

УДК 94

Кадыров Давронбек Хашимович, преподаватель
Kadirov Davronbeck Khashimovich, teacher
Мавлянова Угилой Хамдамовна, старший преподаватель
Mavlyanova Ugiloy Khamdamovna, senior teacher
Бухарский государственный университет
Bukhara State University
Uzbekistan Bukhara city

**ГАСТРОНОМИЧЕСКАЯ МУДРОСТЬ БУХАРЫ В ТРАКТАТЕ
ВОЗЕХА “КОНИ ЛАЗЗАТ ВА ХОНИ НЕЪМАТ”(ИСТОЧНИК
НАСЛАЖДЕНИЯ И СКАТЕРТЬ БЛАГ)**

Аннотация: В этой статье рассматриваются гастрономические особенности народов Бухары XIX века мыслителя Кори Рахматулло Возеха изложенные в трактате “Кони лаззат ва хони неъмат”(Источник наслаждения и скатерть благ).

Ключевые слова: рецепты, кулинария, гастрономическая особенность, культура, наследие, обычаи, разновидности лепешек, плов, варенье.

**GASTRONOMIC WISDOM OF BUKHARA IN VOZEKH'S
TREATISE “KONI LAZZAT VA KHONI NEMAT” (THE SOURCE OF
PLEASURE AND A CLOTH OF BLESSINGS)**

Annotation: In the article the gastronomic features of the people of Bukhara of XIX century, such as the thinker Rakhmatullo Vozekh, stated in the treatise “The Source of pleasure and a cloth of blessings” are considered.

Keywords: recipes, cookery, gastronomic feature, culture, heritage, custom, versions of flat cakes, plov, jam.

В сознании у многих востоковедов и знатоков поэзии Бухара ассоциируется с теми эпитетами, которые его заслуженно наградили известные путешественники, историки, ученые и исследователи. Бухара известна своими музеями и памятниками архитектуры, произведениями народных мастеров ремеслами, фольклором, которые отражают богатое историческое и архитектурное наследие, национальные традиции, и

особенно традиционное кулинарное искусство. Гастрономия Средней Азии является способом знакомства с культурой, традициями и особенностями местных народов и наций. В последнее время гастрономия и кулинария все чаще становится основным мотивом выбора направления путешествия. Гастрономия - это комплексное понятие, которая восходит к античным временам. Древнегреческий поэт Архестрат написал труд по гастрономии с названием, который буквально переводится «Законы для желудка». Народы Средней Азии тоже оставили свой неизгладимый вклад в мировую наследии кулинарии. Одним из таких исследователей национальной гастрономической культуры считается знаменитый поэт, ученый и мыслитель XIX века живший в Бухарском эмирате Кори Рахматулло Возех.

Кори Рахматулло Возех (1817-1894) – узбекский просветитель, писатель, он был советником бухарского эмира Музаффера. Возех хорошо знал историю, медицину, математику, исламскую юриспруденцию, астрономию и другие науки. Он писал стихи на узбекском, таджикском и арабском языках. Он оставил большое литературное наследие, примерно до 25 сочинений различных жанров. Среди них выделяются: антология написанная 1871 году «Тухфат аль-ахбаб фи тазкират аль-асхаб» (Подарок любимым с жизнеописанием друзей), в нее включены сведения о поэтах и ученых Бухары 18-19 вв., книга путешествия «Саваних аль-масалик ва фарсах аль-мамалик» (Происшествия на путях и фарсах государств, 1887); гастрономический трактат «Кони лаззат ва хони неъмат» (Источник наслаждения и скатерть благ, 1880), в котором дается описание средне азиатской, арабской, иранской и индийской кухни, распространенной в Бухарском эмирате; сатирическое произведение о суевериях и предрассудках «Ақоид-ун-нисо» (Убеждения женщин, 1883). Кроме этого Возех является автором стихов и газелей [1].

