АКАДЕМИЯ НАУК РЕСПУБЛИКИ ТАДЖИКИСТАН
ИНСТИТУТ ИСТОРИИ, АРХЕОЛОГИИ И ЭТНОГРАФИИ ИМЕНИ АХМАДА ДОНИША

На правах рукописи

ШОВАЛИЕВА МУМИНА САДЫКОВНА

ИСТОРИЯ КУЛИНАРНОЙ КУЛЬТУРЫ ТАДЖИКСКОГО НАРОДА

Специальность: 07.00.07 – Этнография, этнология и антропология

АВТОРЕФЕРАТ
диссертации на соискание ученой степени
кандидата исторических наук

Душанбе-2019

Работа выполнена в Институте истории, археологии и этнографии имени А. Дониша Академии наук Республики Таджикистан

Научный руководитель: **Якубов Юсуфшо**
доктор исторических наук,
академик АН РТ

Научный консультант: **Додхудоева Лариса Назаровна,**
доктор исторических наук,
профессор

Официальные оппоненты: **Иброҳимов Муродали Файзалиевич**
доктор исторических наук,
профессор

Тошматов Нумон Эргашевич,
кандидат исторических наук

Ведущая организация: **Худжандский Государственный Университет имени академика Б.Гафурова**

Защита состоится 2019 года в часов на заседании Диссертационного совета 6D.KOA-005 по защите диссертаций на соискание ученой степени кандидата исторических наук при Институте истории, археологии и этнографии им. А.Дониша Академии наук Республики Таджикистан (734025 г. Душанбе, пр. Рудаки, 33).

С диссертацией можно ознакомиться в научной библиотеке им. И. Ганди Академии наук Республики Таджикистан (734025, г. Душанбе, пр. Рудаки, 33) и официальном сайте Института истории, археологии и этнографии им. А.Дониша АН РТ (www.taj-history.tj)

Автореферат разослан «___» _____ 2019 г.

Ученый секретарь
диссертационного совета
доктор исторических наук **Ходжаева Н.**

ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОТЫ

Актуальность проблемы исследования. Таджикский народ сохранил древнюю богатую кулинарную культуру, которая складывалась в ту или иную эпоху. В ней нашли отражение народные обычаи, традиции и вкусы, предпочтения общества.

Актуальность исследования заключается в том, что в свойственных наборах пищевых продуктов у таджиков, способах их обработки, типах блюд, в традициях пищевого предпочтения или избегания, в организации и ритуале трапез и в других аспектах культуры питания таджиков прямо или косвенно связанных с пищей, отразилась этническая и культурно - историческая специфика народа. Следовательно, изучение кулинарной культуры таджиков является актуальной проблемой, которая в настоящее время требует глубокого и всестороннего научного изучения.

Правительством Республики Таджикистан большое внимание уделяется развитию национальной культуры, народных ремесел, а также сохранению материального и нематериального наследия. В связи с этим 2018 год был объявлен годом «Развития туризма и народных ремесел». Как отметил Основатель мира и национального согласия, Лидер нации, Президент Республики Таджикистан уважаемый Эмомали Рахмон на встрече с интеллигенцией республики 19 марта 2018 года «в этом направлении необходимо повышение уровня обслуживания, возрождение и приготовление, представление самых лучших видов национальной пищи в туристических местностях и гостиницах, что может способствовать повышению уровня жизни населения, в том числе расширению экологической культуры населения»[1]. Учитывая актуальность данного начинания указом Президента РТ 2019-2021годы были объявлены «Годами развития села, туризма и народных ремесел»[2].

Некоторые существующие различия в кулинарной культуре таджиков южных и северных районов можно объяснить тем, что в процессе этнической истории таджикского народа, она сформировалась в границах древних культурно - исторических

---

[1] Мулоқоти Пешвои миллат бо зиёиёни мамлакат // Газета «Минбари халқ» от 20 марта 2018 года №12(1148). С.4.

