Хәтерлим бала чагымны!

Сугыштан соңгы еллар. Безнең гаиләдә җиде кеше. Пенсия яшендәге әбием, бабам (ул чакта пенсия бирмиләр иде кебек), әти, әни, мин тәүге малай булып дөньяга килгәнмен һәм ике энем: Динар һәм Вабил 1941, 1945 нче елгылар. Гаиләдә фәкыйрьлек, ачлык хөкем сөрә иде. Авылда бер без генә түгел, бездән дә фәкыйррәк, ныграк интегүчеләр булган, билгеле.

Хәтеремдә калган: яз вакыты, әнием колхоз эшеннән соң, балтырган көпшәләре җыеп кайта иде. Су буенда йорт-җире белән, яшелчә үстереп көн күргән ике өлкән кешеләр- Сафа бабай карчыгы белән, җитеп килгән чөгендер яфрагын аш пешерергә әниемә бирә торган булганнар.

Кичен без гаиләбез белән җыелешып, ишек алдында, чирәм өстенә ашъяулык җәеп, кичке ашны ашыйбыз. Әнием табынга керешле калай белән мөлдерәмә тулы яшел чөгендер һәм балтырган ашын китерә. Ул ашны безгә, балаларга, алюмин савытларга салып бирә. Бу сугыштан соң һәртөрле һөнәрчеләр ясап базарда күренә башлаган, халык арасында кулланууда булган, яньчелеп беткән, бабам эшләпәсенә охшаган ярты литр керешле савытлар булып, ул савытларны әтием вакыт-вакыт чүкеч белән чүкеп, ипкә кертеп тора иде.

Бердәнбер кәҗәбез ике бәрән китергәч, яшел ашыбыз сирәк кенә булса, агаргалый башлады. Әнием әйтүе буенча, сыерыбыз зыянлап, сугыш азагында үлгән.

Өйдә он азыгы да юк иде шикелле.Нәрсәгәдер алышып бернечә кадак, яртысы кибәктән торган, солы оны бар. Аны кул иләге аша иләп, бәрәнгe бакчасында җәйгелек өчен берничә кирпечтән ясалган учак өстенә таба куеп, Гайнекамал әбием ике яшьлек Вабил энемә уч төбедәй җәймә пешереп бирә иде. Бик сирәк очракта ул Динар энем белән миңа да әләгеп куйгалый. Анһ тәмлелеге!... Теләнне йотарлык булып тоела!

Әтием сугыштан култык таякларына таянып кайтып төшкәч тә, язын сугышка кадәр колхозда тракторчы буларак эшләү сәбәпле, МТС рөхсәте белән ХТЗ маркалы, шпора тәгәрмәчле, керосин белән эшли торган тракторга утырттылар. Бәлкем, ул үзе генә белгәндер, тәзәлергә да уйламаган яралы аяклар белән, ни дәрәҗәдә кыенга туры килгәнен. Без, малай-салай, өйдәге очсызкырыйсыз бала-чага башкара торган мәшәкатьләрдән бушаган арада, көн саен тракторлар эшләп торган җиргә, бригадага чабабыз. Әй, кызык та карап торулары! Әтием култык таякларын руль янындагы рычагка элеп куя да, аксаклап барып керосин краның ача, нәрсәдер баскалый, нәрсәдер тарткалый һәм кабызa торган «рукоятка» диеп аталган кәкре тимергә барып тотына. Гарип уң аяк тезен бик яхшылап үткен пластиналы ал тәгәрмәчкә төри дә, көч белән әйләндерә башлый.

Бүтән иптәшләрем алдында мин яшерен горурлык тоя идем. Чөнки әтием бу тимер гыйфриткә утырып, аны күндәм җигәнләп, тәтен чыгара-чыгара китеп бара. Ул вакытта тракторист бәлкем, хәзерге летчик-космонавтка тиң булгандыр?