Как мы упоминали ранее, национальная кухня и кулинарное наследие народов является способом знакомства с культурой и менталитетом местного населения Узбекистана. В кулинарном труде Кори Рахматулло Возеха Бухари под названием «Кони лаззат во хони неъмат» (Источник наслаждения и скатерть благ) описывает быт и кулинарию местных жителей Бухары. Написанный 1880 году свой трактат, автор посвятил Бухарскому эмиру Музаффару. Этой книге представлены 227 рецептов блюд, разновидностей плова, сортов халвы, видов варенья и лепешек. Описаны рецепты не только среднеазиатской кухни, но и блюда индусов и иранцев, живших в Бухаре. Некоторые рецепты снабжены технологией изготовления. Трактат состоит из предисловия, двух основных частей и заключительной главы. В книге описаны 18 видов хлеба, после него даются описание 109 видам блюд [3]. Первая часть состоит из 22 глав, а вторая часть из 20 глав, в котором приведены 169 видов халвы. Возех в этом трактате подробно описывает принцип приготовления и полезные лечебные свойства блюд. Автор систематизировал и классифицировал блюда по названиям арабского алфавита. Например, «Бобиалиф» (Глава алифа), «Боби дол» (Глава даля), «Бобисин» (Глава сина) и т.д. [2]

В первой части книги поименно приводятся названия блюд: иброхимия, оши анбарборис, оши угро, олуболу палав, оши орд, оши ришта, анорпалав, бокила палав, барро, бари, барии кашмири, бурониджазар, исфанодж, бурони бодинжон, бурони хиёр, бурони морчуба, боварди, бугро, бугрои анор, бугрои хоразми, яхнипалав, лукмапалав, шибетпалав, палави сода, палавизард, палави ханони, бурак, бахат, джамол палав, чукпалав, джавозиба, джазария, чалов, джушира, рангинак, сумокия, уджжа, асидаи другие [2].

В книге автор приводит знаменитые среди населения Бухары, Самарканда, Коканда и других мест Узбекистана виды лепешек, халвы и

варенье, таких как: нониширмол, ноникумоч, нонивараки, нонинахуди, нонисагак, нонитафтон, халвои тар, халвоиорди, халвоикунжит, халвоилавзи, халвои шакархамир, халвои ангур, халвоиписта, халвоисобуни, халвои магзи, мураббои олуча, мураббои пусти тарбуз, мураббои сабзи, мураббои биҳи, мураббои тут, мураббоирайхон, мураббоиамруди другие. Многие рецепты необычны по рецептам приготовления и свойственны народам Средней Азии, а некоторые из них даже утеряны. Сладости готовились с добавками из орехов, фисташек, кунджута и миндаля. А варенья готовились из арбуза, моркови, груши, лепестков роз, вишни, айвы, тутовых плодов и других фруктов.

Автор в книге описывает полезные свойства мураббои олуча, т.е. варенье из вишни так: «...галабаи сафро биншонад ва ташнагиرو сокин гардонад. Бигиранд олучаи султони хар кадарки хоханд ва дар деги санги кунанд ва ду-се жуш дода фуруд гиранд, дигарбора бо асал ё канд ё шакар табх намоянд» (устраняет желчь и успокаивает жажду. Надо взять вишню султанскую, столько, сколько желаете и положить в каменный котел. Вскипятить ее два или три раза и смешивать, потом добавить меда или сахара, и довести до сгущения) [2]. Если подвести итог, важность трактата «Кони лаззат во хони неъмат» (Источник наслаждения и скатерть благ) в том, что он раскрывает лечебные свойства блюд и имеет медицинскую ценность.

Надо учесть, что гастрономия сегодня не только способ отбора продуктов и приготовления пищи, это также комплекс экономических, социальных, религиозных и культурных особенностей стран и наций. Гастрономия конкретной страны отражает не только природную ценность, как география, ландшафт, климат, но и местную культуру, такие как традиции, нравы и обычаи, а также содержит отголоски старинных

обрядов и церемоний, народной медицины, передает особенности, которые свойственны семейного уклада местного народа.

Литературы:

1. Литературный энциклопедический словарь. -М.:Советская энциклопедия. Под редакцией В. М. Кожевникова, П. А. Николаева. 1987, С 44.

2. Неъматзода, Т. «Кони лаззат ва хони неъмат»-и Возех. -Душанбе, 1967, С. 111-120.

3. Возех “Кони лаззат ва хони неъмат” (Источник наслаждения и скатерть благ)Бухарский музей искусств, Отдел рукописей, рукопись 23056/11, 1298/1880 г.