[2] «Паёми Президенти Ҷумҳурии Тоҷикистон ба Маҷлиси Олии Ҷумҳурии Тоҷикистон»//Рӯзномаи «Минбари халқ» аз 26 декабри соли 2018,№52(1189).С.6

областей - «согдийской» - на территории современного Северо-Западного этнокультурного региона и «бактрийской»- на территории современного Юго-Восточного этнокультурного региона.

Экономика горных таджиков, территория которых накануне XXв. входила в состав Восточной Бухары, носила, в основном, натуральный характер. В северных районах, входивших в состав Российского генерал-губернаторства и находившихся на равнине, в богатейших густонаселенных оазисах Ферганской долины и долины Зеравшана, где не было предпосылок для изолированности, с давних времен широкое развитие получила торговля, и хозяйство носило товарный характер. Замкнутость, натуральность хозяйства определяли специфический характер простейшего быта и кухни, что так же отражено в этнических процессах, и в особом образе жизни горцев, который отличается от равнинных таджиков[1]. Эти причины также сформировали некоторые отличительные особенности кулинарии и рациона питания таджиков различных регионов.

Отдельные вопросы системы и культуры питания таджиков периода средневековья, позднего средневековья, нового и новейшего периода освещены в ряде работ дореволюционных и советских исследователей.[2] На основе археологических, некоторых письменных,

---

[1] Поляков С.П. Историческая этнография Средней Азии и Казахстана /С.П.Поляков. М.:Изд-во МГУ,1980

[2] См. к примеру: Вельяминов-Зернов В.В. Исторические известия о Кокандском ханстве от Мухаммада Алидо Худоерхона /В.В.Вельяминов-Зернов // Тр. ВОРАО.Т.2.СПб,1856;Назаров Филипп. Записки о некоторых народах и землях Средней части Азии. /Филипп Назаров.ГРВЛ.М.:Наука,1968; Рычков П. Топография Оренбургская, сочиненная Петром Рычковым /П.Рычков.Ч.1-2. СПб.,1762; Ханыков Н.В.Самарканд (рассказ очевидца) /Н.В.Ханыков «Русский инвалид». СПб.,1868; он же. Записки по этнографии Порсии /Н.В.Ханыков. ГРВЛ. Наука ,1977;Хорошхин А.П.Сборник статей, касающихся до Туркестанского края /А.П.Хорошхин.СПб.,1876;Ефремов Филипп. Девятилетнее странствование /Филипп Ефремов. М.,1950; Мейендорфф Е.К.Путешествие из Оренбурга в Бухару / Е.К.Мейендорфф.ГРВЛ.М.,1975; он же. Очерки Ферганской долины /Е.К.Мейендорфф.СПб.,1882 и др.; Ершов Н.Н., Кисляков Н.А., Пещерева Е.М., Русяйкина С.П. Культура и быт таджикского колхозного крестьянства /Н.Н.Ершов, Н.А.Кисляков,Е.М.Пещерева, С.П.Русяйкина.М.,1954, Вып.1 (Тр. Ин-та этнографии АН СССР). Т.24.С.156-170; Народы Средней Азии и Казахстана. /Т.1.Разд. «Таджики», Подразд. «Пища». М.,1962.С.604-609; Андреев М.С. Таджики долины Хуф /М.С.Андреев,Т.2.Сталинабад,1958.С.236-239; Пещерева Е.М. Молочное

изобразительных и этнографических источников была опубликована монография Г.Майтдиновой, Негмати А. «Система и культура питания таджиков (Очерки древней и средневековой истории)», и обобщающее исследование самого автора[1].

В диссертационной работе, наряду с данными полевых этнографических исследований автора, археологических материалов использованы письменные источники, которые дали возможность восстановления давно забытых блюд, кулинарных изделий, напитков и вин таджиков. В таком направлении работа выполнена впервые не только в Таджикистане , но и в рамках Центральной Азии.

Таким образом, отсутствие обобщающих и фундаментальных научных работ по истории кулинарной культуры таджикского народа и востребованность в них в практическом плане побудило автора обратиться к изучению данной проблемы.

