

ЧАЙХАНА КАК ОБЩЕСТВЕННОЕ ПРОСТРАНСТВО НА ВОСТОКЕ

Saidxanov Nasir Shakirovich – O‘zR Fanlar akademiyasining Fizika-texnika instituti ilmiy kotibi, professor, E-mail: said@uzsci.net

Fazilova Rano Boburovna - O‘zMU geografiya fakultetining 4-kurs bakalavri, E-mail: said@uzsci.net

Saidxanova Milana Konstantinovna - O‘zMU geografiya fakultetining 4-kurs bakalavri, E-mail: said@uzsci.net. Фазилова Рано Бабуrowна - ЎзМУ география факультетининг 4-курс бакалаври, E-mail: said@uzsci.net.

Саидханов Насир Шакирович - ученый секретарь Физико-технического института Академии наук Республики Узбекистан, профессор, E-mail: said@uzsci.net

Фазилова Рано Бабуrowна-бакалавр 4 курса географического факультета НУУз, E-mail: said@uzsci.net

Саидханова Милана Константиновна- бакалавр 4 курса географического факультета НУУз, E-mail: said@uzsci.net.

Saidkhanov Nasir Shakirovich – scientific secretary of the Physical-Technical Institute of the Academy of Sciences of the Republic of Uzbekistan, professor, E-mail: said@uzsci.net

Fazilova Rano Boburovna - Bachelor of Science of Geography Department National University of Uzbekistan named after M. Ulugbek E-mail: said@uzsci.net

Saidkhanova Milana Konstantinovna - Bachelor of Science of Geography Department National University of Uzbekistan named after M. Ulugbek, E-mail: said@uzsci.net

Annotatsiya. Qadimdan sharq mamlakatlari hayotida choyxona alohida o‘rin tutgan. So‘nggi paytlarda O‘zbekiston shaharlarida zamonaviy choyxonalar paydo bo‘lmoqda. Ular televizor, konditsioner bilan jihozlangan, tashrif buyuruvchilar uchun alohida xonalar ajratilgan, qozonlarning o‘zi esa mehmonlar uchun palov yoki boshqa tansiq taomlar tayyorlash uchun gazga moslashtirilgan. Ko‘mirli samovarlar allaqachon elektr samovarlarga almashtirilgan. Biroq, sharqona manzara – ko‘rpachalar bilan jihozlangan chorpoyalar, atrofida xushbo‘y rayxonlar ekilgan zilol suvli xovuzlar, to‘rgovqlarda sayrab turgan bedanalar ko‘p choyxonalarda saqlanib qolgan. Maqolada choyxonaning jamoat maydoni sifatidagi o‘rni hamda Rossiya va G‘arbiy Evropa mamlakatlari shaharlaridagi choyxonalarga qiziqish ortib borayotganligi o‘rganilgan va analiz qilingan.

Kalit so‘zlar: choyxona, jamoat joylari, mahalla, bozor, karvonsaroy, choynak, piyola, palov, kabob, mehmondo‘stlik, muloqot, milliy rux.

Аннотация. Чайхана издревле занимала особое место в жизни восточных стран. В последнее время в городах Узбекистана стали появляться современные чайханы. Они оборудованы телевизорами, кондиционерами, отдельными комнатами для посетителей, а сами казаны оснащены газом для приготовления плова или других традиционных блюд для гостей. Угловые самовары давно заменены на электрические. Однако во многих чайханах сохранился восточный колорит — топчаны с курпачами; бассейны наполненные чистой прозрачной водой, вокруг которых засеяны благоухающие райхоны; поющие перепелки в клетках. В статье обсуждается роль чайханы как общественное пространство, изучены и анализированы причины роста интереса к чайхане в городах России и Западной Европы.

Ключевые слова: чайхана, общественные пространства, махалля, базар, караван-сарай, чайник, пиала, плов, шашлык, гостеприимство, общение, национальный колорит.

Summary. Since ancient times, teahouses have occupied a special place in the life of eastern countries. Recently, modern teahouses have begun to appear in the cities of Uzbekistan. They are equipped with a TV, air conditioning, separate rooms for visitors, and the cauldrons themselves are equipped with gas for preparing pilaf or other traditional dishes for guests. Coal samovars have long been replaced by electric ones. However, many teahouses have retained their oriental flavor - trestle beds with kurpachas; pools filled with clean, transparent water, around which fragrant areas are sown; singing quails in cages. This paper discusses the role of the teahouse as a public space. The article discusses the role of the teahouse as a public space,

studies and analyzes the reasons for the growing interest in the teahouse in the cities of Russia and Western Europe.

