

Марина Григорьевна Довгаль

---

*Восток –  
дело тонкое*

---

Сборник рассказов

---



Марина Довгаль

**Восток – дело тонкое.  
Сборник рассказов**

«Издательские решения»

**Довгаль М. Г.**

Восток – дело тонкое. Сборник рассказов / М. Г. Довгаль —  
«Издательские решения»,

ISBN 978-5-44-837236-0

Название сборника «Восток — дело тонкое» говорит само за себя. Все рассказы на восточные современные темы — яркий солнечный колоритный Узбекистан.

ISBN 978-5-44-837236-0

© Довгаль М. Г.  
© Издательские решения

## Содержание

Хочу лепешку!	6
Чилля	11
Восточный базар	13
Чайхана	15
Ура, завтра на хлопок!	18
Конец ознакомительного фрагмента.	21

# **Восток – дело тонкое**

## **Сборник рассказов**

**Марина Григорьевна Довгаль**

© Марина Григорьевна Довгаль, 2018

ISBN 978-5-4483-7236-0

Создано в интеллектуальной издательской системе Ridero

## Хочу лепешку!



Моим друзьям, живущим в России, жизнь в Азии кажется экзотикой. Это понятно: испокон веков Восток представлялся иноживущим загадочными легендами, сказками с прекрасными луноликими красавицами и страшными коварными дэвами, пустыней жаркой, караванами и несметным богатством.

Все, что я писала об этом крае раньше, принималось друзьями на ура и каждый раз слышались новые пожелания. Как-то моя виртуальная подруга Гончарова Наталья так и заявила:  
– Хочу лепешку!

Что делать? На Востоке нет такого правила отказать другу: его желание свято и придется расшибиться в лепешку, а просьбу выполнить. Поэтому стелю для Вас, дорогая, дастархан, и накрываю изысканными сладостями, где на первом месте конечно хлеб – узбекская лепешка (без нее никак) и жду Вас с нетерпением в гости. Проходите не стесняйтесь: будьте как дома. Здесь Ваши желания будут исполняться как в сказке, а мы будем счастливы, если Вы получите удовольствие.

\*\*\*

– Вставай, Наргиз, – будит мать двенадцатилетнюю дочь. – Мне пора на базар.

Наргиз с трудом разлепляет глаза. Как не хочется вставать, но мама тербит и не успокоится, пока своего не добьется. Из теплой постели двор кажется неприветливым, мрачным и вода из крана: б-р-р – холоднющая бьет напором, брызжет брызгОй, будто впивается иглами. Полотенце стирает последние штрихи сна. Хорошо! Личико недавно никакое расцветает улыбкой. Вместе с ним улыбается солнце, проникая сквозь решето виноградника

– Кызым (дочка), Сухробу, проснется, дай каши, я сварила. Смотри за ним. Лолу причеши, заплети косы. Джамала на улицу не пускай: пусть во дворе играет, а то на реку пойдет. Молоко пейте с лепешкой. – Наказывает торопливо мать, сама катит к калитке преобразованную из советской детской коляски тележку полную укутанными в целлофан и поверх белой тканью (дастархан-нон) стоячими одна к одной лепешками. На ней шитое на узбекский манер платье: широкий прямой подол приспособленный к небольшой запахивающейся кокетке с коротким рукавом. Из-под платья до щиколоток опускаются штаны из той же ткани, а на голове – цветастый платок повязанный назад.

Базар куда она торопится маленький. Придорожный. В основном лепешечный, хотя зелень, фрукты, катык, курт имеются.

Продавцов четверо.

Низаметдин – продает с хозяйского тандыра. Ему семнадцать и стоит он целый день. Лепешки, накрытые тканью, лежат на прилавке, а подвозят их, на такой же тележке, как у мамы Наргиз, Салимы.

Рядом с ним бабушка Халида-буви. Она живет вдвоем с внуком: дочь и зять уехали на заработки в Россию и присылают деньги, но бабушка продолжает печь хлеб и сидит на базаре: всю жизнь этим занималась. Тем, кто недоумеает по этому поводу, она говорит: лишняя копейка никому еще не помешала.

Лепешки у нее особенные: самые вкусные, потому что рецепт свой имеет, который в секрете держит. Сколько не подходили к ней женщины с подарками, никому не открыла, говорит: расскажу и помру сразу. Это отговорка конечно. А может быть и нет, может быть, действительно, хочет пожить дольше. Ведь как раньше было: почувствует усто-нон смерть и зовет ученика к себе; строго на ушко сообщает ему тайну своего успеха и тут же испускает дух. Халидебуви уже за восемьдесят, а бросить свое дело не может. В чем причина? Неизвестно. Глядя на нее, в рай верится и дьявола и во всю другую нечистую силу, на одну из которых старушка конкретно смахивает.

Рядом с прилавком пристроилась Махира-хола. Она одна лепешки не продает. У нее другой товар: фрукты круглый год, катык, курт, семечки, жвачки разные, сигареты. Короче весь необходимый ширпотреб для перекуса в дороге и других удовольствий. С другого боку становится, прибывшая Салима. У нее 30 лепешек. Она торопится: дети одни дома. Когда продаст все и сделает в магазине необходимые покупки, она побежит домой. Только встала, Салима, только подвязала фартук с большим карманом для денег и достала, положив в пакет румяную наглядную рекламу, как напротив, остановилась машина. Из окон слышится детский рев:

– Лепешку хочу-у-у, хочу лепешку. – Канючит ребенок, показывая в сторону базара пальцем.

Из машины выходит с недовольным видом расфуфыренная женщина, видимо, мамаша.

– Свежие лепешки? – бросает она продавцам.

Те наперебой отвечают, пытаются зазвать к себе.

– Дай две. Нет, стой, я сама возьму. – Заявляет она и направляется к Салиме. Та услужливо распакивает дастархан. Женщина перебирает лепешки и лишь, затем берет два горячих вкусно пахнущих кругляка. Салима, опускает глаза.

