

SHOH-DALA MFI
ISLOM XO'JA 75
KO'CHASI



18+

МОЙ УЗБЕКИСТАН

Дарья Сиротина

Дарья Сиротина

Мой Узбекистан

*http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=65098241
Мой Узбекистан: КоЛибри, Азбука-Аттикус; Москва; 2021
ISBN 978-5-389-19702-2*

Аннотация

Это первое на русском языке издание, представляющее региональное своеобразие Узбекистана, великолепно иллюстрированная книга-путеводитель с актуальной информацией, рассказывающая о том, каков Узбекистан сейчас. Внутри 27 рецептов региональной узбекской кухни, очерк узбекского виноделия, 90 ремесленных мастерских и шоурумов и больше 200 красочных авторских фотографий.

В формате PDF А4 сохранён издательский дизайн.

Содержание

Предисловие	6
История Узбекистана в лицах, явлениях и империях	13
Узбекистан и религия	16
Узбекистан и великие полководцы	18
Узбекистан и великие ученые	21
Узбекистан и Великий шелковый путь	23
Узбекистан и Россия	24
Особенности гастрономии и виноделия Узбекистана	26
Какими бывают рестораны	32
Что такое чайхана	35
Основные ингредиенты узбекской кухни	38
Узбекские лимоны	40
Специи и приправы	42
Как устроено узбекское застолье	46
Что готовят и едят в Узбекистане	51
Виды узбекских лепешек	59
Виды узбекского плова	62
Тандыр, казан и мангал – как готовят в Узбекистане	66
Узбекская посуда и сервировка	69
Виноделие в Узбекистане	73

Дарья Сиротина

Мой Узбекистан

*Моему мужу Павлу Власову, без чьей веры в меня
ничего бы не получилось*

В книге приводятся цитаты из следующих изданий:

Есенин С. Полное собрание сочинений. – СПб.: Азбука, Азбука-Аттикус, 2015.

Рубина Д. На солнечной стороне улицы. – М.: Эксмо, 2018.

Петров-Водкин К. Самаркандия: Из путевых набросков 1921 г. – Петербург: Аквилон, 1923.

Мандельштам О. Полное собрание сочинений. – СПб.: Азбука, Азбука-Аттикус, 2014.

Ахматова А. Бег времени. – СПб.: Азбука, Азбука-Аттикус, 2014

Волков А. Мастер «Гранатовой чайханы». – М.: Советский художник, 1975.

© Сиротина Д., 2021

© Рузтамов Ф., фотография автора на обложке

© ООО «Издательская Группа «Азбука-Аттикус», 2021

КоЛибри®

Предисловие



Когда я впервые приехала в Узбекистан, я была поражена аутентичностью и неподдельностью жизни, которая в стране течет. Тем, как непохож Узбекистан на все то, что мне привычно, и как одновременно – и внезапно! – он мне близок. И тем, как сильно все те, кого я встретила, любят Узбекистан. И эта любовь очень быстро передалась мне.

Я была очарована голубыми куполами Самарканда, древними улицами Бухары, бездонным звездным небом над пустыней Кызылкум, резьбой на колоннах хивинской Джума-мечети. Но в первую очередь я была очарована людьми Узбекистана, его главным богатством. **Люди, а не памятники** – вот что меня зацепило.

Узбекистан по-прежнему остается и неизвестной, и недооцененной страной для российского (и уж тем более для западного!) туриста. Путешествуя здесь, ты **чувствуешь себя первооткрывателем** и наслаждаешься тем, что ты открываешь страну, остающуюся для большинства *terra incognita*.

Существуют немногие путеводители, бесконечно пересказывающие историю основания того или иного города и предания давно минувших дней, но актуальных и правдивых изданий, которые помогут туристу увидеть и полюбить Узбекистан, ни на русском, ни на английском нет. Поэтому желание написать эту книгу было вызвано не только яркими впечатлениями от узбекской цивилизации, но и **потребно-**

стью заполнить многочисленные пробелы.

Узбекистан остается страной личных контактов. Это значит, что практически ничего нельзя здесь найти с помощью интернета. Нужно спрашивать и переспрашивать. Книга, которую вы держите в руках, является не имеющим себе подобных **справочником по ресторанам, винодельням, ремесленным мастерским по всей стране**, от Каракалпакии до Намангана. Я проехала весь Узбекистан и выбрала лучшие из лучших. Эта книга – ваш гид, который поможет спланировать путешествие и интересно провести время.

А еще эта книга – **красочный альбом**, рассказывающий о своеобразии декоративно-прикладного искусства Узбекистана. Я выбирала только самые настоящие, хранящие многовековые традиции мастерские для того, чтобы вы, листая книгу дома, восхитились, как и я, многоцветьем и многоголосием узбекской культуры. И для того, чтобы, планируя путешествие, знали, куда ехать. Получился **полноценный путеводитель**, который проведет вас по всей стране. Я **щедро делюсь контактами**, собранными за время экспедиций.

Эта книга также первая на русском языке попытка систематизации и осмысления всего регионального многообразия узбекской кухни, которая не исчерпывается только пловом. Авторские, собранные по всей стране, **детально проработанные рецепты** научат вас вкусно готовить и дадут еще один взгляд на то, как красив и разнообразен Узбекистан.

Без преувеличения эту книгу можно назвать **единствен-**

ным изданием, рассказывающим о культуре виноделия в Узбекистане. Из нее вы узнаете не только о том, что в Узбекистане есть вино, но и о том, какие узбекские вина действительно стоит пить. И сможете сами организовать для себя эногастрономическое путешествие по стране.

Одна из моих целей – дать ремесленникам, поварам, виноделам, работающим в Узбекистане, новые идеи, новых покупателей, новые стимулы, возможность оставаться в своей стране со своей семьей, хранить традиции предков, развивать свое дело. Мне также хочется привлечь внимание к локальным школам и рецептам и послужить таким образом их сохранению.

Но главная моя цель – показать вам Узбекистан как богатую, разнообразную, гостеприимную, яркую, живую страну. Показать его таким, каким вижу его я.

Об авторе

Дарья Сиротина, писатель, автор блога о путешествиях и стиле жизни darsik.com и организатор туров в Узбекистан. Пишет о путешествиях больше 10 лет – как автор книг и собственного блога и как колумнист gazeta.ru, elle.ru, marieclaire.ru, hello.ru, admagazine.ru, thevanderlust.ru, rbc.ru, National Geographic Traveler Russia, «Вокруг света», Italia Made in Italy, «Афиша. Еда» и других.

О чем эта книга

О том, что Узбекистан – интересное и новое направление для реальной поездки или путешествия с книгой, не вставая с дивана.

О том, что Узбекистан – не только плов и голубые купола. О том, что у страны множество образов, в каждый из которых можно влюбиться.

О том, что каждый регион страны уникален: в каждом своя кухня, свои ремесла и свои возможности для туризма.

О том, что главное сокровище страны – люди, а узбекское гостеприимство – ее главная достопримечательность.

Книга знакомит читателя с культурой самой интересной страны Средней Азии и может служить путеводителем.

Эта книга – не академический труд, а дневник внимательного путешественника, совершавшего многочисленные поездки по стране в 2019–2020 годах. Много записано со слов респондентов, но я конечно же проверяла всю информацию в деталях. Прошу сообщать мне о возможных ошибках и недочетах. Мой адрес – d.siroтина@gmail.com, [instagram.com/darsik](https://www.instagram.com/darsik).



В горах Ангрена

История Узбекистана в лицах, явлениях и империях



Хива, старый город

Не претендуя на развернутый исторический очерк, хочу рассказать об истории Узбекистана через призму религии, самых известных имен и понятий, а также влияния тех или иных империй. Я выбрала такой подход еще и потому, что на протяжении всей истории на территории Узбекистана параллельно существовали разные историко-географические области и государства, правили и боролись разные династии. Поэтому об истории страны я вижу смысл рассказывать в главах, посвященных разным областям Узбекистана, и сразу же проводить параллели с памятниками, которые можно собственными глазами увидеть. Так, мне кажется, нагляднее.