Keywords: *teahouse, public spaces, mahalla, bazaar, caravanserai, teapot, bowl, pilaf, shish kebab, hospitality, communication, national flavor.*

Введение. Общественные пространства это территории общего пользования - пешеходные зоны, площади, улицы, скверы, бульвары, а также наземные, подземные, надземные части зданий и сооружений. Общественное пространство – это городская территория, доступная для использования всем гражданам. Оно может быть как физическим (площадь, парк, сквер), так и виртуальным (социальные сети, онлайн-форумы и т.д.). Основной задачей общественного пространства является создание условий для развития социальных взаимодействий между людьми.

Каждый человек так или иначе включен в большую систему, под названием “городская среда”. Мы гуляем с друзьями по набережным, сидим на лавочке и читаем газету, или знакомимся со случайными прохожими в парке [1]. Более широкое значение общественного пространства или местечка включает также места, куда каждый может прийти за отдельную плату, например, в кафе, в чайхану, поезд или кинотеатр. Магазин является примером того, что является промежуточным между этими двумя значениями: каждый может войти и осмотреться без обязательств по покупке, но действия, не связанные с назначением магазина, остаются на усмотрение владельца.

Публичная библиотека - это общественное место. Остановка отдыха или остановка грузовиков - это общественное пространство.

Для этих "полуобщественных" пространств могут применяться более строгие правила, чем снаружи, например, касающиеся дресс-кода, торговли, рекламы, фотосъемки, пропаганды, катания на роликовых коньках, скейтбордах, сегвее и т.д. [2].

Однако, чайхана не требует строгих правил, поэтому ее можно считать общественным пространством, с одной только особенностью – чайхану посещали только мужчины, где они общались друг с другом за пиалой чая, или собравшись в компанию готовили чайхана-плов.

Методика исследования. Как общественное пространство - на востоке особняком стоит чайхана - как именно в Узбекистане, в частности в Ташкенте достигший расцвета тип заведения [4]. Чайхана на протяжении многих веков пользуется круглогодичным спросом - зимой там согреваются горячим чаем, а во время знойного лета спасаются от жары тем же самым - горячим чаем. К сожалению, сегодня в махаллах уже редко можно встретить истинную, старинную чайхану - их вытеснили новомодные кафе и рестораны, изменилась архитектура, сервис, самовары на углях давно сменили электрические чайники. Но колорит остался - это топчан у арыка или водоема с прохладной водой, застеленный курпачами, горячий чай, пение перепелок (бедана) и атмосфера неторопливого восточного гостеприимства.

Чайхана является определяющим не только для узбекской гастрономии но и много рассказывающее о формах организации общественной жизни.

Вот что пишет в 1921г. журналист В.И.Вольпин [5] о пребывании замечательного русского поэта Сергея Есенина в г.Ташкенте. «Чайханы, убранные пестрыми коврами и сюзанае, залиты светом керосиновых ламп, а улочки, словно вынырнувшие из столетий, ибо такими они были века назад, освещены тысяче свечными электрическими лампочками, свет которых как бы усиливает пышность этого незабываемого зрелища». И в такую обстановку попал Есенин, который посвятил стихи чайхане:

Улеглась моя бывлая рана —
Пьяный бред не гложет сердце мне.
Синими цветами Тегерана
Я лечу их нынче в чайхане.
Сам чайханщик с круглыми плечами,
Чтобы славилась пред русским чайхана,
Угощает меня красным чаем
Вместо крепкой водки и вина...

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, терассы. «Узбекский мужчина без чайханы не может никак — это как для англичанина его клуб», — пишет Дина Рубина в романе «На солнечной стороне улицы», посвященном родному городу. «В Ташкенте были места, куда женщине лучше было не соваться [6,7]. В частности, в чайхану — это была мужская вотчина». Женщины вели домашний, достаточно закрытый образ жизни, встречаясь с подругами в родных стенах. Эти формы проведения досуга, когда свои встречаются со своими, мужчины — в квартальной чайхане, женщины — дома, актуальны для Узбекистана до сих пор.

