

Как и шотландцы, затронувшие тему виски, или швейцарцы, приступившие к обсуждению качества шоколада, узбеки могут очень долго говорить о плове. При этом обнаружится столько всяких подробностей и историй, что можно только удивившись. Сильно рискуя упустить многие важные аспекты этого культурно-гастрономического феномена, лишь отмечу, что плов может быть домашним, свадебным, поминальным, с чесноком или без, с сайвой или без... Если же припомнить разновидности и особенности риса, специй и других ингредиентов, то, боюсь, это займет все пространство данной статьи.

Считается, что приготовление плова в основном мужское занятие - такова культурная традиция. Возьмем, например, «чайхана-плов», который с особым энтузиазмом и любовью готовят друзья на своем мальчишнике в чайхане. Только мужчины приготавливают плов для публики по специальному случаю, они же являются ошпазами (лица, готовящие плов) в столовых («кошхона»). Но домашний плов готовят и женщины.

Приготовление плова - это настоящее таинство медитации, которая требует полного сосредоточения и наблюдательности: если ошпаз теряет концентрацию хотя бы на короткое время, то потом ему трудно контролировать процесс, который включает три последовательных этапа: плов сначала жарится, затем варится и в конце парится. Не знаю, в этом ли причина гармонии вкуса плова, но можно смело утверждать, что его приготовление требует определенных навыков и мастерства. Более того, это настоящее искусство. Скажу честно, я не способен описать словами вкус классно приготовленного плова - его можно лишь ощутить.

Но, стоп! Меня тоже трудно остановить, когда начинаю рассуждать о плове. Пора переходить к основной части заметки о социально-психологических особенностях утреннего плова в городе Ташкенте.

АСПЕКТЫ

Плов - это не просто вкуснейшая и милая для сердца каждого жителя нашей страны еда. Угощение большого количества людей специально приготовленным пловом - т.н. утренний плов - имеет нечто как элемент национального обычая и традиций, часть церемониального обряда на свадьбах и других семейных торжествах, а также поминальных мероприятий. Утренний плов организуется во многих регионах нашей страны, но, наряду с общими моментами, в нем есть и многие специфические особенности, присущие конкретной местности.

Утренний плов имеет многовековую историю и его исконное предназначение - благотворительность («эхсон»): организаторы в связи с тем или иным со-

бытием и исходя из благородных побуждений «дают» или «раздают» плов («кош бериш», «кош таркатиш»). Благотворительность - это духовно-моральный аспект утреннего плова. Человек, организовывая это мероприятие в связи с рождением или свадьбой ребенка, по-минанию усопшего близкого или другими значимыми событиями, призван преследовать в первую очередь духовные и моральные цели.

Утренний плов имеет также культурный и социальный аспекты. Культурный связан с традициями, ценностями и нормами поведения, принятыми в обществе. В этом плане он выступает как элемент культурного самовыражения людей, культуро-вования определенных ценностей, закрепления традиций и норм поведения. Ритуалы и традиции являются коллективными способами выражения и закрепления культуры, культурной самобытности народа.

У узбеков плов давно утвердился в качестве

верждения семьи или отдельных личностей. Под таким углом зрения на первый план выдвигается именно социальное взаимодействие, происходящее в рамках организации и проведения утреннего плова.

Конечно, все эти три аспекта утреннего плова тесно взаимосвязаны, взаимопроникают и взаимоусловлены. Соответственно мы можем говорить о духовно-моральной, культурной и социальной функциях утреннего плова. Очевидно, можно выделить и другие аспекты этого явления, например, гастрономический и экономический, но в данной ста-

Язык утреннего плова

Плов - национальная гордость узбеков. Если у французов имеются сотни сортов сыра, у бельгийцев - пива, то у узбеков есть примерно столько же разновидностей плова. Точное количество не знает никто, поскольку каждый регион нашей страны, а то и города, и районы имеют свои особенности приготовления этого легендарного блюда. Пожалуй, самыми известными считаются бухарский, самаркандский, ташкентский, ферганский и хорезмский пловы, хотя каждый из них имеет свое пловье многообразие.

ритуальной трапезы при свадьбах и поминальных обрядах. Обрядный прием пищи оказывает большое эмоциональное воздействие на людей, влияя, тем самым, на их идентичность, ценности, мировосприятие и поведение.

Социальный аспект утреннего плова связан, прежде всего, с отношениями между людьми. Тесные социальные связи - характерная особенность жизни наших людей. Здесь принято делать дела и решать проблемы сообща. Благополучие, карьера, судьба человека, его положение в обществе в немалой степени зависят от структуры и эффективности его социальных связей и отношений. В этом контексте и утренний плов можно рассматривать как определенный компонент регулирования социальных отношений, особый способ общественного взаимодействия людей и даже как форму самоут-

тье мы ставим цель осветить утренний плов как социальное действие.

