

кулинарное литературоведение

Руслан
Бушков



Вкус казанских праздников

Стремится весть быстрее, быстрее:
сегодня праздник, праздник!
Откуда радость у людей!
Сегодня праздник, праздник!

Как точно в этих стихотворных строчках Габдуллы Тукая переданы необычайная лёгкость и окрылённость души от наступления праздника! Никакие трудности времени не могли отменить его, и он должен был проходить весело, радостно, хлебосольно.

«Байрам» — так называют праздник татары. Первый татарский энциклопедист Каюм Насыри выводил это слово от персидского «бахрам», что значит «весенний праздник». А таким весенним праздником ещё для жителей ханской Казани был науруз, приходящийся

на день весеннего равноденствия по солнечному календарю.

Вот весной подули ветра,
Вскрылись реки, и тают снега...
Пусть науруз славится!
Славится весенний денёк.
Раскрывается красный цветок,
Громче и птиц голосок —
Пусть науруз славится! —

читали нараспев стихи шакирды, учащиеся медресе, ходившие по домам, поздравляя всех с наступлением весны. Им добродушно и благодарно дарили мясо, масло, яйца, муку и мёд на дастархан — праздничное застолье на природе. К этому дню специально выращивали зелень как символ обновления природы: на окошках красовались

горшки с бальзаминами, душистым базиликом и лимонными деревцами. Из пророщенной пшеницы и ржи по такому случаю приготавливался особый сладковатый напиток – сусло.

Праздновался науруз от трёх до тринадцати дней. Главным местом его проведения становились красивые уголки природы у воды. Здесь разжигались костры, и веселился стар и млад: с играми по перепрыгиванию через огонь, с весенними песнями и плясками. Почти в каждом доме на восточный манер накрывался дастархан – праздничный стол, за которым собиралась вся семья, и все дарили друг другу подарки.

Вскоре после науруза наступала пора весеннего сева. В честь него устраивался сабантуй – праздник плуга, или яровых. Уже за две недели до этих торжеств аксакалы назначали особых сборщиков продуктов и вещей для их проведения. Пока те начинали обход домов, мальчишки собирали крупу и варили на природе «карга боткасы» – гречиную кашу.

Кричите, грачи, карр, карр,
Идите все на мой праздник,
Несите крупу, яички,
Молоко и маслице,
Мясо и хлебушко,
Идите, идите, идите! –

пели они за едой.

В день сабантуя весёлое оживление воцарялось с утра на улицах. Разодетый народ устремлялся на майдан – загородный луг. На длинном шесте прикрепляли подарки для победителей состязаний по бегу, борьбе курэш, конных скачек. Батыра сабантуя ожидал живой баран.

«Сабан начинается в пятницу и продолжается целую неделю до следующей пятницы», – писал о казанском сабантуе начала XIX века профессор Императорского Казанского университета К. Ф. Фукс. Проходил он в те времена «на большом лугу, окружённом с левой стороны холмами, кои покрыты кустарником», в трёх верстах от города. Пока мужчины состязались, женщины «в некотором расстоянии от

главного зрелища» устраивали чаепитие.

А после майдана праздничный меджлис переносился в дома, куда приглашались близкие и родственники, родные и соседи. Вечером молодёжь устраивала гулянья с песнями, плясками, хороводами и весёлыми играми.