«Как нехорошо, нельзя так в хлебе рыться», осуждает она про себя своенравную покупательницу, которая расплатившись, несет хлеб к машине. Ребенок с радостью хватается лепешку и впивается в целую зубами. Салима рада покупателям (такое начало сулит удачный день), рада аппетиту, с которым детё поедало лепешку.

«Не знаешь ты милый, настоящей лепешки», возникает в ее голове.

По праздникам, Салима, делает детям праздничные лепешки, замешанные с жареным луком и шкварками из курдючного жира. Вот уж где объедение. На продажу такие не выносят.

\*\*\*

Каждый, кто хоть раз попробовал узбекскую лепешку никогда не забудет вкус хрустящей корочки и податливой, душистой мякоти. А если ваше знакомство происходило утром и на столе, помимо лепешек, стояла каса с наисвежайшим каймаком (сливками), то запомнится и этот самый вкусный, питательный и самый полезный завтрак.

Как же интересно, когда лепешка показала себя миру? Когда люди создали и впервые отведали вкуснейший из наивкуснейших хлебов?

Самая первая лепешка, наверно, появилась в каменном веке. Представьте: зимний вечер. Пещера. Большой очаг посередине. Дети кутаются в медвежьи шкуры. Одна из женщин готовит еду малышам: толчет каменным пестом пшеницу, насыпая ее в специальное углубление в камне, полученную муку сметает в деревянную чеплашку порцию за порцией, потом разводит водой. ... В этот момент приходят мужчины с богатой добычей и надо готовить мясо: мужчины голодны: зло кричат, торопят. Пока нарезали да запекали в углях мясо, потом ели все вместе (малышне досталась печень, жирок), порядком время прошло, и по окончании трапезы сон сморил всю компанию. А чеплашка со смесью осталась стоять у очага. Поутру, кто уж из тех пещерных обитателей задел чеплашку, кто уронил ее на горячие камни неизвестно. Только растеклось содержимое по камню и взбухло румяной лепешкой.

«М-м-м, какая вкуснятина», подумала женщина, решившаяся попробовать румяное нечто. На следующий день она натолкла в два раза больше муки и, утром содержимое не лилось, пришлось выбирать его из посуды руками да размять потоньше на камне. Этот шедевр она уже не съела сама, показала всем и дала попробовать. А дальше уже кто во что горазд, как это бывает у женщин: кто-то с молоком мешал, кто-то с жиром, кто-то с тем и другим. Одним словом, что только не придумывали.

Века летели, что листва по осени, а лепешку из скатанного в шар кусочка подкисшего теста примятого по центру и проколотого специальным инструментом (чекичем) для красоты или вернее для особенности вида изделия (если это не делать, то лепешку раздует, как каравай) продолжали печь на разогретых специально камнях. Когда же дома стали строить, полом служила утрамбованная глина, которую накрывали циновкой, а сверху кошмой из овечьей или верблюжьей шерсти, потом стлали постель: узкие матрасики – курпачу. Зимой для обогрева оборудовали сандал: рыли в центре комнаты не глубокую яму, обкладывали камнем, а на дно горячие угли, оставшиеся от приготовления пищи; сверху ставили невысокий столик и накрывали его одеялом, под которым до утра сохранялось тепло. Укладываясь спать, ложились под одеяло ногами к сандалу. Как-то, может быть, осталось тесто у хозяйки или хлеба не хватило, а выйти в стылый двор, греть по новой очаг, было лень, и хозяйка прилепила к добела нагретой стене ямы кусок теста, а вынула лепешку. Так появился тандыр.

Вертикальный, глубокий тандыр применяется для большого количества выпекаемой самсы, лепешек, копчения мяса. В основном на базарах. А маленький горизонтальный стали строить из сырцового кирпича во дворах домов на возвышении. Так что лепешка чисто женское изобретение. Даже тандыр женская находка. Согласитесь? Мужчины, я уверена, возмутятся и заявят, почему тогда мужчины работают пекарями на больших базарных тандырах, а не женщины. Отвечу: базарные тандыры как уже говорилось, рассчитаны на большой объем продукции, а это значит, чтобы замесить, к примеру, сразу мешок муки и за день заложить в тандыр не одну сотню хлебных заготовок нужна физическая мужская сила, выносливость. Поэтому сегодня, как и две тысячи лет назад мужчины ныряют в глубокий тандыр, а женщины пекут лепешки в домашнем тандыре. А домашний хлеб всегда вкуснее. Женщина не гонится за количеством, у нее не стоят над душой покупатели. Она готовит, чтобы вкусно накормить свою семью и для этого у нее есть желание сделать это с любовью и еще рецепт, переданный ей матерью, а той от своей и т. д.

Не буду расписывать рецепты лепешек: приготовить ее тандыр нужен, а у кого тандыр есть знает рецепт. Одно скажу рецептов много. К тому же к каждой разновидности лепешки имеется два способа приготовления: обычный и праздничный.

Обычный это и мука подешевле, вода.

Праздничный – мука высший сорт, молоко или сметана, масло, жир говяжий или бараний.

Да, еще надо отметить, на Востоке никогда не было дрожжей: хранить их в 50 градусную жару было негде. Дрожжи заменяла специальная закваска из молока муки или воды (для праздничной лепешки – крутой мясной бульон) которую готовили с вечера, а то и оставляли кусок «спелого» теста, то есть от последнего замеса, называемый хамир-туруш. Его хранили в специальном кожаном мешочке, а тот в свою очередь опускали в воду протекающего во дворе арыка или рядом с арыком в густой тени укладывали камни в виде колодца и прятали туда нужные для сохранения продукты, накрывая «холодильник» куском кошмы.

Перечислю для вас некоторые названия лепешек пользующиеся особым предпочтением в Узбекистане.

Оби-нон – легкая воздушная лепешка средних размеров.

