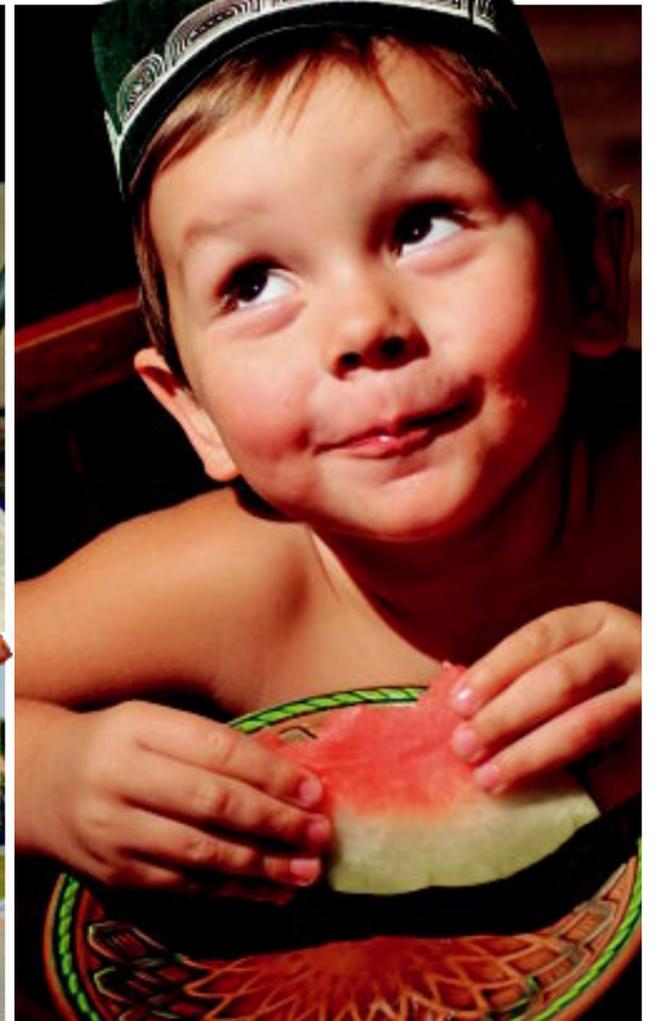


## УЗБЕКИСТАН | Навои стал первым городом, принявшим нас в свой вкусный плен



РИТА ДАВЛЕТШИНА

Не покривлю душой, если скажу, что узбеки – самая красивая восточная нация. Взять тех же «узбекских принцесс» Лолу и Гульнару Каримовых или певицу Азизу. Еще одна красавица-певица – Шахзода, песнями которой заслушивается нынче весь Узбекистан.

Эффектным добавлением к внешности служит и умелое сочетание в одежде модных трендов с национальными традициями. К примеру, с ума сводят платья, в которых ходят молодые девушки: выполненные из шелка, покроя «в пол», облегающий верх и юбка из-под груди, сшитая «по косой», эффектно подчеркивающая фигуру. Цвета яркие – бирюзовый, лососевый, но никакой аляповатости. Все поколения носят национальную одежду – платье поверх штанишек чуть выше лодыжки, разрисованные национальным узором, и тубетейки – их носят как мужчины, так и женщины.

Кстати, Россия – чуть ли не единственная страна в мире, отказавшаяся от фольклорных элементов в одежде. Во Вьетнаме, Китае и Таиланде поголовно носят национальные шляпки-конусы. Корея подарила миру воротничок-стойку. Япония обожает кимоно. И даже Украина то вводит, то выводит из моды цветочные ободки и косоворотки. Что уж говорить об Узбекистане, где даже девочки с множеством косичек не редкость. В России же национальную одежду носят разве что участницы фольклорных ансамблей...

### Самый русский из узбекских

Навои – промышленный город, который когда-то строили всей страной. Завод «Навои-азот», занимается производством удобрений. А градообразующее предприятие, дающее чуть ли не половину всего узбекского бюджета, – Навоийский горно-металлургический комбинат,

специализируется на золоте. Строители его – в основном из России – после пуска предприятий, так и остались жить в Навои. Потому его всегда называли русским городом: из двадцати средних школ только в двух преподавали на узбекском языке. А население – сплошь блондины.

В девяностых большинство тех, кто строил город, вернулись в Россию. Посетив Узбекистан в 2005 году, мой муж встретил на родине лишь пятерых друзей детства, да и они вскоре уехали из Узбекистана. Хотя, и сегодня в Навои еще живут русские. Но теперь из двадцати школ на родном для нас языке говорят только в одной.

Для тех же, кому за тридцать, русский язык все еще родной. Даже между собой люди, скажем так, активного возраста, предпочитают говорить по-русски. С молодежью сложнее: выросшие в городах говорят вполне хорошо, а те, чье детство прошло в аулах, – понимают по-русски плохо. Такие парни приезжают учиться в городские институты, устраиваются работать официантами в местные кафе – и не могут объяснить с российскими гостями. Маленькие дети не знают русского вообще.

И все же муж узнал город своего детства: все те же уютные кафешки на каждом углу, почти в каждом, как и тридцать лет назад, в вафельный рожок «наливают» кашеобразное мороженое из специального аппарата. На вкус оно, кстати, тоже оказалось из советского детства – невнятное и полуразбавленное...