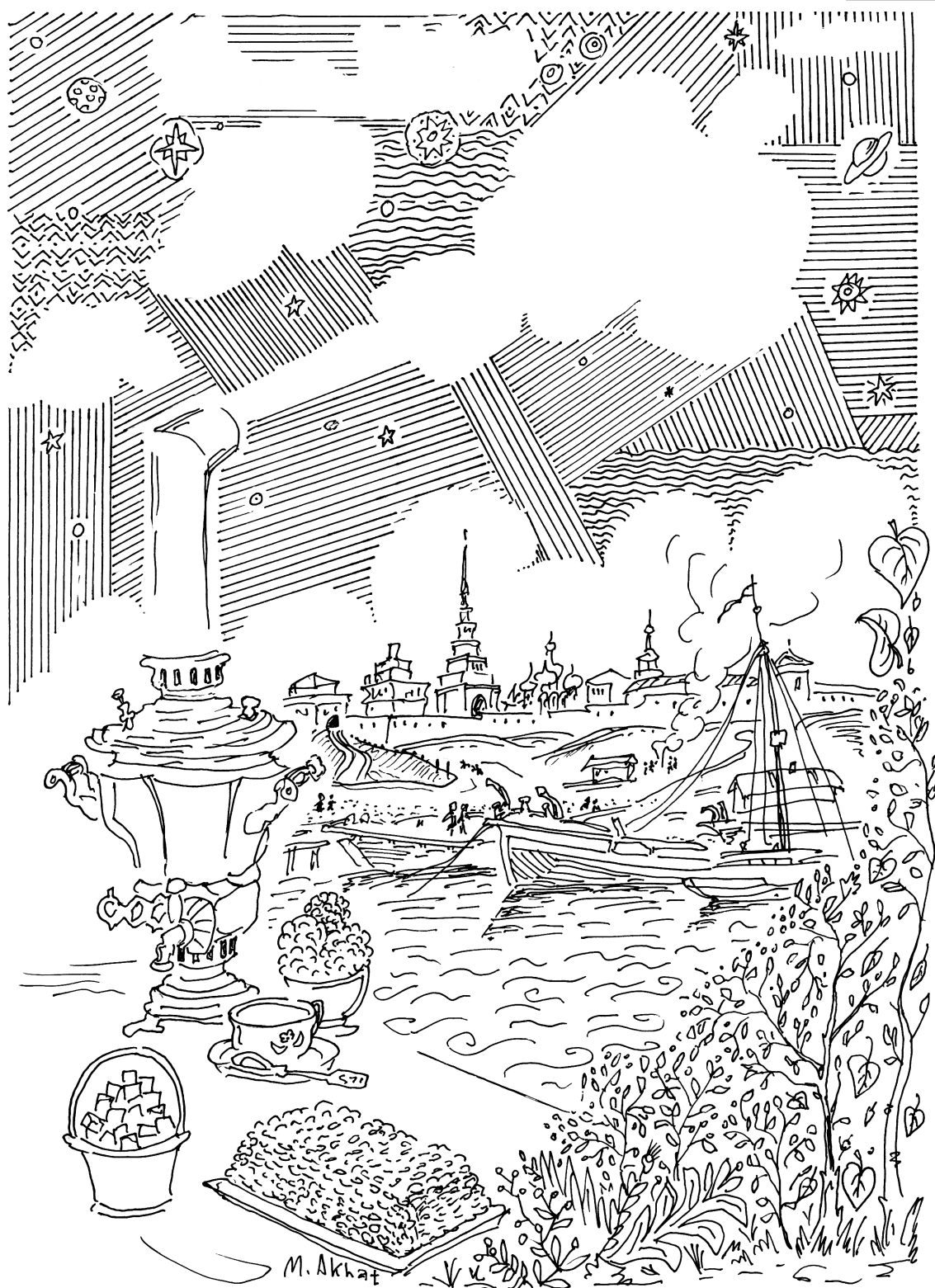
Следом за весенним севом, в начале лета, наступала пора особых праздников – встреч родственников и смотрин невест – джиенов. В ханской Казани они проходили за Арскими воротами. «На великом лугу на Арском поле около огорода хан поставил до 1000 шатров, в которых пировали его вельможи, сам он с ними пил и веселил себя различными царскими потехами, – говорится в Казанской истории о здешнем июньском джиене 1506 года. – Так в тех шатрах угощались и веселились хан и вельможи и все остальные казанские люди».

Вот как прославлял такой «сход родичей» казанский поэт XVII века Мавля Колый:

Наших близких любовь, коль оценишь её,
Слаще сахара наше сластит бытие.
Нет родни – вверить некому тайну свою,
Перед врагом нет соратников рядом в строю,
А в делах нет опоры в своём же краю.
Кто родни не имеет – грустит без неё.

Джиен продолжался три-четыре дня и проходил в застольных беседах с гостями, совместных посещениях ярмарок. Не зря джиенный сход назывался ещё «базар атнасы», то есть базарной неделей. А молодёжь собиралась на майдане и устраивала совместные игры и развлечения, где намечались будущие брачные пары.

Среди татар очень распространённым был обычай взаимной помощи – омэ, сопровождавшийся обязательным угощением её участников – «омэ ашы». Поздней осенью в татарских слободах происходили «каз омэсе» – гусиные помочи. В окрестностях Казани всегда водилось много гусей. Не случайно некоторые учёные происхождения названия города связывают с этими птицами, ведь «каз» переводится с татарского как «гусь». Из свежей гусятины варили суп,



M. Akhat

готовили бэлиши. На застольях крылышки подавались невестам, ножки – наиболее знатным, а грудки – наиболее смиренным девушкам и женщинам.

Особо почитаемыми считались мусульманские праздники, отмечавшиеся по лунному календарю. Самым значительным из них являлся Курбан-байрам, или праздник жертвоприношения, приходящийся на десятое число месяца зуль-хиджа, установленный в память о готовности ханифа Ибрагима принести в жертву Аллаху даже своего сына. По мусульманскому преданию, он получил такое повеление Всевышнего во сне. В момент жертвоприношения архангел Джабраил заменил его единственного сына Исмаила барашком, и Ибрагим, выдержавший это испытание на верность, был благословлён и взят под особое покровительство Аллаха. Халиуллах – друг Аллаха пророк Ибрагим считается духовным предком пророка Мухаммеда.

Уже за несколько недель до Курбан-байрама покупались продукты для праздничного угощения, специально откармливалось жертвенное животное – баран, козёл, бык или верблюд. В день жертвоприношения мулла или муэдзин читали специальную молитву, в которой вспоминалось жертвоприношение Ибрагима, жертвенное животное валилось на землю в сторону Мекки и закалывалось. В Курбан-байрам считалось обязательным приготовить еду из мяса, к праздничному столу подавались плов, манты, пельмени, жаркое, бишбармак, пирожки и всевозможные сладости.

Курбан-байрам мусульмане почитали как большой праздник, а малым у них считался праздник разговения, или Ураза-байрам, отмечаемый по завершении тридцатидневного поста в месяц рамазан. Уже накануне Уразы-байрама происходил обмен праздничными блюдами с ближайшими соседями, раздавались милостыни бедным. С утра в день Уразы-байрама, отведав сладости, мужчины спешили на молитву, а после неё отправлялись на кладбище, чтобы помянуть умерших.

В Уразу-байрам родственники и соседи, посещая друг друга, обменивались праздничными угощениями, дарили друг другу подарки. Оживление царило на базарах. А вечером устраивались праздничные семейные застолья.