Патыр – питательная и долгое время не теряющая свежесть из-за ингредиентов – жира или сливочного масла лепешка.

Катлама – слоеная лепешка.

Жиззали-нон – лепешка со шкварками и луком.

Зогора-нон – из кукурузной муки.

Кук патыр – на травяном настое. И множество других названий.

Скажу по секрету, современные хозяйки до сих пор экспериментируют: рецепт рецептом, а любопытство женское толкает к творчеству. А если меньше положить того, а этого больше или подержу-ка дольше, не выйдет ли лучше....

Ну, вы меня понимаете...

\*\*\*

Не могу, не обмолвиться о Самаркандской лепешке, прославившейся вкусовыми качествами на весь мир. От чего там лепешки вкуснее неизвестно, возможно вода иная или земля, что дает пшеницу, а возможно дрова с особыми маслами, кто знает.

Есть легенда о Самаркандской лепешке, которой я хочу закончить свой рассказ:

«Давным-давно жил в Бухаре падишах. Все что желала его душа, тут же появлялось в его дворце. Однажды, зная интерес правителя к диковинкам, привезли купцы в Бухару чудную Самаркандскую лепешку. Какой же тонкий запах источала она, а вкус затмевал вкус самого лучшего хлеба.

Ох, понравилась лепешка падишаху. Даже заболел он ею: захотел печь свои, такие же вкусные. Призвал воинов правитель и велел привезти во дворец самого искусного самаркандского мастера-лепешечника. Тотчас исполнили слуги волю правителя. Предстал мастер пред очами царскими, а тот приказывает:

– Напеки мне лепешек самаркандских к ужину.

Выполнил приказ пекарь, но лепешка не была столь вкусна. Затопал ногами падишах, закричал:

– В чем дело, совсем не Самаркандская лепешка. Я казню тебя, паршивец ты эдакий.

Упал на колени мастер:

– Все, как обычно делал, господин. Не могу понять, в чем причина. Может быть вода нужна Самаркандская.

– Привезите самаркандской воды и чтоб к следующему ужину лепешки были на моем столе, – отдал новый приказ падишах.

Привезли воды, месит тесто пекарь, пот течет в три ручья. В тандыр посадил и вынул вовремя. Все как положено. На золотом блюде несет к столу готовые лепешки, у самого поджилки дрожат. Взял падишах лепешку; запах чудный разносится; надломил и в рот положил кусок; глаза закатил; пожевал, пожевал, нет не то совсем.

– Что за черт, – кричит. – Опять не тот вкус. Палача ко мне. Снести пекарю голову.

Повалился пекарь в ноги царские:

– Помилуй господин, не лишай жизни. Еще одна загвоздка есть – воздух нужен Самаркандский.

– Воздух, – засмеялся падишах. – Воздух не привезти. Да и воздух, наверняка, не поможет. На то лепешку зовут Самаркандской, потому что пекут ее в Самарканде. А в Бухаре лепешки Бухарские. Будешь моим пекарем, – распорядился падишах, – но смотри, испечешь лепешку вкуснее Самаркандской – озолочу, а нет, – тут падишах сверкнул выразительно глазами....

Мудрый был падишах, несмотря на вспыльчивость, все правильно рассудил».

*13 июня 2017 год.*

## Чилля

Ох, и жарища. Сердце тарабанит в груди, как напуганный замкнутым пространством человек, что бьет кулаками куда придется, взывая его освободить, а жажда бездонной бочкой нагло требует новую порцию жидкости и не утоляется, сколько ни пей. Но, организм знает, как себя вести: приспособился – неглубокий вдох и выдох, и пот сразу из всех имеющихся на теле пор катится градом. Сама наблюдала сие – а что еще делать в такую жару: остается только созерцать да размышлять плавящимися мозгами, как делали издревле мудрые суфии, устраивая в чиллю своеобразный пост, с размышлениями, философствованием и чтением Корана....

Так вот: малюсенькими бисеринками появляется на поверхности кожи пот, постепенно увеличиваясь от соединения с другими возникшими рядом такими же крошечными капельками и, достигнув градовых размеров, тяжело скатывается вниз. Свержение начинается с головы: от того мокнут волосы, слипаясь на висках и затылке, как и одежда, что прилипает к будто распаренному сауной телу....

Время сейчас обеденное и на улице делать нечего: уже (специально пораньше) оббежала магазины и переделала запланированные дела, потому что солнце в зените и на улицу лучше носа не высовывать, дабы не угодить в адское пекло. Дома конечно тоже не мед – набежало сорок по Цельсию, но это куда ни шло: с улицей не сравнить. Там такие страсти, что куда ни глянь, неприглядные картинки вокруг: безжизненная побелевшая земля с пожелтевшей на корню травой; деревья, погруженные от обезвоживания в сон с поникшими роняющими листву ветвями; размякший лоснящийся асфальт, по которому босому и двух шагов не ступить и безоблачное небо, поутру бывшее синим, а к обеду ставшее мутной дымкой с белесым солнцем в вышине. Можно заметить струящийся над землей горячий воздух, непонятно, вверх ли или просто играющий прозрачным маревом, так же, если кто замечал, как струится жар над уже не горящим, но еще не остывшим костром. Именно в таком возникшем в пустыне из-за высоких температур и безветрия мареве только значительно большим в размерах видятся миражи. Так что я лучше полежу, распластавшись на нагретом полу, под светящимся экраном телевизора или сяду за компьютер, а на улицу выйду вечером, как спадет солнце....