Узбекистан и религия

Узбекистан – светское государство, большинство жителей которого исповедует **ислам**. Исламизация Средней Азии началась с арабского завоевания в конце VII века нашей эры – в результате на территориях современного Узбекистана, Киргизии, Таджикистана и Казахстана произошел синтез арабской культуры и культур коренных, тюркской или персидской, а ислам стал доминирующей религией. Активной миссионерской, укрепляющей новую веру деятельностью занимались в Узбекистане в IX веке представители персидской династии Саманидов, чьей столицей была Бухара. Имам аль-Бухари, автор одного из канонических сборников хадисов, преданий о Пророке, родился в Бухаре именно в это время. Приверженцы ислама верят в Аллаха, единого и всемогущего Творца, считая пророка Мухаммеда последним вестником истинной веры.

До утверждения ислама на территориях, которые сейчас занимает современный Узбекистан, были распространены, например, зороастризм и буддизм. **Зороастрийцев** мы знаем как огнепоклонников – именно свет, идущий в том числе и от зажженного очага, является для них зримым образом бога, а огонь – символом чистоты и нравственности. Памятники тех времен – это, например, мечеть Магоки-Аттари в Бухаре (с. 209), построенная на месте храма огня, горо-

дище Мингурик в Ташкенте (с. 65), где были найдены предметы, использовавшиеся в культовых церемониях, городище Гяур-Кала (с. 263) в Каракалпакстане, бывшее оазисом зороастризма на уже охваченной исламом земле. Академик Сергей Толстов полагал, что родина зороастризма – территории древнего Хорезма, то есть области вокруг современных Хивы и Нукуса.

Главное наследие зороастризма в современном Узбекистане – ежегодно отмечающийся 21 марта **праздник Навруз**, символизирующий приход нового года (см. с. 282).

Буддизм на части территорий современного Узбекистана распространился в начале нашей эры и связан с правлением Кушанской династии. Самый известный царь Кушана и самый известный в Узбекистане буддист – царь Канишка, правивший в начале II века. Буддисты верят в духовное пробуждение, принципы достижения которого были получены Буддой в ходе медитативного созерцания собственного духа и всех вещей.

На территории Узбекистана, в Сурхандарьинской области, практически на границе с Афганистаном расположены важнейшие буддийские памятники. Остатки монастыря Кара-тепа, храмовый комплекс Фаяз-тепа, буддийская ступа Зурмала. В археологическом музее Термеза собрана мирового уровня коллекция артефактов буддистских времен, найденных при раскопках в этом районе.

Узбекистан и великие полководцы

Территории, занимаемые современным Узбекистаном, регулярно оказывались в центре глобальных мировых процессов и событий, рождая собственных великих полководцев и попадая под влияние захватчиков извне.

Александр Македонский, царь Македонии, греческого государства на территории Балканского полуострова, отправился в поход на Самарканд в IV веке до н. э., по дороге разгромив персидскую империю Ахеменидов и подчинив себе огромное количество территорий. К Самарканду Македонский двигался через окрестности современного Байсуна, что в Сурхандарьинской области. Вокруг Дербента до сих пор расположены остатки крепостей, осаждавшихся Александром, а сам город, возможно, был местом свадьбы полководца с Роксаной, дочерью бактрийского царя Оксиарта. В 329 году до н. э. Македонский захватил области, которые принято называть Бактрией и Согдианой, подчинив себе территории от Афганистана до Ферганской долины, а также обширные согдийские владения с центром в Самарканде. При этом гордые самаркандцы во главе с Спитаменом подняли восстание и одержали победу, осадив македонский гарнизон. Это было, между прочим, единственное поражение Александра Великого за историю его похода на Восток.

Чингисхан – еще одно имя, связанное с Узбекиста-

ном. В 1219 году началась война с Хорезмом. В 1220 году пришел черед Бухары – осажденный город пал в марте. Один из немногих домонгольских памятников Бухары, сохранившийся до наших дней, – минарет Калян, возведенный в XII веке. Вслед за Бухарой наступила очередь Самарканда – город сдался на третий день осады. Монголы уничтожили, по свидетельствам современников, почти все. Монгольское завоевание Средней Азии отбросило когда-то преуспевающие регионы назад: это был практически смертельный удар.

Тамерлан, он же Амир Тимур – человек, который смог поднять, как бы сейчас сказали, страну с колен. Он родился в окрестностях современного Шахрисабза, став правителем империи в 1370 году и сделав своей столицей Самарканд. Тимур не был прямым потомком Чингисхана и поэтому не носил титула хана: его принято называть *амир*, то есть правитель, военачальник. Империя Тимура занимала земли современного Ирана, Кавказа, Афганистана, Сирии, Индии и Пакистана, не говоря уже о Центральной Азии. Тимура в Узбекистане любят за то, что он восстановил страну, лежавшую в руинах после монголов. Правление Тимура было временем расцвета архитектуры, ремесел, наук. Узнаваемые силуэты узбекских медресе и мечетей – заслуга Тимура. Многообразие декоративных приемов, использовавшихся для их украшения, – заслуга Тимура. Расцвет поэзии, богословия, ренессанс школы миниатюры – это тоже Тимур. Мастеров, ученых, художников, встреченных в своих походах, Тимур от-

правлял на свою родину и, по свидетельствам современников, хорошо платил за их труд во благо родной земли. Тимур превратил Самарканд и Шахрисабз в процветающие, блистательные города, окруженные поясом цветущих садов. На современных Тимуру европейских путешественников устройство их производило неизгладимое впечатление: дома такого они не видели.

Узбекистан и великие ученые

Аль-Хорезми, великий персидский математик и географ, родился в Хорезме, недалеко от Хивы, в конце VIII века. Аль-Хорезми – основатель алгебры как отдельной науки, представивший миру тригонометрические таблицы, содержащие функции синуса, косинуса, тангенса и котангенса. Название «алгебра» произошло от названия математического трактата Аль-Хорезми.

Аль-Фергани, крупнейший ученый Средневековья, родом из Ферганской долины. Возглавляемая им группа астрономов, работавшая в Багдаде, сделала большое количество важных научных открытий – от расчета величины земного меридиана до составления карты звездного неба. И это в первой половине IX века! Аль-Фергани также научно обосновал, что Земля имеет форму шара.

Авиценна (Ибн Сина) родился недалеко от Бухары в конце X века, лечил бухарского эмира, работал в Хорезме, будучи придворным врачом хорезмшаха. Ибн Сина – автор важнейших средневековых трактатов о медицине и один из самых влиятельных ученых исламского мира.

Омар Хайам учился в медресе Самарканда и десять лет жил и работал в Бухаре в начале XI века. Хайам при жизни был известен как выдающийся ученый, математик и астроном. Рубаи Хайама стали известны уже в Викториан-

скую эпоху. Проект иранского календаря, сделанный Омаром Хайамом, до сих пор действует в Иране как официальный.

Улугбек – внук Амира Тимура, мудрый правитель и выдающийся интеллектуал и ученый, поэт, астроном, основавший одну из важнейших обсерваторий Средневековья, расположенную в Самарканде. Вычисления, которые сделал в первой половине XV века Улугбек, касающиеся длины года, незначительно расходятся с современными данными. Улугбеком создан каталог звездного неба и расчет наклона оси земли.

Бабур – тимурид и чингизид, родившийся в конце XV века в Андижане, что в Ферганской долине, и являющийся основателем империи Великих Моголов. Потомками Бабура, правившими на территории Северной Индии, построен, например, Тадж-Махал. Бабуриды продержались у власти до прихода в регион англичан во второй половине XIX века.

