

Как мы пекли тымбыл...

С приближением Великого праздника “Тымбыл хыджи” хочется поделиться с читателями журнала “Наш голос” о том, как пекли тымбыл в Вильнюсе и Тракай.

В Вильнюсе на Жверинце (район города) Городскими властями был выделен участок земли для строительства Кенеса и общинного дома мидраш – школы. В мидраш проводились многие увеселительные, общественные мероприятия караимской общины. Проводились новогодние вечера для взрослых, ёлки для детей, танцевальные вечера и многое другое. Приезжали представители Тракайской и Паневежской общины.

В этом двухэтажном, из брёвен доме, проживала семья Поземских и другие караимские семьи.

Хозяин дома, шаммаш Яков Поземский, жил на первом этаже. В его обязанности входили все общественные и финансовые дела, касающиеся религиозного правления. Ежемесячно, каждая караимская семья давала определённую сумму денег на хозяйственные нужды (кладбище, Кенеса, мидраш и т. д.) общины. Собирали эти деньги шаммаш. А его супруга, тётя Нимця

семьёй и под руководством и с помощью Поземских пекли тымбыл. Работали все от самого младшего до самого старшего. Дети трудились вместе с родителями целый день. Это был очень правильный метод воспитания, поэтому мы и сумели научиться печь тымбыл и передать эстафету своим детям.

Наша семья, Шпаковские: папа, мама, старшая сестра, я, кроме того бабушки и дедушки, пекли тымбыл из 10 – 12 кг муки. Хочу рассказать, как происходил процесс выпечки тымбыла. Утром семья отправлялась на Жверинец в мидраш на целый день. Каждый имел свои обязанности, которые выполнял с гордостью. Молоко приносила молочница из близлежащей деревни “Салочяй”. Молоко нужно было для тымбыла и на обед для молочного супа “тутмач” из домашней лапши. На второе, была картошка с селёдкой. Обед был незатейливый, скромный, быстрый.

Женщины замешивали тесто, а потом при помощи специального устройства под названием “талкы” и специального стола тесто доводилось до требуемой кондиции. Приходилось делать несколько замесов теста. Выпекали тымбыл двух сортов – на воде и на сливках.



Молодежь в окружении Серая Шапшала в Вильнюсском мидраш март 1934 г.

1-ый ряд снизу с лева на право: Юль Кобецкий, Авунчик Тынфович, неизвестный, Юзюк Чапроцкий, Нюся Чапроцкая, Габриель Чапроцкий, 2-ой ряд: Муся Юхневич, Ира Шишман, неизвестный, Юрек Зайончковский 3-й ряд: Юля Новицкая, Лена Новицкая, Марьяна Зайончковская, Оська Поземский, Юрек Кобецкий 4-ый ряд: Тамара Поземская, Надежда Лопато, Тамара Тынфович, Евгения Шпаковска, Галина Шпаковска, Марек Козырович.

Поземская (так все её звали) перед пасхой пекла тымбыл, т.к. в мидраш была большая русская печка.

Начинали выпечку тымбыла семьям высшегословия: духовенству, врачам, адвокатам, т.е. более состоятельным семьям. Остальные приходили всей

Талкы – круглая деревянная доска (1–1,5 м), на край которой было прикреплено коромысло прямоугольной формы с вырезанными зубьями в виде трапеции. Тесто укладывалось на доске и при помощи нажима талкы зубья месили тесто пока оно не стано-

вилось однородным и не расслаивалось. Этот тяжёлый физический труд выполняли мужчины.

Когда тесто замешено, оно режется на небольшие кусочки. Этим кусочкам необходимо придать форму “шляпки” грибка. Эта процедура называется “увма”. Затем эти “шляпки” раскатываются при помощи деревянной скалки (валика) до толщины 2–3 мм. Теперь наступает самая ответственная процедура “скрытулование” теста специальным инструментом “скрытулка”. Эта скрытулка состоит из зубчатого колёсика, изготовленного из цветного металла, укрепленного на оси деревянной рукоятки. Скрытулование происходит следующим образом: на деревянной доске кладут заготовку теста – раскатанный блин, и при помощи небольшого валика – скалки, которая “катится” движением пальца левой руки по заготовке, а скрытулка движением вперёд – назад оставляет на поверхности теста зигзагообразные линии из дырочек. Операцию эту необходимо проводить с обеих сторон теста, чтобы в печке тесто не вспухало и избежало “закальца”, если это толстый тымбыл. Если же тонкий – с одной стороны.