Описанное мной выше ничто иное, как самый неприятный эпизод в среднеазиатских атмосферных явлениях называемый – чилля. Не все знают, что это такое, особенно те, кто в Азии не бывал, кто Восток в деле не видывал. У большинства не азиатов об Азии за века сложились сказочные представления: от прекрасного облика восточной женщины и столь же прекрасной своеобразной культуры отраженной в величественных постройках, тканях, украшениях и разного рода сувенирных безделушках до ритуалов и законов не всегда понятных, строгих и порой жестких, правда, если разобраться – мудрых и справедливых. Действительно, как ни взгляни на Восток – все сложно: жители загадочны: характерной немногословностью и неторопливостью, добротой и гостеприимством; реки быстрые шумливые и в любое время года ледяные; природа капризная: лето до невозможного жаркое; зима в степи слякотная – на зиму непохожая, а в горах суровая и беспощадная; осень мягкая, бархатная, сказочно-волшебная, щедрая на раздачу богатств своих, – ароматных фруктов и овощей и бурная до беспредела, коварная дождливая весна: мастерица устраивать стихийные бедствия в виде селей и оползней. Об азиатских временах года можно говорить долго с вдохновением и без, восторженно и нудно, но я хочу поведать вам не о них. Рассказ мой об одной особенности азиатского климата возникающей летом – чилле, которую, как и все проживающие в Узбекистане переносу легче, чем промозглый зимний холод....

Чилля в переводе с персидского значит – сорок (имеется в виду сорок дней беспросветно палящего жара, без какого либо намека на ветер). То есть абсолютный застой атмосферного движения, если вы можете это себе представить. Повторю, что бы врезалось в мозг и дошло –

аб-со-лют-ный застой. Представили? Температура воздуха в тот период поднимается в тени выше сорока градуса, а на солнце до 60 и выше. Выше на столько, что возникают стихийные пожары от самовозгорания, превращенной пеклом в солому, травы. Осадки не выпадают, а небо все то время остается безоблачным и блеклым.

В чиллю от жажды хорош зеленый чай, имеющий своеобразный вкус и запах. Легкий, скорее успокаивающий, чем тонизирующий напиток, благостно воздействующий как на сердце, так и на желудок со всеми прочими причиндалами. Из еды полезны холодные супы на катыке или сюзьме естественно с румяной лепешкой. Катык, так называют в Узбекистане «кислое молоко», по сути, простокваша, полученная заквашиванием цельного молока, а сюзьмой – продукт похожий на творожную массу, полученный путем сцеживания жидкости из подвешенного в многослойную марлю катык. Один из самых распространенных холодных узбекских супов называется – гужа. Готовится он просто: отваривают специально подготовленную для быстрой варки пшеницу и кукурузу и по готовности – охлаждают и добавляют, кому, как нравится катык или сюзьму и обязательно зелень – укроп райхон кинзу.

Или еще один не менее распространенный – суп-напиток айран. Опять разбавляют то, что есть под рукой – сюзьму или катык, туда мелко, очень мелко режут огурцы и редис (можно натереть на терке), добавляют зеленый лук баррашка – так называют на узбекских базарах тоненький молоденький лучок. Название это произошло от слова «барра», что означает нежный, молодой, в переносном смысле «ягненок», малость чеснока и выше перечисленную зелень. Айран может быть так же фруктовым: вместо овощей мелко нарезают яблоки с обязательным добавлением мяты и райхона.

В наши дни от жары избавляют кондиционеры, хотя в жару злоупотреблять ими не стоит, опасны они для здоровья: зашел с улицы разгоряченный, взмокший в сильно охлажденное помещение, попал под ледяную струю воздуха: простуду обеспечил.

А как же избавлялись от жары в далеком прошлом наши предки, когда не было кондиционеров и вентиляторов? Оказывается, у них были волшебные халаты – чепаны. Длинные прямые без пуговиц стеганные поначалу конским волосом или козьей шерстью, а как появился хлопок ватой халаты, запахивались и подвязывались специальным поясным платком. Вы скажите, что это теплый халат и будете правы, – это теплый халат он в зиму грел, а летом становился спасением от жары. Эффект термоса, так сказать – под чепаном сохраняется 36,6 градусов, когда вокруг 45 и выше. Чепаны в Средней Азии носили все и бедняки и баи. Естественно у баев они были из дорогого бархата с вышивкой из золоченой нити, а у бедняков победнее: из хлопчатобумажной ткани.

По календарю чилля обычно начинается с конца июня по начало августа. В августе высокие дневные температуры сохраняются, но ночью начинает дуть прохладный долгожданный ветерок. Впрочем, жара в Узбекистане из-за низкой влажности воздуха переносится легче, чем такие же температуры в зоне влажных субтропиков: в глубокой тени значительно прохладнее, чем на солнце; кроме этого, сухой воздух быстрее остывает после захода солнца.

Жизнь во время чилли замирает как в городах, так и в кишлаках: в это время тяжело работать и почти невозможно путешествовать, да и небезопасно – слишком велика нагрузка на сердце. Особенно туго приходится уличным торговцам почтальонам строителям и другим работникам, что находятся по долгу службы на улице. Но, и они находят компромиссы: начинают рабочий день раньше или продлевают, делая обеденный перерыв дольше. Только дети в чиллю не знают печали: все дни напролет они не отходят от имеющихся рядом с их домами речушек арыков хаусов и даже в городских фонтанах находят усладу: плещутся без усталости.

*8 июня 2016 год.*

## Восточный базар

Огромным жужжащим или скорее гудящим ульем расположился на пересечении дорог восточный базар. Мимо ни пройти, ни объехать. И думаю, любопытство или, возникшая вдруг нужда чего-то прикупить обязательно заведут вас в пеструю и пахнущую вкусно толчею. А уж коли попались, не спешите выбирать, оглядитесь, все, что вашей душе угодно найдете там. Найдете и отдадите без сожаления деньги, как будто продавец вам приглянувшееся подарил, не спихнул в спешке, как ненужное, а именно подарил. Это вы почувствуете, потом и от этого, приобретение станет для вас еще дороже.

