

Римма Кадырова© – знаток старинных болгарских рецептов. Болгария, Казань



ЧАЙ БУЛГАР

ИСТОКИ И ТРАДИЦИИ БУЛГАРСКОГО ЧАЕПИТИЯ

Пьют они (барабинцы) кумыс, т. е. водку, полученную из кобыльего молока, а также кара-чай, или черный чай, который им доставляют болгары.

Избрант Идес и Адам Бранд.

Записки о русском посольстве в Китай (1692-1695гг.) М. Глав. Ред. Вост. Лит. 1967

Чай издавна и по сей день является излюбленным напитком болгар. Он и настроение поднимет, и усталость снимет, и согреет, и сблизит всех.

Сколько написано од и стихов, восхваляющих чай, сколько пословиц и поговорок, сколько баитов сложено.

*Чай желаете пить – возьмите
Воду из озера Каусар.
Как румянец прекрасной девы
Цвет его нежен и ал.
Вкус – несравненный, его не отыщешь
И в самых богатых садах.
Тот, кто не пробовал – жизнью обижен,
Будь повелитель он Рума, будь падишах.*

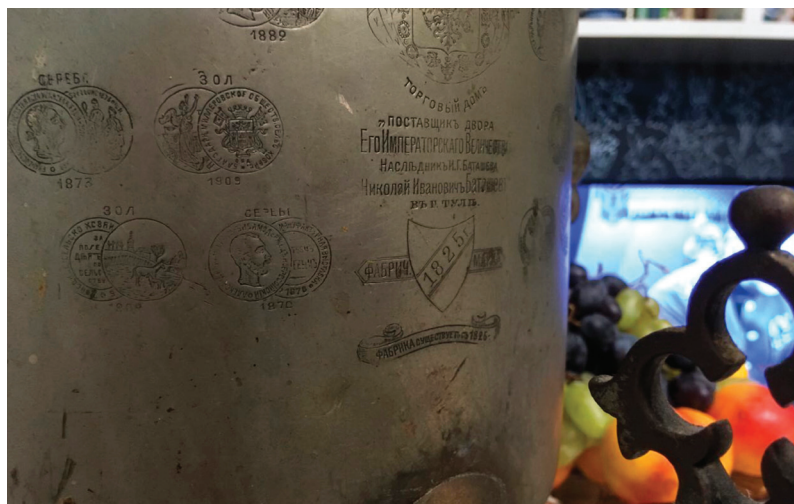
Эти строки написал выдающийся болгарский поэт и богослов Габдрахим Утыз-Имяни аль-Булгари в своем «Хвалебном стихе чаю со сливками» (1754–1834 гг.). Вероятно он знал толк в чае, особенно в чае со сливками:

*Гостем пришел – чай со сливками выпей,
Не откажись ты уважить меня.
Хотя бы настолько, сколь уважают
Добрые люди корову, осла.*

В знаменитом романе великого болгарского писателя Гаяза Исхакий «Вырождение двести лет спустя» вот как охарактеризовано отношение болгар к чаю: «...он попросил прислугу принести самовар. Хотя Джагфар и не был большим любителем



чая, но, конечно, хорошо знал о том, что болгары очень любили подолгу чаевничать... Поэтому ему и подумалось, что «чайная церемония» с самоваром, весело свистящим и пускающим пар, улучшит настроение. Они и дома с Сюзумбике часто «гоняли чаи», спокойно расслабленно, согласно старому доброму болгарскому обычаю».





А это строки из байта:

*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 превратил голодных, в юных старых и больных.
В знойный день порой случится с мужем солнечный удар,
Выпьет он немного чаю и воспрянет – чудный дар!
Может быть, зимою, в стужу, весь продрогнет человек,
Чай нальют из самовара – счастлив он, здоров навек.*

Как же попал к нам сей целебный напиток? Первый болгарский энциклопедист и просветитель XIX века Каюм Насыри приводит такую старинную легенду:

Жил-был один суфий – набожный человек. Жизнь свою он проводил в миссионерских путешествиях. Привели его однажды пути-дороги в Туркестан. Обессиленный, утомленный жарой и долгой дорогой, заехал он в селение у китайской границы, направив осла в первый встретившийся двор. Хозяин оказался человеком добродушным: без долгих объяснений принял суфия, отвел в тень осла. А вскоре принес ему горячий напиток:

– Отведай, уважаемый, не пожалеешь. Это то, что нужно для возвращения силы...

Путник выпил чашку, другую. И... о, чудо! Куда-то улетела усталость, вернулось вновь хорошее расположение духа. Он вытирал пот со лба и не мог нахвалиться отваром:

– Вот это напиток! Его место в раю! Это подарок Всевышнего!

И поспешил он снова в путь, рассказать людям о чудо-напитке. А вскоре волшебный отвар стал известен всем: и богатым, и бедным, и одержимым болезнями, и не жалующимся пока на здоровье. Он вошел в такое обыкновение, что без него не мог обходиться никто. Напитком этим был чай. А суфий тот прожил еще немало и каждый раз брал с собой в путешествия чай.

Не случайно герой легенды оказался в туркестанском селении. Ведь еще во II веке до нашей эры тут проходил Великий шелковый путь – караванный путь из Китая в Среднюю Азию, через Восточный Туркестан, Волжскую Булгарию. В Китае же уже в VI–VII веке чай стал повседневным напитком,

и в дальнейшем болгарские купцы могли им заинтересоваться и начать импортировать его в регион Среднего Поволжья – Приуралья.