Узбекистан и Великий шелковый путь

Великий шелковый путь – караванная дорога, соединявшая Восток с Западом, тянувшаяся от Средиземноморья до Восточной Азии. Термин «Великий шелковый путь» был введен немецким ученым Фердинандом фон Рифтгофеном в 1877 году. Большой отрезок Великого шелкового пути проходил через территорию современного Узбекистана: Ферганскую долину, Ташкент, Бухару, Хиву. Для караванов, шедших этим маршрутом, была создана необходимая инфраструктура – система караван-сараев, базаров, бань, чайхан, обменных пунктов. Самаркандские персики и самаркандскую бумагу можно было купить на рынках в разных уголках Европы и Азии, самаркандские монеты в X веке были в ходу в немецком Майнце. Во времена Тимура караваны, груженные шелком, мускусом, рубинами и бриллиантами, следовали из Китая в Самарканд. Численность верблюдов в отправленных по заказу Тимура караванах доходила до 800! А лошади из Центральной Азии были ценнейшим товаром, за который хорошо платили в Китае. Великий шелковый путь послужил колоссальному и неопенимому культурному обмену и во многом сформировал узбекскую культуру в том ее варианте, который нам знаком.

Узбекистан и Россия

На протяжении XIX века весь регион был плацдармом, на котором сталкивались интересы двух империй – Российской и Британской. Эти геополитические процессы вошли в историю как Большая игра. Описать ее можно как занимательный шпионский детектив, остросюжетный триллер, тонкое политическое противостояние. В 1867 году было образовано Туркестанское генерал-губернаторство, постепенно поглотившее существовавшие на территории современного Узбекистана Хивинское и Кокандское ханства и Бухарский эмират. Три выделенные в его составе области возглавляли военные губернаторы. Это были отношения вассала и суверена – ханства и эмират долго сохраняли своих правителей, которые пользовались достаточным уважением при российском императорском дворе, однако все внешние вопросы и большая часть вопросов внутренних решались центральной администрацией.

Попытки обретения независимости после 1917 года успехом не увенчались – в 1924 году была образована Узбекская ССР со столицей в Самарканде. В 1930 году столица была перенесена в Ташкент. В 1929 году узбекская письменность была переведена с арабской на латиницу, в 1940-м – на кириллицу.

Независимость Узбекистан получил с распадом СССР.

Республика Узбекистан была образована 31 августа 1991 года.

Особенности гастрономии и виноделия Узбекистана



Одна из самых, пожалуй, важных особенностей гастрономии Узбекистана – **к еде тут относятся очень серьезно**, чуть ли не с религиозным пылом. В Узбекистане любят хорошо поесть, любят собираться за столом большими, на наш взгляд даже огромными компаниями, любят, когда на дастархане нет буквально ни одного свободного сантиметра. Житель каждого региона, города, кишлака будет ревностно отстаивать превосходство привычной ему манеры приготовления тех или иных блюд, хвалить выросшие в его родном регионе гранаты, рис, томаты, лук... да что угодно! Жители каждого города или региона знают лучших своих ошпазов (мастеров плова), шашлычников, знают, из чьих рук выходит лучшая самса. Про лучших из лучших слагают легенды, многие фигуры или локации становятся частью городского фольклора. Для книги я собирала именно такие места и таких людей, бесконечно спрашивая и пробуя.

Профессиональных шефов и рестораторов в стране не так много, в основном они работают в Ташкенте. Наблюдать за их развитием очень интересно: делать ресторанный бизнес или строить карьеру шеф-повара в стране, где эта профессия все еще не считается престижной, достаточно сложно. Да и для многих в Узбекистане ресторан в европейском понимании – место проведения досуга, куда ходят не за вкусной едой. Поэтому часто оказывается, что в заведениях, что на слуху или имеют броские вывески, вкусно не поешь. Европейская кухня считается престижной, но ее

ташкентский или самаркандский вариант вряд ли удивит гостя из России. Поэтому рестораны европейской кухни в моих подборках встречаются редко, а уж если встречаются – это исключительно хорошие места.

Очень редко на кухне что большого ресторана, что маленькой чайханы в Узбекистане можно увидеть женщину: традиционно на праздниках, общественных мероприятиях, в ресторанах **готовят мужчины**. Некоторые работы, например раскатка тугого, жесткого теста для самаркандской слоеной самсы, требуют просто-таки недюжинной силы. Если вы придете в гости, скорее всего, у казана с пловом увидите главу семьи, а у тандыра с хлебом или на кухне – его жену, дочерей и невесток.

Не будет преувеличением сказать, что **каждые 50 или 100 километров еда в Узбекистане меняется**: несмотря на то что список хитов узбекской кухни не так уж и длинен, готовят плов, манты, лагман, самсу, шурпу везде по-разному, при этом каждый готовящий уверен, что именно его рецепт – лучший. Однако многие блюда известны в рамках очень ограниченных территорий: людям из Самарканда, скажем, незнакомы сурхандарьинские или каракалпакские специалитеты. Часто бывает так, что какой-то продукт можно купить только на определенном базаре определенного города или региона – байсунское масло в сурхандарьинском Байсуне (с. 313), бухарский каймак на Зеленом рынке в Бухаре (с. 217). Составить список таких продуктов, найти их, попро-

бовать, рассказать о них было одной из моих главных задач.

В чайхане на Сиабском базаре в Самарканде

Сезонность – одна из важнейших особенностей узбекской кухни. Вы будете удивлены, как была удивлена я, приехав в Узбекистан, скажем, в начале ноября и не застав свежих томатов в качестве дополнения к плову. «Не сезон», – скажут вам, хоть вы и будете вспоминать, что в московских магазинах никаких проблем с узбекскими помидорами в это время нет. Осень – время квашеных и соленых овощей, причем в большинстве ресторанов и кафе эти соленья домашние, заблаговременно заготовленные по особому рецепту. Приехав весной, вы сможете попробовать самсу или манты с первой зеленью. В мае появляются зеленые абрикосы и алыча: мне не раз приходилось возить с собой в Россию посылки с этими терпкими, хрустящими плодами, которые на наших рынках не продаются. Осень – время тыквы, а потому манты, самсу и даже плов готовят с ее добавлением. Зимой яблоки, гранаты, хурма, зимние сорта дыни никуда не пропадают: в кладовках и подвалах их хранят, обернув в папиросную бумагу или подвесив так, чтобы обеспечить доступ воздуха.

Еда является отражением культуры и истории народа, вернее, народов, населяющих Узбекистан, и очень четко проявляет культурные, социальные и исторические различия. Страна стала единой достаточно поздно, до прихода в регион русских во второй половине XIX века Узбеки-

стан представлял собой три ханства, объединяющих людей из самых разных племен. Частью Узбекистана в современных его границах в разное время были и Иран, и Афганистан, и Казахстан, и Туркменистан, и Киргизия: и все оставили свой след в узбекской гастрономии. И конечно же сильно повлияла советская действительность. Например, распространение томатов и лимонов, которые мы считаем чуть ли не знаковыми продуктами для Узбекистана, началось здесь в XX веке!

Какими бывают рестораны

Рестораны в Узбекистане (назовем так для простоты все заведения, где кормят) можно отнести к трем категориям: в одни ходят, чтобы утолить голод (кафе), в другие – отмечать праздники, третьи появились как места для туристов и немногочисленных местных, перенявших европейский образ жизни. Праздничные рестораны с помпезным интерьером и экстерьером вы увидите многократно во время путешествия по стране: здесь справляют масштабные свадьбы, юбилеи, другие семейные праздники. Очень часто такие рестораны работают только в формате банкета. Богатство отделки – главное преимущество подобных мест. В простых кафе, ошхонах, тандырных, шашлычных принято быстро (и вкусно!) есть. Ни интерьер, ни меню здесь не способствуют длительному времяпрепровождению. Очень часто в таких местах готовят только одно блюдо – только плов, только самсу, только шашлык. Рестораны европейского типа распространены в Ташкенте, Бухаре, Самарканде. Чем дальше от основных туристических маршрутов, тем больше вероятность, что попадаться вам будут только кафе с национальной кухней.