Базар на востоке испокон веков место священное. Это сразу бросается в глаза. Ни резких слов, ни косых взглядов, ни суеты, ни обмана здесь не встретишь. Веками, созданный сценарий разыгрывается с достоинством и не торопясь. Доброжелательностью сквозит во всем абсолютно, так уж устроено. Приятные улыбающиеся лица, яркий товар на прилавках, аромат, висящий густым облаком, вызывает желание долго бродить среди рядов, с разбегающимся от разнообразия взглядом.

Действительно продавцов столько, что прилавков не хватает и они, расстелив под свой товар целлофан, размещаются, кто, где пристроится, соблюдая обязательно рядок. Товара тоже много и по количеству и разнообразию вида, сортов и запаха. Не торопитесь покупать сразу, обойдите рядки, приглядитесь, поспрашивайте цену, а уж потом выбирайте понравившееся и обязательно поторгуйтесь. Так надо, так тут заведено. Стоит только заикнуться вам о цене и продавец сразу включается в древнюю игру. А почему бы не поиграть, очередь не стоит и, скучая в обездвиженном состоянии, хочется перекинуться словом: а тут новый человек, а новое всегда интересно. И завязывается разговор. Конечно, продавец уступит, если не до вами предложенной цены, так на несколько чисел от своей. Это обязательно.

Да, и к кому бы вы, не обратились здесь на базаре с вопросом, любой ответит вам и ответит, как своему давнишнему знакомому, посоветует и подскажет даже себе в ущерб. Это в крови восточного народа. Нажива, как таковая не цель продающего, хотя необходимость, родившая красивый ритуал – приветливо встретить, ненавязчиво красиво предложить и отпустить от себя обязательно довольного покупкой человека и от этого самому остаться довольным.

И так, вперед, что же ждет нас сегодня на восточном базаре, что на этот раз изволит наша душа, чем соблазнится.

Первое, что бросается в глаза ароматные яблоки, красные с бордовым боком кажется Китайка, одно лучше другого с любовью уложены в огромный таз. А вот Голден блестит золотом на подносе, и не сопротивляйся, бери, попробуй, протянутое продавцом порезанное на дольки яблоко. Он так желает укрепить ваше желание в покупке именно его товара. Попробовать на базаре это тоже святое дело. Пробуйте, это не обяжет вас купить, даже продавца не обидит, так как воля покупателя здесь закон. А вот виноград. Ух, красота. Розовый Тайфи, изумрудный Дамский пальчик, м-м-м черный Кишмиш, золотистый Столовый. Пробуешь, пробуй, пробуй. А это персики. Вот и с красным бочком и золотистый, а вот и инжирный особенный. Дальше, что там чернослив, сиреневым взором, строит нам раскосые глазки. Здесь орехи грецкие, арахис и в скорлупе и очищенные. Рядом сухофрукты. Курага одна к одной, как на подбор, янтарем горит. Мед тут же по объему в разную тару разлитый. Здесь тоже попробовать вам предложат, стоит только подойти. Расскажут где и как этот мед собирали и какое он, продавец имеет к тому отношение.

– Подходи народ, половина сахар, половина мед. – Слышится чуть дальше. Кто это? Это продавец дынь, заскучав видимо, решил позвать к себе покупателей. Дыни на базаре круглый год. По весне Хандаляк, и затем по мере поспевания новых сортов появляются другие дыни,

все нежнее и ароматнее приближаясь к осени. А кто зимой не видел обвитые в сухой стебель, как в корзинке, самые вкусные дыни. Пробуешь, пробуй, и здесь тоже пробуй. Рядом с бледно желтыми дынями расположились арбузы. Эту ягоду в таз не уложишь, ее горой разложил продавец на земле. Высокая зелено-мраморная с темно зелеными полосками хоть и не пахнущая, но издали приметная горочка. А дальше сувениры поделки из глины, красочно раскрашенные, как живые, с тонко подмеченной мастером, причудливой изюминкой восточной. Тут же национальные браслеты и серьги из черненной бронзы. Узор удивителен, не оставит равнодушной любого возраста красавицу. Не заводская штамповка. Каждая вещь с вложенной частичкой души, исполнившего ее, мастера. А там что? Там ткани. Целый мир ярких красок, гармонии, волнующей красоты и блеска. Мир способный угодить, не побоюсь сказать, самому изысканному и избалованному вкусу.

Уф, кажется, еще не все обошли, но усталость с ног валит. Отдохнуть бы, к тому же, что за запах приносит ветерок, возбуждая аппетит. Там чайхана. Там можно отдохнуть, выпить чай и голод утолить тоже можно.

– Вы, что желаете – плов. Проходите, садитесь. – Приглашает под навес, к столам в большом фартуке усто ош (мастер приготовления плова). Говорит он это с таким почтением, будто вы у него в гостях. А сам из огромного казана ловким движением не накладывает, а быстро и красиво набрасывает рассыпающийся плов горкой, сверху порезанное мелко мясо, на уголок лягана ложки две сочного салата из помидор огурцов и душистой зелени. Вот вам, пожалуйста. Кушайте. Тут же появляется не менее ароматная, со свойственным только ей запахом, горячая лепешка и в компании пиал маленький, пузатый чайник, заваренный, каким пожелаете чаем. Ляган дымится, запах, перемешавшегося аромата мяса, салата, зелени, и вид блестящего янтарного риса вызывают желание приступить к немедленному уничтожению этого божественного блюда.

Чуть в стороне шашлычник колдует над дымящимся мангалом. Может, хотите шашлык? Вы только взгляните в ту сторону и шашлычник, сразу вас поймет и взглядом спросит – сколько. Стоит показать на пальцах и можно садиться за стол, заказ принят.

