**Чай с ирбеном**



**Иногда привычный напиток может перенести сквозь годы и даже столетия**

***Недавно встретилась с Валентиной Тугужековой, профессором, директором Хакасского научно-исследовательского института истории языка и литературы, которая с порога предложила выпить чаю. Ограниченная во времени, в первые секунды попробовала отказаться, но вспомнила – это хакасская традиция, которую нарушать нельзя. И вот Валентина Николаевна накрывает чайный стол, а мои мысли улетают на 20 лет назад…***

Что значит сегодня попить чаю? Легко! Пакетик «Принцессы Нури» - в чашку, бурлящий кипяток и пару ложечек сахара. Готов чаек! Но как скучно и не интересно... Да, современники сумели превратить культовый ритуал в обыденное действо. На знаменитой чайной церемонии я не была. Только видела, скажем так, демоверсию на конференции «Великий чайный путь», что в прошлом августе прошла в Хакасии на «Гладенькой».

Но вспомнилось совсем другое. (Чай и в самом деле - сказочный напиток, способный пронести вас сквозь время). 1986-й, Абаканский пединститут, посёлок Фыркал, куда еду в гости к подруге по альма-матер Людмиле Котюшевой. Там впервые узнала, что значит попить чайку по-хакасски.

Добрались с поезда за полночь весьма замерзшие – осенний ветер беспощадно выдувал тепло из-под драповых пальтишек. Тетя Тамара – мама Людмилы – встретила нас, охая и ахая. Горячо прижала младшую дочку (детей у нее четверо) к груди, расцеловала. Я, стесняясь, стояла в сторонке.

- Мама, познакомься, это моя подруга Марина.

- Проходи, Мариночка, будь как дома! Сейчас чай вскипячу.

Я толкнула подругу в бок: «Люда, не надо чаю! Время уже почти три ночи, пусть мама отдыхает». - «Не спорь, у нас так принято, - прошипела в ответ Люда, - пока за стол не сядем, мама не успокоится».

Хотя у меня, разомлевшей в тепле, глаза слипались, но традиции принимавшей стороны нужно было уважать, да и почему бы не выпить по-быстрому чашечку горячего напитка? Но когда сели за просторный семейный стол, поняла, что с «по-быстрому» поторопилась. Ко мне моментально придвинули вазочки с пятью видами варенья («Лесную клубнику, извините, перекрутила с черешками, некогда перебирать было»), домашние пирожки («Вот эти с ливером, а эти – с творогом»), густые коровьи сливки в кастрюльке («Завтра свежие просепарирую»). И еще несколько национальных блюд - домашнюю кровяную колбасу «хан-сол», домашний же нежный сыр «пызылах» и печенье из талгана (названия блюд узнала позже). Но убили наповал соленые белянки – грибы, которые тут же ловко были извлечены из банки, посыпаны луком и политы сметаной.

- Люда, ты вот это изобилие называешь «попить чайку в три часа ночи» и… с грибами?!

- Не ешь все, только попробуй по ложечке, так положено, иначе мама расстроится.

В итоге чаепитие закончилось к четырем, и нужно сказать, грибы были особенно хороши – в меру соленые, хрустящие, ароматные. Отдельно было подчеркнуто, что это тетка Людмилы собирала и солила, а она в белянках толк знает. После чая мы рухнули на диван и моментально уснули. А утром вместо приветствия прозвучало: «Девочки, вставайте, я уже чай вскипятила».

**Хакасы –** коренная национальность нашей республики – очень гостеприимны. По крайней мере, мне повезло в течение 30 лет жизни в Хакасии общаться именно с такими людьми. В какой бы дом вы ни пришли, вас тут же пригласят на чай. Отказываться нельзя – это значит проявить неуважение. А «попить чаю», это у всех по-разному. В деревнях традиции, я бы сказала, чтут сильнее. И хотя XXI век наложил отпечаток на быт всех народностей, но в городе хакасы более современны. Там вам скорее предложат обычный чай, из сортов, что можно купить в любом магазине. А вот в деревне, особенно в семьях, где хозяйкам за 60, вы можете встретить на столе настоящие национальные блюда.