СОЦИАЛЬНАЯ ПСИХОЛОГИЯ И СИМВОЛИЗМ

Наш народ славится своим гостеприимством, многие семьи относятся к свадьбам и пышным торжественным мероприятиям как к «орзу-хавас», т.е. для них это определенное социальное мечтание. Вместе с тем люди, неоднократно посещая утренний плов, воспринимают подобное гостеприимство как некое социальное добро, которое им надо возвратить обществу. Иными словами, в социальном отношении утренний плов может выступить как бы в двух ипостасях: желанное событие и долг.

Важная практическая функция утреннего плова - сбор организатором своих родственников, друзей и коллег. Известно, что совместная трапеза служит психологическому сближению людей, укреплению их социальных и межличностных отношений. На утреннем плове нередко люди имеют возможность увидеть тех, с которыми иначе трудно встретиться. В этом отношении его можно воспринимать и как некую деловую среду, площадку для встреч, где люди могут вкратце обсудить какие-то дела. Утренний плов - прекрасное коммуникативное поле для тех, кто любит бывать среди людей, показать себя и на других посмотреть, общаться со знакомыми и незнакомыми.

Утренний плов полон символов, имеет столь много неписанных законов и скрытых кодов, что неискушенные наблюдают, могут просто не заметить их. Восток, как известно, дело тонкое. Здесь имеет значение все, малейшие нюансы поведения и взаимоотношения людей. Кто встречает гостей? Кто с кем приходит? Кто с кем заходит в помещение? Кого куда усаживают? Кто обслуживает гостей? Кто выступает главным диспетчером обслуживающих и помогающих разносить лягушки с пловом, чай и хлеб? Все эти и другие нюансы говорят о многом.

Утренний плов демонстрирует, в какие именно социальные сети включен человек. Это мероприятие позволяет проверить состояние социальных сетей личности, выявить и показать другим их главные элементы, а также поддержать и расширить систему межличностных связей. Путем участия в утреннем плове люди узнают, кто в какие социальные сети входит. Это необходимо для ориентации и действий в социуме как в сложнейшей системе человеческих связей и отношений.

Особенно часто устраивается утренний плов в свадебный сезон, то есть летом и ранней осенью. Посетить несколько мест в день – это удел уважаемых, затребованных обществом людей. Посещение человеком в нескольких утренних мероприятий в день означает его вхождение во множество социальных сетей. Некоторые даже хвалятся, говоря о том, сколько раз им удалось или придется побывать на утреннем плове. Есть и люди, которые жалуются, что им приходится бывать на нескольких утренних пловах в день. Но несмотря на то, что им это в тягость, они продолжают участвовать в них, ибо на них действует сила социальных связей и обязательств.

Утренний плов служит и индикатором социального статуса как хозяев, так и гостей. По нему судят о связях и материальных возможностях организаторов. Приход на утренний плов множества людей, а также лиц с высоким социальным положением прибавляет хозяину мероприятия вес в обществе.

Большой и хорошо организованный утренний плов с большим количеством гостей приносит его устроителю «обру», т.е. общественное уважение, признание и статус. Определенные социальные дивиденды могут получить и гости. Порой можно услышать, как один человек хвастается другому, рассказывая, что был на утреннем плове у какого-нибудь известного лица. В порыве тщеславия иной индивид может даже заявить, что «сегодня утром ел плов с самим Эшматом Эшматовичем Эшматовым!», хотя знаменитый Эшматов, возможно, сидел лишь за соседним столом. Или человек как бы невзначай говорит своему знакомому: «что-то вас сегодня не было видно на утреннем плове у Тошмат-ака...» Эта вполне безобидная, на первый, взгляд фраза может на самом деле означать банальную попытку поднять собственную значимость на фоне снижения значимости другого лица. Ох, уж эти маленькие человеческие слабости...

Определенные индикаторы свидетельствуют об успехе утреннего плова. Где проходило мероприятие, сколько людей пришло, сколько риса было положено в казан, какой это был рис, кто из извест-

ных людей явился, кто встречал гостей, что еще было на столе, какие певцы и музыканты обслуживали, остался ли плов после гостей, кто из прославленных поваров приготовил плов – эти и другие моменты имеют значение с точки зрения «обру». Есть немало людей, которые прямо или косвенно обращают внимание на подобные вопросы, открыто или намеками обсуждают их, смаивают детали.

У людей имеются и определенные социальные ожидания по поводу того, как или иной человек, в соответствии со своими материальными возможностями и общественным положением, может организовать утренний плов. Более того, нередко сам хозяин выстраивает свое поведение не исходя из собственных реальных расчетов и возможностей, а в соответствии с общественными ожиданиями. Так, иной человек может заказать плов из 150 или более килограммов риса, потому что люди ожидают от него именно такого поступка. Бывает, какой-нибудь Эшмат Эшматов не хочет выглядеть в глазах общества менее уважаемым и популярным человеком, чем некий Тошмат Тошматов. Увы, реальность может возобладать над амбициями и в итоге порой хозяин остается с излишним, невостребованным никем пловом, что означает для него не только материальный, но и моральный ущерб. Получается, попросту говоря, расточительство.