Особняком стоит чайхана как именно в Узбекистане достигший расцвета тип заведения.



В ташкентской чайхане

Что такое чайхана

*Улеглась моя былая рана —
Пьяный бред не гложет сердце мне.
Синими цветами Тегерана
Я лечу их нынче в чайхане.*

*Сам чайханик с круглыми плечами,
Чтобы славилась пред русским чайхана,
Угощает меня красным чаем
Вместо крепкой водки и вина...*

Сергей Есенин

Чайхана – ключевое для Узбекистана понятие, являющееся определяющим не только для узбекской гастрономии, но и много рассказывающее о формах организации общественной жизни.

Слово «чайхана» происходит от слов «чай» и «хона», то есть комната, помещение, место. Запрет на употребление спиртного для приверженцев ислама сделал именно чай тем напитком, употребление которого структурировало и узбекское застолье, и формы гостеприимства, и варианты досуга. Прибавьте к этому жаркий климат – и воображение само нарисует вам топчаны или беседки, устроенные на берегу хауза или арыка, под кружевной тенью раскидистых чинар или тутовника, под сводами айвана, терассы. «Узбекский мужчина

без чайханы не может никак – это как для англичанина его клуб», – пишет Дина Рубина в романе «На солнечной стороне улицы», посвященном родному городу. «В Ташкенте были места, куда женщине лучше было не соваться. В частности, в чайхану – это была мужская вотчина». Женщины вели домашний, достаточно закрытый образ жизни, встречаясь с подругами в родных стенах. Эти формы проведения досуга, когда свои встречаются со своими, мужчины – в квартальной чайхане, женщины – дома, актуальны для Узбекистана до сих пор. Женщин пускали в чайханы общего назначения, расположенные на базарах или рассчитанные на путников.

Но в чайхане не только пили чай, в ней еще и ели. В этом смысле чайхана в некотором роде близка к привычному нам понятию трактира. Как правило, появлялись они у караван-сараяв, мест, где останавливались следующие по Великому шелковому пути торговцы. Так чайхана стала местом встреч, куда горожане стремились для того, чтобы поговорить с прибывшими из далеких краев, деловым центром, где заключались сделки. О чайханах, где можно было не только поесть, но и переночевать, расположенных в самых оживленных местах городов, например на еще не превратившейся в открытку площади Регистан в Самарканде, вспоминают те, кто застал послевоенный, 50-х или 60-х годов Узбекистан.

Восприятие чайханы как места с приглушенным светом, мягкими диванами и лаунж-музыкой – чисто российское, связанное с форматом работающих в крупных городах стра-

ны ресторанов. В современном Узбекистане классическая чайхана – кафе, обязательно с топчанами, живописным двором или тенистой террасой, фонтаном или источником воды, открытое для всех, с национальной, вернее, даже региональной кухней, при этом с меню, в котором не сделан акцент на какое-то одно блюдо. В чайхане обязательно едят плов, но не только его. Очень часто работает чайхана по предварительному заказу: вы определяете время, бронируете отдельный кабинет или топчан, заказываете плов по своему выбору. В чайхане также можно попробовать знаковые для региона блюда. *Бабаи*, дедушки, играющие в нарды или шашки и бесконечно пьющие чай, в ней тоже обязательно есть. В чайханах собираются компаниями на плов мужчины: это форма мужского досуга, *мальчишник*, можно сказать.

Самые классические, хрестоматийные чайханы вам встретятся в большом количестве во время вашего путешествия по Ферганской долине – в Фергане ли, в Маргилане ли, в Чусте ли.

Основные ингредиенты узбекской кухни

В Узбекистане используют **много мяса**, преимущественно баранины и в меньшей степени говядины, курицу, иногда домашнюю индейку. Конина встречается там, где сильно влияние Казахстана, например в гастрономии Ташкента. Баранина в Узбекистане исключительная: животных тут пасут в горах и долинах, на естественных кормах, без применения современных добавок и препаратов.

В узбекской кухне используют преимущественно животный жир, в основном бараний, как курдючный, так и нутряной. Масло, в основном хлопковое (хлопкóвое, как говорят здесь), считается более легкой, диетической опцией. В ходу конечно же и привычное нам рафинированное подсолнечное масло.

Рыба у нас ассоциируется с узбекской гастрономической традицией в последнюю очередь, хотя здесь она не является редкостью. Местной речной рыбы здесь много, а вот способов приготовления – не очень. В основном ее жарят до хруста в большом количестве кипящего масла и подают с острым томатным соусом. Кстати, в Узбекистане уверены, что есть рыбу можно только в месяцы, в названии которых есть буква «р».

Множество видов лепешек – еще одна особенность уз-

бекской гастрономии. В каждом регионе они свои, тонкие и толстые, мягкие и твердые, слоеные или сдобные. Как правило, их выпекают в тандырах. Если в других странах ремесленный хлеб нужно специально искать, то здесь, в Узбекистане, он весь – ремесленный. Попробуй организуй фабрику, где пекут в тандырных печах хлеб! Пшеничная мука промышленного производства распространена на всей территории страны, хотя кое-где еще можно найти темные грубые лепешки, сделанные из смолотой вручную пшеницы, а также хлеб из джугаровой (из сорго), просяной или кукурузной муки.

Пшеничную муку также используют для приготовления **всех видов домашней лапши**, мантов, паровых рулетов. Количество ручного труда, требуемого для изготовления, скажем, лагмана, а также тонкость теста, идущего на манты, завораживают.

Обязательная часть любого узбекского стола – **кисло-молочные продукты**, как правило, сюзьма (или чакка, как ее называют в некоторых регионах), что-то среднее между йогуртом, творогом и сметаной, густой и кислый продукт. Сюзьму едят с овощами и салатами, добавляют в супы, иногда во вторые блюда.

Узбекские лимоны

Лично для меня было удивлением, что лимоны, продукт, который ассоциируется у многих с Узбекистаном в первую очередь, в Средней Азии вообще-то не растут. В резко континентальном, засушливом климате в открытом грунте лимон не вырастишь, так что, путешествуя дорогами Узбекистана, вы не увидите покрытых оранжевыми плодами деревьев. Славу Узбекистану как лимонной державе принесла настойчивость одного-единственного человека, Зайниддина Фахриддинова. Несмотря на то что на государственном уровне проект по выращиванию лимонов в Узбекистане был свернут в конце 50-х после десятка лет бесплодных попыток, он не сдался, продолжал работать и в 1967 году вывел сорт Ташкент, тот самый тонкокожий, оранжевый, приятно кислый и невероятно ароматный лимон, который является украшением прилавков с овощами и фруктами на любом базаре, а чаю придает волшебный янтарный оттенок и терпкую кислинку.

Все узбекские лимоны выращиваются в лимонариях, специальных теплицах, где воссоздан мягкий и влажный климат, схожий со средиземноморским. Узбекские лимоны бывали в космосе – их брал с собой на орбиту узбекский космонавт Владимир Джанибеков. Узбекские лимоны экспортируются во множество стран мира. И благодаря работе Зайнид-

дина Фахриддинова растут даже в Саратове и Уфе!



Узбекские лимоны

Специи и приправы

В основе региональных различий узбекской кухни лежит в том числе и отношение к использованию специй. В центре и на юге страны их используют более активно, в Хорезме и Каракалпакии, напротив, предпочитают чистые вкусы с добавлением лишь черного перца и соли. Узбекскую кухню нельзя назвать острой, она скорее ароматная и пряная.

Главная узбекская специя, та, что отвечает за формирование узнаваемого узбекского вкуса, – **зира**. Без нее практически невозможно представить плов, зиру почти всегда добавляют к начинке для самсы, мясной или овощной, используют для домашних колбас, для жаренного на огне мяса. У нее пряный, чуть ореховый, острый, *восточный* вкус.

