

ЧЫГЫШ ТААНУУНУН МАСЕЛЕЛЕРИ

ВОПРОСЫ ВОСТОКОВЕДЕНИЯ

ISSUES OF ORIENTAL STUDIES

e-ISSN: 1694-8653

№1/2024, 73-80

УДК:

DOI: [10.52754/16948653_2024_1_9](https://doi.org/10.52754/16948653_2024_1_9)

ЛЕГЕНДЫ ОБ УЗГЕНСКОМ РИСЕ

ӨЗГӨН КҮРҮЧҮ ЖӨНҮНДӨ УЛАМЫШТАР

LEGENDS ABOUT UZGEN RICE

Абытов Байболот Капарович

Абытов Байболот Капарович

Abytov Baibolot Kaparovich

д.и.н., профессор, Ошский государственный университет

т.и.д., профессор, Ош мамлекеттик университети

Dr. Professor, Osh State University

babytov@oshsu.kg

ЛЕГЕНДЫ ОБ УЗГЕНСКОМ РИСЕ

Аннотация

Ныне идёт подготовка рекомендаций по включению Узгенского историко-архитектурного музейного комплекса в список объектов ЮНЕСКО. Город Узген позиционируется как самостоятельная туристская дестинация в номинации «познавательный (культурно-исторический) туризм» на кыргызстанском участке «Фергано-Сыр-Дарьинском коридоре Великого Шёлкового пути», наряду с другими 5 объектами. Одной из славой и достоянием Узгена, был, есть и будет узгенский рис. История, изображения, мастер классы по изготовлению узгенского риса, могли бы привлечь внимание туристов. Действующие рисовые поля, Ак жубазы - рисовая мельница, производящие узгенский рис, ашханы, производные от них мастер классы по приготовлению знаменитого плова, искусство и манеры употребления плова могли бы породить интереса туристов. Будет намного лучше, если связать их с нарративом. В Узгенском музее комплексе, можно превратить узгенский рис в одну из брендов Узгена, а Узген сделать гастрономической Меккой не только Центральной Азии, но и мира! Этому способствовали бы широкая пропаганда легенд, сказаний об узгенском рисе. К вашему вниманию предлагаем ряд легенд и сказаний об узгенском рисе.

Ключевые слова: Узген, туристы, рисовые поля, Ак жубаз, Македонский, Авиценна, плов, легенды, фестиваль узгенского плова.

ӨЗГӨН КҮРҮЧҮ ЖӨНҮНДӨ УЛАМЫШТАР

LEGENDS ABOUT UZGEN RICE

Аннотация

Учурда Өзгөн тарыхый-архитектуралык музей комплексин ЮНЕСКОнун объектилеринин тизмесине киргизүү боюнча сунуштар даярдалууда. Өзгөн шаары «таанып билүү туризми (маданий-тарыхый таризинде)» номинациясында «Улуу Жибек жолунун Фергана-Сыр-Дарыя коридорунун» кыргызстандык тилкесинде, башка 5 объект менен бирге, өз алдынча туристтик дестинация катары сунушталууда. Өзгөндүн даңкынын жана байыркы мурастарынын бири Өзгөн күрүчү болгон, болуп жатат жана боло берет. Анын мазмундуу кенен жана терең тарыхы, сүрөттөрү, Өзгөн күрүчүн даярдоо боюнча мастер-класстар туристтердин көңүлүн бурмак. Азыркы пайдаланылып жаткан күрүч талаалары, суу, энергия менен иштеген Ак Жубаздар - өзгөн күрүчүн чыгарган тегирмендер, ашканалар, аларда аш даярдоо боюнча мастер-класстар, палоо жегендин маданияты, чеберчилиги жана ыкмасы туристтердин кызыгуусун жаратаары бышык. Аларды ооз эки баяндамалар же нарратив менен байланыштырса жакшы болот. Өзгөн тарыхый-архитектуралык музей комплексин өзгөн күрүчүн Өзгөндүн таанымал белгисине же брендине айлантып, Өзгөндү Борбор Азиянын гана эмес, дүйнөнүн гастрономиялык Меккесине айлантса болот! Буга Өзгөн күрүчү жөнүндөгү уламыштарды, баяндарды кеңири жайылтуу, пропагандалоо көмөктөшмөк. Биз Өзгөн күрүчүнө байланыштуу бир катар уламыштарды, баяндамаларды, назарыңыздарга сунуштадык.

Ачкыч сөздөр: Өзгөн, туристтер, күрүч талаалары, Ак Жубаз, Македония, Авиценна, палоо, легендалар, Өзгөн палоо фестивалы.