Здесь же находится тандыр – там готовят самсу. Широкое сантиметров сто отверстие, поднятое каменной кладкой над землей, открывает глубокую до полутора, а то и двух метров яму, на дне которой дрова ли или уголь, разгоревшиеся до температуры более двухсот. Раскрасневшийся от жара тандырщик, с повязанной белым платком головой, ныряет в тандыр, прикрепляя каждую самсушку к стенке, рядком: одну к другой, одну к другой. Тяжела его работа, поныряй-ка в раскаленный тандыр целый день. Но, парень улыбается, доволен своей работой, радость она приносит людям и ему от восхищенных взглядов вкусивших, им вынутую румяную, источающую аромат самсу. Такой тандыр на базаре не один их несколько. У каждого хозяина свой коронный способ приготовления. Вот здесь самса слоеная, откусишь нежно хрустит, усиливая общий вкус. А там, тесто простое, но податливое мягкое. Размер ее тоже различный: от большой до маленькой и форма – и треугольником, и круглая или четырехугольная вытянутая. Начинка сочная, курдючный жир придает особенную нежность и вкус. Кушайте, кушайте, не ждите когда остынет. Из надкусанной самсы валит пар, сок рвется наружу, и ты торопись, подхвати, не дай упасть янтарным каплям.

Приятного вам, аппетита и, как говорится Хуш келибсиз! (Добро пожаловать!) – приходите еще, здесь вам всем, всегда рады.

*28 августа 2015 год.*

## Чайхана

– Эй, Сабир, шайтан тебя заberi. Где ты? Шевелись, парень. Почему я всегда тебя уговариваю работать? Это что, мне одному нужно? Или ты бесплатно работаешь? – говорит пожилой, тучного телосложения мужчина в белом фартуке и поварском чепце. Это хозяин чайханы «Ариф-ата\*», что на центральном рынке и зовут его также, как чайхану.

Его круглое доброе лицо в данный момент озабочено: вот, вот нагрянут посетители, а ничего еще не готово.

«Этот мальчишка Сабир совсем не шевелится: еле-еле ноги таскает. Ариф вспоминает себя в молодости: горело под ногами, за чтобы не взялся... Сам доволен результату, окружающие довольны. А этот... Эх-хе-хе, молодежь. Как жить собирается? Вопрос...».

Сабир работает у Арифа чернорабочим: подай-принеси, убери-выброси. Он самый младший сотрудник из имеющихся восьми: два из которых – повара готовят на кухне супы – лагман, шурпу, лепят манты, чучвару, два тандырщика-самсушечника и шашлычник.

Ах, да, есть еще официантка племянница Арифа – Нелюфар, и сестра его Мунирахола\* – посудомойка. Обе пышного телосложения и с такими же добрыми лицами, как у Арифа-ата. Вот и весь штат.

Каждый из работающих знает свои обязанности и работает на совесть, иначе хозяин держать не будет: опозориться перед посетителями никак нельзя. Вот только Сабир не спешит: у него характер такой: куда торопиться, если целый день впереди. Его хозяин почему-то терпит, поблажки делает.

«Его жареный петух не клевал; он жизни не знает», говорит Ариф, иной раз, задумчиво глядя на угловатую фигуру юноши.

Другие спешат, равняются на хозяина.

Не думаю, что не будь его, работники повели бы себя иначе. Но, сейчас он здесь, и тон задает, несмотря на возраст: будь здоров. Поэтому на кухне аврал, столпотворение: все кипит, бурлит, повара бегают; тандырщики самсу закладывают, ныряя в тандыр, лепят ее к глиняным, побелевшим от жара, стенкам.

Сам же Ариф колдует над казаном, где жарятся куски мяса: он готовит плов. Ариф-ата – Усто-ош, то есть мастер приготовления плова. Это значит, он с легкостью может накормить 400 и 500 человек пловом с одного огромного казана и работы у него по осени в свадебный сезон, непочатый край. Конечно, каждый родитель, копивший деньги всю жизнь на свадьбу сына или дочери, хочет удивить гостей сказочным пловом, такой не все умеют готовить – избранные. К тем избранным относится и Ариф-ата.

А сейчас он готовится открыть свою чайхану, где он хозяин и по совместительству приготовитель плова.

Еще раннее утро: восьми нет. Под казаном бушует огонь, а в черном чугунном чреве вкусно шипит жареное мясо. Лицо Арифа, покраснелось от жара и лоснится, как праздничная лепешка; в руках большой с деревянной ручкой капкыр, то есть шумовка, ловко ворочает куски мяса. Дым от горящих дров и пар из казана поднимаются, словно легкая завеса, застилают мужчину, скрадывают очертания его, и он уже кажется добрым волшебником, а завеса: ничто иное, как аура, сопутствующая мага и напускная сердитость, омрачающая лицо, не может скрыть его любовь к жизни, к работе и абсолютно чужим, голодным людям, ради которых он так старается.

Наконец в дверях небольшого здания с раздаточными окошками наружу, появляется высокий худой паренек. Это Сабир. Он несет на голове вверх ногами столик. Совсем не торопится, парень.

– Сабир, дорогой, не испытывай мое терпение, шевелись. Скоро придут посетители.

– Вы, сами попробуйте, – огрызается мальчишка, устанавливая стол на топчан.

– Не дерзи, шайтан. Я, что, по-твоему, всю жизнь плов варил? Я, по-твоему, не знаю, что такое столы носить? А?

Разговор гасит резко тормознувшая перед чайханой навороченная машина. Сабир застывает, уставясь на горящие серебром бампера импортной тачки. Из распахнутых дверок выпархивают две разодетые красавицы, а за ними два крутых парня. Все весело смеются, а девушки вдобавок непрерывно щебечут.

– Сабир, ты еще здесь? Скройся, скройся, кому говорят. Зови Нелюфар. Не видишь, гости. – Шепчет Ариф-ата, поглядывая на приближающуюся молодежь.

– Салам, – говорит один из подошедших, – самса есть?

– Салам, самса еще неготова, но пять минут, и будем доставать. – Отвечает, Анвар-тан-дырщик.

– Хоп\*, мы подождем. Принесите чай и по два шашлыка, а самсу мы с собой возьмем, э..., штук восемь, хватит.