Скрытулование обычно выполнял с ювелирной точностью шаммаш Поземский. Эти сырые тымбылы укладывались на полотенца, постеленные на скамейке в несколько рядов. В это же время тётя Нимця готовила печь. Когда дрова сгорали, еловым помелом очищалась поверхность печки от углей и золы.

Заготовки тымбыла подносили ближе к печке и один человек подавал на деревянную лопатку – кюрэчик тымбыл слева, если надо было выложить на левую сторону печи и на правую, если выкладывалось направо. Тётя Нимця укладывала тымбылы на раскалённую поверхность печки. Испеченные тымбылы вынимались лопаткой с металлическим круглым наконечником.

Готовые тымбылы высыпались на простыню. Когда остывали, надо было каждый тымбыл протереть от угольной пыли. Эту работу делали дети под руководством шаммаша Поземского. Ни в коем случае нельзя было пробовать тымбыл до вечерней молитвы накануне праздника Хыджи тымбыл. Эту заповедь стараемся привить своим детям и внукам.

В Тракай выпечка тымбыла проходила веселее. Об этом расскажет моя супруга Аня – трочанка.

Тракай – маленький городок, русские печки были почти в каждом доме на Караимщизне. Случалось, что тымбыл пекли в нескольких домах одновременно. Самая ответственная работа была – стоять у печки. Тымбыл должен быть в меру румяным, не горелым.

Словно испечённым на солнышке. Не всякая хозяйка бралась за эту работу. Поэтому приглашали хозяйку, имеющую опыт в этом деле. Она же и тесто месила. Бывало приходилось ждать, пока она будет свободна. Одной из таких умелиц была моя мама Нина Юхневич. Как Рома рассказывал, тымбыл надо скрытуловать скрытулкой. Мой папа Иосиф Юхневич делал этот такой нужный в каждой семье инструмент. Делал из монеты медной или серебряной в зависимости какую приносил заказчик. Я и теперь пользуюсь скрытулкой, сделанной его руками. Ей наверное лет 80, а может и больше. Думаю, что у многих в Тракай сохранились скрытулки его работы.

Как было в раннем детстве, я не помню. Мне запомнился один из 50–тидесятых годов. На Караимщизне пекли тымбыл в нескольких домах, в том числе и у нас. У нас всегда собиралось много молодёжи: друзья брата Симы, подружки сестры Зоси и мои. “На толоку” тоже собрались. Кроме того заходили по-старше, кто по делам, а кто просто так. Как раз зашёл дядя Толя Лавринович спросить у мамы, когда она сможет прийти к ним печь тымбыл. Если зашел, полагалось чем–нибудь помочь. А тут талкуют. Соревновались, кто больше теста (кусков) замесит. И дядя Толя внёс свою лепту. Соревнования были разные. Например, кто сумеет больше тымбылов одновременно скрытуловать. Ещё очень веселились, гадая, чья тётя будет глухая. Когда делали „увма”, шляпку делали большой и с силой бросали на стол. Если падала глухо – повезёт, тётя будет глухой. А если стук громкий – у тётчи хороший слух. Это сопровождалось шутками, смехом. Веселье и шутки помогали в работе. Сделана работа в этом доме, пошли в другой, пока приготовят тесто на вторую печь. Так мы и ходили весь день. Моей обязанностью, как самой младшей в семье, было укладывать тымбылы на полотенца, или подавать маме на лопатку и последняя работа протирать тымбыл. Уставшие, но довольные вечером после окончания всех работ мы пили кофе с молоком и свежими булочками с корицей у тётчи Зоси Фиркович – Зарковой. Приятно вспоминать старые времена, мы были молоды, дружны. Собирались компаниями по возрасту. Бывало, что 3 компании собираются на Караимщизне. Потом потихоньку старшие брали под свою опеку мдадших и получалась компания от 18 и до 40...

Теперь каждый печет тымбыл со своей семьёй. Не так весело, но мы счастливы, что наши дети продолжают наши традиции. Значит мы ещё существуем. Надеемся, что и дальше так будет.

Анна и Ромуальд Шпаковские
Вильнюс 14.04.2009