

# У таджики всегда накрыт дастархан!

Лариса Тимофеева.  
Фото Максима Котенёва.

«Слобода» продолжает проект, в котором знакомит читателей с представителями различных диаспор. Сегодня мы в гостях у гостеприимной и доброжелательной таджикской диаспоры. В Туле живёт около 1500 представителей этой национальности.

**О ярком, хлебосольном мире этой национальности нам рассказали представители диаспоры в Туле, студенты ТулГУ Ислом Шерматов, Альмира Салиева и Гульмира Сатторова. Альмира учится на юриста, а Ислом и Гульмира – на врачей. Им очень нравится жить в России, они полюбили Тулу, нашли здесь друзей. Но после окончания университета планируют вернуться домой, в родной Таджикистан, по которому очень скучают.**

## О гостеприимстве

«Гостеприимство выше мужества», гласит старинная пословица. В гостеприимстве нельзя отказывать даже врагу.

Таджики очень гостеприимны. В их домах есть специально спроектированные гостиные. В них практически нет мебели, только несколько широких низких диванов без спинки. Обычно таджики разводятся и садятся на эти диванчики, застеленные ковром и курпачой – специальными мягкими матрасами, обшитыми бархатом. В центре – дастархан (скатерть).

Для гостя за столом выбирают самое почётное место. Но в гости к таджикам не принято приходить с пустыми руками – необходимо купить цветы и сладости.

За руку здороваются только с мужчинами. С женщинами и людьми, сидящими в отдалении, здоровятся, прикладывая правую руку к сердцу и сопровождая жест лёгким наклоном головы.

## О чае

Чай – это главный напиток Таджикистана. С него начинается любое застолье, им же и завершается. Больше в почёте зелёный чай, которым прекрасно запивать жирные блюда. К чаю подают лепёшки, пахлаву, хворост, сахарные конфеты. А вот сам сахар к чаю не подают. Пиалу с чаем принимают правой рукой и прикладывают левую руку к правой стороне груди. Таким же образом пиалу отдают человеку, разливающему чай.

Чем более уважаем гость, тем меньше чая наливают в его пиалу.

Это делается для того, чтобы гость почаше обращался к хозяину за новой порцией свежего чая. Нежелательному же гостю чая налиют полную чашку – это сигнал, что ему пора уйти.



## Герб Таджикистана

Государственный герб республики представляет собой изображение стилизованной короны и полуокруга из семи звёзд на ней в лучах солнца, восходящего из-за гор. Число «семь» приносит счастье, дарует добротель. В таджикской народной традиции это ещё и символ совершенства.

Горы покрыты снегом и обрамлены венком: справа из колосьев пшеницы, слева из веток хлопчатника. Солнце, восходящее из-за гор, символизирует наступление жизни, света, а колосья пшеницы – богатство страны. Венок перевит трёхполосной лентой, внизу – книга.

## О плове и не только

Плов – обязательное блюдо на столе. Едят его руками, первым пробует плов старший среди сидящих за дастарханом. Если в доме гость, то первым пробует плов именно он. Также в почёте манты, кульча (лепёшки), пирожки с зеленью, чучвара (пельмени, переводится как «ладошка»). Популярное блюдо – куртоп. Это слоёные лепёшки с маслом, мясом и кисломолочным продуктом сузъме, подаётся только в деревянной тарелке. Любят таджики и шакароп (овощной салат), самбузу (самса). На столе всегда есть национальные лепёшки, которые нужно ломать двумя руками и никогда не резать ножом.

## О праздниках

Новый год празднуют два раза – традиционно в ночь с 31 декабря на 1 января и с 21 по 23 марта – Навруз. В этот день режут барашка и раздают мясо бедным людям, соседям, родным. В эти дни мужчин захватывает популярная игра бузкаши. Она напоминает поло на лошадях, но вместо мяча – барашек. Цель каждого всадника – схватить первым барашка, держать его как можно дольше и доскачать с ним до финиша. Победитель получает приз – верблюда или лошадь.

Главное блюдо Навруза – сумяляк – похоже на кисель, его вариат почти сутки из пророщенных зёрен и муки. Пока блюдо готовится, хозяйки садятся около казана и рассказывают легенды, сказки, поют частушки. Сумаляк готовят строго до цветения айвы.

## О детях и языке

Таджикский язык очень похож на афганский, его знают все без исключения таджики. Молодёжь учит русский и английский.

Популярные таджикские имена Алишер, Ибрагим, Азиз, Фарҳод,

Манучер, Нигора, Махина, Феруза, Фатима, Зухра. Сильна традиция называть детей именами усопших бабушек и дедушек.

Таджики в первую очередь воспитывают у детей уважение к старшим. Девочкам прививают скромность, покорность, домовитость. Мальчикам – мужественность. В семье он безоговорочно главный!

## О свадьбе

Обычно таджики создают семьи с представителями своей национальности. К 18-летию девушки уже всегда готово приданое, немаловажную часть которого занимают именно курпачи. Шьют их в огромном количестве старшие женщины в семье. Чем больше курпачи, тем приданое считается богаче.

Свадьба празднуется весело и шумно семь дней, в несколько этапов. Для сватовства в дом невесты приходят женщины-сваты. Если согласие получено, назначается день бракосочетания. В честь женитьбы приглашаются в гости родные и соседи невесты и жениха, накрывают стол с обязательным пловом, сладостями и огромными лепёшками. Каждая сторона обменивается подарками, самый популярный и почитаемый подарок – ковёр.

Ещё одна традиция: жених присыпает в дом невесты барашка или телёнка и другие продукты для празднования свадьбы у невесты. В этот же день невеста приглашает своих подруг на девичник. Свадьбу празднуют очень пышно! Буквально пару лет назад на таджикской свадьбе могло собраться до 800 человек, но сейчас по закону гостей должно быть не более 150.

После свадьбы наступает чилла – медовый месяц, он длится 40 дней. Всё это время молодые живут под одной крышей с родителями мужа, чтобы молодожёны привыкли друг к другу и нессорились.

На фото воспитанные и интеллигентные Гульмира Сатторова, Ислом Шерматов и Альмира Салиева.

## Кстати

### Таджикские угощения



Плов. Готовится с бараниной или телятиной, украшается гранатом.



Самбуза (самса). Начинкой может быть не только мясо, но и овощи!



Сумаляк. Изысканное лакомство готовится из пророщенной пшеницы.