Не дожидаясь ответа, парень повернулся к друзьям:

– Куда сядем? Зулейха, выбирай.

Одна из девушек взобралась на топчан, куда последовали остальные.

Неожиданно тишину разбавили нежные тихие звуки музыки, которые словно ручеек зажурчали из висящего на дереве репродуктора. Это Сабир догадался включить магнитолау.

Тут же, словно пчелы в улей потянулись другие посетители, возможно, не успевшие поутру выпить дома чаю. Базар не любит сонь, он начинает работу чуть свет: с самым восходом солнца, если не раньше.

А в чайхане утро спокойное, даже с ленцой: будто не проснувшееся еще. Ажиотаж начнется к обеду, и тогда не зевай да поспевай: народ не любит ждать, хотя ждет, почему бы не подождать: свежий воздух, чистый политый водой уютный дворик, широкие вместительные топчаны, шелест тополей в унисон приятной успокаивающей музыке, прохлада, мягкие подушки, курпача\* зовущие прилечь, вытянуть ноги.

А, запах... м-м-м...

Не успел удобно устроиться, чай с лепешкой поднесли, остальной заказ чуть позже. А раз чай завладел тобой, то ожидание уже не ожидание, а удовольствие.

Вон и заказы несут: кому-то плов, кому-то манты, кто-то довольствуется шурпой, а кто шашлычком. Ассортимент меню богат. А запахи и того хуже: такой аппетит нагоняют, что кажется, съешь столько, сколько не ел никогда и если пожадничал, бывает, кто-то бросит недоеденное, кто-то заберет с собой: вольному воля. Ни к кому и никто претензий не предъявит: все довольны, даже раскрасневшаяся Нелюфар, как большой корабль, плывет от раздачи к топчанам и обратно, улыбаясь.

Незаметно проходит день. Пустеют кастрюли, казаны, мантышницы. Опять накатывает затишье редкими посетителями, желающими выпить чаю или поужинать тем, что еще имеется.

Ариф-ата собирает кассу, доволен: хорошо день прошел.

– Сабир, ты что копаешься, шевелись, шайтан тебя заведи. – Опять ворчит добродушно он. – Ты что, домой идти не хочешь?

– Что дома делать? – Отвечает парень, один за другим неторопясь, заноса в подсобку столы.

Ата – отец (узб.).

Хола – уважительное обращение к женщине (узб.).

Салам – привет (узб.).

Хоп – ладно, хорошо (узб.).

Курпача – не большой цветной матрасик.

*27 января 2017 год.*

## Ура, завтра на хлопок!

В руках тяжелые сумки, а надо достать ключи: опять набралась полные руки. Чёрт побери. Нет, женщина пустая домой не придет, ну никак. Это не свойственно ее природе. Она тащит и тащит... Что надо, что не надо – все в хозяйстве пригодится, ответит она, если спросить: на кой ляд, ты это все принесла. А что окажется с прошествием времени ненужным она с радостью подарит, то есть с радостью избавится и доставит радость другому, на ее взгляд, своим щедрым жестом. Не подумайте, что я это все о себе. Нет, конечно. Это я в целом, так сказать. Я лично женщина расчетливая, хотя когда деньги в руках об этом порой забывается. Но, не будем об этом: я вам хочу рассказать совсем о другом. Завтра я еду на хлопок. А это месяц вдали от цивилизации и комфорта. Естественно, данные обстоятельства, сами понимаете, требуют особой подготовки: то да се приобрести, прикупить, как ни как срок непредсказуемости и неопределенности намечается впереди – продолжительный.

Пока копаюсь в глубинах карманов, слышу за дверью скулеж. Это мой, пинчер Манюня меня у двери встречает. Пинчер, конечно, громко сказано, потому как окрас у нее белый с несколькими мелкими черными и коричневыми пятнами. Правда, шерстка гладкая короткая, круглые глазки на выкате, длинные тонкие ножки, ушки типичные: большие и стоячие, ну и миниатюрность само собой на некоторое присутствие породы указывают. Что интересно, щенки ею рожденные (от дворян, в смысле – дворянчек) все, как один появлялись на свет пинчерами и, даже бывало, с короткими хвостами, что в природе бывает редко и подтверждает, как это ни абсурдно, чистоту породы. А породой ее наградила папа, насколько мне стало известно, а мама была белой – болонкой.

Попала она ко мне случайно и крохой. Возвращаясь как-то с работы, я у подъезда обнаружила ее – чистенькую и по всему домашнюю. Беленький, свободно разместившийся позже на моей ладони, собачий детеныш хотел спать, но не мог, видимо, найти места в незнакомой обстановке, где бы можно было преклонить голову. Он сидел, но глазки закрывались, и головка падала, от чего он просыпался, а затем опять клевал носиком. Я не смогла пройти мимо и потащила его домой. Щенок оказался больным: темно зеленый понос с белой пеной заставил его бегать из угла в угол, а меня – подтирать. Что было делать, принялась лечить: отварила рисовый отвар и через шприц заставила выпить. Час спустя покормила кашкой рисовой с молоком и дала таблетку фуразолидона (классное средство от поноса). После чего он уснул на матрасике брошенным специально для него.

Утром меня разбудил прыгающий по мне беленький шарик, лижущий руки и даже норовящий – лицо. Луж на полу не было и я, подхватив его, побежала на улицу. На улице он не отходил от меня ни на шаг. Хвостик как у поросенка закрученный спиралькой мелко дрожал, а он смотрел вокруг с опаской, но в туалет ходил. На редкость оказался чистоплотной собакой и вообще культурной до удивления. Этакая собачья интеллигенция, на морде которой порой читалось «боже мой, куда я попала» или «с кем приходится жить». Умела настоять на своем и демонстративно показать кто в доме главный. За ласковость и преданную любовь ко мне я ей прощала все. Сама не ангел.

