Дарья Сиротина

Ташкент

Путеводитель по меняющемуся городу

КоЛибри
МОСКВА

УДК 913(575.1-25)
ББК 26.89(5Узб)
С40

Фотография на обложке — сюзане работы Мадины Касымбаевой

В книге приводятся цитаты из следующих изданий:
Ахматова А. Бег времени. — СПб.: Азбука, Азбука-Аттикус, 2014.
Гейзер М. Фаина Раневская. — М.: Молодая гвардия, 2010. — (ЖЗЛ. Малая серия).
Есенин С. Полное собрание сочинений. — СПб.: Азбука, Азбука-Аттикус, 2015.
Лукьянова И. Корней Чуковский. — М.: Молодая гвардия, 2006. — (ЖЗЛ).
Рубина Д. На солнечной стороне улицы. — М.: Эксмо, 2006.

Сиротина Д.
С40 Ташкент. Путеводитель по меняющемуся городу / Дарья Сиротина. — М. : КоЛибри, Издательство АЗБУКА, 2026. — 304 с. : илл. — (КоЛибри-тревел. Города и люди).

ISBN 978-5-389-34261-3

Перед вами первый глубокий и современный путеводитель по Ташкенту — городу, который за последние годы превратился из транзитной точки в одно из самых динамичных направлений Центральной Азии. Признанный эксперт по региону Дарья Сиротина предлагает читать столицу Узбекистана как увлекательный текст: от зороастрийских храмов огня и туркестанского модерна до сейсмического модернизма и новых культурных институций.

Внутри — четыре сценария знакомства с городом, два пешеходных маршрута, расписание на длинный уикенд, гид по чайханам, ресторанам новой волны и кафе для своих, адреса семейных мастерских и концепт-сторов, практические советы по логистике. А также все необходимое для поездок в Самарканд, Бухару, Коканд, Риштан и Маргилан — от скрытых жемчужин кокандского модерна до секретов бухарского каймака. Книга для тех, кто хочет увидеть Узбекистан глазами путешественника, а не туриста.

Адреса и телефоны приведены по состоянию на октябрь 2026 года. Ташкент меняется невероятно быстро — перед визитом стоит уточнить актуальную информацию.

УДК 913(575.1-25)
ББК 26.89(5Узб)

ISBN 978-5-389-34261-3

© Сиротина Д. Б., текст, иллюстрации, состав, 2026
© ООО «Издательство АЗБУКА», 2026
КоЛибри®



Введение



Комплекс Хаст-Имам на закате

Ташкентский ренессанс: почему сейчас?



Экспозиция в Музее женщины

Когда восемь лет назад я начинала исследовать Узбекистан, в Ташкент если и приезжали, то всегда проездом. Надолго задерживались лишь те, кого приводили дела, и те, кто здесь вырос. Они разыскивали свои старые дома, могилы родных, пытались вспомнить, почем продавали на Госпиталке пирожки и каким был шашлык на Алайском, описанный еще Диной Рубиной. Это был Ташкент, погруженный в туман ностальгии.

Постепенно — на моих глазах — все начало меняться.

Теперь сложно объяснить тому, кто приезжает в Ташкент впервые, как раньше работало такси: его надо было ловить на улице или вызывать по телефону, а вместо адреса давать ориентир: «улица такая-то, ориентир — "Корзинка"».

Сложно было поверить, что в такси можно сесть, не сказав ни слова, и водитель привезет по адресу. Что крохотные мастерские превратятся в полноценные галереи. Что одежду из национальных тканей станут носить не только пожилые, но и молодые модные люди. Все узбекское стремительно вошло в моду. Узбекистан открылся миру — и мир открылся в ответ.

Сегодня это подтверждают не только мои наблюдения, но и сухие цифры. Ташкент признан самым быстрорастущим люксовым рынком Центральной Азии. В исследовании Built to Change компании BCG он занял третье место в мире по скорости преобразований (из 80 городов), уступив только Шэньчжэню и Эр-Рияду. В 2025 году только в Ташкент прилетело четыре миллиона иностранных туристов.

