

ICHON-GAL'A MFY
ISLOM XO'JA 75
KO'CHASI

18+

МОЙ УЗБЕКИСТАН

Дарья Сиротина

Города и люди

Дарья Сиротина
Мой Узбекистан

«Азбука-Аттикус»

2023

УДК 91+379.85+641.5
ББК 36.99+63.3(5)

Сиротина Д.

Мой Узбекистан / Д. Сиротина — «Азбука-Аттикус»,
2023 — (Города и люди)

ISBN 978-5-389-24489-4

Перед вами великолепно иллюстрированный путеводитель, захватывающий рассказ об истории и современности, о памятниках, ставших достоянием мировой культуры, природе и удивительных людях, о неповторимой многокрасочности Узбекистана. Путеводитель предоставляет самую актуальную информацию об отелях, в которых можно остановиться, ресторанах и чайханах, которые стоит посетить, о еде и вине, которые непременно надо попробовать. Книга поможет легко ориентироваться в многообразии музеев и ремесленных мастерских, дизайнерских магазинов и рынков, рассказывает, как построить маршрут по стране и спланировать время в Самарканде, Бухаре, Хиве или Ташкенте. В формате PDF А4 сохранен издательский макет книги.

УДК 91+379.85+641.5
ББК 36.99+63.3(5)

ISBN 978-5-389-24489-4

© Сиротина Д., 2023
© Азбука-Аттикус, 2023

Содержание

Предисловие ко второму изданию	6
История Узбекистана в лицах, явлениях и империях	10
Узбекистан и религия	11
Узбекистан и великие полководцы	12
Узбекистан и великие ученые	13
Узбекистан и Великий шелковый путь	14
Узбекистан и Россия	15
Особенности гастрономии и виноделия Узбекистана	16
Какими бывают рестораны	18
Как устроено узбекское застолье	19
Виноделие в Узбекистане	23
Декоративно-прикладное искусство Узбекистана	27
Что привезти из Узбекистана	30
Конец ознакомительного фрагмента.	32

Дарья Сиротина

Мой Узбекистан

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.

