



Рядом с колодцем, у его восточной стенки, находился очаг, сложенный из плоских каменных плиток. Нет сомнения, что в мастерской из виноградного сока изготавливали вино. Сок разливали в хумы, где он бродил, постепенно превращаясь в столовое вино. Обломки таких хумов с отверстиями у дна найдены при раскопках в большом количестве.

В то же время наличие в мастерской очага, заполненного золой и углями, вызвало в начале некоторое недоумение.

Для чего в помещении, которое явно функционировало лишь летом и осенью, когда достаточно тепло, понадобился очаг? Конечно, не для обогрева мастерской. Ответ был найден лишь после того, как было перелистано множество книг, описывающих хозяйство среднеазиатских народов.

Оказалось, что в западной части Ферганской долины население испокон веков совмещало приготовление вина с производством очень популярного на востоке бекмеса — сладкого виноградного сока, уваренного до густоты.

Для этого устраивали давяльные чаны, резервуары для стока сока и печь для уваривания бекмеса. Дно и стенки чанов изнутри обмазывали глиной и алебастром. Затем дно устилали ветками ивы, вываливали приготовленный виноград и начинали давить его ногами. Сок стекал по желобам в резервуар. Когда он заполнялся до краев, туда всыпали ведро мелкой лёссовой глины. Она сразу же устремлялась на дно, увлекая за собой всю грязь и муть. Затем очищенный сок наливали в котлы, вмазанные в очаг, и начиналось уваривание сока до требуемых кондиций.

Небезынтересно отметить живучесть традиции, которая передавалась из поколения в поколение:, точно таким же способом готовили бекмес и жители усадьбы вблизи Кулана,

ко с разницей в тысячу с лишним лет. Ведь усадьба, а вместе с ней и мастерская существовали еще в VII в. н. э. Эту дату помогла определить оброненная древним виноделом на давяльной площадке монета так называемого «тюргешского типа». Также монеты, как установили археологи,, чеканились от лица тюргешских каганов, господствовавших в Семиречье в VII—VIII вв. Итак, перед нами мастерская по производству сладостей из виноградного сока и вина.