Барбарис – еще один компонент, без которого многие не могут представить себе плова. Его сушеные ягоды взрываются во рту сладко-кислым вкусом, освежающим, прекрасно сочетающимся с жирной, насыщенной текстурой плова.

Кунжут, чаще всего черный, иногда украшает глянцевую поверхность самсы или лепешек. Кунжутное масло входит в состав некоторых рецептов плова.



Хранение гранатов зимой

Кориандр отвечает за придание блюдам чуть древесных, пряных, сладковатых оттенков. Как правило, зира, барбарис, кунжут и кориандр на узбекских базарах и в лавках местные. Остальные специи, такие как **куркума**, **гвоздика**, **анис**, **бадьян**, – привозные.

Выпечка хлеба, вернее, лепешек и всех видов самсы практически непредставима без черных семян **седаны**, чернушки, приятно потом похрустывающих на зубах и дающих хле-

бу чуть терпкий вкус.

В Узбекистане очень любят свежую зелень и часто употребляют ее не мелко нарезанной, как приправу к основному блюду, а как закуску, подавая на стол пучками. Из всей свежей зелени самой популярной именно в кулинарном смысле являются **укроп** и **райхон**, фиолетовый базилик. Укроп служит не только распространенной приправой, но и основой такого блюда, как *шивит оши* (с. 277), зеленой домашней хорезмской лапши. А райхон ценится и из-за своей декоративности, и из-за яркого, свежего, со сладкими нотами запаха. Райхон украшает не только еду, его еще высаживают на клумбы (представьте, как благоухают узбекские города теплыми весенними вечерами!) и кладут в пучках в помещениях, которым нужна ароматизация и дезинфекция.

Арча – одна из самых необычных узбекских приправ. Это высушенная зелень можжевельника, традиционно растущего в горах Ташкентской, Кашкадарьинской, Сурхандарьинской областей. В этих частях страны без хвойного аромата арчи невозможно представить себе приготовленную в тандыре баранину.

Анзур, или горный лук, в Самарканде и окрестностях маринуют, закатывают в стеклянные банки и подают к плову. Хрустящий, чуть острый, деликатный, насколько деликатным может быть лук, он идеальное дополнение к плову.

Специи – один из лучших сувениров из Узбекистана. Я советую вам на любом базаре по ходу вашего путешествия

выбрать приглянувшегося торговца и попросить его сделать вам авторский микс хоть для плова, хоть для мяса, хоть для супов. Это и будет вкус Узбекистана, который вы сможете увезти с собой. Также отличное место для покупки – **чайный дом Silk Road Spices** в Бухаре, который держит семья, уже 600 лет занимающаяся именно специями.

Как устроено узбекское застолье

Такие понятия, как «соус», «закуска» или «десерт», разделение блюд на первые, вторые и гарнир для узбекской кухни не являются исконными. Многие национальные блюда по своей консистенции представляют собой что-то среднее между привычными нам, скажем, супом и жарким, а чай и сладкое, будь то сухофрукты, варенье, свежие фрукты, орехи, едят за время трапезы несколько раз – и в начале, и в середине, и в конце. Для приготовления знаковых блюд узбекской кухни ингредиенты, как основные, так и дополнительные, обжариваются или отвариваются вместе в большой посуде – самым ярким примером такого подхода является плов.

Порционная подача для Узбекистана не традиционна – чаще всего блюда ставятся на стол в общей посуде, при этом совершенно нормально, если вы будете есть своей ложкой, скажем, тот же плов, из большого лягана, не откладывая часть себе предварительно на тарелку. В индивидуальных небольших мисочках на стол подаются только супы и бульоны.

Кстати, о вилках и ложках. Плов никогда вилок не едят – предполагается, что у хорошего повара он получается настолько рассыпчатым, что рис просто будет проскальзывать между зубчиками вилки. Так что не удивляйтесь, если к пло-

ву вам подадут ложку. Как и не удивляйтесь приглашению есть плов руками, как бы обжимая собранный в горсть рис о край лягана. С непривычки это непросто!

Без лепешек узбекский стол представить невозможно – хлеб в привычных нам формах кирпичиков или батонов встречается в Узбекистане крайне редко. Лепешки почти всегда подают (и продают!) по две штуки: разламывание ее хозяином дома или в более широком смысле принимающей стороной является сигналом к началу трапезы. Недоеденные лепешки принято забирать с собой – и из гостей, и из ресторанов. Конечно, если у вас есть возможность их съесть. Лепешки, которые я и моя команда забирали из ресторанов и гостей во время экспедиций по стране, или те, что давали нам гостеприимные люди в дорогу, и их поедание в машине – одно из самых вкусных воспоминаний о моих путешествиях по Узбекистану.



Слоеные лепешки

На накрытом к приходу гостей столе обычно стоят вместе лепешки и выпечка, как сладкая, так и соленая, овощные закуски (зелень, свежие овощи, домашние заготовки), свежие фрукты, сладости (халва, конфеты), сухофрукты и орехи, прохладительные напитки (лимонады, вода, домашние компоты). Сразу же, как только гости сели за стол, появляются чайники с чаем – зеленым, реже черным, иногда с лимоном. Чай для узбеков – это и аперитив, и дижестив, и сопровождение любых блюд. При этом чай принято наливать по чуть-чуть, проявляя, как это заведено в восточных стра-

нах, уважение к гостю. Перед тем как разливать чай, хозяин или хозяйка трижды переливают его из чайника в пиалу и обратно для того, чтобы он равномерно заварился.

Еды на любом столе, в любом застолье, в гостях ли, в ресторане ли, в Узбекистане всегда много. Даже не просто много, а очень много. Концепция «чуть-чуть» узбекам незнакома – это отличительная особенность нации и краеугольный камень восточного гостеприимства. Поэтому съесть немного, если вас принимают в Узбекистане, будет очень и очень сложно. Застолье, которое началось фруктами и овощами, выпечкой и орехами, будет продолжено и супом, и пловом, и шашлыком, а потом сладкое и мучное пойдут по второму кругу. При этом нужно быть готовым к тому, что хозяева очень переживают за то, чтобы вы вдруг не остались голодными, и будут подкладывать и подкладывать. Ваша чистая тарелка – сигнал к тому, что вы готовы к новому раунду. Поэтому, хоть я и большой противник ситуации, когда еда в тарелке остается, советую вам, если вы не готовы есть без перерыва, не усердствовать и тарелку пустой не оставлять. Тарелки всегда используются маленькие, мы бы назвали их десертными: они и место на столе экономят, и являются приглашением попробовать все блюда, и положить вторую порцию того, что очень понравится.

В ситуации такого гастрономического бесчинства большим спасением является тот факт, что зачастую столы накрываются низкие, а сидите вы не на стульях, а полулежите

на топчане, если дело происходит на улице, или на мягких матрасах-курпачах. И имеете возможность занять удобную позицию полулежа и отдохнуть. Отдохнуть для того, чтобы еще что-нибудь съесть!

Что готовят и едят в Узбекистане

Региональная узбекская кухня имеет множество особенностей, рассказать о которых – одна из моих задач. В зависимости от региона используются разные ингредиенты и разные специи, варьируются способы приготовления, сочетания продуктов. Но кроме того, меняются от региона к региону и названия. Есть блюда, которые готовят на всей территории Узбекистана, а есть такие, что имеют четкую региональную привязку. Систематизация и обобщение кулинарных традиций огромной и многонациональной страны представляется сложным делом: современная узбекская кухня все еще ждет своего исследователя.

Для этого небольшого глоссария я выбрала самые распространенные и популярные блюда узбекской кухни, те, с которыми вы, приехав в страну, столкнетесь в первую очередь, и разделила их на категории.

Салаты

Салат «Аччик-чучук» – самый, пожалуй, знаменитый узбекский салат из помидоров с репчатым луком, красным молотым или стручковым горьким перцем, а также с зеленью, петрушкой или кинзой. Традиционно подается к плову.