Краевед Борис Голендер, ушедший от нас в 2026 году, говорил: «Ташкент меняется каждые пятьдесят лет, и это нормально». Но то, как стремительно меняется Ташкент, поражает.

Я хочу зафиксировать эту весну, этот ренессанс. И призываю вас увидеть меняющийся город своими глазами.

Перед поездкой



Жилые кварталы, возведенные
после землетрясения 1966 года

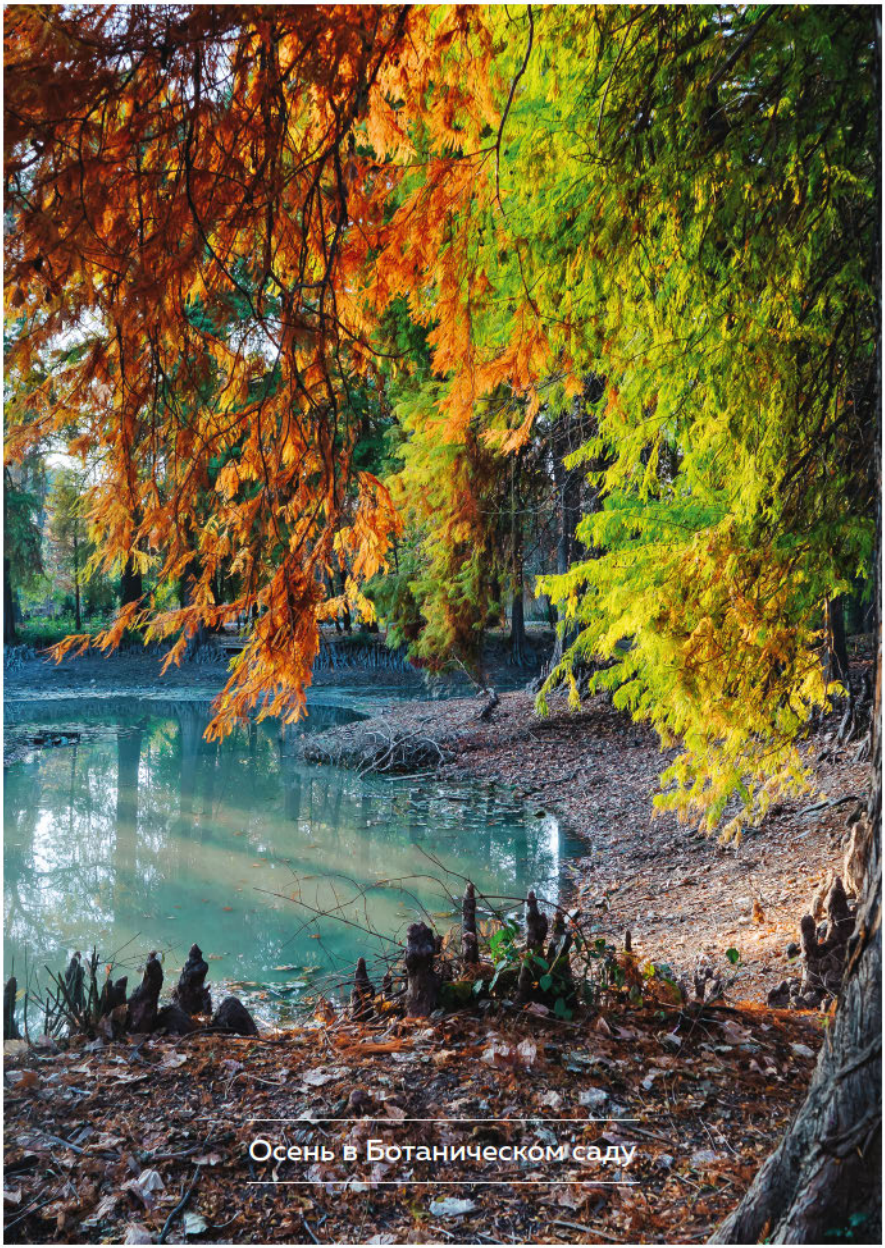
Узбекистан — приветливая и комфортная для гостей страна. Здесь нет строгих религиозных запретов, а русский язык понимают почти все, кто работает с туристами. Но у местного туризма есть свои правила, которые лучше знать заранее.