Ночью во второй половине августа в Навои можно было выключать кондиционер и открыть балкон – воздух свеж и приятен. Правда, под утро в сон врывается какофония птичьих голосов: это птицы, похожие на мини-голубей, только побогаче раскраской – местные называют их майнашками.

За ними интересно наблюдать: они очень хабалисты, и на первый же крик майнашки на дерево слетаются сотни соплеменниц – начинается жуткий галдеж, которого сторонятся даже собаки. А кошки вообще держатся от майнашек в стороне – птички их не любят и, собираясь стайками, буквально заклеивают. Второй навоийский «будильник» – унылый голос продавцов. С тележками, груженными провизией, они ходят по дворам: «Дыня, арбуз!» или «Молоко, каймак, творог!» Казалось бы, шесть утра, между тем торговля идет бойко – узбеки встают очень рано, и в восемь часов на местном рынке не протолкнуться.

### Ароматы восточной кухни

К встрече с легендарными узбекскими базарами муж готовил меня особенно – вот, мол, где обилие, фактурность и колорит. Но, может, в детстве все картинки были ярче, а может, советский дефицит уже прочно забыт на севере, только чего-то сверхъестественного я не обнаружила: те же фруктовые и овощные горы, что и у нас. Правда, фрукты крупнее и аппетитнее.

Особое впечатление от рядов лепешек – их тысячи. Тут же дымятся ароматная самса, только что вынутая из тандыра, она расхочится за минуты. За углом в крошечной чайхане подают зеленый чай в чайнике, крышка которого заботливо подвязана ниточкой – чтобы не упала под наклоном, когда наливаешь напиток в пивалю. Орнамент посуды традиционен: на темно-синем фоне по кругу белые цветы хлопка в золотой оправе. Перепробовав сотни редких сортов по всему миру, ей-богу, ничего не пила ароматнее самого обычного узбекского чая, продаваемого на развес в огромных мешках по 140 рублей за кило.

И везде пахнет пловом – тем са-

мым, ради которого специально едут в Узбекистан. Его готовят рано утром в огромных казанах и съедают в первой половине дня. Вечером плов можно заказать разве что в дорогом ресторане, приготовлен он будет не на открытом огне – а это уже не то. С бараниной или говядиной, с морковью, нарезанной весьма толстой соломкой, и зирой. Вариантов – тысячи: с луком, чесноком, урюком, изюмом и даже узбекским горохом, все они безумно вкусны. Сами узбеки говорят, что всему головой мясо, которое в этой стране действительно имеет особый неповторимый вкус, аромат и мягкость.

Наверное, все дело в том, что стада почти круглый год пасутся под солнцем, поедая свежую траву. Вот, к примеру, шашлык из говядины у узбеков получается мягким и тающим во рту. Кстати, подают его на четырех шампурчиках по четыре-пять кусочков на каждом. Соуса нет – вместо него лук, маринованный в уксусе, и обязательно – салат из свежих овощей. Порция стоит около ста рублей, а по размерам «тянет» на две наших – следовательно, за 50 рублей вы отведаете, пожалуй, лучший восточный шашлык.

Еще одна визитная карточка страны – соленые косточки. Абрикосовые косточки высушивают и обрабатывают таким образом, что они раскрываются с одного края наподобие фисташек. Потом их обжаривают, щедро сдабривая солью – и зернышко можно есть. Волшебный вкус. Кстати, вывозить их из Узбекистана в большом количестве запрещено – говорят, это одно из национальных достояний. Может, потому до сих пор косточки не продаются на российских рынках. А

жаль – могли бы сделать на них очень неплохой бизнес.

Наша компания из 12 человек в кафе наелась до отвала пловом, мантами, самсой, шашлыком, шурпой и лагманом с лепешками – на полторы тысячи рублей. В дорогом ресторане отужинать, конечно, выйдет побольше, но все равно – это копейки по сравнению с ценами в России. Однажды вдвоем с мужем ужинали в самом пафосном ресторане Самарканда. Расположенный в отдельном двухэтажном здании с высокими расписными потолками, роскошными люстрами, «Самарканд» имеет два шумных зала и внутренний дворик под открытым небом, где для вас играют национальную музыку. Так вот хороший ужин на двоих с бутылкой дорогого местного экспортного вина «Багизаган» стоил столько же, сколько в Магнитогорске обходится средний бизнес-ланч на двоих.

Днем улицы Навои пусты – все, кто может, бегут от жары под кондиционеры. А вот вечером начинается настоящий праздник. Возле центрального ДК Навои «Фархад» – это брат-близнец нашего «Орджо» – устанавливают аппаратуру, местные певцы исполняют современные песни, их слушают сотни супружеских и влюбленных парочек. Дети в это время купаются в огромном фонтане, катаются на электромобилях и лошадках, прыгают на батутах. И так каждый вечер.

Вообще, эта страна, похоже, ставит на первое место семейные ценности. Может, потому 2013 год здесь как раз и объявлен годом семейного благополучия.

Продолжение – в следующую субботу.

Узбеки встают очень рано, и в восемь часов на местном рынке не протолкнуться