После нашего первого знакомства я обожала ездить в гости к тете Тамаре. Это удивительная женщина – бесконечно трудолюбивая, гостеприимная, заботливая. А когда она в праздники надевала яркий платок и национальное платье из переливчатой парчи с узорчатым растительным орнаментом и шла с подругами по главной деревенской улице – глаз было невозможно отвести. Вот тогда понимала, нельзя забывать традиции родной земли! Люда давно живет в Москве, а мы раз в год по пути к родственникам навещаем тетю Тамару. Она сильно сдала, годы подорвали здоровье. Но по-прежнему, несмотря на уговоры детей, держит корову, делает печенье из талгана и свой знаменитый домашний сыр «пызылах», за которым знакомые приезжали раньше даже из Абакана.

Готовит тетя Тамара его божественно. Делается сыр из смеси свежего молока и простокваши. Парное коровье молоко доводят до кипения и вливают простоквашу. Снимают с огня, перемешивают. Образуется творожистый ком, который кладут в марле под пресс.

И по-прежнему всех гостей первым делом она зовет за стол попить чайку. На таких женщинах – с доброй широкой душой, бесконечно трудолюбивых, женщинах-матерях держится любая земля, любой род. Низкий им поклон.

**Но вернемся к чаю.** Не всегда в Хакасии подавали на стол этот напиток в привычном для нас сегодня виде. До 17 века предки хакасов, населявшие эту землю, чая как такового не знали. А приветствовали дорогих гостей напитками, приготовленными из трав, в изобилии произраставших в местных степях и лесах.

Что же пили жители Хакасии до 17 века, когда, проехав по хакасским степям, караван из Монголии впервые ввез чай в Россию?

Более двадцати видов растений использовались коренным населением для заварки. Заготавливали чагу (хазыц чайы), листья брусники (нир), бадан (хая чайы), шиповник (IT пурун), белоголовник (чай оды) и многое другое.

**Валентина Тугужекова** провела историческое исследование, которым поделилась с гостями конференции «Великий чайный путь». Она рассказала, что длительное время товары в Хакасию из Монголии и обратно доставляли по вьючным тропам: Амыльской (по реке Амыл и Систиг-Хем) и Усинской (по реке Ус), в 1917 году был построен Усинский гужевой тракт.

Но Сибирь осваивалась быстро, и уже к середине 18 века еще одна транспортная артерия - Московский тракт - протянулась до Иркутска. Тогда-то и возник новый великий транзитный путь - чайный - сродни Великому шелковому пути. А город Кяхта, расположенный на границе с Монголией, стал главным центром российско-китайской торговли.

Именно Кяхта снабжала чаем всю Россию и почти монопольно - Западную Европу. Причем у нас этот китайский чай называли кяхтинским, a за границей - русским.

К середине 19 века на долю чая, ввозимого через Кяхту, приходилось около 95% стоимости русского импорта.

Итак, чай в Хакасию поступал через Усинский тракт и через Кяхту.

В начале 19 века через русских купцов Красноярска товар доставлялся в Хакасию по рекам Енисей, Абакан, Июс и по инородческим улусам, по притокам Енисея – Биче и Коксе; Абакана – Уйбату, Камыште, Бее и Уту. Купцы везли сюда китайские и русские товары, а у местного населения закупали скот, пушнину и отправляли в Иркутск и Енисейск.

Хакасы, особенно качинцы, предпочтение отдавали плиточному чаю. Поэтому он назывался «хыдат чайы», то есть китайский. Чай пили обязательно со сметаной. Монгольский соленый чай («соян чайы» – тувинский чай) не прижился, поскольку хакасы считали, что соль плохо влияет на зрение.

Акцентирую еще раз, что хакасы пили чай обязательно со сметаной или с молоком. И вот тут нелишне помнить об очень важном правиле.

Чай подавался в пиалах. Сначала наливалось молоко (сливки или сметана), затем заварка из трав (или из трав с чаем), потом - кипяток.

Этот порядок нарушать было нельзя. Дело в том, что у хакасов бытовало поверье, что если молоко вылить на землю или в воду, то молочный скот не будет вестись.

Молочные продукты поль-зовались особым уважением. Если они случайно прольются, то вытирали рукой и произносили: «Пусть счастье останется у меня и не уйдет в землю!» Если молоко давали в другой дом, от него отливали три ложки обратно и закрывали крышкой посуду, чтобы счастье не ушло. Поздно вечером сметану и другую молочную пищу нельзя было давать посторонним людям, иначе скот пропадет.