Степень изученности проблемы. База данных по истории кулинарной культуры таджиков включает источниковедческие, археологические, письменные и этнографические материалы, а так же научные исследования по вопросам кулинарной культуры. Эти данные располагают многочисленными разнохарактерными источниками, которые позволяют нам восполнить многие аспекты кулинарной культуры.

Первые сведения о пище древних таджиков - согдийцев, хорезмийцев саков, массагетов, парфян мы узнаем из греко-римских источников, в частности у Геродота (У в.дон.э.), который пишет об обычаях и обрядах древних таджиков[2]. О виноградарстве у предков таджиков мы узнаем у Страбона (1в. до н.э. -1в.н.э.). В частности, он пишет, что «гроздья винограда равны двум вытянутым кистям рук»[3].

хозяйство горных таджиков и некоторые связанные с ним обычаи /Е.М.Пещерева // По Таджикистану.Вып.1.Ташкент, 1927;Ершов Н.Н. Пища /Н.Н.Ершов // Таджики Каратегина и Дарваза. Вып.2. Душанбе,1970.С.225-233; Хамиджанова М.А. Пища /М.А.Хамиджанова //Материальная культура таджиков верховьев Зеравшана.Душанбе,1973.С.149 и др.

[1]Майтдинова Г., Негмати А. Система и культура питания таджиков.Очерки древней и средневековой истории./Г.Майтдинова, А.Негмати.Душанбе, 1993.119с.;Шовалиева М. История кулинарной культуры таджикского народа. /М.Шовалиева. Душанбе:Дониш,2015.168с.

[2] Бичурин И.Н. Собрание сведений о народах, обитавших в Средней Азии в древние времена. /И.Н.Бичурин.Т.II. М.-Л.:Изд-во АН СССР,1950.

[3]Бичурин И.Н. Собрание сведений о народах, обитавших в Средней Азии в древние времена.Т.II. М.-Л.1950.Ч.Х1 .С. 1-2,10.

Он также говорит о разведении риса в Бактрии[1]. Римский энциклопедист Гай Плиний Цецилий Секунд (1в.н.э.) пишет о больших зернах пшеницы.[2] Из китайских источников можно отметить Сюань Цзяня, который сообщает, что в Вахане и Шугнане высеивали пшеницу, бобы и рис[3]. Сведения арабоязычных авторов упоминают базары Бухары, Балха, Насафа, Хорезма, где описываются дыни.[4]. Можно отметить работы Абуали ибн Сино (Авиценны) «Канон врачебной науки» и «Трактат о гигиене», где он ввел впервые понятие о мизоджах - по натуре больного человека выбирал ему лекарства и пищу[5], Абурайхона Беруни[6], Абу Фазла Бейхаки, Девона Абуисхак Атъима «Канз-ул-иштихо»[7], Возеха Кори Рахматуллои Бухорои «Кони «Кони лаззат ва хони неъмат»[8], Ал Окили «Махзан -ул -адвия»[9] , Девона Савдо[10], и других о средневековой пище таджиков.

Данный вопрос затрагивали в своих заметках и работах русские путешественники и военные чиновники, как В.В.Вельяминов-Зернов[11], Филипп Назаров[12], Петр Рычков[13], Н.В.Ханыков[14], А.П.Хорошхин[1], Филипп Ефремов[2],

---

[1]Указ.соч. С.1,8

[2] Плиний Младший. Письма Плиния Младшего:Кн.VI /Плиний Младщий //Под ред. М.Е.Сергеенко, А.И.Доватур. М.,1984.

[3] Beal S.Buddist records of the Western world / S.Beal. Vol.1,London,1906. P.291-296.

[4] Путешествия Ибн Батуты. Арабский мир и Центральная Азия. /Ибн Батута - ГР Энциклопедий..Т. 1960.

[5]Абу Али ибн Сино (Авиценна). Канон врачебной науки. /Абу Али ибн Сино Кн.1.Ташкент,1981; он же. Трактат о гигиене. Избранные произведения. /Абу Али ибн Сино. Ташкент,1982.