Всевышний,
Тебе я постился и хлебом
Твоим разговляюсь, –

говорили мусульмане при разговении.

На двенадцатое число месяца раби аль-авваль приходился день рождения Мухаммеда – Маулид. По этому случаю в мечетях читались проповеди, раздавались милостыни – закят, готовилась праздничная еда. Чудесное путешествие Мухаммеда из Мекки в Иерусалим, приходящееся на 27 число месяца раджаба, отмечалось как Раджаб-байрам.

В честь начала ниспослания Корана Мухаммеду в ночь на 27 число месяца рамазана, в святой вечер благословения Аллаха в ночь с 14 на 15 число месяца шабан накрывался стол с мусульманскими угощениями – «коръэн ашы».

Торжественно проходило начало года по мусульманскому лунному календарю, берущего отсчёт с 16 июля 622 года, момента переселения – хиджры основателя ислама пророка Мухаммеда из Мекки в Медину.

Автор книги «О татарских мусульманских праздниках» Я. Д. Коблов приводил в ней семнадцать так или иначе отмечаемых в Казани в начале XX века мусульманских праздников. К ним он относил также пятницу, которую казанские татары называли ещё «олы жомга» – «великая пятница». К возвращению мужчин из мечети в этот день женщины старались испечь перемячи с начинкой из мяса.

У столов мусульманских праздников был свой неповторимый колорит: они накрывались по-особенному красиво, с выставлением изящной посуды, множества ароматных кушаний и восточных сладостей. Особенно обильным становилось угощение мулл – желанных гостей в любой мусульманской семье.

Их было принято угощать, как заметил в стихах Габдельджаббар Кандалий, на славу:

**Суп выхлёбывай до дна и курицу кончай,
Стаканов не считай – пей с бавырсаком чай.**

В мусульманские праздники особо строго соблюдались запреты шариата в отношении пищи и особенно хмельного питья. Самым праздничным напитком становился чай.

**Всевышний! Не разлучай же нас с чаем,
Слабых рабов твоих, не разлучай навсегда.
Если ж кончается чай, наделяй нас деньгами,
Слабых рабов твоих, чтобы купить его, –**

не зря говорилось об этом восточном напитке в народном баите.

«Всякая душа празднику рада», – считало и русское население Казани. Прежде всего им отмечался один из главных православных церковных праздников – Рождество Христово, приходящийся на конец декабря.

**Рождество Твоё, Христе Боже наш,
Воссияло миру светом разума, –**

начинали петь славословия с поздравлениями ближе к полуночи ходящие с Вифлеемской звездой на шесте из дома в дом мальчики-христославы. Звезда, вырезанная из тонкой доски и обклеенная блестящей бумагой, символизировала возвешение о рождении Иисуса Христа.

По церковному уставу этому празднику предшествовал сорокадневный пост. В ночь на Рождество, как только на небе загоралась первая звезда, – начиналось разговение с непременно рождественскими кушаньями. Ещё Домострой XVI века к рождественскому столу предлагал «подавать лебедей да потрох лебязий, жареных гусей, тетеревов, куропаток, рябчиков, поросят на вертеле, баранину запечённую, бульоны куриные, солонину с чесноком и пряностями, лосину, зайчатину заливную, кур с вертелов, говядину вяленую да свинину, ветчину, колбасы, налимов гнутых, тулмачи, лапшу, кундумы да щи».

К Рождеству приурочивался и граж-

данский праздник Нового года, установленный указом Петра I с 1 января 1700 года (до этого новолетие отмечалось 1 сентября).

**Рассекши огненной стезёю
Небесный синеватый свод,
Багряный обличён зарёю,
Сошёл на землю новый год, –**

воспевал этот праздник Гавриил Державин. И первые в новом году номера казанских газет и журналов пестрели незатейливыми новогодними картинками и стишками, наподобие напечатанных в газете «Казанский биржевой листок» 1 января 1885 года:

**Столица русского Востока!
Желаний тьму в груди храня,
Молю Аллаха и пророка
В день новогодний за тебя,
Чтоб не слабела в правду вера
И было б всем чего поесть.**

В домах украшались новогодние ёлки. На них вешали грецкие орехи, яблоки, мандарины, конфеты в ярких обёртках, а наверху, на самой макушке, укреплялась звезда в память о Вифлеемской звезде, вспыхнувшей над колыбелью Богомладенца. Гостинцы с ёлки затем съедались благодарной детворой. А для взрослой публики по случаю нового года начиналась череда шумных, весёлых маскарадов. В дворянском и купеческом собраниях непременно устраивались «ужины с шампанским». Многолюдными становились в такие дни трактиры, где, как писал журналист В. П. Невельский, «в новый год такое стечение народа и массы, что исключительно нет места в комнатах». Это относилось прежде всего к трактиру А. И. Компонена, располагавшемуся на Воскресенской улице и по праву считавшемуся одним из лучших в городе по части кухни.

Вслед за Рождеством и новогодними праздниками наступала пора зимних святок – посиделок и гаданий, хождения ряженых. На это время у крещёных татар приходился праздник нардуган, берущий своё начало ещё со времён язычества. «Нардуганга! Нардуганга!» –

кричала шумная стайка детворы. Переодетая в вывороченные шубы, ряженая стариками и старухами, солдатами и цыганами, толпа отправлялась в сумерки по домам веселить и поздравлять народ с нардуганом.