В Узбекистане выделяют **два основных туристических сезона**. Это весна — с начала марта до начала июня (с пиком, который приходится на середину апреля — конец мая) и осень — с начала сентября до начала ноября (пик осенней загрузки — с середины сентября до середины октября). Ташкент же можно признать направлением скорее всесезонным благодаря современной инфраструктуре. Но и для столицы идеальное время — весна и осень.

Инфраструктура ориентирована на **организованные группы**. Это значит: в музеях мало пояснений, в популярных ресторанах в сезон нужно бронировать столик, билеты на поезда и номера в отелях также стоит бронировать **заблаговременно**.

Во многих местах, например в арт-мастерских, вы окажетесь в окружении туристических групп. Это не значит, что вы в неправильном месте. Это говорит о том, что для ремесленников Узбекистана работа с гостями страны — важнейший источник и вдохновения, и заработка. **Ремесла живут только там, где есть гости.**

Главный принцип на месте: звоните! Узбекистан — страна личных контактов. Телефонный звонок решает вопросы быстрее любого мессенджера или сайта. Именно поэтому в этой книге вы найдете так много телефонных номеров.



Осень в Ботаническом саду

Карты в Узбекистане — понятие относительное. Нумерация домов может отсутствовать, а названия улиц бывают неизвестны даже горожанам. Не пытайтесь слепо следовать стрелочкам на бумажных или даже электронных картах. Лучший навигатор в Узбекистане — живой человек. Если вы заблудились, просто спросите у прохожего: в Ташкенте принято не только указывать направление, но и провожать до места.

Климат резко континентальный, с большим контрастом дневных и ночных температур. **Одевайтесь многослойно.** Погода, особенно в марте, конце октября и ноябре, меняется резко: сегодня +20, завтра +5.

Для посещения мечетей и религиозных объектов **не подходят шорты** (ни мужские, ни женские). На входе разуваются (лучше иметь в сумке дополнительную пару носков). Женщинам пригодится легкий платок, чтобы прикрыть голову, если это потребуется.

Возьмите в поездку **раскладную сумку** или оставьте в чемодане место. Покупок точно будет много.

И последнее, самое важное: **носите с собой наличные**, даже если у вас на руках карты банков, расположенных за пределами РФ. Они вам понадобятся на рынках или чтобы оставить чаевые.

Как не испортить путешествие



Гиждуванская самса
в Gijduvon Milliy

Не закладывайте по дню на каждый город. На Ташкент, Самарканд и Бухару, Коканд и его окрестности нужно минимум по **два полноценных дня**. Расслабьтесь и получайте удовольствие — если понравится, вы еще не раз вернетесь.

Не откладывайте покупку билетов на поезд «Афрасиаб». Билеты в сезон (и часто вне его) — дефицит. **Сначала проверяйте и покупайте билеты** (они появляются за 60 дней), а уже потом планируйте даты поездки.

Не выбирайте рестораны по антуражу или отзывам в интернете. Местные и туристы часто ищут разное. Первые — нарядные залы с музыкой, подходящие для праздника, вторые — аутентичную атмосферу. И то и другое может шокировать на фото.

Отдавайте приоритет локальной кухне. Вы в Узбекистане — заказывайте узбекское: свежие салаты (**ачичук**), шашлык, плов (в специализированных **ошхонах**), самсу, рыбу.

