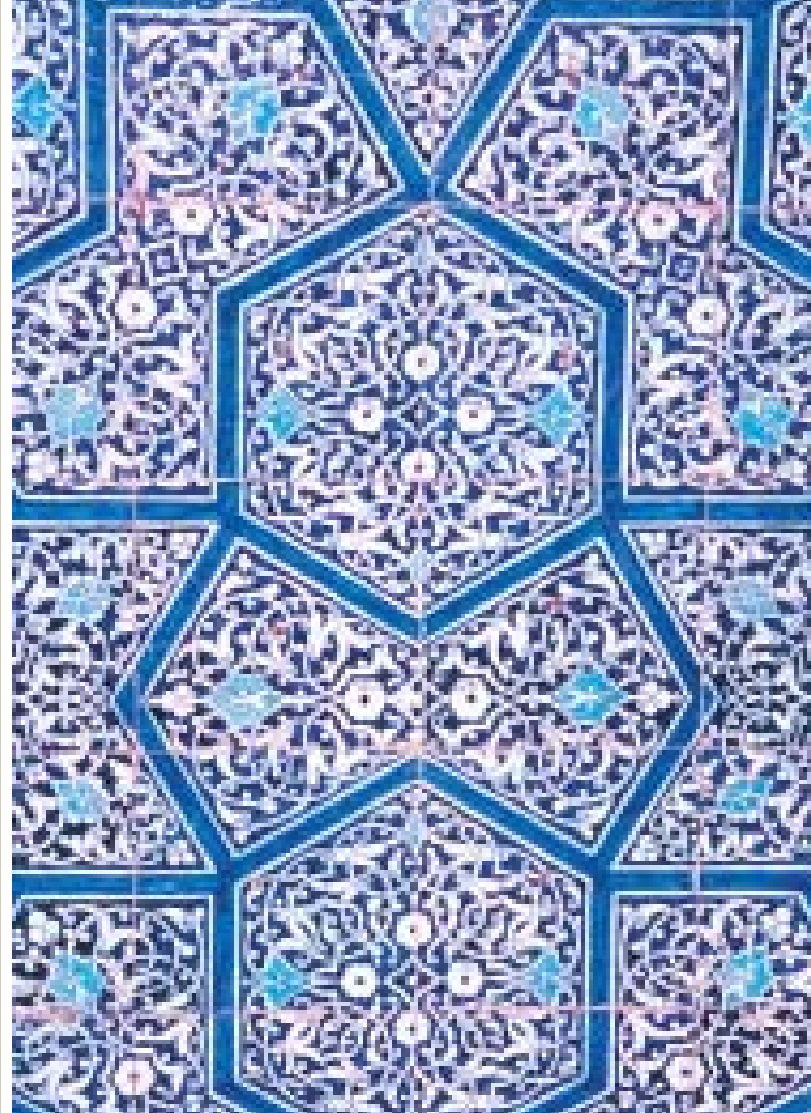
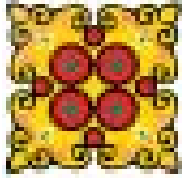


GUESTS
IN AN UZBEK HOUSE

ГОСТЬ В ДОМЕ







You will become better acquainted with the traditions, culture and daily life of the Uzbek people by meeting them in their homes. Usually Uzbeks have large families and several generations live together, which is why they have large houses on large lots of land. In fact, your travels through Uzbekistan will not be complete if you have not visited an Uzbek family, sat in a shady garden, tasted home-cooked food, and relaxed with a sweet fragrant wine.

To enjoy the pleasure of Uzbek home life, it is not necessary to plan ahead. In the older quarters of any Uzbek city when you spot a shady street concealed by vineyards, knock at any door and you will be welcomed inside. As special guests, the family will hand you fresh grapes cut from their vine and offer you a fragrant tea to drink. If you have time to linger with them, they will cook a delicious Uzbek plov (main dish made of rice, carrots and meat) especially for you; in fact, they may insist that you do not leave their home until you have tasted this famous rice dish.