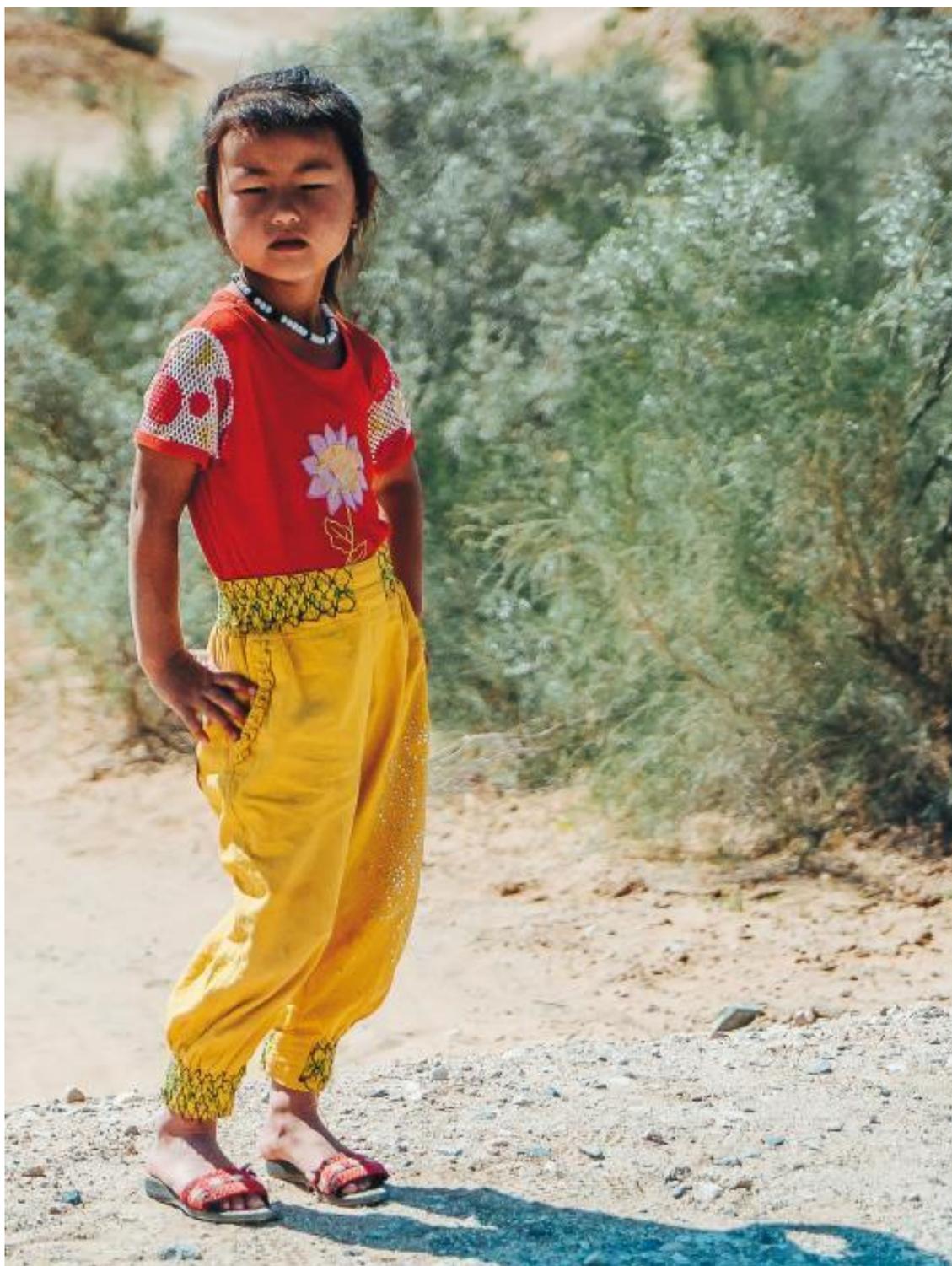


© Сиротина Д., 2023

© Рузтамов Ф., фотография автора на обложке

© ООО «Издательская Группа «Азбука-Аттикус», 2023 Колibri®

Предисловие ко второму изданию



В пустыне Кызылкум

Когда я впервые приехала в Узбекистан, то была поражена аутентичностью и неподдельностью жизни, которая в стране течет. Тем, как непохож Узбекистан на все, 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.

Прошло пять с половиной лет. Мне удалось заразить любовью к Узбекистану больше людей, чем я могла себе представить, начиная работать над «Моим Узбекистаном». Книга стала тем самым проводником, попутчиком, советчиком, который показывает неочевидные места, подсказывает правильные маршруты, дает возможность глубже узнать страну. Множество раз за время, прошедшее с момента выхода первого издания, я получала благодарности от читателей за то, что мои герои принимали их как самых близких, узнав, что гости приехали по рекомендациям из моей книги. Множество раз мои герои признавались мне, что благодаря интересу путешественников, открывающих для себя Узбекистан, у них появилась возможность создавать больше. Это было одной 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.



В чайхане в Маргилане

Множество раз за эти годы я получала возможность убедиться в том, что гости, приехавшие в Узбекистан однажды, оказываются – как и я! – вовлечены в водоворот узбекского гостеприимства и, еще не уехав, планируют вернуться в Узбекистан снова. И возвращаются, открывая для себя не только популярные Самарканд и Бухару, но и Коканд с его архитектурой модерна, ремесла и искусство Каракалпакии или горные пейзажи Сурхандарьи. 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 неодно-

кратно проехала весь Узбекистан и выбрала лучших из лучших. Второе издание «Моего Узбекистана» содержит еще больше практических рекомендаций, актуальных телефонов и адресов, новых маршрутов.



Хива, старый город

Сколько раз я слышала просьбу издать не объемный альбом, а книгу, которую легко взять с собой в дорогу. Я счастлива, что такая возможность у меня есть.

История Узбекистана в лицах, явлениях и империях

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 – 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, построенная на месте Храма огня, городище Мингурик в Ташкенте, где были найдены предметы, использовавшиеся в культовых церемониях, городище Гяур-Кала 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.