Здесь нельзя не вспомнить знаменитую песню Фаруха Закирова «ЧАЙХАНА» ВИА «Ялла» (Ташкент):

Наливай чайханщик чаю вместо крепкого вина
Я вам музыку сыграю здесь всем нравится она
На Востоке на Востоке что за небо без луны
На Востоке на Востоке что за жизнь без чайханы

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 они у караван-сараев, 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.

Восприятие чайханы как места с приглушенным светом, мягкими диванами и лаунж-музыкой — чисто российское, связанное с форматом работающих в крупных городах страны ресторанов. В современном Узбекистане классическая чайхана — кафе, обязательно с топчанами, живописным двором или тенистой террасой, фонтаном или источником воды (рис.1).

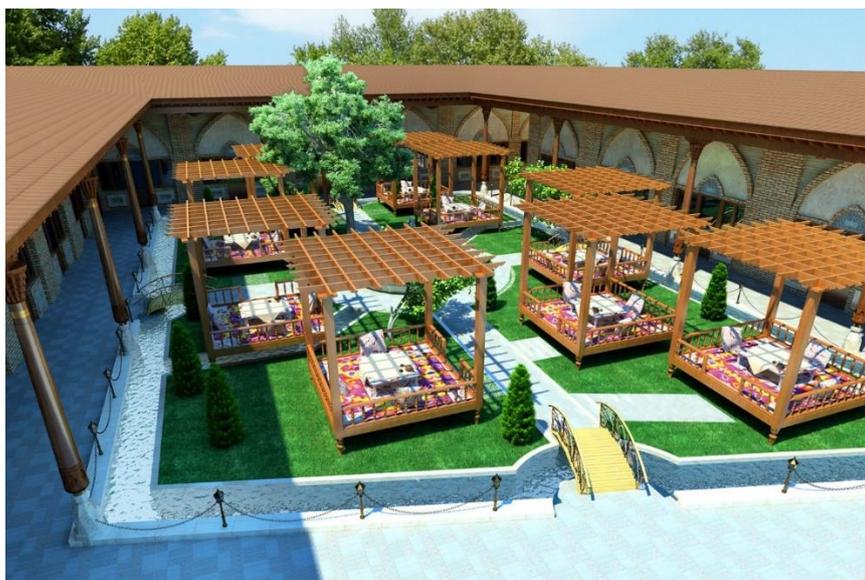


Рис.1. Современная Ташкентская чайхана

Чайхана открыта 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.

Пожилые мужчины, дедушки, играющие в шахматы, 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 [8].

Методика исследования. Первое отличие классической чайханы от европейской столовой — это территориальность: как правило, чайхана- неотъемлемая часть махалли не только как столовой, но и как места общения мужчин. По сложившейся традиции посетителями чайханы могут быть только мужчины, и в этом- одно из отличий чайханы от европейской столовой или трактира; при этом следует отметить, что мужчины- посетители чайханы- могут быть как разных национальностей, так и разных вероисповеданий.

Территориальность чайханы, ее принадлежность к той или иной махалле как уникальному социальному образованию, накладывает особый отпечаток на ее функционирование и работу; зачастую посетители- все местные и друг друга знают. Чайханы также располагались и возле базаров и Караван – сараев, то есть были экстерриториальны. В подобных случаях они несли функцию более как обыкновенные столовые, но с незабываемым восточным колоритом.

Классическая чайхана -место неформального общения группы мужчин, которое на узбекском языке называется «гап» — разговор. Данные группы формируются по различным признакам. Например, общая работа: группа мужчин, работающая на базаре, на заводе, или в иной сфере, объединяясь, проводит в чайхане определенное оговоренное время. Группы «гап» формируются по совершенно различным признакам: бывшие одноклассники, бывшие однокурсники, сослуживцы и т.д. Таким образом, чайхана и традиция «гап» образуют сложный социальный институт коммуникативного общения в неформальной обстановке, но с особенностью в том, что посещать и чайхану, и «гап» могут только мужчины, при этом любой национальности и любого вероисповедания [9].

