

От купеческих погребов до ресторана: история иркутского «Узбекистона»

Почти каждый иркутянин наверняка хоть раз, да проходил между стадионом «Труд» и Драмтеатром. Именно там, в Хасановском переулке, расположился **ресторан «Узбекистон»** – одно из самых популярных заведений города с восточным колоритом. С 2000-х годов ресторан занимает винные подвалы дома, построенного еще в XVIII веке. До середины века XIX-го там были «казенные склады», на которых хранили церковный кагор и чай из Китая.

С 1872 по 1907 годы эти погреба принадлежали одному из богатейших сибирских купцов, нерчинскому миллионеру **Михаилу Бутину**. Он владел винокуренными заводами и золотыми приисками, был меценатом, входил в Иркутскую городскую думу. Кстати, по соседству с доставшимися ему помещениями купец построил деревянный дом, где и прожил последние годы своей жизни, правда, под конец вернулся на родину, в Забайкалье. Но богато украшенное лепниной здание и сейчас знакомо горожанам – там находится **Иркутский дом актера**.

После того, как Михаил Бутин уехал из Иркутска, винные подвалы оказались заброшены. Сотню лет без малого – с 1920-х годов до начала XXI века ониостояли, никому, по сути, не нужные, пока эти помещения не занял **ресторан «Узбекистон»**. Новые собственники, **Ассоциация «Байкальская Виза»**, расчистили старинные «бутинские погреба», отреставрировали здание и распахнули его двери для посетителей. Раньше, во времена Бутина, кто только ни бывал в этих винных подвалах – и государственные чиновники, и путешественники, и военные чины, занимавшиеся организацией экспедиций. В наше время под уникальными сводами из красного кирпича вновь витает дух гостеприимства – теперь с пряной ноткой восточного колорита.

Первую скрипку в меню ресторана, разумеется, играет узбекская кухня, блюда которой готовят по старинным рецептам – чего, к примеру, стоит один «Ханский» плов с зернышками граната или национальные восточные пельмени!.. Вегетарианцы тоже не останутся в обиде: в меню предусмотрены блюда без мяса. Средний чек заведения сравнительно невелик – 1200 рублей. Кроме того, посетителей поджидает приятный сюрприз – свежеиспеченная лепешка Нон и фирменная брусничная настойка. Кстати, тандыр, в котором готовят такие лепешки, стоит в одном из залов, которых в ресторане четыре – а также летняя веранда, детская комната, танцпол... Словом, есть, где отдохнуть большой компанией или провести вечер в кругу семьи. Ну, а именинника, который решил отметить **день рождения в «Узбекистоне»**, ждет особое поздравление: дружный коллектив ресторана исполнит для него поздравительную песню, предложит примерить аутентичный узбекский костюм и поднесет полный рог национальной настойки.



Поскольку ресторан «Узбекистон» силен именно традициями, то не хотят в нем забывать и человека, который стоял у истоков этого заведения. Идея увековечить славное имя купца первой гильдии Михаила Бутина появилась у президента Ассоциации

«Байкальская Виза» Дмитрия Матвеева уже давно. В ближайшее время она будет воплощена в памятнике на площадке возле ресторана. Это – дань уважения и почтения человеку, который внес большой вклад в развитие Иркутска.



Это история, и к ней нужно относиться с уважением. Нужно знать имена тех великих людей, которые жили в Иркутске, которые оставили свой след в истории города, – говорит Дмитрий Матвеев. – Установив памятник Михаилу Бутину, мы надеемся, что жители города вспомнят знаменитого ранее купца и проявят интерес к истории его жизни и деятельности в Иркутске. Мы также верим, что его имя снова станет известным, ведь оно тесно связано с рестораном «Узбекистон», чем мы очень гордимся.

Когда начали искать скульптора, сомнений не возникло. Выбор сразу же пал на иркутянина **Илью Ставского** – автора городских скульптур в стрит-жанре «Турист», «Виолончель» и «Свидание», дизайнера элемента «Солнечные часы». Памятник Михаилу Бутину отливают из бронзы в иркутских мастерских. Ожидается, что торжественное открытие пройдет уже этим летом.

Двери ресторана «Узбекистон» всегда распахнуты для иркутян и гостей города. Найти заведение просто: Иркутск, Хасановский переулок, 1. Телефон для связи: +7 (3952) 203-576.

Автор: Ярослава Грин © Babr24.com
ОБЩЕСТВО, ИСТОРИЯ, ИРКУТСК © 44144
07.05.2019, 08:54 ▶ 2151

URL: <https://babr24.com/?ADE=188555> Bytes: 4706 / 4063

[Версия для печати](#) [Скачать PDF](#)

[Поделиться в соцсетях](#):

Также читайте эксклюзивную информацию в соцсетях:

- [Телеграм](#)
- [Джем](#)
- [ВКонтакте](#)
- [Одноклассники](#)

Связаться с редакцией Бабра в Иркутской области:
irkbabr24@gmail.com

Автор текста: **Ярослава Грин.**



НАПИСАТЬ ГЛАВРЕДУ:

Телеграм: [@babr24_link_bot](https://t.me/babr24_link_bot)

Эл.почта: newsbabr@gmail.com

ЗАКАЗАТЬ РАССЛЕДОВАНИЕ:

эл.почта: bratska.net.net@gmail.com

КОНТАКТЫ

Бурятия и Монголия: Станислав Цырь

Телеграм: @bur24_link_bot

эл.почта: bur.babr@gmail.com

Иркутск: Анастасия Суворова

Телеграм: @irk24_link_bot

эл.почта: irkbabr24@gmail.com

Красноярск: Ирина Манская

Телеграм: @kras24_link_bot

эл.почта: krasyar.babr@gmail.com

Новосибирск: Алина Обская

Телеграм: @nsk24_link_bot

эл.почта: nsk.babr@gmail.com

Томск: Николай Ушайкин

Телеграм: @tomsk24_link_bot

эл.почта: tomsk.babr@gmail.com

Прислать свою новость

ЗАКАЗАТЬ РАЗМЕЩЕНИЕ:

Рекламная группа "Экватор"

Телеграм: @babrobot_bot

эл.почта: eqquatoria@gmail.com

СТРАТЕГИЧЕСКОЕ СОТРУДНИЧЕСТВО:

эл.почта: babrmarket@gmail.com

Подробнее о размещении

Отказ от ответственности

Правила перепечаток

Соглашение о франчайзинге

Что такое Бабр24

Вакансии

Статистика сайта

Архив

Календарь

Зеркала сайта