Не думайте, что один плов похож на другой, а одна самса — на другую. В каждом городе — свои рецепты. Самаркандская самса — слоеная; бухарская, она же алатская, — с зеленью; ферганский плов — из темного риса **девзира**. Пробуйте везде.

Примите правила игры. Курдючный жир кладут даже в «вегетарианскую» самсу с тыквой. Веганам будет сложно. Узбекистан — страна щедрой, сытной и жирной еды.

Четыре мира узбекского общепита

1. ДЛЯ СВОИХ:
Повседневные кафе и ошхоны

Суть: культ одного идеального блюда.

Что заказать: только то, что является специалитетом (плов, самса, шашлык).

Атмосфера: аскетичный интерьер, демократичные цены.

Для кого: для ценителей еды без пафоса.

2. ДЛЯ ВСЕХ:
Рестораны европейского типа

Суть: синтез локального и международного.

Что заказать: узбекские блюда — здесь местным поварам нет равных. В Ташкенте европейскую кухню готовить умеют, но чем дальше от столицы, тем менее уверенно она выглядит.

Атмосфера: современный дизайн, привычный сервис, туристы и продвинутые местные.

Для кого: для тех, кто хочет отдохнуть от аскетичности и получить комфорт и предсказуемость.

3. ДЛЯ ПРАЗДНИКА:
Банкетные рестораны (туйхона)

Суть: праздник как образ жизни.

Что заказать: все и много (лучше идти компанией).

Атмосфера: помпезные дворцы с зеркалами и золотом. Вечерами — живые оркестры и танцы.

Для кого: для желающих увидеть, как отмечают праздники в Узбекистане. Вас могут принять как гостя на чужой свадьбе.

Важно: часто такие рестораны работают только в формате банкета.

4. ОТДЕЛЬНАЯ ВСЕЛЕННАЯ:
Классическая чайхана

Суть: социальный хаб и философия неторопливости.

Что заказать: чай и плов.

Атмосфера: топчаны в тени, фонтан, нарды.

Для кого: для тех, кто ищет неспешной беседы и погружения в ритм местной жизни.

Важно: чайхана всегда была традиционно мужским пространством. В Ферганской долине, например, вход женщинам может быть закрыт и сейчас.

Рамадан в Узбекистане: что нужно знать



Комплекс Сузук-Ота

Священный месяц мусульманского поста. Согласно традициям, верующим нельзя есть и пить в светлое время суток. Главный прием пищи — **ифтар**, праздничный ужин, начинающийся сразу после захода солнца.

Что ждать от путешествия в это время?

Все предназначенные для туристов места (музеи, отели, современные рестораны) **работают в обычном режиме**.

Нет никаких ограничений на прием пищи или воды в общественных местах для туристов.

Кафе и чайханы, ориентированные в первую очередь на местных, в светлое время суток часто закрыты и открываются только на ифтар.

Время работы небольших частных магазинов, лавок и галерей **может быть сокращено** — они часто закрываются раньше, чтобы владельцы успели на ифтар.

Бронируйте столики в ресторанах на вечер заранее — на ифтары собирается много людей. **Вас как гостя во время ифтара будут рады видеть — это же Узбекистан!**

Окончание поста

Рамадан завершается большим праздником **Рамадан-хайит** (Ураза-байрам). Этот день является официальным выходным по всей стране, многие учреждения не работают.

Навруз — главный праздник года



Праздничный стол на Навруз

Что это?

Навруз (с фарси — «новый день») — праздник весеннего равноденствия и начала нового года по астрономическому календарю. Отмечается 21 марта. Его традиции уходят корнями в зороастризм. Это праздник обновления природы, который в Узбекистане отмечают на государственном уровне и в каждой махалле (районе) с грандиозными застольями, музыкой и общими столами.

Что происходит?

Повсюду накрывают **дастарханы** (общие столы). Каждый приносит самое лучшее, в огромных казанах готовят плов на всех.