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 Каратепе, храмовый комплекс Фаяз-тепе, буддийская ступа Зурмала. В археологическом музее Термеза собрана мирового уровня коллекция артефактов буддийских 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 со 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 Узбекистаном. 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 сделал 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 отправлял 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 Викторианскую 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 неоценимому 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



В чайхане на Сиабском базаре в Самарканде

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!

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.

Не будет преувеличением сказать, что каждые 50 или 100 км 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, бухарский каймак на Зеленом рынке в Бухаре.

Сезонность – одна из важнейших особенностей узбекской кухни. 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. 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 Узбекистан 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. 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, террасы. 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 чайханы 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.

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.

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.



В ташкентской чайхане

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 вилкой 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 плову 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.

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 дигестив, и сопровождение любых блюд. При этом чай принято наливать по чуть-чуть, проявляя, как это заведено в восточных странах, 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.



Сервировка плова

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.

Виноделие в Узбекистане



Виноградники Паркента

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.

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 отличают 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 винно-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 приходом к власти Советов Филатову пришлось оставить свое производство – его коллекцию нашли спустя несколько десятилетий при реконструкции.

Михаил Ховренко систематизировал все, что было сделано в узбекском виноделии прежде, занимался посадкой новых сортов, создавал новые купажи, участвовал со своими винами в международных конкурсах. Можно сказать, что то, каким мы сегодня видим узбек-

ское виноделие и с точки зрения культивируемых сортов, и с точки зрения технологического процесса, – 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 последние 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 продуктовой 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.

Основные сорта винограда

Популярные в Узбекистане сорта винограда можно разделить на три большие группы. Это европейские, грузинские и среднеазиатские (или восточные) сорта. Характерная особенность узбекского виноделия – широкое использование универсальных сортов, сочетающих в себе качества и столового, и технического винограда.

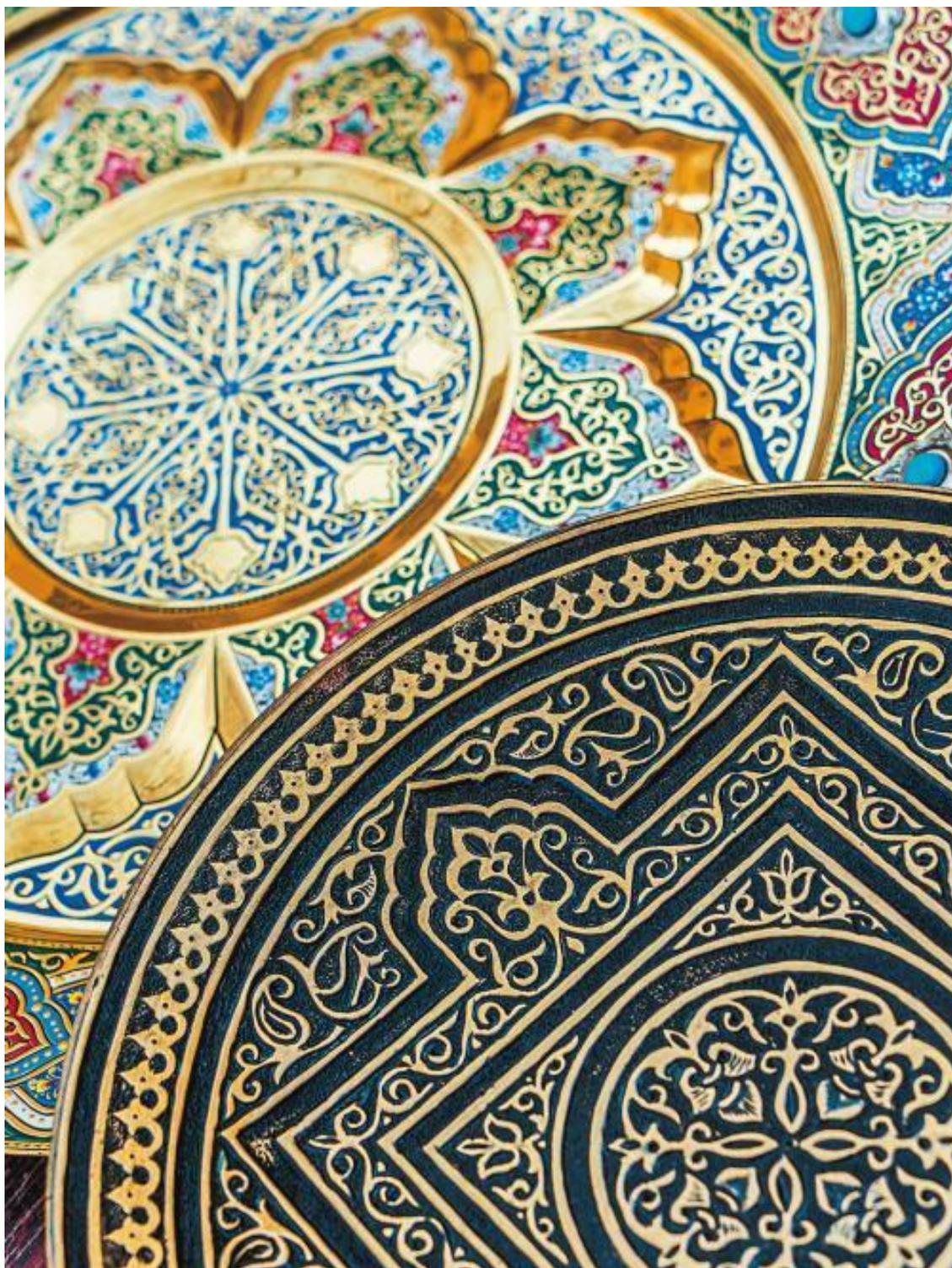
Большая группа европейских сортов включает в себя традиционные каберне совиньон, пино нуар, шардоне, рислинг, алеатико и мускат. Какие-то из них, как, например, каберне совиньон, дают на узбекской земле узнаваемый, предсказуемый результат, другие, например, пино нуар и рислинг, более привычные для зон с прохладным климатом, в союзе с узбекской землей получают менее узнаваемыми. Мускатные сорта – звезды узбекского виноделия, дающие яркие, взрывные, ароматические вина от полусухих до сладких.