Салат «Шакароб» – двоюродный брат «Аччик-чучука»,

«Шакароб» готовится из тех же ингредиентов с той лишь разницей, что с томатов обязательно снимается шкурка, а вместо петрушки и кинзы добавляют *райхон*, фиолетовый базилик.

Домашняя колбаса

Казы – домашняя колбаса из конины, традиционная для ташкентских узбеков. В Ташкенте казы часто добавляют к плову.

Хасип – домашняя баранья колбаса с ливером и другими субпродуктами. Может подаваться отдельно, отваренной или приготовленной на пару, а может запекаться вместе с мясом в тандыре.

Супы

Шурпа – жирный суп из баранины с луком, картофелем и морковью. Существуют разные виды шурпы – с поджаркой, с капустой, с репой...

Мастава – жирный суп из баранины с рисом и овощами (картофель, лук, томаты).

Угра – общее название для супов с домашней лапшой.

Мясо и овощи

Голубцы или долма – привычные нам голубцы, большие или маленькие, и долма стали для Узбекистана традиционными. Фарш может быть говяжьим или бараньим, в качестве оболочки используют капусту (голубцы) или виноградные листья (долма).

Димлама – тушенные слоями в большой кастрюле или казане овощи и мясо. В ход идет все – капуста, томаты, болгарский перец, картофель...

Рис и крупы

Машикичири – густая разваренная каша из гороха маш с овощами и мясом, приготовленная в казане.

Плов – приготовленные в большом казане или кастрюле слоями мясо с луком, морковь, рис. Плов в Узбекистане готовят сотней разных способов. Об этом – ниже.

Халиса – дробленая пшеница с бараниной, долго томленая в большом казане. Халису при приготовлении постоянно мешают большой длинной колотушкой, превращая пшеницу и мясо в однородную субстанцию.

Бамаза нохот, нохот шурак, гушит нут – нут, томленный с бараниной.

Лапша

Лагман – вид домашней лапши, подающейся с густым соусом из баранины, томатов, лука, моркови, болгарского перца. Акомпанемент к лагману – *лози*, приправа из чеснока и красного острого перца. Лагман всегда делают, скручивая тесто в жгуты и вытягивая его до тонкости нитей.

Нарын – домашняя мелко нарезанная лапша, подающаяся перемешанной с таким же мелко нарезанным мясом. В Ташкенте нарын готовят традиционно с казы.

Шивит оши – домашняя лапша, тесто для которой делается с добавлением укропа. Подается с мясным соусом и сюзьмой.

Отварное тесто

Каши – отваренные пласты теста, которые подают с густым соусом на основе томата. Он может быть и овощным, с добавлением фасоли или картофеля, так и (реже) содержать мясо.

Шилтилдок – близкий родственник каши, отварное тесто с мясом и овощами. Он же – узбекский бешбармак.

Бешбармак – казахское блюдо, отваренные пласты теста с мясом и овощами. В Каракалпакии встречаются его раз-

новидности, например *жуэри гуртык*, где тесто делается из джугаровой муки, а в качестве мяса выступает индейка.

Тесто с начинкой, приготовленное на пару или отваренное

Манты – сумочки из тонкого теста с начинкой из мясного фарша, рубленой зелени, тыквы, приготовленные на пару.

Хунон – паровой рулет с начинкой из мяса и картофеля.

Тухум барак – вареники с начинкой из яиц, которые заливаются внутрь жидкими. Подаются, как правило, холодными, с сюзьмой.

Чучвара – пельмени из тонкого теста, с мясом или зеленью. Могут подаваться с бульоном и без него.

Тесто с начинкой жареное

Гумма – чебуреки, небольшие пирожки с мясом в виде полумесяцев, жаренные в масле. В Ташкенте *гуммой* называют пирожки с субпродуктами.

Самса – пирожки с мясом (или с зеленью, тыквой), выпеченные в тандыре или духовке. Самса бывает как слоеной, так и из пресного теста.

Юпка – мясной слоеный пирог, образованный чередованием выпеченных лепешек и мясного фарша.

Бичак – конвертики из тонкого теста с начинкой (как правило, из трав), жаренные в масле.

Мясо

Джиз, жиз, джиз-биз, умакай жиз – мелко нарезанное, тушеное и обжаренное в казане баранье мясо.

Казан-кабоб, чупонча – быстро обжаренная в казане баранина, как правило, на косточке.

Тандыр-кабоб – мясо, приготовленное в тандыре, как правило, баранина.

Шашлык – мясо, приготовленное на мангале на углях. Может быть кусковым и рубленным (или молотым), как принято говорить в Узбекистане.

Кисломолочные продукты

Сюзьма, чакка – сцеженный кефир, густой и кислый продукт, который подают к супам, вторым блюдам, а также самостоятельно.

Курт – сухой кисломолочный продукт из сушеной сюзьмы, в шариках. Популярная закуска. Курт иногда добавляют к супам (или вообще варят их на его основе), а также делают с ним освежающие напитки.



Курт

Лепешки и выпечка

Нон – общее название для всех лепешек вне зависимости от способа их приготовления.

Патыр – сдобная лепешка.

Фатир – слоеная лепешка.

Катлама – маленькие слоеные лепешки, жаренные на сковородке.

Сладкое

Парварда – конфеты в виде подушечек, леденцовая карамель, обсыпанная мукой.

Навват – вываренный виноградный сок или сахарный сироп, сладость, которую добавляют к чаю.

Халва – сладость из сахара и жира или масла. Может быть практически жидкой, может принимать твердую форму. Халву делают и мучную, и на основе сухого молока.

Нишолда – кремообразная сладость, взбитые в крепкую пену белки с сахаром с добавлением отвара солодкового корня.

Сумаляк – сладость из пророщенной пшеницы, которую традиционно готовят на Навруз, весенний праздник нового года.

Виды узбекских лепешек

В каждом регионе существуют собственные традиции выпечки лепешек. Большие и маленькие, плоские и пышные, воздушные и плотные, хрустящие и мягкие, из белой пшеничной, цельнозерновой, кукурузной, джугаровой муки, иногда с добавлением моркови, тыквы или лука, выпеченные в тандыре, в казане, в золе – про разнообразие узбекских лепешек можно написать отдельную книгу. В каждом городе на каждом базаре я в первую очередь изучаю ряд с лепешками – и вам советую!

Тем не менее все многообразие узбекских лепешек можно поделить на три категории, опираясь на технологию приготовления.

Пресные лепешки – дрожжевые, глянцевые, с посыпкой в центре, правильной круглой формы, с углублением в середине. В такие лепешки идет только вода, мука, дрожжи и немного соли. В разных регионах такие лепешки получаются разной формы и толщины – в Ташкенте они будут более легкими и пористыми, в Самарканде – тяжелыми и плотными. Глянцевой поверхности добиваются, смачивая лепешки водой. Самаркандские лепешки перед продажей протирают растительным маслом. Часто углубление в центре посыпают седаной или кунжутом.



Штампы для лепешек

Сдобные лепешки – дрожжевые, с добавлением молока, бараньего жира, иногда сливочного масла, редко – яиц, гороха, моркови или тыквы. Могут быть плоскими или с пышными краями, с углублением в центре – все опять же зависит от региона и его традиций.

Слоеные лепешки, которые также иногда называют *фатир*, – пресные, слоеные, с добавлением топленого сливочного масла, маргарина или бараньего жира, иногда их делают

с добавлением обжаренного лука.

Чекиш, ткеч, нон-пар – все это разные названия одного и того же незаменимого инструмента для выпечки узбекских лепешек, штампа для нанесения рисунка, сминающего тесто. Пышные лепешки украшают штампом только в центре, формируя низкую серединку; на плоских рисунками покрыта вся их поверхность.