Abstract

Recommendations are currently being prepared for the inclusion of the Uzgen historical and architectural museum complex in the list of UNESCO sites. The city of Uzgen is positioned as an independent tourist destination in the category “educational (cultural and historical) tourism” on the Kyrgyz section of the “Fergana-Syr-Darya corridor of the Great Silk Road”, along with others 5 objects. One of the glory and heritage of Uzgen was, is and will be Uzgen rice. History, images, master classes on making Uzgen rice could attract the attention of tourists. Working rice fields, Ak Zhubazy - a rice mill producing Uzgen rice, ashkhans, master classes derived from them on preparing the famous pilaf, the art and manner of eating pilaf could generate interest among tourists. It will be much better if you connect them with a narrative. In the Uzgen Museum complex, you can turn Uzgen rice into one of the brands of Uzgen, and make Uzgen a gastronomic Mecca not only of Central Asia, but also of the world! This would be facilitated by widespread propaganda of legends and tales about Uzgen rice. We bring to your attention a number of legends and tales about Uzgen rice.

Keywords: Uzgen, tourists, rice fields, Ak Zhubaz, Macedonian, Avicenna, pilaf, legends, Uzgen pilaf festival.

Введение

Издrevле узгенский рис известен не только за пределами Узгена, Ферганской долины и Центральной Азии, но и далеко за пределами региона. Узгенский рис славится не только удивительным вкусом, но и способностью усваиваться почти полностью. Узгенский рис считается самым лучшим и по уникальным вкусовым качествам, и по калорийности, и по цвету, и по привлекательности. Узгенский рис настоящий экологически чистый продукт. Самые популярные сорта риса выращиваются вблизи и вокруг древнейшего города Узген, который являлся торговым и перевалочным пунктом на Великом Шёлковом пути.

Фактически, это самый дорогой сорт риса, и именно из него готовится самый вкусный, ароматный и рассыпчатый плов. В отличие от других сортов риса, узгенский увеличивается в 7-8 раз, впитывая намного больше воды, жира и специй. И ещё одна особенность, узгенский рис может отлёживаться в закромах по несколько лет подряд.

Подобные красновато-бурый рис выращивают во многих местах на территории Ферганской долины. Однако, только Узгенский рис обособляется. Видимо, качеству риса воздействует, то факт, что здесь идеально сочетаются климатические условия, минеральный состав почв и вековые традиции возделывания этой культуры. Кстати, красно-бурого цвета можно получить, путём среза колосья с рисом и сложить друг на друге на земле и оставив на 10-15 дней отлежаться. Тогда рисы, впитывая в себя остатки влаги, меняют цвет с белого на красно-бурый. Именно этот процесс тоже составляет отличительную особенность узгенского риса. К сожалению, до сих пор она никак не может получить кулинарного бренда в широком масштабе как региона, так и мира.

Узгенский рис входит в группу сорта “девзира”, “дивзира”, в зависимости от местожительства жителей Ферганской долины, одно и то же слово используется по-разному, и даже на юге Кыргызстана. Существует версия, что в переводе с персидского “зира” – зерно, зёрнышко, крупинка. А слово «дев» или «див» - означает духов, как злых, так и добрых. Это значит, что первоначально, узгенский рис считался пищей – духов, особо избранных.

Кыргызы слово “девзира” объясняют посвоему, якобы слово происходит от слова “дөө” большой, габаритный и от слова “зире – зерно”. Значит, узгенский рис таркуется как рис, который присваривания увеличивающийся в объёмах и размерах, не случайно с небольшим количеством риса, можно накормит несколько человек досыта.

Существует ряд легенд об Узгенском рисе

- Легенда о родине узгенского риса. Истинная родина узгенского риса считается не Узген, а местности Сары-Камыш, Кок-Ирим, Учук, расположенные выше Узгена, на территории нынешнего Кара-Кульджинского района, первые два местность на берегу горной реки Тар, а третий в слиянии двух рек – Тар и Кара-Кулжа, называемой Учукком. Именно в этих местах зарождалось древняя родина узгенского риса. Дело в том, что поскольку в Кара-Кульдже не было таких базаров как в Узгене, они привозили сюда. Первоначально люди говорили: “Купил рис Кара-Кульджи в узгенском базаре. Однако современем, чтобы долго не тянуть перешли, на ответ “купил в Узгене” и стали называть “узгенским рисом”, так сложилось с давних времён. Так, Кара-Кульджинский рис незаслуженно стал узгенским. Разумеется в поймах и берегах реки Ясы и Кара-Дарьи выращивают рис, но они по вкусовыми качествами уступает рису из Кара-Кульджи до сегодняшнего дня.

Докзательство тому, в рисовом базаре Узгена и сегодня рис Учуча, Сары-Камыша Кок-Ирим, стоит намного дороже и люди отдают предпочтение им.