Нардуган, нардуган,
Нардуган, хозяева!
Пусть будет счастливой,
Благословенной,
Удачной жизнь.
Пусть увеличится ваш скот,
Заскачут жеребья,
Уродятся хлеба,
Пусть будут крупными они, как яйца, –

высказывали они пожелания гостеприимным хозяевам. Девушки на выданье в это время гадали о своих суженых: хватали в хлеву в темноте овцу за ногу. Попадёт молодая овца – значит муж будет молодым и пригожим, а если баран – идти девушке за вдовца и упрямца.

Через двенадцать дней после Рождества праздновалось Крещение Господне, установленное в память о крещении Иисуса Христа в реке Иордан Иоанном Крестителем. В этот день в храме освящали воду, ею окропляли дома и дворы, домашних животных.

И вот, после зимних морозов, приходил весенний праздник – масленица, масляная седмица перед Великим сорокадневным постом накануне Пасхи, знаменующая проводы зимы и встречу весны. Не было семьи, дома и двора, где бы не отмечали масленичную неделю. Была она всегда шумной, с безудержным весельем, песнями, играми и ряжеными. «Что выше неба, что шире масленицы!» – говорили о ней в народе, и заранее закупами к празднику рыбу, масло, яйца, свежую икру, пшеничную и гречневую муку для блинов.

Наша масленица годовая,
Наша масленица годовая,
Она гостийка дорогая,
Она гостийка дорогая!
Она пешею не ходит!
Всё в конях разъезжает,
Всё на конях разъезжает.
Кони-коники вороные,
Слуги, слуги все молодые...
Здравствуй, масленица!
Здравствуй, масленица! –

встречали песней масленицу. Первый день этой недели звали «встречей». Вторник назывался «заигрышным»: начинались уличные гулянья и потехи, катанья на санках и ледянках и известные кулачные бои на озере Кабан. Среда считалась «лакомкой» – в этот день наедались блинами. Их начинали печь ещё с понедельника. Первый блин было принято отдавать нищим на помин усопших или класть на окошко с приговором: «Честные наши родители! Вот для вашей души блинок».

В четверг приходила «широкая масленица», зовущая «гостей со всех волостей». Для хозяев считалось правилом: «Что есть в печи – всё на стол мечи». Ещё со времён Домостроя на масленицу было принято подавать на стол хворост, орехи, фигурные печенья – ельцы, ядрышки, пирожные, шишки, творожную смесь, молоки варёные, жирный творог. «Благодарим за хлеб, за соль, за щи – спляшем, за кашу – песенку споем, а за кислое молоко – соскочим высоко», – приговаривали гости. В этот день казанские улицы отдавались конным – пешим лучше было не показываться.

Съезжались тысячами из окрестных деревень извозчики из татар, чувашей и марийцев, и происходило, по словам заезжего журналиста начала XX века Е. Белова, «нечто совершенно необычное для русского города»: всё казанское население каталось на «малайках» и «барабусах» – простых деревянных татарских санях, украшенных «разноцветными бантами и искусственными цветами». «В задней части этих саней положен большой во всю ширь холщовый или рогожный тюфяк, на котором усаживаются пассажиры, – писал он в своём путеводителе «Казань – Нижний Новгород – Кострома». – За гроши – несколько мелких медяков, эти «барабусы» везут через весь город с одного конца его на другой конец, являясь опасными конкурентами трамваю и легковым извозчикам».

От всего этого веяло «чем-то нерядовым, праздничным и вместе с тем чем-то своеобразным и мало похожим

на русский праздник». Увешанные бубенчиками и разукрашенные тройки и парные экипажи с укутанными в дорогие шубы и меха пассажирами то и дело останавливались у дверей трактиров и чайных.

– Сооруди-ка, брат, водочки! – кричали развесёлые посетители подбегавшим половым. И моментально на столе выстраивались «Смирновская» на льду, шустовская рябиновка, коньяк. «На масленицу последний пятак идёт в кабак», – говорили в народе.

В пятницу выезжали «на тёщины вечерки», то есть «к теще на блины», а суббота именовалась «золовкиными посиделками»: невестки приглашали к себе золовок.

Последний день гуляний – воскресенье – проводы масленицы, или «прощёный день». Существовал обычай: вместе с уходящей зимой отпускать все накопившиеся за год обиды, очистить душу, простить всех и получить прощение для себя. Дети просили прощения у родителей, младшие – у старших. От мала до велика – все участвовали в проводах масленицы. «Хоть себя заложить, а маслянну проводить», – гласила пословица. Этот последний день был самым шумным и насыщенным на развлечения. Празднество заканчивалось кострами соломенного чучела масленицы у реки, а в дворянском собрании и купеческом клубе – балом и маскарадом. Именно в последний день масленицы происходил бал у губернского предводителя, где был «буфет великолепный и разливное море шампанского с ужином», описанный в рассказе Л. Н. Толстого «После бала». В купеческом собрании устраивались весёлые ужины «с оркестром музыки во время блинов».

И после масленицы продолжалась встреча весны. Чтобы ускорить прилёт птиц, устраивали детский праздник птиц: из теста лепили жаворонков, уток, голубков, затем раскладывали им крылышки, распускали хвостик, вставляли глазки из изюминок и сухих черёмушинок и сажали в печку, а оттуда

появлялись золотые птички на радость малышам.