[6]Беруни Абурайхон. Осор-ул-бокия. Душанбе:Ирфон,1990.

[7]Абуисхок Атъима. Девон. /Абуисхок Атъима. Кн. 1-2.Чорджу,1304х.

[8]Возех Кори Рахматулло. Кони лаззат ва хони неъмат. // Кори Рахматулло Возех. Бухара,1880 – 1881.

[9]Ал-Окили. Махзан-ул-адвия /Ал-Окили // Мудрость веков .М.,1982.

[10]Савдо. Девон. // Савдо . Сталинабад,1959.

[11]Вельяминов-Зернов В.В. Исторические известия о Кокандском ханстве от Мухаммада Алидо Худоерхона./Тр.ВОРАО.Т.2.СПб.,1856

[12]Назаров Филипп. Записки о некоторых народах и землях Средней части Азии.ГРВЛ. М.:Наука,1968

[13]Рычков П. Топография Оренбургская, сочиненная Петром Рычковым.Ч.1-2.,СПб.,1762

[14]Ханыков Н.В.Самарканд (рассказ очевидца). «Русский инвалид».СПб.,1868; он же.Записки по этнографии Порсии. ГРВЛ:Наука,1977.

Е.К.Мейендорфф[3] и другие. В этнографическом томе «Туркестанского Альбома» ещё в начале 70 -х годов XIX были включены фотографии, изображавшие пищевую трапезу таджиков[4]. Сведения, дающие известное представление о рационе питания и составе блюд у оседлого населения Ферганы в конце XIX века приводятся супругами Наливкиными.[5] Географию распространения таджикского национального блюда плов отмечал в середине X1Xв. венгерский путешественник А.Вамбери. Он указал, что «туркестанец всякого сословия ест каждый день плов, который, однако, не представляет, как в Персии и Турции, легкое рисовое блюдо, это смесь мяса и овощей. Вместо того, чтобы отваривать рис, зелень и мясо отдельно и есть особым блюдом, они приготавливают все в одном сосуде и употребляют в виде сборного кушания»[6]. В другой работе А.Вамбери отмечает, что «если я не ошибусь, то «плов происходит из Средней Азии» - Восточного Ирана и слово «плов» в его различных лингвистико-орфографических вариантах является словом таджикского происхождения[7].

Большой интерес для нашего вопроса представляет одна из глав дивана Абуисхока Атъима, которая посвящена плову и носит мифологический характер. Эта поэма написана в XIV- XV вв., где автор в сказочной форме излагает все данные по выращиванию риса, и показывает иерархичность пищевых продуктов при изготовлении

---

[1]Хорошхин А.П.Сборник статей, касающихся до Туркестанского края.СПб.,1876.

[2]Ефремов Филипп. Девятилетнее странствование.М., 1950.

[3]Мейендорфф Е.К.Путешествие из Оренбурга в Бухару. ГРВЛ.М.,1975;он же. Очерки Ферганской долины.СПб.,1882.

[4]Туркестанский Альбом 1871-1872 гг. // Гос. пуб. библиотека им А. Навои РУЗ, Ташкент, 1958.

[5]Наливкин В., Наливкина М. Очерк быта женщин оседлого туземного населения Ферганы /В.Наливкин,М.Наливкина . Казань,1886. С.84

[6]Вамбери А. Пища и напитки, которые мне случалось видеть на магометанском Востоке /А.Вамбери //Очерки жизни и нравов Востока - СПб.,1877. Также см. у Бердиева М.С. Происхождение и распространение плова (К вопросу об этнических истоках элементов культуры). /М.С.Бердиев //Этническая история и традиционная культура народов Средней Азии и Казахстана. Нукус, 1989.С.231

[7]Вамбери А. Очерки Средней Азии /А.Вамбери. М.,1868; он же. Пища и напитки, которые мне случалось видеть на магометанском Востоке. //Бердиев М.С. Происхождение и распространение плова…С.231.