В любой чайхане Узбекистана обязательно имеется кухня из 8-10 казанов. Группа мужчин, объединенных в «гап» регулярно встречаются в чайхане и сами готовят любимые блюда. Интересно отметить, что многие мужчины-узбеки являются отличными поварами – любителями и в «гап»ах они готовят вкуснейшие блюда на кухне чайханы (рис.2). Этими блюдами могут быть не только плов - но и димляма, казан-кебаб, цыплята-табака, шашлыки и др. Не менее знаменит для ташкентцев машкичири приготов-ленный добавлением пустдумбы - которая вырезается специально из бараньего курдюка.



Рис.2. Кухня чайханы.

В настоящее время чайхана – как общественное пространство становится любимым местом отдыха не только на Востоке, но и во многих странах Европы и Америки.

Чайханы, и вообще бренд чайханы широко распространены по всему миру. Особенную популярность в мире они начали набирать с середины 2000-х годов. Почти в каждом крупном (а также в относительно крупном) российском городе имеется хотя бы одна чайхана, ресторан кафе или забегаловка с брендом чайханы. В таких крупных городах как Москва, Санкт-Петербург, Новосибирск, Екатеринбург, Нижний Новгород, Казань, Челябинск, Самара, Омск, Ростов-на-Дону, Пермь, Красноярск, Волгоград, Воронеж, Краснодар, Саратов, Тюмень или Владивосток имеются десятки таких заведений, как больших, так и маленьких. Соответственно, в России больше популярна среднеазиатская чайхана [10,11].

В Москве сегодня растет сеть ресторанов "Чайхана", основателем которых стал Тимур Ланский. Известный ресторатор и ранее радовал жителей столицы новинками, но этот проект стал действительно особенным.

Сегодня жителя мегаполиса уже сложно чем-нибудь удивить. Итальянские рестораны, китайские закусочные, французские пекарни - выбирай на свой вкус. Но до сих пор многие с удивлением останавливаются около вывески "Чайхана" в Москве (рис.3). Чайхана - это не просто кафе.

Это душа Средней Азии. Сложно представить себе ее по-другому, без вкусного плова, ароматного чая, без пиалы и шербета. Это часть красочных базаров и задушевный уголок тихих улочек. Само название говорит за себя.

Результаты и их обсуждение. Чаепитие на Востоке - это целое действо, чайные трапезы и короткие молитвы, часовые посиделки с пиалой ароматного напитка... Это отдельная страница в истории, о которой можно рассказывать бесконечно. Традиционно так повелось, что чай пьют не где придется, а в чайхане. Это позволило чаепитию превратиться в настоящий ритуал. Здесь время останавливается и все погружается в покой. Многие из тех, кто побывал в подобных заведениях впервые, отмечают, что испытали удивительное умиротворение. Главным атрибутом считался самовар [12]. Размеры и новизна его говорили о многом, это была визитная карточка заведения. Самовар устанавливали на видном месте. Недалеко стояла печка с плоской крышей, на которой грелись небольшие чайники [13]. Во многих помещениях висели клетки с перепелками. Их гомон просто был связан с образом самого заведения. Сегодня многое изменилось. Вместо самоваров на углях используют электрические чайники. Но калорит остается прежним. Топчан у арыка с прохладной водой, горячий чай, пение перепелок и атмосфера восточного гостеприимства...

Все новое - это забытое старое.



Рис.3. Московская чайхана.

В столичных городах рестораторы стремятся чем-то удивить публику и привлечь ее внимание. Нет ничего проще: нужно открыть отличную чайхану. Отзывы говорят о том, что интерес к восточной кухне [14] и традициям застолья среди жителей столицы только растет. И как иначе, ведь заходя в чайхану сразу чувствуешь себя желанным и долгожданным гостем.

Чайхана постепенно вытесняет привычные восточные забегаловки. Здесь все то же самое, только гораздо лучше. Уникальный интерьер, прекрасная кухня и великолепное обслуживание, чистота и порядок. То есть все, что могут пожелать гости. А поскольку спрос рождает предложение, то сеть чайхан растет с каждым днем [15].

Сегодня наиболее приметными особенностями таких ресторанов-чайхан являются:

- топчаны и подушки, которые заменяют столики;
- яркая восточная направленность оформления помещения;
- соблюдение всех правил чайной церемонии;
- уникальный вкус напитков и огромное разнообразие их видов (особенно чая);
- отличительные блюда восточной кухни;
- комфортное времяпровождение и уникальный вкус блюд, как основные характеристики и особенности заведения.