All towns in Uzbekistan have these *makhallyas* or neighbourhood sectors. Located just off the main roads, here you can enjoy peace and quiet. Trees and flowers, tended by the neighbourhood, line the roadside. Every morning, old men sit outside their





gates watching life go by; women exchange their arts and wares; young girls sweep the pavement outside their house; and noisy, laughing children play endlessly. Overriding all this is the special feature of *makhallyas* — a respectful attitude to the older people of the neighborhood.

The warm climate of Uzbekistan makes it possible for people to enjoy an outdoor life for almost eight months of the year; meals are eaten outside the home and some people like to sleep on a trestlebed in the open air each summer evening. The silence and cool comfort of the outdoors is complemented by the modest singing of female quails in cages hanging in the windows or from the verandah beams.

Ваше путешествие по Узбекистану будет неполным, если вы не побываете в гостях в узбекской семье, не посидите в уютном дворике, не отведаете блюд домашней кухни, не захмелеете от сладких ароматных вин! В таком доме вы поближе познакомитесь с традициями, культурой, бытом жителей нашего края.

В старой части любого узбекского города вы обнаружите укрытую виноградниками тенистую улицу. Постучитесь в ворота, и вам будут рады как дорогим гостям, срежут для вас кисть зрелого винограда, напоят ароматным чаем. Если вы располагаете временем, специально для вас приготовят изумительный узбекский плов, без которого местные жители не отпускают своих гостей.

Свернув с широкой центральной дороги, вы попадете в старую часть города — махаллю. Здесь все дышит покоем и размеренностью — вдоль дороги цветы и деревья, ухоженные хозяевами домов, у ворот чинно сидят старики. Каждое утро хозяйки подметают не только свой двор, но и прилегающий к дому участок улицы, так что чистота здесь идеальная. Дети в махалле — как и везде: шумные, занятые вечными играми, бегом. Но есть одна особая черта, которая отличает махаллинского сорванца, — подчеркнуто уважительное отношение к старшим.

Уважаемых гостей хозяева ждут у ворот, здороваются, приглашают зайти в дом. Местный климат позволяет почти восемь месяцев в году проводить во дворе, здесь проходят семейные трапезы, а спать летней ночью на топчане, на свежем воздухе гораздо приятнее, чем в комнате. Тишину

и уют двора подчеркивает незатейливое пение перепелки. Клетки с этими птицами подвешиваются на окнах или на верхних перекладинах топчана.

Главными чертами, характеризующими узбекскую семью, являются гостеприимство, традиционно почтительное отношение к старшим по возрасту. Узбеки обычно живут большими семьями, состоящими из нескольких поколений, поэтому предпочтение отдается большим домам с земельными участками. Значительное место в быту как элемент гостеприимства занимает чайная церемония. Причем заваривание чая и разливание его в пиалы для гостей является исключительной прерогативой хозяина.

Принято всегда принимать приглашения на обед или ужин и приходиться вовремя. Направляясь в гости, желательно захватить с собой сувениры или сладости для детей хозяина. За руку здороваются обычно только с мужчинами. С женщинами и лицами, сидящими в отдалении, здороваются, прикладывая правую руку к сердцу и сопровождая этот жест легким наклоном головы. Во время обмена рукопожатиями традиционно интересуются здоровьем, состоянием дел на работе и дома. При входе в жилое помещение снимается обувь. Необходимо занимать место, которое указывает хозяин. Причем чем дальше оно от входа, тем почетнее.

По узбекской традиции еще до подачи главного блюда на дастархан несут сразу разнообразные сухофрукты и орешки, фисташки и конфеты, закуски и салаты, свежие фрукты и обязательно горячие румяные лепешки.

Древние традиции имеет и сама узбекская кухня. Она отличается своеобразной технологией





Plov – the national pride and joy

Плов – главное блюдо узбекской кухни

The two most outstanding characteristics of an Uzbek family are hospitality and respect for their elders. So an important custom, the tea ceremony, involves brewing and serving tea in a *piala* (tea bowl) – this gesture being the host's privilege. Each meal starts and ends with tea drinking. Oriental sweets, cookies, fruit and vegetables are served first, with *plov* or *manti* (dumplings stuffed with meat and onion) to follow.