рисовых и других блюд. Рис по древней мифологии, находится на самой высокой ступени иерархии и считается –«дайва-божественным». Поэтому, согласно данным средневекового автора первое место среди блюд занимает «Плов», обойдя – своего претендента – «Угро».

В одной из глав своей поэмы «Джангномаи Музаъфар ва Богра» - «Битва плова и угро (лапша)» говорится о том, как плов, якобы, одержал победу над всеми блюдами в результате состязания , состоявшегося между сторонниками мучных блюд (Богра) и рисовых блюд (Музаъфар).

В результате, плов символически стал победителем, и получил титул «Музаъфар палов». Эти данные позволяют утверждать, что зерновые культуры, и особенно рис, были главными злаками у таджиков. В течение многих последующих столетий плов и другая пища стали основной пищей на царских столах, а затем уже повседневным блюдом у таджиков Бухары, Самарканда, Ташкента, Ферганы, Ура-Тюбе, Ходжента и других регионов Центральной Азии.

К концу XIX века относится еще один энциклопедический источник по истории блюд и кулинарии таджиков, где отражены фармакологические сведения блюд описанные авторами предыдущих столетий - книга Кори Рахматуллоха Возехи Бухорои (1817-1894) «Кони лаззат ва хони неъмат» – «Источник вкуса и скатерть с обильным угощением» (Справочник по кулинарии)[1], а также медицинские справочники средневекового периода. В частности, в книге Возеха использованы сочинения «Каробидини Кодири»[2], «Захираи Хоразмшохи»– «Хоразмшахова Сокровищница»[3], «Тухфат-ул-муминин»[4], «Амал-ул-солихин»[5], двухтомный «Каробадини Кабир» – «Великая Фармакогнозия», «Матлаъ-ул-умум», четырехтомный «Иксири Аъзам» – «Великий Эликсир», «Махзан-ул-адвия», «Тареки имоми», «Ганчи шоикон» и «Лаззат-ул-висол». В

---

[1]Неъматзода Т. Возех…С.21.

[2]Каробаддини Кодири – автор Мухаммад АкбариАрзони, написана в 1112 хиджри – 1791; даны сведения о сложных лекарствах.

[3]Захираи Хоразмшохи – Медицинская энциклопедия, состоит из 10 глав, написана в начале XII в. Автор Зайниддин Абу Иброхим ал-Чурчони.

[4]Тухфат-ул-муъминин – произведение Мир Мухаммад Замони Таккобулин Дейлами. Он был одним из табибов при дворе сефевидов. Это произведение состоит из 2-х глав, оно по медицине, о приготовлении лекарств.

[5]Амал–ус-солихин – медицинский справочник по лекарствам. Автор является одним из табибов XIIIв. Солех бинни Мухаммад бинни Солех.

Справочнике сказано о 228 видах «ошей - блюд, большинство из которых являются пловами, а согласно нового поступления в фонд Бухарского государственного историко-архитектурного музея-заповедника – рукописи этой работы, сданной жителем г.Бухары Р.Гиясовым - в ней, наряду с другой пищей таджиков, указывается о 227 разновидностях «ошей», в том числе пловов.[1]. В то же время, в книге Р.Возеха указывается о 228 разновидностях «ошей», среди которых много различных видов плова [2]. В работу вошли описания блюд и сладостей, известных по всей Средней Азии, Хорезму, Индии, Турции, Арабских странах. Здесь автор уделяет много внимания качеству и особенностям видов пищи, и меньше внимания уделил методам и способам их приготовления. Некоторую помощь, касающуюся естества риса, его сортов, метода приготовления, в частности, в Индии дает автор указанного выше двухтомного труда «Каробаддини Кабир» – «Великая Фармакогнозия» Мухаммад Хусайн ибни Мухаммад ал Окили, живший в Индии, в своем труде «Махзан-ул-адвия»(сост. В 1777г.)[3].

