Искусную мастерицу Тянзилю Няимовну Ерзину в Лямбире знают многие. Скольким сельчанам пекла она пироги на свадьбы, юбилеи, поминки, проводы!

Кто хоть раз попробовал ее продукцию – ароматные, тающие во рту, пышные, румяные пироги, – тот никогда не забудет этого чудесного вкуса домашней выпечки из детства, дающей удивительную сытость и какое-то умиротворение душе. Словно руки любимой бабушки со старыми и узловатыми, по-молодому шустрыми и умелыми пальцами, лепили эти пироги…

А все потому, что каждое изделие Тянзили Няимовны наполнено не только качественными и правильно подобранными ингредиентами, но и душевной теплотой, ее большой любовью и к своему труду, и к людям, которые плоды этого труда будут вкушать. Без этого, как утверждает сама искусница, даже и простой булочки не испечь. Тесто любит покой, чистоту, усердие. Перед тем, как замесить тесто, Тянзиля апа обязательно, словно чудесное заклинание, упомянет имя Аллаха, и с чистыми руками и такими же чистыми помыслами начнет свою работу. Иначе «камыр унмый», как говорит по-татарски Тянзиля апа, – то есть тесто не будет удачным, не будет мягким и одновременно упругим. А если настроение плохое, или болеешь, говорит она, то к тесту, вообще, лучше не подходить.Сейчас Тянзиля Няимовна – мастер своего дела, в совершенстве владеющий всеми его тонкостями. А начиналось все в конце пятидесятых, когда семилетняя Тянзиля вслед за мамой Алией апой впервые взяла в руки тесто. Оно, как живое, было теплым, мягким. Дышало. Ощущения были приятными, и запомнились девочке на всю жизнь, этим определив ее будущую профессию. В восемь лет она резво и ловко пекла прозрачные, румяные блинчики для всей семьи, а несколькими годами позже уже и к пирогам подступилась. Бывало, пока отец с матерью на работе, она быстро испечет блинчики на старой бабушкиной сковородке или пироги в печи поспевают. И к приходу родителей на столе и на лавках ни крупинки муки, все чисто и убрано так, будто не маленькая девчушка, а опытная хозяйка хлопотала…

[redacted]