- легенда древних времён о том, что первоначально узгенский рис был основным питанием всех духов – злых и добрых. Следовательно, люди боялись употреблять в пищу узгенский рис. Однако, со временем, скорее всего с ростом сознания людей, они поняли с какими вкусовыми качествами и калорийности отличается узгенский рис. Попробовав однажды, больше никогда не могли отказаться от пищи духов, несмотря на все угрозы духов, люди стали есть рис.
- Другая легенда о том, что прославленный узгенский рис, приобрёл славу «Розового жемчуга Востока», в кулинарии дальних стран, и в Китае, и в других стран Передней и Средней Азии, и в Европе (через путешественников, торговцев) узгенский рис славился, именно как «Розовый жемчуг Востока» и имел брендовый знак знатоков кухонных дел дальних стран. Свидетельство тому, что город Узген и его многочисленные древние и средневековые базары находились на важном участке Великого Шёлкового пути, а в средние века Узген славился и как столица государство Караханидов.
- Четвёртая легенда - появление и возникновение узгенского риса связывает с именем и войсками, всемирно известного Александар Македонского. Однажды, когда многочисленная войска Александар Македонского прибыли в наши края, местные люди не знали как накормить, такого большого количества людей. И тогда один из знаменитых узгенских мастеров плова - «ашпозчу», вызвался накормит невероятно вкусным, ароматным и рассыпчатым пловом, и самого Александра Македонского и его многочисленного войска. И он сварил в нескольких больших казанах, замечательного узгенского плова с неповторимым вкусом и аппетитом. Узгенский плов очень понравился Македонскому, что он на всю оставшуюся жизнь, ел плов из узгенского риса, где бы он не был. Александр Македонский высоко ценил, вкусовое качество знаменитого «Розового жемчуга Востока». Торговцы Великого Шёлкового пути всегда доставляли ему узгенский рис, не испортив его вкусовые качества в дальних дорогах.
- Отсюда и сказ о том, что Александр Македонский считал одним из пиццей богов - плова из узгенского риса. Известно, что он считал себя богом на земле. Следовательно, не зря в течении тысячелетий существует легенда, об узгенском рисе, связанное с именем Александар Македонского.
- Пятая легенда об узгенском рисе. Местные жители, утверждают, что все дело в почве, особом климате, а главное - в горной, тающих с ледников поливной воде, в которой якобы содержится, растворены частички золото и других металлов, благототно действующие на узгенский рис. Действительно, узгенский рис весьма богат полезными для организма веществами, в т.ч. и металлом. Другая особенность узгенского риса, то, что она множество дней находится под солнечными лучами. Повышенная солнечная радиация, прохладный воздух, обусловленные близостью высокогорья, обилие горных вод, и идеально подходящий для рисоводства террас ландшафта, сделали данный район родиной уникального сорта риса, название которого звучит легендой среди любителей плова из узгенского риса.

- Еще одна легенда узгенского риса связан с именем очень воинственного, жестокого хана в древности. Когда-то жил хан, который завоевал Узген и его окружности, первое что он требовал, чтобы местное население накормил его войска вкусной, сытной и не повторимой пищей. Иначе, если его войска не будет накормлен быстро, объявил хан, он истребить всё население Узгена, не щадя детей, женщин и стариков. Народ не знал что делать, как поступить и как избежать кары жестокого хана. И тогда вызвался один старый - «ашпозчу», пришёл к злому хану и сказал: “Я быстро, сытно и неповторимой пищей накормлю тебя и твои войска. Если вам не понравится моя пища, то можешь истребить меня и мой народ. А если вам понравится моя пища, то ты не трогаешь нас, не будешь разрушать и грабить”.
- Жестокий хан, глядя и удивляясь на такое дерзость старика согласился и стал ждать его пищу. И вот, старик на нескольких больших казанах приготовил очень вкусный, уникальный, неповторимый, утоляющий жажду голода, знаменитый узгенский плов. Хан и его войска были очень довольны и даже похвалили старика. Жестокий хан сдержал своё слово и не стал разрушать и грабить Узген. Однако, ставил одно условия, чтобы узгенцы везде и всегда обеспечивал его этим уникальным рисом и человеком, который умеет также вкусно готовить, как тот старик. Узгенцы вынуждены были согласиться и выдать требуемое. Так, благодаря жестокому хану, который еще многих земель завоевал и мудрому старику из Узгена, узгенский рис получил свою славу, за пределами Узгена и Ферганской долины.
- Происхождение узгенского риса связывает с переселенцами из Китая. Якобы на территории нынешнего Узгена в древности появились не то переселенцы, не то изгнанники, не то беженцы из Китая и якобы они привезли собой рис. Здесь, в Узгене выращивали и вывели особый сорт риса, который впоследствии стал называться узгенской девзирой. Говорят, это было примерно две тысячи лет назад, и что стало с теми людьми, ассимилировались они среди местного населения, сгинули в пучинах истории или вернулись обратно в Китай - неизвестно. А вот рис, который якобы они привезли с собой и стали выращивать вокруг Узгена. Кстати в самой Поднебесной этот сорт не риса не выращивают.
- От автора: Это не совсем верная легенда. Дело в том, что согласно историческим источникам древнекитайский путешественник, разведчик, по совместительству дипломат Чжань Цянь впервые извещал китайцев, о том что в древнем государстве Давань на севере Китая, с развитой земледельческой культурой, и выращивает рис. А город Узген, тогда был одним из 70 больших и малых городов государства Давани. Следовательно, узгенский рис был известен задолго до Чжань Цяня. Кстати есть, мнение, что именно он и увёз образцы узгенского риса в Китай. Это говорить о том, что узгенский рис один из древнейших злаковых растений не только Узгена, но всей Ферганской долины. Кстати, и это факт может стать брендовым знаком Узгенского риса. Туристов подобные легенды очень привлекает.
- Есть ещё одна любопытная легенда, связанная с узгенским рисом. Некогда был очень жестокий, своенравный хан, который любил есть очень вкусную пищу, который многим был недоступным. Так вот, однажды он оказался в Узгене и гостеприимные узгенцы угостили его самым вкусным, ароматным, необычайным, рассыпчатым узгенским пловом, изготовленное местным мастером – ашпозчу. Так вот, попробова однажды, он не мог