Эти данные позволяют утверждать, что в течение многих столетий плов оставался основной пищей на царских столах, а позже стал повседневным блюдом у таджиков Бухары, Самарканда, Ташкента, Ферганы, Ура-Тюбе, Ходжента и других регионов Центральной Азии.

Вопросы, связанные с историей и традициями кулинарного искусства таджиков в той или иной степени затронуты в исследованиях многих отечественных учёных. Рацион питания таджиков селения Хистеварз (б.Кыстакоз) Согдийской области приводится в монографии «Культура и быт таджикского колхозного крестьянства»[4]. В нем отражены основные черты пищевого режима, состав повседневных блюд, распространенных в настоящее время среди сельских таджиков. Общее краткое описание пищи таджиков

---

[1]Курбанов Г.Н. Новые поступления Бухарского музея / Г.Н.Курбанов //Обществ.науки в Узбекистане. 1986. №3.С.49.

[2]Неъматзода Т. Возех. С.27-28.

[3]Ал-Окили. Махзан-ул-адвия /Ал-Окили // Мудрость веков.М.,1982.

[4]Ершов Н.Н., Кисляков Н.А., Пещерева Е.М., Русяйкина С.П. Культура и быт таджикского колхозного крестьянства /Н.Н.Ершов, Н.А.Кисляков,Е.М.Пещерева, С.П.Русяйкина.М.,1954.Вып.1.(Тр. Ин-та этнографии АН СССР).Т.24.С.156-170.

приводится в серии этнографических очерков «Народы мира»[1]. Сведения о пище горнобадахшанцев содержатся во втором томе монографии «Таджики долины Хуф»[2], которые, несмотря на специфику пищевого рациона горнобадахшанцев в прошлом, указывают на их тесные связи в этом отношении с таджиками, расселяющимися в различных районах горного Таджикистана. Весьма интересные сведения о молочных блюдах и продуктах, изготовляемых у горных таджиков из молока, приведены в статье Е.М.Пещеревой «Молочное хозяйство у горных таджиков и некоторые связанные с ним обычаи»[3]. Пища таджиков Каратегина и Дарваза представлена Н.Н.Ершовым в качестве раздела монографии «Таджики Каратегина и Дарваза»[4]. В данном исследовании подробно характеризуются виды хлеба, состав блюд, как повседневных, так и праздничных и ритуальных, бытующих у дарвазских и каратегинских таджиков. Н.Н.Ершовым описывается также и пищевой режим, кухонная утварь, манера приема пищи. Повседневную и ритуальную пищу горных матчинцев изучала М.А.Хамиджанова.[5] Р.Л.Неменова кратко описала пищу таджиков Варзоба[6].

Похоронно-поминальную пищу таджиков Гиссарской долины и Южного Таджикистана приводят в своих работах этнографы А.Мардонова[7] и Н.С.Бабаева[8], где большое внимание уделяется символическому значению пищи в траурных и поминальных обрядах. Молочная пища таджиков Хатлонской области описана в одном из

---

[1]Народы Средней Азии и Казахстана./Т.1,Разд. «Таджики»,Подразд. «Пища»,М. ,1962. С.604-609.

[2]Андреев М.С. Таджики долины Хуф /М.С.Андреев,Т.2.С.236-239.

[3]Пещерева Е.М. Молочное хозяйство горных таджиков и некоторые связанные с ним обычаи… С.50-51.

[4]Ершов Н.Н. Пища /Н.Н.Ершов // Таджики Каратегина и Дарваза.Вып.2.С.225-233.

[5]Хамиджанова М.А. Пища /М.А.Хамиджанова //Материальная культура таджиков верховьев Зеравшана. С.149.

[6]Неменова Р.Л. Таджики Варзоба /Р.Л.Неменова .Душанбе,1998.200с.

[7]Мардонова А. Традиционные похоронно-поминальные обряды таджиков Гиссарской долины (конца XIX-начала XXвв.) /А.Мардонова - Душанбе,1998.223с.

[8]Бабаева Н.С. Древние верования горных таджиков Южного Таджикистана в похоронно-поминальной обрядности /Н.С.Бабаева .Душанбе,1993.103с.