Ркацител и саперави – два широко распространенных в Узбекистане грузинских сорта винограда, во многом плод межкультурного обмена советских времен, использующиеся в основном для производства массовых, недорогих вин.

Среднеазиатские или восточные сорта – плод селекции виноделов региона, наследие советской системы, ориентированной на появление высокоурожайных, неприхотливых, максимально адаптированных к конкретным климатическим условиям сортов. Это сояки, баян-ширей, кульджинский, тайфи, ризамат. Самые широко используемые – баян-ширей и кульджинский, традиционные для Средней Азии. Тайфи и ризамат – столовые сорта, также иногда используемые в ассамбляжах.

Ризамат Мусамухамедов – легендарная фигура для узбекского виноградарства, Герой Социалистического Труда, заслуженный виноградарь Узбекистана, заслуженный агроном Узбекской ССР. Ризамат-ота работал еще на винном хозяйстве купца Иванова в царские времена; деятельность его в советское время была настолько успешна, что, например, о его опытах и их результатах с восторгом и почтением отзывался академик Вавилов. Ризамат Мусамухамедов первым начал проект по выращиванию в Узбекистане цитрусовых, первым массово поднял лозу на шпалеры, что позволило повысить урожайность, возглавлял курсы для виноградарей, будучи неграмотным – он не умел ни читать, ни писать. История – совершенно реальная! – о том, как Ризамат-ота в годы войны, собрав целый вагон сухофруктов, отправился на фронт навестить сына, легла в основу фильма «Яблоки сорок первого года». Всю свою жизнь Ризамат Мусамухамедов посвятил Узбекистану и узбекскому винограду. Один из десятка выведенных им сортов носит его имя.

Декоративно-прикладное искусство Узбекистана



Бухарская чеканка, мастерская Касымовых

Одна из основных ролей декоративно-прикладного искусства на протяжении веков состояла в оформлении интерьера, одежды и утвари, в том, чтобы одухотворить быт, сделать жизнь более красочной. Каждое направление развивалось в соответствии с принятым укладом, тра-

дициями, жизненными ситуациями народа. И каждый предмет, который мы покупаем сейчас, ниточкой, мостиком соединяет нас с прошлым и является наследием многих поколений, отражением быта, привычек, судеб людей.