Виды узбекского плова

Тема про многообразии узбекского плова неисчерпаема не только потому, что разновидностей его сотни, но и потому, что каждый готовящий считает свой рецепт идеальным. А если учесть, что готовить плов в Узбекистане умеет, допустим, каждый второй взрослый мужчина, то... В общем, не стоит этот разговор даже заводить. Любая попытка классификации приведет к тому, что кто-нибудь обидится или посчитает, что автор мало плова в своей жизни съел.

Плов в Узбекистане готовят практически с чем угодно. С бараниной, говядиной и курицей, с изюмом, горохом, острым перцем, с айвой, яйцами, хасыпом и казы, с перепелками. Бывает плов с лапшой, бывает плов с пшеницей. Бывает плов в медных казанах и в казанах обычных. А еще плов может быть праздничным, со многими ингредиентами, и повседневным, более скромным. Из светлого риса и из темного. Не говоря уже о том, что бывает плов бухарский, самаркандский, ферганский, ташкентский, хорезмский... Ах да, еще бывает иранский, бывает еврейский, при этом нескольких видов. И еще попадаетея приготовленный на пару или отваренный.

И все же, если говорить об основных разновидностях плова, не беря в расчет варианты экзотические, стоит отметить следующее.

Плов может различаться:

- по виду мяса, с которым его готовят: баранина или говядина;
- по виду риса, который используется: светлый (например, лазер или аланга, использующиеся почти на всей территории Узбекистана) или темный (например, девзира, характерный для Ферганской долины);
- по использованию специй и добавок: аскетичный с черным перцем и зирой или с добавлением куркумы, барбариса, изюма;
- по использованию дополнительных ингредиентов: маш, нут, другие виды мяса, например казы или перепелки, айва, гранаты;
- и наконец, по способу приготовления: в одном котле или в нескольких, с обжаркой моркови или ее тушением.

И все это не значит, что плов не может еще чем-нибудь отличаться: например, в Кашкадарьинской области мясо для плова предварительно маринуют, а в Хорезме томят по 8–10 часов на небольшом огне. Тем не менее, несмотря на всю разницу в рецептах и подходах, в приготовлении плова можно выделить *несколько основных этапов*.

Перекаливание масла. Длительное нагревание масла способствует лучшей усвояемости плова, равномерному

приготовлению ингредиентов, улучшает вкус. Так что масло или жир, на котором вы готовите, нужно хорошо прокалить. Животный жир нагревают до образования шкварок (их затем убирают) и продолжают перекаливать до тех пор, пока не появится темный дым. Огонь убавляют, масло или жир мешают до появления белого дыма, а когда и он пропадает, можно закладывать мясо, лук, морковь.

Приготовление зирвака. Зирвак – основа плова, это обжаренные, а затем доведенные до полной готовности лук, мясо и морковь. Последовательность закладки ингредиентов, как и способ их нарезки, длительность и характер приготовления зависят от рецепта. Зирвак должен быть прозрачным, морковь – не пережаренной, мясо должно одновременно иметь корочку и оставаться мягким. Морковь чаще всего добавляется последней, и после ее добавления плов уже, как правило, не мешают.

Закладка риса. Рис, замоченный и промытый, аккуратно выкладывают в казан ровным слоем, разглаживая поверхность шумовкой. Воду заливают осторожно, так, чтобы в рисе не оставалось углублений. Количество воды зависит от вида риса в первую очередь, но, как правило, она должна его покрывать примерно на 1,5–2 см. Залив воду, пламя усиливают. Огонь должен быть сильным, чтобы плов не был вязким.

Доваривание риса на пару. Как только жидкость испарилась, плов накрывают, чтобы довести до полной готовно-

сти. Как конкретно – крышкой ли, пленкой ли, – зависит от рецепта. Огонь на этой стадии убирают до минимума. Время томления зависит опять же от рецепта. Иногда в конце рис аккуратно перемешивают, не задевая другие слои, но чаще всего не трогают.

Как подают плов

В Узбекистане есть два основных течения относительно подачи плова. В Ташкенте и Фергане верят, что плов перед подачей нужно перемешать – так вкуснее. В Самарканде и Хорезме, напротив, плов никогда перед подачей не перемешивают и подают на лягане слоями: рис, морковь, мясо. Спор на тему «мешать или не мешать» – прекрасный вариант разнообразить любую беседу. Мгновенное оживление всех при ней присутствующих гарантировано!

Все рецепты в книге даны в расчете на приготовление плова в казане на огне. Если плов готовится на плите в кастрюле, мешке или иным способом, это указано отдельно.

Тандыр, казан и мангал – как готовят в Узбекистане

Тандыр есть почти в каждом узбекском доме, если это, конечно, не квартира в многоэтажке, а дом на земле. Глиняный тандыр – иногда газовый, иногда нагревающийся с помощью огня – нужен дома для выпечки в первую очередь лепешек. Его топят минимум раз в неделю, готовя хлеб на несколько дней вперед на всю семью, ведь привычки покупать хлеб во многих семьях, особенно сельских, нет. В тандырах также пекут самсу. Тандыр – теплоемкая печь, изобретение народов, у которых в доступе никогда не было обилия древесины. Даже самый массивный тандыр не требует кубометров дров, достаточно небольшого количества хвороста.

Тандыры имеют шарообразную или кувшинообразную форму, отверстие для доступа может быть сделано как сверху, так и чуть сбоку, что удобнее. Хотя встречаются и огромные газовые тандыры, куда, чтобы прилепить лепешку к стенке (а ведь и лепешки, и самса пекутся, будучи размещенными на внутренних стенках тандыра), фактически нужно зайти. Для мяса, лепешек, самсы в условиях ресторанов, кафе и чайхан используются разные тандыры, не обязательно отличающиеся формой. Их количество и варианты использования зависят от характера заведения. Для приготовления

мяса в тандыре отверстие закрывают крышкой, а щели замазывают глиной: считается, что при доступе воздуха мясо начинает горчить. Тандыры бывают стационарными и переносными: печи, установленные на платформы с колесиками, часто приходится видеть вдоль дорог. В них пекут, как правило, самсу.

Для зороастрийцев, огнепоклонников, тандыр был священным объектом. Для тех, кто живет в Узбекистане сейчас, глиняная печь остается объектом исключительной важности если не с религиозной, то с гастрономической точки зрения. И в том, с каким бесстрашием буквально ныряют в раскаленный тандыр пекущие самсу повара, и то, как из клубов дыма, неизменно сопровождающих открытие тандыра с мясом, появляется сочная баранья лопатка или нога, есть что-то завораживающее, первобытное, есть красота, сила, мощь и бесстрашие обращения с огнем.

Казан и очаг для него, установленный на летней кухне, — еще один необходимый элемент узбекского дома. На очаг с подведенным газом ставится округлый широкий котел, способный вместить риса на двадцать порций плова минимум. Бывает, что плов готовят и в доме, на газовой плите, но в Узбекистане верят, что вкусным он выходит, только если готовится на толпу гостей, в большом количестве, а значит, на улице. В казане также жарят баранину, например, для джиза или чупончи. В казанах готовят наваристые узбекские супы, в них же томят горох на машкичири, машевую кашу. В ре-

сторанах, чайханах и ошхонах количество казанов зависит от меню: мне приходилось встречать и те, где стоит один огромный казан, и такие, где установлены в ряд несколько казанов разного размера.

Без **мангала** не бывает шашлыка – ни кускового, ни молотого. Узбекский мангал имеет привычную для нас форму металлической прямоугольной жаровни на ножках, в которой мясо готовится над углями на шампурах.

Узбекская посуда и сервировка

Дастархан – скатерть, расстеленная, как правило, на полу или на топчане, используется при трапезе, на нее выставляются блюда, напитки, посуда. Также слово *дастархан* употребляется как синоним слов *стол, застолье, трапеза*.