забыть рассыпчатую узгенский плов с сочными, вкусными компонентами – салатом, зеленью и пр. И вот, вернувшись на родину, однажды ему захотелось есть плов из узгенского риса. Однако все попытки его поваров были тщетными и не похожими на тот самый узгенский плов. Тогда хан объявил, кто приготовит ему благоухающий и приятный на вкус плов из узгенского риса, того отблагодарит очень щедро. Если повара не сможет, готовить такого плова, как было в Узгене, то отрубить им голову. У многих именитых поваров были отрублены голова, и тогда вызвала старый, мудрый ашпозчу, который пришёл к хану и сказал:

- “Я смогу приготовить тебе вкусный плов из узгенского риса, для этого ты мне доставишь всё необходимое”. Хан согласился и сказал “Что тебе требуется для этого, скажи всего достанем”. Тогда старик сказал, что нужен: “рис, мясо, морковь, вода, соль и воздух с Узгена. Усмехнувшись хан сказал, ты что с ума сошёл, всего можно достать, а как я достану тебе воздух Узгена. Ответ был таков: вот видишь, такого плова который ты ел из узгенского риса в Узгене, больше нигде не найдёшь, не губи жизни простых людей. Если хочешь поесть вкусно, то поезжай в Узген, только там найдешь такой дивный плов”. Так, легенда гласит, что тот самый безжалостный хан, последовав мудрому совету старика, часто приезжал в Узген, чтобы поесть не забываемый вкусный плов из узгенского риса. Ещё говорят, что это был один из безжалостных каганов – кара ханов государство Караханидов, столицей которого некогда был город Узген.
- Есть легенда связанная и с именем великой Авиценны. Когда-то давно один принц влюбился в красавицу из бедной семьи. Однако, его происхождение не позволяло ему жениться на ней. Он очень страдал, что не может жениться на ней, и заболел. Принц начал увядать с каждым днём, отказывался от пищи, похудел и начал чахнуть. Его отец, всемогущий падишах пригласил великого целителя Авиценну и попросил его выяснить причину недуга и излечить своего наследника. Основательно обследовав принца Авиценна выяснил, что причина болезни - любовь. Он сказал, что есть два способа вылечить принца: первое, соединить сердца влюбленных, если это возможно, и второе, накормить истощенного жениха высококалорийным «пловом» из узгенского риса. Под словом «плов» он имел в виду, блюдо приготовленное из семи продуктов: П - пияз (лука), Л - лахм (мяса), О - олие (бараньего жира), В - веет (соли), также О - об (воды), Ш - шали (риса). Именно этот блюдо, якобы исцелил юного принца, благодаря всемирно известному лекарю Авиценне.

Визитная карточка Узгена - это их красно-бурый рис «девзире». Можно запросто превратить Узген гастрономической Меккой не только Центральной Азии, но и мира!

Мы должны, в Узгенском музее превратить узгенский рис в одну из брендов Узгена, а посещение рисовых полей, «Ак жуубазов» - рисушек, мельниц водяных и электрических, узгенских ашхана, чайхана, где готовят знаменитый плов из узгенского риса, сделать туристическим маршрутом. Можно, организовать театральные инсценировки по демонстрации древних и средневековых методов обработки риса и мастер классы по приготовлению плова из узгенского риса на месте древнего города.

Другим брендом может стать ежегодный международный фестиваль узгенского плова из узгенского риса. Ранее попытки были, но не увенчались успехом. Прилагаю фотографии по возделыванию риса, на полях Кара-Кульджи и Узгена.