Главная особенность современного декоративно-прикладного искусства Узбекистана – его прочная и неразрывная связь с туризмом. Древние ремесла продолжают жить только потому, что на расписные тарелки, вышитые ткани, чеканные кувшины и острые ножи есть спрос гостей из-за рубежа. Путешествуя по стране в поисках мастеров, сохраняющих локальный стиль, я имела множество возможностей убедиться в том, что ремесла в Узбекистане живут только там, где есть гости.

Узбекские мастера стоят перед достаточно сложной и комплексной задачей: с одной стороны, сохранение традиций, веками складывавшегося своеобразия, существующего в прочной связке с историей и культурой страны, народа, региона, семьи. С другой – желание идти вперед, спрос иностранных покупателей на те или иные формы, цвета, форматы, не всегда соответствующие традициям, стремление быть коммерчески успешным. Вышивка, роспись, керамика, чеканка в Узбекистане и любое другое ремесло – всегда баланс искусства и необходимости заработать себе и своей семье на жизнь.

Гостеприимство, отношение к гостю как к драгоценности вкупе с тем, насколько серьезные деньги в страну приносит именно туризм, дали толчок к развитию не просто маленьких лавочек, где можно рассмотреть и купить товар, а мастерских, совмещенных с шоурумами. Там вас принимают не как покупателя, а как гостя, рассказывая о деталях технологического процесса, угощая пловом, горячими лепешками и ароматным чаем. Оказываясь в таких мастерских, вы фактически приходите в гости в настоящую узбекскую семью и чувствуете на себе то самое ставшее легендарным восточное гостеприимство. И конечно же Узбекистан дает огромные возможности всем, кто хотел бы сам сесть за гончарный круг или взять в руки кисть. Мастер-классы по каллиграфии, керамике, вышивке проводятся везде, где бывают туристы.

Проехав всю страну и встретившись с десятками людей, я каждому своему респонденту задавала вопрос, как было принято решение о выборе профессионального пути. И в подавляющем большинстве случаев речь шла о продолжении семейного дела.

Династичность – важнейшая черта узбекского декоративно-прикладного искусства. Профессию отцов нельзя просто оставить, продолжать ее – моральная и во многом религиозная обязанность сына, своеобразный долг перед предками. Уважение к старшим, патриархальный уклад жизни являются формообразующими для всех сфер жизни в Узбекистане, в том числе и для ремесла. Мастером в старые времена нельзя было стать просто так. В мастера посвящал наставник в присутствии других известных ремесленников. Существовала традиция выдавать дочь мастера за лучшего ученика, обеспечивая преемственность традиций, сохраняя секреты производства в рамках одной семьи.

Ремесленники в Узбекистане работают так, как работали их отцы, деды, прадеды. Огромное внимание уделяется сохранению старых техник и приемов, трудоемкой ручной работе, натуральным, локальным материалам, будь то глина или красители. Почти все делается по старинке, вручную, так же кропотливо и тщательно, как делалось сто или двести лет назад. В большинстве случаев ни о какой массовости говорить нельзя: предметы существуют в единственном экземпляре и представляют потому просто-таки коллекционную ценность.

Один из важнейших трендов – восстановление старых промыслов, будь то производство бумаги из тутовника, украшение тканей набойками или трудоемкая ташкентская вышивка, причем инициатива в таких процессах исходит от самих ремесленников. В книге несколько таких историй. Каждая из них – прекрасный пример неравнодушия, трудолюбия, внимания к наследию родной страны. Многие мастера не просто продолжают традицию, переданную им старшим поколением семьи, но и в рамках своего ремесла восстанавливают традиции много-

вековой давности, изучая архивы. Вдохновение черпается в родной земле, в археологических находках, в музейных коллекциях.

Каждая часть Узбекистана имеет собственные региональные традиции, касающиеся ремесла. И так же, как с гастрономией, не будет преувеличением сказать, что формы декоративно-прикладного искусства меняются каждые если не 100, то 200–300 километров. Путешествуя по Узбекистану, ты открываешь для себя страну не только через памятники архитектуры, не только через еду, но и через узоры, орнаменты, колорит вышитых, расписных, чеканных, резных, тканых изделий.