По окончании сорокадневного поста после масленицы наступала Пасха, или Светлое Христово Воскресение – главный праздник христиан. Ещё накануне в газетах появлялись объявления: «Честь имею объявить, что к предстоящему празднику С. Х. В. Будут приготовляться куличи и пасха. Прошу жителей г. Казани обратиться с заказами и покупкой прочего печенья, которое уже известно в публике. Московская пекарня Новотельнова». «К предстоящему празднику я выпишу московского мастера. Надеюсь, что все работы будут исполнены без замедления, со вкусом, как то: куличи, бабки, мазурки, штрицель, пирожное, блехкухен и разные мелочи. Содержатель булочной Алексей Давыдов».

В последнюю неделю поста хозяйки заготавливали творог, засаливали говядину и свинину. А в великую субботу они с утра пекли хлебы-куличи, делали творожную пасху – сырник, варили и окрашивали «луковым пером» пасхальные яйца – всё это носилось в церковь для освящения. К разговению приступали за семейным столом уже за полночь, по возвращении с церковной службы. Главными угощениями считались пасха, куличи и яйца с «четверговой солью».

В расписании кушаний, подаваемых на Пасху, ещё Домостроем указывались пирог подовый, оладьи, сдоба, жареные пироги кислые с яйцом и творогом, сырники с яйцом и творогом, кундumцы – вареники с говядиной в подливке, солонина простая с чабрецом, жареные и заливные куры, утки, тетерева, рябчики, журавли и лебеди, заливная и печёная баранина, свинина, ветчина, караси, двойные щи.

Пасха праздновалась неделю – с посещением церкви, родных и близких, гуляний на природе и зрелищ. Прибавлялось работы в эти дни у известного казанского расклейщика и разносчика афиш и объявлений Валея Халитова. Вместе с ними он охотно вручал своим клиентам напечатанное на типограф-

ской бумаге стихотворное поздравление:

Хотя я не христианин,
Магомета чту, Коран –
Потому что мусульманин,
И свой праздную байрам,
Но в такой великий праздник,
Какой празднует вся Русь,
Я, как старый уж проказник,
За перо опять берусь,
Чтоб поздравить православных
В этот праздник, как могу,
Но без пышных фраз забавных,
Не остаться чтоб в долгу.
И пусть будет всё как было.
Только б бог людей хранил,
Да чтоб каждый, лучше б было,
Душой ближнего любил.

218

Благодарная публика из господ охотно угощала его по такому случаю ароматным кофе.

В Пасху открывались гулянья в большинстве городских садов и бульваров. На Чёрном озере устраивались фейерверки и иллюминации, и здешний ресторан был полон народу.

Начало же всех городских и загородных гуляний приурочивалось к Семику и Троице, отмечаемым на седьмой неделе после Пасхи – первый в четверг, а вторая – в воскресенье. «На Арском поле против Русской Швейцарии на лугу устраиваются балаганы, качели, карусели, чайные, воздвигаются лавочки и стойки с продажей различного рода лакомств; появляется множество разносчиков и бродячих музыкантов, гуслистов и скрипачей, преимущественно чувашей, – говорится в иллюстрированном путеводителе XIX века «Казань в кармане». – Одним словом, весь луг, а также роща Русской Швейцарии представляют из себя необычайно оживлённый вид весёлого снующего взад и вперёд пёстрого людского муравейника».

В здешнем некогда городском предместье разглядел гимназический сотоварищ будущего известного русского писателя С. Аксакова А. Панаев, назвавший его так в своей статье «Швейцария в Казани» в рукописном журнале «Аркадские пастушки». А вот соседствующая с Русской Швейцарией местность была названа Немецкой с лёгкой руки

доктора медицины Казанского университета Г. Л. Фогеля, предпринявшего в 1830-е годы исследование здешних родников. Это тут находился, как отмечалось даже в «Журнале Министерства внутренних дел» за 1852 год, «прекрасный и большой источник чистой, холодной и самой мягкой во всей Казани воды, которую разборчивые вкусы преимущественно употребляют для чаю». В Русскую Швейцарию до августа перебирался купеческий клуб – с буфетом, чайным и пивным рестораном. Открывались на лето сад Панаевых с первоклассным рестораном и буфетом, театром, загородное гулянье на Дальнем Кабане, куда начинали курсировать маленькие пароходики с экзотическими названиями «Дачник», «Казанец», «Джигит», «Восточная Бавария» лёгкого пароходства по озёрам Ближнего и Дальнего Кабана, основанного в 1868 году Н. Свешниковым.

«Семик – жених масленицы», – говорили казанцы. «Обыкновенно в этот день готовят яичницу, дроблёну и другие яства, которые и съедаются под берёзами, – писал о его праздновании в «Казанских губернских ведомостях» П. Васильев. – В полторы версты от Казани по Оренбургскому тракту стоит на горе подгородная деревня Аметьево, состоящая из сотни домов, жители которых занимаются обжиганием горшков. В этом Аметьеве в Семик обыкновенно устраивается большой хоровод, который привлекает туда множество посетителей из Казани: купцов, мещан, чиновников и иных лиц, у которых обретается свободное время и охота погулять на вольном воздухе. Торговки с разными лакомствами, мороженщиками и другие мелкие коммерческие лица устремляются в Аметьево в чаянии зашибить лишнюю копейку. Содержатель единственного питейного заведения запасает к Семику большое количество разных питей и по преимуществу водки, столь любимой русскому человеку».