Назвала я ее Манюней в том смысле что маленькая, малюсенькая. И как-то совсем упустила, что тетю Машу-соседку муж, тоже завет Манюней, который мне как-то высказал, что собак человеческими именами называть нельзя. На что я растерялась и не нашлась чем ответить – несколько позже сообразила: а как же коты Васьки, коровы Машки или козы Нюрки, Зинки... Да бог с ним, я как-то на него не в обиде. Вот Манюнька поняла наш разговор превратно, это, да. Завидев его потом, кидалась каждый раз и кусала. Забавная была картина: Манюня несется как умалишенная и грозно рычащая, забегает сзади и кусает его, а, взрослея почему-то всех мужчин, и за чтобы такая не любовь. Может быть, ее раздражали муж-

ские брюки или их самодовольная поступь? Кто знает? Что творилось в маленькой собачьей головке? Факт: неслась и кусала, не то чтобы кусала, а прихватывала или прищипывала за то место над туфлями, где пучок жилочек к пятке тянется: посмотрите у себя, потрогайте, и вы поймете, каково кусаемым было. Мужчины естественно всем корпусом разворачивались, а она опять забегала сзади и опять кусала, да так быстро, что поймать ее было невозможно и даже пнуть, хотя кусаемые пытались. И меня она, войдя в раж, не слушала, пока я не говорила: «все я пошла» и начинала удаляться. Только это мою собачку отрезвляло, и она меня стремглав догоняла, сделав еще пару укусов.

Я же совсем не об этом хотела рассказать, извините, опять повело в сторону. И что за манера постоянно отвлекаться на всякую ерунду. Так вот о хлопке, то есть поездке на хлопок: раз моя собака не представляла свою жизнь без меня, приходилось, ее брать с собой. Я так и заявила своим отправленным: без собаки не поеду. На что те согласились почему-то с радостью. Хлопок для республики гражданкой, которой я являюсь – национальная гордость. И здесь его называют ни иначе как белое золото. Хлопок это сырье для производства разнообразнейших тканей, ниток, медицинской и бытовой ваты, масла и прочей необходимой для человеческой жизни продукции. Сбор хлопка начинается в сентябре и до осадков его надо собрать, потому как качество мокрого сырца значительно ниже сухого. От того государство кидает на сбор хлопка все силы: массово вывозятся из городов на помощь селянам рабочие, служащие, студенты и даже школьники старших классов. За два месяца общенародными усилиями удается собрать урожай хлопка до нескольких миллионов тонн.

Не буду вас утомлять излишними подробностями сборов и нудной ездой, хотя ехать в автобусе Манюне понравилось и в дальнейшем, мне приходилось вблизи транспорта брать ее на руки, так как она юркала в открытые двери машин и пряталась под сидение.

К новому месту работы мы добирались часа два за это время Манюнька успела поспать, а с пробуждением бросала на меня нетерпеливые взгляды, будто спрашивала, когда же мы будем есть колбаску, которая как она знала, лежит в нашей сумке. Но, с колбаской пришлось обождать: приехали мы и занялись собственным размещением. А разместили нас в школе. Женщин в спортзале, так как представительниц этого пола в нашей организации было значительное большинство из-за специфики труда, а мужчинам хватило класса. Я расположила свою раскладушку у входа, чтобы собаке было без проблем выбежать на улицу, не беспокоя других женщин. Ответственные немного поворчали, что в расположении их ведомства появилось животное, но вскоре ее полюбили все, так как не полюбить это прелестное создание было невозможно. Да, люди, исподволь осознают, что они собакам не чужие: это заметно.

После недолгих хозяйственных манипуляций пришло время подкрепиться и, женщины группируясь, принялись обедать. Мы с Манюнькой решили выйти на улицу, вежливо отказавшись на предложения присоединиться к общему столу звавших нас к себе женщин. Признаюсь честно, я несколько боялась принимать приглашение: я не знала, как себя поведет моя (хотя и воспитанная) собака за общим столом, да и колбасы у нас было мало, а там пришлось бы, как принято, делиться, а это мне, Манюнька, я думаю, не простила бы. Поэтому, во дворе подальше от любопытных взглядов, на не примятую еще шелковую травку я бросила свою походную куртку, и мы пригреваемые теплым осенним солнцем расположились в собственное удовольствие. Я достала взятое из дома съестное, что берется обычно в поход: отваренную картошку, яйца, колбаску, хлеб и помидорки, огурчики, лук, из которых я нарезала салатик, и мы принялись за еду. Манюнька естественно налегала на колбасу и яйца, а я – на салат с картошкой. После обеда всем раздали фартуки – обработанные по периметру бельевым швом куски ткани размером метр на метр где-то и длинными лямками. Если эти лямки связать вместе, то получилось подобие большой сумки.

Утром следующего дня нам предстояло выйти на сбор хлопка. За нами приехали две большие бортовые машины и мужчины, хочу отметить удовольствие, с которым они помогали

нам, женщинам взобраться в кузов, быстро погрузили нас, и мы поехали. Я держала Манюньку на руках, чтобы ее ненароком не затоптали. Дорога, по которой пришлось ехать, была грунтовая с выбоинами и колдобинами, поэтому машину изрядно бросало из стороны в сторону, и мы при каждом толчке дружно вскрикивали и смеялись. Веселым было начало рабочего дня. По приезду мы попали в руки арендатора, то есть хозяина поля.

После развала Союза колхозы распустили и землю раздали арендаторам, которые платили государству аренду собранным сырьем, а излишки оставшиеся после того доставались хозяину. Он, деловито наставляя, расставил нас по грядкам и мы, надев фартуки, принялись собирать хлопок. Если кто не знает, что это такое объясню: на грядках растут кусты хлопчатника, где на ветках находятся открытые коробочки, заполненные белой ватой эту самую вату и надо собирать. То есть сгибаешься пополам и вперед: ноги шагают, а руки быстро, очень быстро выбирают вату и в фартук складывают.

## **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.