

У таджика 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 Ислон Шерматов, Альмира Салиева и Гульмира Сатторова. Альмира учится на юриста, а Ислон 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 гостинные. В них практически нет мебели, только несколько широких низких диванов без спинки. Обычно таджики раззываются 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, здороваются, 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 почаще обращался к хозяйке за новой порцией свежего чая. Нежелательному же гостю чая наливают полную чашку – это сигнал, что ему пора уйти.



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



Герб Таджикистана

Государственный герб республики представляет собой изображение стилизованной короны и полукруга из семи звёзд на ней в лучах солнца, восходящего из-за гор. Число «семь» приносит счастье, дарует добродетель. 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. Венки 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, кулча (лепёшки), пирожки с зеленью, чучвара (пельмени, переводится как «ладошка»). Популярное блюдо – куртоп. Это слоёные лепёшки с маслом, мясом и кисломолочным продуктом сузьме, подаётся только в деревянной тарелке. Любят таджики и шакароп (овощной салат), самбусу (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 доскакать с ним до финиша. Победитель получает приз – верблюда или лошадь.

Главное блюдо Навруза – сумалек – похоже на кисель, его варят почти сутки из пророщенных зёрен и муки. Пока блюдо готовится, хозяйки садятся около казана и рассказывают легенды, сказки, поют частушки. Сумалек 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, Фархот,

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-свахи. 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. Каждой стороне обмениваются подарками, самый популярный и почитаемый подарок – ковёр.

Ещё одна традиция: жених присылает 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 не ссорились.

Кстати

Таджикские угощения



Плов. Готовится с бараниной или телятиной, украшается гранатом.



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



Сумалек. Изысканное лакомство готовится из пророщенной пшеницы.