Хоровод начинался ближе к вечеру, и на всю округу неслись семицкие песни «Берёзонька кудрява», «Ай, во поле

липонька стояла» и, конечно же, знаменитая «Во поле берёзонька стояла».

**Во поле берёзонька стояла,
Люли, люли стояла, –**

пели девушки и молодые замужние женщины, вряд ли подозревавшие, что эту самую русскую песню написал в начале XIX века татарин Нигмат Мисаилович Ибрагимов, адъюнкт Казанского университета. Щедрые купцы одаривали участниц хоровода деньгами лакомством, «от которых те никогда не отказывались». А всеобщее гулянье оканчивалось далеко за полночь.

Семик и Троица праздновались также в Борисково и на Красной Горке. На лето, 21 июля, приходился один из почитаемых в православной Казани церковных праздников – день явления Казанской иконы Божией Матери, обладающей чудотворным ликом. В 1579 году, в Казани произошло чудесное обретение этой иконы. Она была найдена маленькой девочкой на пепелище в центре города. По преданию, сама Божия Мать явилась этой девочке во сне и повелела взять икону, указав, где её искать. Впоследствии там и был устроен Богородицкий монастырь. А обильные чудеса от сей иконы содействовали распространению христианской веры в крае. Издавна место, на котором возвышался храм, считалось одним из самых священных в Казани. В день явления Казанской иконы Божией Матери во всех храмах совершались молебны, после которых прихожан ждал праздничный стол, а вечером проходило народное гулянье.

В конце XIX века, как указано в Энциклопедическом словаре Брокгауза и Ефрона, около 23 процентов «всего числа жителей» Казани составляли крестьяне, для которых к концу лета наступала главная их забота – уборка хлебов и урожая. «Осенью хоть и холодно, да не голодно», – гласила пословица, и одна за другой на столах появлялась новая снедь. С августа начинали варить капустные щи, на этот же месяц приходились и праздники трёх спасов. Первый

спас называли медовым: с этого времени начинали откачивать мёд, через неделю – второй спас, яблочный, поспевали садовые и огородные плоды, ещё через неделю – третий спас – ореховый, собирай лесные плоды. Первые плоды несли для освящения в церковь, и только после этого их подавали к столу.

В сентябре приходила пора заготовки на зиму «огородной барыни» – капусты. «Чей-чей праздник, у капусты – дольше всех», – шутили хозяйки. Они разбирали кочаны на части: на серую, полубелую и белую. Серой называли ту, которую рубили из верхних зеленоватых листьев. Если брали весь кочан целиком – значит полубелая, а лучшая, белая, получалась из туго свёрнутых внутренних листочков. Капуста серая шла на щи, а белая – на отдельное кушанье.

Вместе с капустой заготавливались огурцы последнего сбора и яблоки. У каждой хозяйки была своя рецептура и свои секреты в этом деле. Заканчивались осенние заботы на Покров, к октябрю, когда «до обеда – осень, а после обеда – зима». Праздник Покрова Пресвятой Богородицы и Приснодевы Марии был установлен в честь дня явления Богородицы молящимся во Влаернском храме в Константинополе в X веке.

К ежедневным православным праздничным дням относились также воскресенье.

Кроме церковных праздников, отмечались также «царские дни»: восшествие на престол и коронование царя, дни рождения и тезоименитства – именины царя, царицы и наследника.

Обо всех праздниках – церковных, статских, торжественных и «царских днях», наряду с мусульманскими, – заранее сообщалось в казанских газетах, в справочном разделе которых была заведена даже специальная рубрика – «Календарь». Сведения о них печатались также в указателях, справочниках и адрес-календарях Казани и Казанской губернии. Многочисленные афиши и объявления на самых оживлён-

ных перекрёстках приглашали публику на праздничные гулянья. Поэтому не удивительно, что на татарском сабантуе было немало русских, а на русской масленице – татар.

А ещё были праздники личные и семейные – рождение ребёнка, именины, крестины, день ангела, свадьба... Большинство казанских свадеб приходилось на конец осени. «Батюшка Покров, покрой землю снежком, а меня молодую женишком», – приговаривали девушки на Покров Пресвятой Богородицы. И вот к ноябрю, ближе к Казанской – дню почитания Казанской иконы Божией Матери в память избавления Москвы и России от поляков в 1612 году – начиналась череда свадеб, и люди говорили: «Кто на Казанской женится – счастлив будет».

Приурочивали свадьбы также к ноябрьским «Кузьминкам» – дню Кузьмы и Демьяна, которые почитались в народе как покровители свадеб и семейного очага.

Перед свадьбой в родительском доме невесты происходило обручение молодых. «Жениха и невесту ставят рядом (жениха по правую, а невесту – по левую сторону) перед иконами на разостланный ковёр; перед ними же становятся родители невесты лицом к обручающимся. Отец держит на руках икону, а мать хлеб (белый большей частью) со вставленною наверху его солоницею с солью, – писал об этом местный этнограф А. В. Овсянников в своей книге «Свадебные обряды жителей г. Казани», изданной в 1885 году. – Когда благословение окончено, икону ставят в киот вместе с прочими иконами, а хлеб-соль помещают внизу над киотом. После благословения невесту ставят по одну сторону уставленного всевозможными приношениями стола, а жениха – по другую, и заставляют их обмениваться кольцами три раза. Исполнив этот обряд и надев кольца на указательные пальцы правых рук, жених и невеста как уже «обручённые» целуются три раза, садятся за стол – и обряд обручения окончен».