До революции целые купеческие дома в Казани вели торговлю чаем. На главном чайном рынке России – Макарьевской ярмарке – они уступали лишь кяхтинским, иркутским и московским купцам. Ежегодно в Казань доставлялся чай на сумму до 3 миллионов рублей серебром (для сравнения, вина, водки и пива – на 400 тысяч рублей). Чай продавался на всех ярмарках губернии, а их было 28, из них 10 – в уездных городах. В самой Казани чай отпускался в 27 лавках, во всех трактирах. Знаменитый чай «Царская роза» предлагал посетителям первоклассный ресторан в любимом казанцами саду Панаевых. В парковой зоне на Арском поле – Русской Швейцарии – был даже чайный ресторан. Своя чайная имела у казанского общества трезвости, образовавшегося в 1892 году. Славился своими чаями ресторан «Китай» на Воскресенской улице. Среди казанских чаоторговцев выделялись братья Крупенниковы, Котелов, Юнусов, Апанаев, Цилбов, Апаков. В этнографической книге К.Ф. Фукса, вышедшей в свет в 1844 году, чаю посвящены целые главы.

По словам К.Ф. Фукса, типичными в доме болгарского мещанина тех лет были накрытый стол с фарфоровыми чашками и самовар у печки. А для купцов считалось просто необходимым иметь дорогой чайный прибор, расписанный яркими красками. Китайский фарфор всегда пользовался



особым уважением: даже в названии чайных чашек – чынаяк (сосуд из Чина-Китая) – отзвук той страны, откуда привозилась эта посуда.

«Главное угощение татар (булгар – Р.К.) – чай, которого надобно выпить не менее четырех чашек,

у небогатых – с медом, – писал К.Ф. Фукс. – Всякий зажиточный... имеет свой самовар».

Ни одно значимое событие или праздник не обходились без чаепития: будь то сабантуй – *«этот дивный народный праздник»*, или свадьба: *«Когда собрались все гости, началось угощение чаем. Сколько было принесено самоваров, сколько раз их подогревали! Хозяйка и ее родственницы разносили чашки на нескольких подносах. Гости пили так аппетитно, что трудно было сосчитать, по сколько чашек пришлось на каждого...»* То, что без чая в Казани не обходились смотрины невесты отмечал и местный этнограф А. Овсянников в своей книге «Свадебные обряды жителей г. Казани. Этнографические материалы». Невеста выносила на подносе чашки с чаем и угощала им жениха, его родителей. *«Угощение вином на смотринах случается очень редко»*, – заключает автор.

По случаю же рождения ребенка по свидетельству К.Ф. Фукса *«...считается необходимостью привезти родительнице чаю и сахару, сколько кто в состоянии, от головы сахару и от фунта чаю, до четверти фунта сахару и до осьмушки чаю»*.

Казанский чай имел два разряда: домашний и в заведениях. Только болгарских столовых насчитывалось тогда, в середине XIX века, девять из 17 городских. И везде в них подавался чай.

Пили чай всегда горячим и, если хозяевам казалось, что чай у гостя остыл, ему непременно подавали новую чашку со свежесваренным чаем. Чай наливал сам хозяин, чайник с заваркой все время был на самоваре. Начищенный до блеска самовар являлся гордостью хозяина заведения.

Санабар (самовар)¹ тульский, ведерный, весь в медальях и у нас стоит на самом видном месте и передается понаследству, потому как это единственная вещь, которая осталась у Махипарваз абыстай после того, как в начале 1930-х годов репрессировали ее мужа, деревенского муллу Мухаммеднаджипба сына Мухаммедгарифа аль-Булгари, а ее с семьей маленькими детьми выгнали из дома и продали все вещи с торгов. Ничего не оставили, даже сменной одежды деткам, только самовар и смогла



1 Самовар – искаженное болгарское слово «санабар» راباناص (Р.К.)

спрятать абыстай в последнюю минуту. Почему именно самовар всеми правдами и неправдами постаралась спасти бабушка моего мужа? А потому, что именно санабар² (самовар) был центром болгарской семьи, ее душой. За чашкой чая решали семейные проблемы, давали наставления детям, строили планы. Чай снимал усталость, Совместные семейные чаепития сближали семью, собирали всех вместе за столом.

А на столе чего только не было: и каймак с утренней дойки, и мед со своей пасеки, и свежеспеченный душистый хлеб. А в праздники хоть и говорили «чэй эчергэ килегез»(приходите чай пить) это означало, что будет к чаю и губадия, и кош теле, и чак-чак, и беляши, и перемячи с блинами. Над всем же этим изобилием возвышался сияющий самовар с заварочным чайником наверху. Какой только чай не заваривали! И со смородиновым листом, и с мятой, и с сушеной малиной, а после бани обязательно с душицей (мэтрушкэ).

И надеялась Махипарваз абыстай: вернется муж из сталинских лагерей, а у нее самовар на столе, блестит медальями, пытит, и, как прежде, соберутся они всей семьей у стола и забудутся за чаем все тяготы и лишения и заживут они снова тихо и мирно. Но не получилось зажить как хотелось, не разрешили Наджибу мулле после лагерей вернуться к семье, отправили на поселение в Узбекистан там затерялись его следы.

А самовар еще долго служил Махипарваз абыстай, поил детей, внуков и гостей дома вкуснейшим заваристым чаем. Теперь же он на отдыхе, но всегда готов порадовать возвращением в атмосферу счастливого семейного чаепития.

Использованная литература:

Р. Бушкова и Ф. Мазитова. «Букет напитков Татарстана». В. Баяканский. «Зачем мусульманину чай?»

2 Производство болгарского самовара (санабара) прекратилось во второй половине XVI в., когда под страхом смерти русские власти запретили болгарам заниматься кузнечным делом.(ред.).



На фото в центре – Махипарваз Шайхеддин кызы