Главный ритуальный атрибут — **сумаляк**. Это густое, сладкое блюдо из пророщенной пшеницы, которое варят в огромных котлах всю ночь с 20 на 21 марта. Его готовят женщины целого района, по очереди помешивая угощение и сопровождая все музыкой и танцами.

На вкус сумаляк напоминает халву или ириску. В конце марта его обязательно предложат дорогому гостю к чаю, а на базарах можно увидеть пророщенную пшеницу.

Что это значит для путешественника?

21 марта — государственный выходной. Многие учреждения и магазины не работают.

Это лучшее время, чтобы увидеть **аутентичную, общинную культуру Узбекистана** в ее самом радостном и щедром проявлении.

Вас как гостя с большой вероятностью **пригласят к общему столу** или угостят сумаляком — не отказывайтесь, это большая честь.


Way II
TADQIQOT VA INNOVATSIYALAR

Научно-популярное издание / Танымал ғылыми басылым

Серия «КОЛИБРИ-ТРЕВЕЛ. ГОРОДА И ЛЮДИ»

Сиротина Дарья

ТАШКЕНТ

Путеводитель по меняющемуся городу

Заведующая редакцией *Ольга Ро*
Ведущий редактор *Нелли Зуева*
Менеджер проекта *Татьяна Маслова*
Художественный редактор *Надежда Данильченко*
Дизайн обложки *Алексей Коннов*
Технический редактор *Лидия Синицына*
Корректоры *Анна Конкина, Полина Шевнина*
Верстка *Наталья Шармай*

Подписано в печать / Баспаға қол қойылды 19.10.2026.
Формат 70×90 1/16. Гарнитура «Muller».
Бумага мелованная. Печать офсетная. Усл. печ. л. 22,04
Тираж 2000 экз. О-КОА-43678-01-R. Заказ № .

Изготовитель: ООО «Издательство АЗБУКА» — обладатель товарного знака КоЛибри
115093, Москва, вн. тер. г. муниципальный округ Даниловский, пер. Партийный, д. 1, к. 25
Тел. (495) 933-76-01, факс (495) 933-76-19
E-mail: sales@atticus-group.ru

Өндіруші: «АЗБУКА Баспасы» ЖШҚ — КоЛибри тауар белгісінің иесі
115093, Мәскеу, қ. іш. аум. Даниловский муниципалдық округі, Партийный т.ш., 1-үй, к. 25
Тел. (495) 933-76-01, факс (495) 933-76-19
Эл. поштасы: sales@atticus-group.ru

Филиал ООО «Издательство АЗБУКА» в г. Санкт-Петербурге
195112, Санкт-Петербург, Малоохтинский пр-т, д. 68, БЦ «Регул», 2-й этаж
Тел.: (812) 327-04-55
E-mail: trade@azbooka.spb.ru

Санкт-Петербор қаласындағы «АЗБУКА Баспасы» ЖШҚ филиалы
195112, Санкт-Петербор, Мало-Охтинский даңғылы, 68 ғимарат, Регул бизнес орталығы, 2-қабат
Тел.: (812) 327-04-55
Эл. поштасы: trade@azbooka.spb.ru

www.azbooka.ru; www.atticus-group.ru

www.azbooka.ru; www.atticus-group.ru

Отпечатано в России.

Ресейде басып шығарылған.

Сведения о подтверждении соответствия издания согласно законодательству РФ о техническом регулировании можно получить по адресу: https://certification.atticus-group.ru/.

Техникалық реттеу туралы РФ заңнамасына сай басылымның сәйкестігін растау туралы мәліметтерді мына адрес бойынша алуға болады: https://certification.atticus-group.ru/.

18+

Знак информационной продукции (Федеральный закон № 436-ФЗ от 29.12.2010 г.)
Ақпараттық өнім белгісі (29.12.2010 ж. № 436-ФЗ федералдық заң)