Теперь, после обручения, надо было договариваться за застольем о сроках и проведении самой свадьбы. Жених по такому случаю заказывал в кондитерской большой поднос с конфетами, пряниками-«малинками», фруктами и другими сладостями. Во время сговора обручённые садились рядом и все кушанья ели с одной тарелки, угощая друг друга. По просьбе присутствующих на этом застолье им обязательно приходилось «подслащать» своими поцелуями подаваемые на стол кушанья и хмельное. Заключительным блюдом становился сладкий пирог или пирожное. Потом невеста одаривала жениха и его родственников подарками.

Накануне свадьбы жених и невеста обязательно устраивали мальчишник и девичник для своих друзей и подруг. И вот, наконец, после венчания в церкви в доме родителей жениха, как отмечает А. В. Овсянников, «начинался обычный, русский, не знающий пределов широкий пир» – «с ежеминутными поздравлениями новобрачных с законным браком, а родителей новобрачных – с детьми новобрачными». На стол выставлялись, подобно описанному в рассказе казанского литератора Е. Пономарёва «Свадебная пирушка», тонко нарезанная колбаса, окорок, ветчина, нарезанный сыр, коробки конфет, «целая батарея бутылок» с пивом, винами и коньяком.

В роскошный семейный праздник превращались, по словам К. Ф. Фукса, и свадьбы у татар. «Не говоря уже о богатых и зажиточных, даже бедные жертвуют последним рублём для угощения», – замечал он в своей известной книге «Казанские татары в статистическом и этнографическом отношении». «Мы такие-то, сыновья таких-то, просим такого-то числа, в какой-то час пожаловать на меджлис никяха» – с написанными от руки или напечатанными на машинке подобными записками рассылались свадебные гонцы во времена Каюма Насыри «В день, когда должно состояться бракосочетание, в доме у невесты начинается большой меджлис. Собственно, это и есть меджлис никяха,

и он устраивается обязательно в доме родителей девушки, – писал он о свадьбе «слободских татар». – Несколькими днями раньше из дома парня в дом девушки переправляются подарки и собирается небольшой меджлис женщин. Женщины обязательно должны присутствовать при этом. В тот день невесте в счёт подарка и выкупа посылается хороший сундук, большое дорогое зеркало, лучших сортов штоф или бархат, отрезы ситца на несколько платьев, шаль, дорогой калфак, ичиги, туфельки, различные фрукты и перстни, ножи, мелкие зеркала, помада, белила – всё это в счёт подарков. Здесь же, в сундуке, отсылают деньги – причитающийся выкуп. Затем посылают несколько хлебов, лучшего сорта, полпуда мёда и полпуда масла. Больше или меньше – в зависимости от размера меджлиса».

Официальное бракосочетание – никах укыту – проводилось строго по мусульманскому обряду, в присутствии муллы, с обязательной брачной молитвой. Но сами невеста и жених на нём не присутствовали, их представляли отцы. Мулла заносил имена молодожёнов в свою регистрационную книгу, записывал мехер – условия их брака и сумму выкупа за невесту.

После бракосочетания устраивалось свадебное застолье – никах туе. «Открывает застолье мёд с маслом, а затем следует обычное угощение: плов, губадия, бэлиш, бэккен или пельмени, бэккен из утятин, – описывает его Каюм Насыри. – Летом подают жаркое из рыбы, затем гусятину или индюшатину, паштет, пирог с яблоками и разнообразными фруктами. После того как всё съестное будет выставлено на стол, гостей по очереди угощают шербетом из большого стакана на подносе. Отведав сладкий напиток, каждый по мере своих возможностей кладёт на поднос деньги и при этом восхваляет жениха и невесту. Муллы и их жены на этом меджлисе денег не дарят. Им, а также нищим и беднякам, от имени жениха и невесты раздают подарки. Под конец гости расходятся со словами: «Пусть

Аллах будет милостив», а домочадцы провожают их, говоря на прощание: «Хуш». На этом свадьба кончается, но у богатых она продолжается ещё три дня. Гостей созывают на второй и на третий день, и угощение в эти дни бывает ещё богаче».

Число подаваемых кушаний на таком застолье доходило до пятнадцати. Но когда на казанских девушках женились азиатские купцы, готовились ещё их национальные блюда. А Казань, по словам первого татарского этнографа Г. Н. Ахмарова, издавна служила «рынком приобретения невест для богатых мусульман Азии». Радостным событием для семьи становилось рождение ребёнка. Уже через несколько дней по такому случаю у татар созывались гости – мулла, родственники, близкие друзья и соседи – на «бэби ашы» или «бэби мае».

«Когда все приглашённые оказываются в сборе, ребёнка на подушке подносят к мулле. Он спрашивает родителей, как назвать дитя, – пишет Каюм Насыри. – После того, как имя выбрано, мулла кладёт ребёнка ногами в сторону Каабы и, стоя у изголовья с правой стороны, читает молитву «азан», затем переходит на левую сторону и читает «камэт». Закончив молитву, наклоняется к лицу новорождённого и три раза произносит: «Пусть твоё драгоценное имя будет такое-то». После этого читают фатиху – первую суру Корана и благословляют ребёнка. Затем его уносят. Каждому из гостей подносят мёд с маслом. Угощаясь, приглашённый кладёт на поднос деньги, сколько может». На праздничный стол, кроме обязательной альбы – мучного блюда с мёдом, подавались также лапша, бэлиш, мясо, урюковый компот. Обед заканчивался чаем.