Хәзер искә алам: ул елларда колхозда эшләр бик тә каты булган. Урак вакыты җитсә, әнием барлык колхозда эшләүче апалар белән бергә, кырдагы стан йортында куна ятып эшли иде. Өйгә кайтып әләгүләр бик тә сирәк булган. Әтием дә өйгә кайта алмый, кырдагы тракторлар «вагонында» куна торган иде. Аена бер кайтып та йортын күрми иде шикелле. Ә бабам инде олы яшьтә булуына карамастан, колхоз эшләренә даими катнаша, урак башыннан кибән куярга, башка эшләргә йөри. Ул бик оста, абруйлы кибән куючы, салам, печән өйгәндә өстә торучы булган. Озын-озын арыш көлтәләрен камылын тышка бик матур һәм яңгыр үтмәслек итеп югары төзә иде. Төш җиткәч тә төшеп йөрү юк, күмәк казанда пешкән сыек кына арыш умачын озын сәнәккә элеп, солдат котелогы белән кибән башына бабама биргәннәрe хәтеремдә.

Олы яшьтәге әбием авыру булу сәбәпле, без, балалар белән мәш килә. Ә инде авылдагы бар халык, бала-чагалар, үз-үзен йөртә алган олы кешеләргә, һәммәсе дә басуда эштә. Бик кирәкле йомыш чыкканда да, колхоз эшеннән калып булмый иде дип, әнием сөйли иде.

Әнием бик тырыш булган: кайчакта кайтып безнең хәлне дә белеп китәргә өлгергән, бер караңгыдан икенче караңгыга калып көлтә бәйләгән. Шуның өчен башкалар белән бертигез колхоз аңа көндә бер стакан он биргәннәр. Шул арыш оны безнең табынга азмаз үзгәреш керткән, чөнки сыек булса да, умач ашы көненә бер мәртәбә ясарга мөмкинлек булган.

Хәтеремдә, мин тәлинкәне шыпырдатып беткәнен, урамда иптәшләрем көтеп торалар. Малай чагымда бик шәп йөгерә идем, беркемгә да узарга бирмәдем. Шуңадыр инде иптәшләрем «атлы» уйнаганда, мине ат итеп куялар иде.

Уйлап карасаң, авыл халкының дөнья көтү, көнкүреш мәсьәләләре, мәшәкатьләре чиктән ашкан булган. Авылдан ерак булмаган зур урман. Ләкин анынан, ботак-чатак «уф-алла» арбасына салып кайту бик каты тыелгангамы , бәлки колхоз эшеннән бушый алмыйча, җәй саен кышкылыкка ягулык хәстәрләү проблемасы һәркемнең үзенә үткән. Шуңа күрә, кыш башыннан ук, мал-туар астыннан чыккан һәм колхоз ат абзарыннан чиратка язылып ташыган тиресне, ишек алдына өйгәннәр. Бер вакыт туры китереп (билгеле инде, колхоз рөхсәт биргәч), арыш урагына төшәр алдыннанмы, бәлки язгы чәчүдән соңмы, авыл кизәк ясау «туена» тотынган. Мичкәле арба башында утырырдай малайлар инештән ат белән су ташый, әни күршетирә апалар белән мичкәгә су тутырып торалар. Ат белән изелә торган басым кue саз кебек хәлгә килгәнче таптала. Икенче көнне өмә ясап, яки аз гына түләп, аларны формаларга (калыпка) салып ишек алдына тәзеп куялар. Аны әйләндерү, киптерү, зуратка салу, көзге яңгырлар башланганчы кертеп түбә астына җыеллар… Колхоз эшенә дә өлгер, үз эшеңә дә… Ничек кенә чыгыша алгандыр халык!

(Дәвамы киләсе номерда).

Рамис ГИЗАТОВ,
Яңа Тирес авылы,
Абдулин районы.

Кыстыбый

Кыстыбый готовят из бездрожжевого теста. Для 1 кг теста необходимо 500-700 гр. муки, 200 — 250 г воды или молока, 30 г сахарного песка, 100 г масла, 2 яйца, соль. Воду или молоко тщательно смешивают с сахарным песком, солью, яйцами и маслом. Затем добавляют просеянную муку и замешивают тесто до тех пор, пока оно не перестанет прилипать к рукам и краям посуды.

Дав немного «постоять» тесту, разделить его на куски по 75 г, каждый из которых раскатать, поджарить на сухой сковороде сначала одну, потом другую сторону. Готовые пласты накрыть полотенцем, чтобы оставались мягкими.

Для начинки готовят картофельное пюре: добавляют в него горячее молоко, топленое масло, обжаренный без жира лук. Все смешать. На половину пласта кладут начинку, другой половинкой накрывают.

Смазать сверху топленым маслом. Готовые кыстыбы укладывают на сковороду, закрывают крышкой и ставят в духовку на 10 — 15 минут.