Сервировка плова

Ляган – большое плоское круглое блюдо, предназначенное в первую очередь для подачи плова. Маленький ляган – *ляганчик*, но он все равно существенно больше любой тарелки, даже самой большой, которую вы можете себе вообразить. Поэтому, если вам предлагают *ляганчик плова*, рассчитывайте на ханский пир.



Ляган работы ризтанского мастера Алишера Назирова

Пиала – небольшая чаша без ручки, расширяющаяся сверху. Пиала – то, из чего в Узбекистане традиционно пьют

чай.

Каса – пиала большего размера, миска, в которой подают уже не чай, а супы. *Касушка* – чаша меньше касы, но больше пиалы.

Бадия – традиционная в основном только для Хорезма форма посуды, представляющая собой широкую и глубокую чашу с невысокими бортами и на ножке. Близкий родственник известной нам бады. Бадию в Хорезме используют для подачи плова и рыбы.

Виноделие в Узбекистане



Виноделие в Узбекистане развивается буквально вопреки всему. Запреты ислама, связанные с употреблением алкоголя, слишком жаркий и засушливый климат, горбачевская борьба с пьянством – вряд ли виноделы, когда говорят, что лоза должна страдать, имеют в виду именно это! Тем не менее из поставщика недорогих виноматериалов страна пусть медленно, но все равно превращается в направление, где возможен не только гастрономический, но и эногастрономический туризм. Достойное узбекское вино не просто есть – его больше, чем вы можете себе представить. Одна из моих целей – рассказать о производителях и винах, заслуживающих внимания, и подстегнуть интерес к узбекскому виноделию и в самом Узбекистане, и за его пределами.

Одно из главных обстоятельств, мешающих бурному развитию виноделия в Узбекистане, – то, что употребление вина никогда не было частью культуры, веками основанной на господстве исламских догм. Десятилетия в составе СССР научили местных употреблять алкоголь, но говорить о культуре потребления вина в ее западном варианте конечно же нельзя. Огромный процент потребляемого алкоголя приходится на водку. В праздничные дни растут как дань традиции продажи игристых вин (*шампанского*, как здесь принято говорить). Многие делают вино дома и воспринимают его как менее алкогольную замену привычным крепким напиткам.

И конечно, здесь любят сладкие и крепленые вина. Европейского и новосветского вина в Узбекистане мало, оно дорого, круг его потребителей очень узок.

Есть, однако, и другая сторона, связанная с большим потоком европейских туристов, являющихся носителями винной культуры и проявляющих интерес к дегустации локальных вин. Именно на них ориентируются современные маленькие и большие хозяйства, именно их имеет в виду руководство страны, развивая виноделие и энотуризм. Вместе с бумом, какой переживает узбекский туризм, бум переживает и виноделие. И во многом винодельни развиваются именно как места для приема туристов, делая акцент на работе с группами и индивидуальными путешественниками. Там, где дегустационных залов пока нет, они скоро появятся.

Климат Узбекистана резко континентальный, с очень жарким летом и холодной зимой. Узбекский виноград отличаются высокая урожайность и высокая сахаристость, он как нельзя лучше подходит для производства полусладких, сладких, ликерных вин. По климатическим особенностям выращивания винограда страну можно разделить на две большие зоны. К южной будут относиться Самаркандская, Бухарская и Сурхандарьинская области, к северной – окрестности Ташкента и Ферганская долина. В советское время считалось, что виноградники северной зоны больше подходят для производства сухих вин, но, как показывает мой дегустационный опыт, этот взгляд слишком узок.

История современного виноделия Узбекистана начинается с появления в регионе русских и постепенной европеизации страны. В 1867 году в Ташкенте российским купцом **Иваном Первушиным** был открыт первый завод по производству вина и крепких напитков. Первушин был успешным предпринимателем, занимавшимся в Туркестане и вином, и табаком, и шелком. Практически одновременно с Первушиным в Самарканде в 1868 году первый винный завод открывает **Дмитрий Филатов**, чье вино спустя несколько лет начинает поставляться к Императорскому двору России. В том же Ташкенте параллельно работает еще один русский купец, выходец из Оренбурга **Николай Иванов**, запускающий заводы по производству не только вина и водки, но и искусственного льда и фруктовых вод. В советское время основанные российскими купцами производства, накопленная база знаний, здания и оборудование становятся основой целой отрасли, узбекского виноделия, ставшей частью большого вино-промышленного комплекса огромной страны.

Развитие виноделия в Узбекистане в советское время связано в первую очередь с деятельностью **Михаила Ховренко**, в 1927 году ставшего главным виноделом треста «Узбеквино». Базой Ховренко стал самаркандский филатовский завод, где сейчас работает единственный в стране **Музей виноделия** (с. 157). С приходом к власти Советов Филатову пришлось оставить свое производство – его коллекцию наши спустя несколько десятилетий при реконструкции.

Михаил Ховренко систематизировал все, что было сделано в узбекском виноделии прежде, занимался высадкой новых сортов, создавал новые купажи, участвовал со своими винами в международных конкурсах. Можно сказать, что то, каким мы сегодня видим узбекское виноделие и с точки зрения культивируемых сортов, и с точки зрения технологического процесса, – это заслуга Михаила Ховренко.

В 1942 году в Узбекистане появился **комбинат по производству шампанских вин**. Частью его стало хозяйство того самого купца Иванова, где вино делали еще во второй половине XIX века. Оборудование для производства игристых вин в Ташкент было эвакуировано из Харькова, Цимлянска, Ростова-на-Дону, Инкермана.

подавляющее большинство работающих сейчас в Узбекистане винных заводов образовано на базе предприятий советского времени, а также винпунктов, разбросанных по стране и занимавшихся первичным виноделием, подготовкой виноматериалов. Предприятия полного цикла были в советское время редкостью, поэтому сейчас узбекские виноделы решают множество самых разных задач: одним надо найти и купить оборудование для процессов вторичного виноделия, другим – научиться самим обрабатывать виноград. Ситуация, когда завод покупает даже не виноград, а виноматериалы, при этом не всегда до конца будучи уверенным в их качестве, все еще возможна. Новые, построенные с нуля винодельни полного цикла начали появляться только в послед-

ние годы. Государство видит в развитии виноделия потенциал, ориентируясь на западные образцы хозяйств, имеющих возможности для приема туристов, и создает для виноделов льготные условия.



Одна из главных особенностей узбекского винного рынка – хаотичный брендинг и фантастических объемов продукто-вые линейки практически у каждого производителя. Почти каждый завод делает десятки наименований вин, стараясь занять несколько ценовых ниш сразу. К этим десяткам наименований прилагаются десятки стилей оформления этикеток, сделанных настолько причудливо, что, стоя у полки, вы с трудом сможете догадаться, что вина перед вами были произведены, скажем, одним и тем же предприятием. В более глобальном смысле это говорит о все еще продолжающемся процессе поиска себя, своего стиля, своего лица каждым из хозяйств. Тем интереснее наблюдать за становлением узбекской винной культуры, встречаться с виноделами и дегустировать вина – чувствуешь себя участником процесса, видишь, как люди ищут, учатся, находят, причем практически вслепую. У узбекских виноделов все еще мало возможностей для поездок за границу, не самый большой дегустационный опыт, сложные условия, старое или устаревшее оборудование, непрозрачные каналы сбыта. Но – я могу сказать это про каждого из тех, с кем встречалась, – огромный энтузиазм, любовь к своей земле и желание сделать хороший, запоминающийся, яркий продукт, который будет отражением Узбекистана.

В Узбекистане, наследуя советской номенклатуре, употребляют термины «шампанское» для обозначения игристых вин, сделанных как классическим методом, так и методом шарма, а также «коньяк» для обозначения бренди. Я придерживаюсь европейского территориального подхода и оставляю термины «шампанское» и «коньяк» произведенным с соблюдением технологий во французских провинциях Шампань и Коньяк напиткам.

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «ЛитРес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на ЛитРес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.