У большинства русских подобное семейное торжество происходило в честь крещения ребёнка. Московский журналист начала XX века Е. Белов утверждал, что у Казани есть какой-то особенный, гармоничный аккорд, который не услышишь больше «нигде в другом месте». И в этом аккорде орга-

нично сливаются среди прочего «крик и зазыванья торговки хлебами, жареной рыбой, студнем, пирогами с мясом и осетриной». А каким замечательным был этот городской аккорд в праздники! Сколько торжественности, радости и веселья вносили в него зазывные призывы муэдзинов с минаретов и мечетей, колокольный звон церквей, шумное оживление рынков и базаров, лавок и магазинов, трактиров и ресторанов! Эти праздники не представлялись без застолий с «полной чашей» угощений, с особыми ощущениями праздничных кушаний и напитков.

«На Руси есть веселие пити, не может без этого быти», — ещё в 986 году ответил киевский князь Владимир болгарским миссионерам, склонявшим его принять ислам. А в праздники в те далёкие времена и на Руси, и в Волжской Булгарии почитались медовые напитки, только у болгар-мусульман они не могли быть хмельными, ибо оказывались под запретом шариата. Действительно, запрещение вина в Коране встречается в десяти местах, и употребление его приравнено к идолопоклонству. «Доказательства, почему запрещены напитки, опьяняющие человека, бесчисленное множество, — убеждал своим авторитетом мусульман знаменитый толкователь законов шариата Убейдуллах III, посетивший в XIV веке Волжскую Булгарию, — из них самое главное — то, что напитки отнимают у человека столь ценный и благодарный дар божий, каким является ум». Вреду вина посвящён целый раздел манускрипта XIV в. «Нахж-эль-фарадис» («Путь в рай»).

Заморские вина не только в ханской, но и в уже присоединённой к Русскому государству Казани были редкостью. Не случайно, будучи здесь в 1599 году, секретарь посольства персидского шаха Оруджбек Баят отмечал, что в городе «есть недостаток в хороших винах, ибо нет иного вина, кроме того, которое выделывают из пшеницы и ячменя». К такому питью православных казанцев прежде всего относились брага и пиво, но варить их для «домашнего пользова-

ния» дозволялось не более четырёх раз в году. А хлебное вино, выкуриваемое из браги, считалось в большинстве случаев не застольным напитком, а «целебным зельем» для настойки трав. Лишь с появлением царских кабаков, кружечных дворов и казённых винных лавок на русском праздничном столе всё чаще появляются боярские, добрые, простые, двойные, тройные, четвертные водки и всевозможные наливки и настойки, а также заморские вина. В XIX веке их в казанских винных лавках и магазинах предлагалось до сорока сортов! Если в обычные дни в местных трактирах тогда отпускалось до пяти вёдер водки, что творилось в праздники! И это несмотря на то, что торговать спиртным в праздничные дни дозволялось лишь после полудня.

Казанское общество трезвости, созданное в 1891 году по инициативе наборщиков университетской типографии, для «уменьшения до известной степени размеров потребления спиртных напитков» предлагало открывать больше чайных и заменять водку чаем. Недалеко от Кремля, на углу Кузнечного переулочка, оно открыло даже дешёвую чайную-столовую. В 1895 году общество начало издавать журнал «Деятель», главной задачей которого стала борьба с пьянством. «От пьянства два вреда бывают: первый — безумие, а второй — болезнь. Когда ты пьян, ты теряешь сознание, а с похмелья ты делаешься болен. Какой же умный человек захочет себе два вреда за раз?» — вопрошал, поддерживая доброе начинание, Каюм Насыри в своей книге «Эхвале сэкрал» («Состояние пьяных»). Во многом она перекликалась с известной брошюрой председателя Казанского общества трезвости А. Т. Соловьёва «Вино для человека и его потомства — яд», подготовленной к печати знаменитым Л. Н. Толстым.

Не хмельным питьём, а прежде всего ароматом и вкусом всевозможных кушаний запоминались большинству горожан праздничные застолья и сами праздники. Особые чувства они вызывали и у Габдуллы Тукая: «Как вкусен

праздничный баран, как приятно пахнет снедь!». Наверное, не случайно через газету «Справочный листок г. Казани» благодарили после масленицы «любители блинов» за еду повара Ефима Рогова из гостиницы купца Блохина.

Алексею Пешкову, будущему писателю Максиму Горькому, казанские праздники помнились тем, что в такие дни он и его друзья «с утра отправлялись на вольный воздух» и «брали по караваю белого хлеба», а дорогой покупали «целый лоток «горячего» – печёнки, лёгкого, сердца, рубца».

Певец Ф. И. Шаляпин надолго запомнил вкус пасхальных мятных пряников, приготовлявшихся на патоке с мёдом на заквашенном пресном тесте в виде коврижек тёмно-коричневого цвета, с рисунками петушков, кур, гусей и уток. Он любил покупать для себя, сестрёнки и братишки также восточную халву, которая таяла, «наполняя рот молочной сладостью».

Вот после таких праздничных кушаний и наступали, как гласит татарская пословица, «весна и лето на душе».

223