Кыстыбый подавать к столу горячими, вместе с топленым сливочным маслом.

Кош теле

На 1 кг муки: 10 яиц, 100 г молока, соль, для жарки 600 г топленого масла, для теста 30 г сахарного песка, для посыпки сверху 100 г сахарной пудры, немного чайной соды.

В миску положить сахарный песок, яйца, молоко, соль по вкусу, чайной соды и мешать до полного растворения сахарного песка. Затем добавить муку столько, чтобы получилось крутое тесто.

Тесто раскатать толщиной в 1 — 1,5 мм и ножом разрезать на ленты шириной 3 — 3,5 см. В свою очередь ленты разрезать на параллелограммы длиной 4 — 5 см и приготовить на кипящем жире. Дать остыть, посыпать сахарной пудрой, уложить в вазы.

НАМАЗ ВАКЫТЛАРЫ

(время местное)

ДЕКАБРЬ	Фаджр Иртә	Восход Кояш чыга	Зухр Өйлә	Аср Икенде	Магриб Ахшам	Иша Ясту
1	8-23	9-23	14-10	15-21	17-21	18-51
2	8-24	9-24	14-10	15-20	17-20	18-50
3	8-26	9-26	14-10	15-19	17-19	18-49
4	8-28	9-28	14-10	15-18	17-18	18-48
5	8-29	9-29	14-10	15-17	17-17	18-47
6	8-30	9-30	14-10	15-17	17-17	18-47
7	8-31	9-31	14-10	15-17	17-17	18-47
8	8-33	9-33	14-10	15-17	17-17	18-47
9	8-34	9-34	14-10	15-17	17-17	18-47
10	8-35	9-35	14-10	15-16	17-16	18-46
11	8-36	9-36	14-10	15-16	17-16	18-46
12	8-37	9-37	14-10	15-16	17-16	18-46
13	8-38	9-38	14-10	15-16	17-16	18-46
14	8-39	9-39	14-10	15-16	17-16	18-46
15	8-40	9-40	14-10	15-16	17-16	18-46
16	8-41	9-41	14-10	15-16	17-16	18-46
17	8-41	9-41	14-10	15-16	17-16	18-46
18	8-42	9-42	14-10	15-16	17-16	18-46
19	8-43	9-43	14-10	15-16	17-16	18-46
20	8-44	9-44	14-10	15-16	17-16	18-46
21	8-44	9-44	14-10	15-16	17-16	18-46
22	8-44	9-44	14-10	15-17	17-17	18-47
23	8-44	9-44	14-10	15-17	17-17	18-47
24	8-45	9-45	14-10	15-18	17-18	18-48
25	8-45	9-45	14-10	15-19	17-19	18-49
26	8-45	9-45	14-10	15-20	17-20	18-50
27	8-46	9-46	14-10	15-21	17-21	18-51
28	8-46	9-46	14-10	15-21	17-21	18-51
29	8-46	9-46	14-10	15-22	17-22	18-52
30	8-46	9-46	14-10	15-23	17-23	18-53
31	8-46	9-46	14-10	15-24	17-24	18-54

Данные предоставлены Бугурусланским муфтиятом.
Возможна разница во времени в сравнении с другими источниками, на 3-5 минут.

ТУГАН ЯК
РОДНОЙ КРАЙ

E-MAIL: tugan-iak-asekeevo@yandex.ru

УЧРЕДИТЕЛЬ:
ТАТАРСКАЯ НАЦИОНАЛЬНО КУЛЬТУРНАЯ АВТОНОМИЯ
АДРЕС РЕДАКЦИИ:
С.АСЕКЕЕВО, УЛ.ЧАПАЕВА 24.
ТЕЛЕФОН: (353-51) 2-22-81

Распространяется в Асекеевском, Абдулинском, Бугурусланском, Матвеевском, Пономаревском, Северном районах.
Свидетельство о регистрации ПИ №ТУ56-00065, выданное Управлением Федеральной службы по надзору в сфере связи и массовых коммуникаций по Оренбургской области.

Газета отпечатана в Бугурусланской типографии.
461600, г. Бугуруслан, ул. Революционная, 14.
Цена свободная. ТИРАЖ: 2000 ЭКЗ.

Главный редактор: Фарит НУГУМАНОВ