Конечно, сегодня не в каждой хакасской семье помнят и исполняют это правило. Но и в наше время, когда коренное население Хакасии живет в благоустроенных квартирах и домах, обряд встречи гостей не утратил своего значения.

**Юрты,** естественно, можно увидеть либо в музеях, либо в каких-то исторических реконструкциях. И столики, которые были в каждой юрте (невысокие квадратные или овальные с расписным верхом на четырех или шести ножках), заменили обычные столы. Стол был и остается почитаемым предметом утвари. Раньше на него нельзя было не только сесть, но даже облокотиться.

С появлением чая в Хакасии китайский чай скрестили с местными травами, получилось что-то наподобие современных чайных бальзамов. Ну и не нужно забывать, что привозное лакомство было не всем по карману, чтобы пить его в чистом виде.

**Сегодня,** как и столетия назад, у хакасов популярен чай с чабрецом (ирбеном). Об этой траве я знала с босоногого детства, когда бегала на сопках на окраине Минусинска. В начале июля чабрец зацветал мелкими цветочками, окрашивая степь фиолетовыми пятнами и даря непередаваемый аромат. Чабрец бабушка называла богородской травой и объясняла, что им набивают подушечки для покойников. Нам и в голову не могло прийти заваривать эту траву с терпким горьковатым вкусом как чай. Но переехав в Хакасию, узнала, что чай из чабреца (или, по-научному, из тимьяна ползучего) весьма любим местным населением. Попробовала и, о чудо, мне невероятно понравился насыщенный горьковатый вкус напитка. Который, кстати, весьма полезен при бронхите.

Палитра чайных красок в Хакасии столетиями состояла из ирбена (чабреца), душицы, иван-чая, хвои лиственницы, золотого корня, чаги, шиповника и листьев наиболее ценных китайских сортов зеленого и черного чая, после его ввоза на территорию Хакасии.

**О талгане тоже особое слово.**

В древности для приготовления талгана (талкана) – брали ячмень (а сегодня и пшеницу), обжаривали, мололи на ручной мельнице. Добавляли в смесь мед, масло, молотую черемуху. Затем отправляли под пресс, потом нарезали ромбиками, кубиками, или скатывали шариками и – в холодильник (современный вариант). Можно было сделать талган с добавлением молока. На долгие годы городские хакасы отошли от обычая готовить талган. Ну, и в самом деле, кто будет в городской квартире крутить жернова? Так что готовили это блюдо только в деревнях или по-хакасски – в аалах. Именно в аале Аргистар (что в переводе означает «Здравствуй, друг!»), будучи в стройотряде, я впервые попробовала талган.

Опять же благодаря подруге Людмиле (у нее родня была в каждом населенном пункте!), которая привела меня в гости к родной тетке по матери. И как я ни упиралась, меня тут же напоили чаем со сливками и подали вот это тогда диковинное блюдо. Мне талган показался удивительно похожим на халву. Кто-то считает, что он близок к щербету. Потом долгое время нигде, кроме как в гостях у Людмилиной мамы, талган я не встречала. Но в начале двухтысячных увидела его на прилавке магазина. Очень удивилась. Оказывается, до производителей дошло, что неплохо бы поддерживать местные традиции. И по сей день теперь уже во многих торговых точках в хлебных отделах продают талган. И не только полуфабрикат, но и готовый – как кондитерское изделие.

Талган, по-видимому, одно из древнейших угощений хакасов к чаю. Готовили его точь-в-точь как описывал Геродот: на каменных зернотёрках измельчали обжаренные зёрна ячменя и провеивали через веяло. Из талгана с кедровыми орехами и мёдом можно приготовить сладость - ток-чок. Конечно, в наше время обжаренное ячменное зерно для талгана мелют на современных мельницах, и у хозяек нет нужды толочь его в ступе долгие часы.

Сегодня в Хакасии повсеместно возрождают народные традиции. И это хорошо. Земля и живущие на ней должны помнить свои корни. Корни – это то, на чем держится дерево нашей жизни.

**Марина ЗАДОРОЖНАЯ, «ЧР» №62 от 5 июня 2014 г.**

*Материал подготовлен в рамках гранта правительства РХ «Межнациональные и межконфессиональные отношения и пути их гармонизации».*

*Использованы материалы с сайта http://www.r-19.ru/culture/traditions.html*