Популярность таких заведений растет буквально с каждым днем. Любовь посетителей чайханы обусловлена целым рядом **уникальных преимуществ таких ресторанов**, среди которых можно выделить следующие:

- **Подлинно восточное гостеприимство.** Весь персонал таких ресторанов (от шеф-повара до официантов) обладает и с радостью демонстрирует восточное радушие, восточные традиции. Каждый посетитель чайханы легко прочувствует такое радушие и гостеприимство.

- **Комфорт посетителей.** Ключевым назначением такого типа заведений является именно отдых посетителей. Для комфорта клиентов владельцы и персонал чайханы делают все. Отдельное место занимает оформление ресторанов: восточная стилистика, нестандартное оформление, насыщенные цвета.
- **Блюда и напитки.** Рестораны такого типа славятся своими уникальными блюдами и напитками восточной кухни. Многие уже попробовали и оценили уникальные вкусы восточных блюд, которые славятся разнообразием ароматов, пикантным сочетанием вкусов, красок и прочее.

Заключение. Чайхана, без которой нельзя представить Восток, является любимым местом отдыха населения. Люди приходили за чашкой чая побеседовать друг-с другом, узнавать новости происходящих в мире. Можно было встретить аксакалов, сражающихся за шахматной доской.

В отличие от кафе и ресторанов чайхана не требовала больших расходов, поэтому она являлась истинно общественным пространством.

В настоящее время чайхана получила большое распространение во всем мире. Отрадно, что в них сохранился истинно восточный дух: гостеприимство, открытость, восточная стилистика и пр.

Литература

1 Абайдулова Д.А., Куспангалиев Б.У., Мусабаева В.А. Открытые городские пространства через призму соучаствующего проектирования: классификация и функции общественных городских пространств // Системные технологии, № 2 (№35), 2020. С. 55-60. <https://thesystemtechnologies.com/wp-content/uploads/2022/10/35vipusk.pdf>

2. Хойдн, Барбара. “Демонстрация: Полис – право на общественное пространство” в книге Тома Билинга (ред.): Дизайн (и) активизм: взгляды на дизайн как активизм и активизм как дизайн, Милан: Mimesis, 2019, стр. 87-96 ISBN 978-8869772412.

3. Космарский А.А., Чернец Е.А. (2019). «Ташкент любит тебя»: Общественные пространства, проблемы развития городской среды. Фольклор и антропология города, //(3-4), 199-207. DOI: 10.22394/26583895-2019-2-3-4-199-207. <https://ufajournal.ranepa.ru/home/archive/2019/398820/#398792>

4. А.Мухаммадкаримов, А.Обидов, З.Искандаров. «Toshkentning tabarruk ziyoratgohlari» («Достопримечательности Ташкента»). Издательство «Наврўз», 2016г., г.Ташкент.

5. В. Вольпин. О Сергее Есенине. – С.А. Есенин в воспоминаниях современников. Том 1. М. 1986, с. 422 -427.

6. И.Б.Мельникова. Особенности проектирования объектов традиционной восточной кухни типа “Чайхана”. Архитектура зданий и сооружений. Творческие концепции. DOI: 10.24412/1816-1863-2020-4-138-145.

7. Дина Рубина. На солнечной стороне улицы. Роман. 336 стр. 2007г.

8. Т.Т. Никуленкова, В.Н. Маргелов. Проектирование предприятий общественного питания. М., Экономика, 1987г

9. В.В. Усов. Организация обслуживания в ресторанах. М., Высшая школа, 1990г

10. Ершов А.Н., Юрченко А.Ф. Справочник руководителя общественного питания. М., Экономика, 1981г

11. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Киев-Москва, 2002г

12. Павлоцкая Л.Ф. Физиология питания. М. Экономика, 1989 г

13. Баранов В.С. и др. Технология производства продукции общественного питания. М. Экономика, 1986г

14. Беляев М.И. и др. Организация производства и обслуживания в общественном питании. М.: Экономика, 1981г

15. Оборудование предприятий общественного питания./Под. Ред. В.В. Белобородова. М.: Экономика, 1978г.