгәндә,табынга сөт, шикәр, йөзем,җиләк-җимеш, өрек һәм бал куелган.

Бал аерту, умартачылык та татар көнкүрешенең аерылгысыз бер өлеше булып саналган.Умарталар бакча эчендә урнашкан. Гадәттә һәр татар крестьянының да үз бакчасы булмаган, шуңа умарталарны да хәлле татарлар гына тота алган. Борынгы заманнарда

ук татарлар башта урманнардан кыргый бал җыя торган булганнар (чолыкчылык), аннары үзләре дә умартачылык белән шөгыльләнергә керешкәннәр.

Бал белән чәй эчкәннәр, аннан эчемлекләр (баллы-җимешле ширбәт) ясаганнар, аны камыр ризыкларына кушканнар.Татарлар балны ешрак кулланган, чөнки шикәр бик күпкә кыйммәт торган. Тик балга мәхәббәт иҗтимагый факторларга гына бәйле булмаган,ул - дини күзлектән дә зур әһәмияткә ия. Бал - «кешегә табигать бүләгенең иң борынгы символы, аны әзерлисе юк,ул табигатьнең үзе, ягъни Аллаһы тарафыннан бар ителгән. Бал - Аллаһның рәхмәте ул, җәннәт ризыгы санала».

Туй һәм никах мәҗлесе дә балсыз була алмаган, чөнки бал ул - татлы тормыш һәм мул табыннар теләп торучы символ. Кәләшне яңа йортка нәкъ менә бал-май белән кабул иткәннәр.Туй көнендә кияү кәләш йортына бер тәпән бал һәм сары май җибәргән. Ул көнне бер савытка - бал, бер савытка май салынган һәм кунаклар шуны ипигә ягып, тәмләп ашаганнар. Ә ахыргы көнендә ирләр мәҗлесендә, һичшиксез, булырга тиешле ризык бал һәм сары май белән пешерелгән күмәч булган.

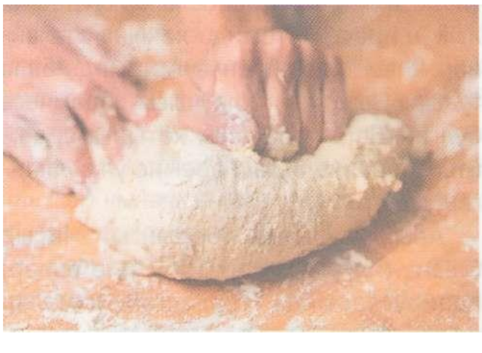
Без дә борынгы бабаларыбызның әлеге ризыгын пешереп карарга булдык.

Кирәкле ингредиентлар:

100 мл сөт;
0,5 стакан каймак;
бал;
100 г акмай;
3 стакан он; 1 чеметем тоз; 1 аш кашыгы сыек май.

Эш барышы:

1. Савытка җылы сөт һәм каймак салабыз һәм аларны яхшылап туглыйбыз.
2. Өстенә эретелгән ак май салабыз. Камырга шулай ук тоз белән бал да өстибез.
3. Он салып, камыр басабыз һәм аны 10 минутка читкә алып куябыз. Мичне 190 градуска кадәр җылытабыз һәм билгеле данә күмәч ясыйбыз. Күмәчләрне якынча 20-25 минут пешерәбез.



Бал-май, күмәч кәләш белән кияүнең генә түгел, сезнең дә күңелегезгә бал-май булып ятсын!

*Сәхифәне **Айзилә Сабирова** әзерләде, **я***