Четкое деление на мужские и женские профессии присуще ремесленной среде страны. Большинство профессий было и остается доступно только мужчинам. Вышивка и домашнее ковроткачество были и до сих пор часто являются основой женской независимости, тем более если речь идет про сельские районы и семьи с патриархальным укладом. Историями женщин-предпринимательниц, собранными в книге, я особенно горжусь.

Вне зависимости от пола, все мастера Узбекистана, с кем мне приходилось встречаться, обучают молодежь и детей в подавляющем большинстве случаев бесплатно, служа не только продолжению традиции, но и давая в руки ремесло, возможность заработать, прокормить семью, оставаясь с ней рядом, а не уезжая на заработки. Поэтому каждая вещь, которую вы купите во время своего путешествия по стране, – еще одна капелька клея, которая поможет удержать семью вместе.

Что привезти из Узбекистана

Текстиль и вышивка

Ручное ткачество – одна из важнейших сфер производства в стране. Ткани в Узбекистане ткнут шелковые, полшелковые, хлопчатобумажные, сохраняя традиционные узоры, непривычную ширину полотна (40 см), связанную с размерами станка. Это яркие, с причудливыми абстрактными узорами или полосами ткани, теплые, живые, с узнаваемой эстетикой ручной выделки. Центр шелкового ткачества – Маргилан в Ферганской долине, хлопчатобумажные ткани замечательно также делают в Сурхандарьинской области.

Вышивка сюзана без преувеличения является национальным призванием, тем искусством, в котором женщины Узбекистана достигли невероятного мастерства. Региональные традиции различаются: это витиеватость и причудливость нуратинского стиля, супрематизм ургутской вышивки, экспрессивные цвета и узнаваемые сюжеты Сурхандарьи, ташкентские палаки, где вся ткань покрывается миллионом мельчайших стежков. Сюзана, большие полотна, расцвеченные вышивкой, предназначались для украшения интерьера – и предназначаются до сих пор, служа лучшим сувениром из Узбекистана. С декоративных панно вышивка шагнула в область гардероба: теперь разными видами стежков украшают сумки, косметички, жакеты, платья и пальто.

Золотое шитье – уникальное бухарское искусство. Если вышивкой сюзана занимались в основном женщины, то золотым шитьем – исключительно мужчины. Вышивка редко использовалась для украшения одежды благодаря декоративности узбекских тканей, если это не была вышивка золотом, предназначенная для одеяний эмира и его приближенных, а также дворцовых интерьеров. В Бухаре по-прежнему производят вручную по бархату золотыми нитями расшитую одежду.

Вышивка тюбетеек, в первую очередь шахрисабзская и байсунская, широко известна в Узбекистане. Это самые нарядные, полностью зашитые тюбетейки, рельефные, кропотливо украшенные ювелирными стежками.

Набойка – чудом не потерянный промысел, украшение тканей с помощью узоров, нанесенных вырезанными вручную из дерева штампами с красителем. Распространенная по всей стране, набойка, вероятно в силу трудоемкости и меньшей, чем, скажем, у сюзана декоративности, к нашему времени стала редкостью. Узбекская экзотика! Мастера, возродившего старое ремесло, я нашла в Самарканде. Работают мастера-набойщики и в Маргилане.

Обработка металла

Ювелирное искусство. Такого количества украшений, какое носили, скажем, в конце XIX века узбекские женщины, сейчас уже не носят. И ювелиров, создающих не просто имитации, а целостные произведения искусства, осталось совсем немного. Самый большой интерес представляют ювелирные марки (вернее, марка, см. главу о Ташкенте), переосмысляющие национальные традиции в новом ключе.

Сундучное дело. Без сундука невозможно было представить традиционный узбекский дом. Когда изменились традиции и появилась мебель современных форм, интерес к производству сундуков пропал. Новое дыхание это ремесло нашло в производстве полностью украшенных металлом и потому предельно декоративных сундуков, ящичков и шкатулок.

Медная чеканка украшает в первую очередь посуду, которая была и остается скорее не утварью, а декоративной деталью, оживляющей интерьер, свидетельством хорошего вкуса и состояния владельца. Признанные центры чеканки в Узбекистане – Бухара и Коканд.

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.