Uzbek cuisine reflects the lifestyle and culture of the Uzbek people. Fresh produce such as wheat, barley, rice, peas, corn, carrots, onions, turnips, pumpkin, melons, and watermelons have been used for cooking Uzbek national dishes for centuries. Uzbek national dishes are very high in calories. Most meals combine these vegetables and fruits with dairy products and meat – the favourite varieties of meat being mutton, beef and chicken. *Suzma* (kind of spiced yogurt) and fresh vegetables are always served with all meat dishes.

If a dinner invitation is accepted, it is important to come on time. It is advisable for guests to take small gifts or sweets with them for the host's children. When greeting the household, usually only men shake hands – women or people sitting far away greet guests by putting their right hand to their heart and bowing their head slightly. When greeting people, it is important to inquire about their health, the home, family affairs and work. Shoes are taken off at the entrance of the



приготовления блюд, широким ассортиментом используемых продуктов, отражает образ жизни и национальную культуру узбекского народа. Для приготовления национальных блюд издавна используются пшеница, ячмень, рис, горох, маш, морковь, лук, репа, тыква, дыня, арбуз и др., поэтому в узбекской кухне большое место занимают блюда и изделия — именно из них, в сочетании с молочными, мясными, растительными продуктами и жирами животного происхождения. Излюбленными видами мяса являются баранина, говядина и курица.

Любой прием пищи начинается и заканчивается чаепитием. Во время трапезы вначале подают сладости, печеное, а также фрукты, овощи, а в завершение — плов или манты.

Для тех, кто готов просидеть целый вечер со скрещенными ногами — в Европе так раньше сидели портные, а на Востоке так сидят все! — хозяева накроют дастархан на топчане. Но вот прислушайтесь-ка! Оказывается, для вас приготовили сюрприз — приехали музыканты, будет концерт! Разогревает свой инструмент дойрист, чтобы добиться более чистого и звонкого звука. Рядом устанавливают чанг — один из древних узбекских музыкальных инструментов. И вот полилась музыка — нежная, чистая, завораживающая. Лирическая мелодия сменяется быстрой, горячей, где солирует дойра, и тут появляется девушка-танцовщица, одетая в яркий национальный костюм. Узбекская школа танца знаменита на весь мир. У вас будет возможность убедиться, что это неспроста. Красочные костюмы,



высокий профессионализм артистов завораживают вас. И вы не замечаете, как начинаете повторять пластичные движения рук танцовщицы даже сидя за дастарханом. Попробуйте, у вас получится!

Но вот хозяйка ставит на стол ляганы с главным блюдом — пловом. Ароматный, аппетитный плов — это не просто главное блюдо на узбекском дастархане — это целая легенда. Ваш экскурсовод непременно расскажет вам о тонкостях его приготовления, различных сортах плова, о его древнем происхождении. В праздничный плов мастер-ошпоз обязательно добавит сладкий сушеный виноград — изюм, или кислый барбарис, узбекский горох — нухат, ароматную приправу зиру, осенью — айву. И все в этом плове — для вас, для ГОСТЕЙ дома! Ибо, как гласит узбекская пословица: “Гость в доме — радость в доме!”



house. The host will show guests where to sit, and the further this seat is from the entrance, the more respected is the position. A tablecloth will be laid on the trestle-bed for those who are able to sit cross-legged all evening — the way it is done in the orient.

Hosts love to prepare a surprise — musicians will come and there will be a concert. The *doyra* player will warm up his instrument to achieve the cleanest and clearest sound. Another player will reach for the *changh*, an ancient Uzbek musical instrument, placed nearby. As the music begins to flow, its pure sounds will fascinate and delight listeners as the lyrical melody gives place to fast, passionate rhythms. The dancer, dressed in bright national silk, will appear centre-stage and will captivate the audience with her display of colour and stylistic, rhythmic hand movements that make Uzbek dance traditions world famous.

Now, when you are relaxed, get ready. The hostess will place large plates of *plov* on the table. This appetizing dish is not only the main course on any Uzbek menu — it is a legend. The skill of preparing *plov*, the different kinds of *plov* and its ancient origin, will be shared with you. Amongst the array of food on the table will be dishes with raisins, dried sour barberries, chick-peas, cumin and in autumn, quince. Everything that is put into a *plov* is especially for you — as the Uzbek proverb says, “A guest in the house is joy in the house.”