Мерой определения порции блюда является рис: утренний плов готовится из расчета 100 г риса на одного гостя. Это означает, что, приготовив плов из 100 кг риса, организаторы рассчитывают накормить 1000 человек. Сейчас в среднем в Ташкенте на один утренний плов используют 50-60 кг риса, но есть случаи, когда в казан кладут значительно меньше или намного больше риса. Однако не всем и не всегда удается точно рассчитать требуемый объем риса.

Согласно неписаному закону утреннего плова, большой остаток плова в казане – это минус для имиджа организатора. А когда плова приготовлено много и тем не менее его не хватило, значит, хозяин – уважаемый человек с множеством социальных связей, друзей и знакомых. Повар на раздаче, чувствующий возможную нехватку плова, начинает применять маленькие хитрости. Кладя в ляган, он делает так, чтобы порция выглядела обычной. Хотя для приготовления большого казана плова требуется почти целая ночь, иной раз, когда это нужно, повара-мастера могут явить чудо, сотворив требуемое за очень короткое время с использованием экспресс-технологий. Вот что значит сила социальных отношений...

Фундаментальное значение имеет качество самого плова: не дай бог, если он получится не очень вкусным! Для организатора это сродни потерпе лица, публичному унижению. Поэтому повара, которые специализируются на утреннем плове, – хорошо оплачиваемые, известные и уважаемые люди. Не зря их называют «уста» – мастер.

На утреннем плове весьма важно качество чая и лепешки. По мнению знатоков, плов лучше идет с зеленым чаем. Многие так и делают, особенно в жаркие дни, но в Ташкенте традиционно потребляют и черный чай. Лучшая лепешка – не

просто свежая, но горячая. Кроме традиционной лепешки («ёпган нон»), на столе могут быть и другие местные разновидности хлеба («патир», «ширмой нон», «жиззали нон», «гуштли нон»).

Собственно говоря, плов, чай и лепешка образуют самую важную гастрономическую составляющую утреннего плова. Другие элементы угощения также играют роль, символизируя гостеприимство и возможности хозяина. Например, такие яства, как сахар, кишиши и халва традиционно означают добрые чаяния и надежды. Свежие фрукты, будучи хорошим десертом, призваны и украсить стол. Вместе с тем, по мнению некоторых наблюдателей, плов как весьма калорийное блюдо особо не нуждается в том, чтобы к нему подавали другие угощения типа самсы, салатов, фисташек, миндаля, пирожного, шоколада, конфет и т.п. Получается, что богатый стол на утреннем плове направлен не на гастрономическое насыщение мероприятия, а на усиление его социального эффекта. Попросту говоря, многие дополнительные элементы угощения оказываются нужными лишь для того, чтобы произвести впечатление на гостей. Но постепенно они становятся своеобразной частью ритуального угощения во время утреннего плова.

При входе в здание, где накрыт дастархан, гости обычно здороваются со встречающими издали, но при выходе они, как правило, подходят близко, жмут руку главным встречающим, имеют возможность коротко пообщаться. Утренний плов – зона восточной тонкости, чуткости, вежливости, знаков внимания и почтения. Кроме прознозимых слов, в процессе коммуникации большое значение имеют невербальные знаки: поза, выражение лица, мимические движения, жесты, интонация голоса и т.п.

Одежда, походка, осанка каждого участника мероприятия может многое рассказать о его личности, характере, душевном и физическом состоянии – благо, площадка утреннего плова дает отличную возможность для этого. Многие гости, проснувшись лишь недавно, еще не успевают надеть на себя каждодневные маски, поэтому оказываются более «читаемыми» другими, чем обычно. Помню, один мой приятель, увидев, как издали приближается наш старый знакомый, заметил, что у того изменилась походка. «Наверное, или получил новое назначение, или стал сватом большого человека», – сделал он предположение. Потом мы узнали, что он не ошибался.

Одна из замечательных особенностей утреннего плова – это мобильность его участников. Сам процесс принятия пищи за столом является лишь частью церемонии. После еды у гостя появляется возможность для социальных маневров: можно сразу уйти, остаться и стоять на одном месте или менять места, двигаться, подходить к нужным людям и общаться с ними или избегать тех, с кем не хотелось бы встретиться. Мобильность обладают и хозяева. Словом, и у встречающих, и у гостей есть возможность показать себя другим и пообщаться в той мере, в какой сами этого хотят.

**Алишер ФАЙЗУЛЛАЕВ,
доктор политических и кандидат
психологических наук.
(Окончание следует).**