



## Peremech – a family feast

*Fazile Nasretdin, translation Sabira Stahlberg*

Today, our tearoom serves *peremech* (*pärämäch, pärämäts*) with tea! Are there any Tatars in the world who aren't familiar with peremech or have not eaten it? I doubt it! Although Tatars, especially Mishar Tatars, know peremech very well, many people around the world still have not heard about this delicious dish. It has not yet spread across the globe like kebabs and pizzas have. But if you've had the opportunity to make friends with Tatars, chances are you've tasted peremech at least once and the chances are even higher that you'll never forget the culinary experience!

During my childhood days, Tatar families would prepare and feast on peremech every weekend. As I reminisce, I am taken to my childhood home, to the kitchen, where we are making peremech together with my parents. There's my mother – she's kneading the dough. My father talks loudly about this and that as he chops the onions and adds salt to the meat. As usual, he seasons and checks whether the salt is enough – once, twice and... one more time.

When the dough is ready and the meat is just right, my turn comes. Mum uses her favourite rolling pin to roll out small circles of dough, Dad spreads the meat out evenly, and one by one, I start pleating the edges of the dough to create each individual peremech. My mother used to look over and call out advice like, "Put a little more meat there," or "Don't make such a big hole!" and "Don't leave the dough so thick around the edges of the hole."



During the process, I received tips and tricks on how to perfect the fine art of pleating peremech. Some people naturally start pleating from one side and some from the other. Some make ugly peremech, some very beautiful ones – my mother has seen them all. "They'll all look pretty once they come out of the frying pan!" my grandmother reminds us from the other side of the room.

Condiments such as hot buttery broth, mustard, yogurt, and pickled cucumber are traditionally served with peremech, but do as your heart desires! Peremech goes well with just about anything. In our family, there are people who like to eat peremech with lingonberry jam. This was an idea borrowed from the Finns.

There are people around the world who like to eat peremech with all kinds of toppings. I know that in America they like to eat them with ketchup or soy sauce, and in Australia, sweet chilli sauce is often on the table when peremech is being served. But it would be nice to know who made the very first peremech!



## Tea Room ■ Çäyhanä ■ Чäйханә

### Pärämäçkä rahim itegez!

*Fazile Nasretdin*

Bügen çäyhanädä çäy yanında pärämäç birelä! Pärämäçne belmäğän yäki pärämäç aşamagan tatar dönyada bar mikän? Bik ışanmıym. Tatarlarga, bigräk tä mişärlärgä, ütätanış bulsa da, küplär äle bu läzzätle rizıknı belmilär. Ul älegä kăbap, pizzalar kebek dönyaga cäyelmäğän, läkin tatarlar belän aralaşkan keşelär, äğär dä pärämäçne ber tämläğän bulsalar, bu rizıknı onıtmıylar.

Elekke zamanda tatar ailälärendä, miña kalsa, här atna ahırı pärämäç äzerlilär ide. Bu turıda uylaganda äti-äni belän bergäläp pärämäç yasaular küz aldıma kilä. — Äni kamır basa, äti lıgır-lıgır söyli-söyli sugan turıy, borgan itne tozlıy, tozı citteme ikän dip kat-kat tämläp karıy.

Annarı inde kamır häm it äzer bulgaç rät miña da kilä. Äni uklau belän tügäräk cäymälär täğärätä, äti iten cäyä, ä min pärämäçlärne börä başlıym. — İten beraz kübräk kuy, bik zur tişek kaldırma, kamırı kalın bulıp kalmasın kebek kiñäşlär äni gel birep tora.

Şunda inde pärämäçneñ börüe turında törle hikmätlär açıklana. Beräü börüne bu yaktan başlıy, beräü tagın ikençe yaktan başlıy ikän. Beräüneke bik yämsez bula, ä beräve bik tä matur börä ikän. — Tabada kızganda barısı da matur bula, dip äbi yaktan kıçkırır.



Tabında pärämäç yanında şurba, hardal, katık, tozlagan kıyar yäki tomat birelä — canıñ ni teli, şunu östälgä kuyasıñ inde! Bezneñ öydä pärämäçne izğän şikärläğän narat ciläge belän aşarga yaratuçılar bar. Bu inde finnärdän yabışkan adätter!

Dönyanıñ törle yaklarında törleçä aşarga yaratılar. Amerikada ketçup yäki soya belän, ä Australiyädä çili sousı belän aşıylar dip beläm. Läkin berençe pärämäçne kem yasaganın belü kızık bulır ide.



## Tea Room ■ Çäyhanä ■ Чэйханә

### Пәрәмәчкә рәхим итегез!

*Фазилә Насретдин*

Бүген чэйханәдә чэй янында пәрәмәч бирелә! Пәрәмәчне белмәгән яки пәрәмәч ашамаган татар дөньяда бар микән? Бик ышанмыйм. Татарларга, бигрәк тә мишәрләргә, үтәтаныш булса да, купләр әле бу ләززәтле ризыкны белмиләр. Ул әлегә кәбап, пиццалар кебек дөньяга жәелмәгән, ләкин татарлар белән аралашкан кешеләр, әгәр дә пәрәмәчне бер тәмләгән булсалар, бу ризыкны онытмыйлар.

Элекке заманда татар гаиләләрендә, миңа калса, һәр атна ахыры пәрәмәч әзерлиләр иде. Бу турыда уйланганда әти-әни белән бергәләп пәрәмәч ясаулар күз алдыма килә. — Әни камыр баса, әти лыгыр-лыгыр сөйли-сөйли суган турый, борган итне тозлый, тозы җиттеме икән дип кат-кат тәмләп карый.

Аннары инде камыр һәм ит әзер булгач рәт миңа да килә. Әни уклау белән түгәрәк жәймәләр тәгәрәтә, әти итен жәя, ә мин пәрәмәчләрне бөрә башлыйм. — Итен берәз күбрәк куй, бик зур тишек калдырма, камыры калын булып калмасын кебек киңәшләр әни гел биреп тора.

Шунда инде пәрәмәчнең бөрүе турында төрле хикмәтләр ачыклана. Берәү бөрүне бу яктан башлый, берәү тагын икенче яктан башлый икән. Берәүнеке бик ямьсез була, ә берәве бик тә матур бөрә икән. – Табада кызганда барысы да матур була, дип әби яктан кычкыра.



Табында пәрәмәч янында шулпа, хардал, катык, тозлаган кыяр яки томат бирелә – җаның ни тели, шуны өстәлгә куясың инде! Безнең өйдә пәрәмәчне изгән шикәрләгән нарат җиләге белән ашарга яратучылар бар. Бу инде финнәрдән ябышкан гадәттер!

Дөньяның төрле якларында төрлечә ашарга яраталар. Америкада пәрәмәчне кетчуп яки соя, ә Аустралиядә чили соусы белән ашыйлар дип беләм. Ләкин беренче пәрәмәчне кем ясаганын белү кызык булыр иде!