разделов по молочной пище в работе Р.М.Абдулвахидова[1]. По районам Согдийской области имеются работы Н.О.Турсунова[2], З.Мадамиджанова изучила пищу арабов Южного Таджикистана [3], [3], а также другие статьи по пище и традиционной культуре таджиков[4]. таджиков[4]. В историографической работе А.Валиева даются некоторые сведения о пище таджиков в средние века[5]. Также Г.Майтдинова и А.Негмати опубликовали монографию по пище таджиков на основе исторических источников через призму системы питания[6], которая состоит из ряда очерков, посвященных пище таджиков в древности и средневековье.

Большую помощь в раскрытии вопроса этнических истоков блюда плов оказала работа туркменского ученого-этнографа

---

[1]Абдулвахидов Р.М. Скотоводческое занятие таджиков Кулябской области в конце XIX -начале XX веков /Р.М.Абдулвахидов.Душанбе,1998.С.67-104

[2]Турсунов Н.О.Истаравшан /Н.О.Турсунов.Душанбе,1992.; он же. Шахри офтоби /Н.О.Турсунов.Душанбе,1989.; он же. Асосхои этнологияи халки точик /Н.О.Турсунов. Лекцияхо.Хучанд,1993.; он же. Из истории и этнографии городов Уструшаны, Худжанда, Ферганы в эпоху Тимура и Тимуридов /Н.О.Турсунов //Тез.межд.науч.конференции «Амир Тимур и его место в мировой истории».Т,1996.С.48-49.

[3]МадамиджановаЗ.М.Арабы Южного Таджикистана (историко-этнографические очерки) /З.М.Мадамиджанова.Душанбе:Дониш,1995.156с.; она же. Семейные традиции арабов Таджикистана /З.М.Мадамиджанова //Сб.материалов по культуре кочевников.Ташкент,2006;Madamidjanova Z.M. The ethnic history of the arabans at Central Asians / Z.M. Madamidjanova //Oriental Studies in the 20th century papers of Cis Scholars for the 35-icnas.Budapes.Jul. 7-1.1977.Vol.I. Moscow,1977.

[4]Юсуфбекова З. Семья и семейный быт шугнанцев. /З.Юсуфбекова. М.,2015. 220с.; Мадамиджанова З.М. Этнокультурный взгляд на наследие таджиков /З.М.Мадамиджанова. //Центральная Азия:собственный взгляд. Бишкек,2006.С.247-257; она же. Фасонахои Наврузи /З.М.Мадамиджанова. // «Чумхурият».20 марта 2007г.. №35(21242);она же. Пути развития семейных традиций, обычаев и обрядов в Таджикистане. /З.М.Мадамиджанова. // «Вестник ЦСИ».№1(16).2008.;она же. Таджикская свадьба. /З.М.Мадамиджанова. //«Вечерний Душанбе».№2..Январь.2009г.; она же. Мифы и легенды о Наврузе у таджиков /З.М.Мадамиджанова.// «События».Март.2009г.

[5]Валиев А.Историческая этнология таджиков (XI-XУвв.). /А.Валиев. Душанбе, 2009.

[6]Майтдинова Г., Негмати А. Система и культура питания таджиков….С.3-6.

М.С.Бердыева[1]. Он, исследуя географию плова – Иран, Пакистан, Индия, Турция, Арабские страны, Средняя Азия, разделив их по способу приготовления блюда на 2 типа – «откидные», когда отдельно отваривается в воде рис и перед подачей делается подлив и «неоткидной» тип, когда все ингридиенты варятся в одном котле - пишет, что «учитывая четкое и устойчивое ареальное разграничение «откидных» и «неоткидных» типов плова следует, видимо, говорить о двух центрах происхождения и первоначального «окультивирования» плова. Это – Иран и Средняя Азия, точнее, Среднеазиатское Междуречье. Что же касается этнических истоков плова, то его, действительно, надо искать в среде ираноязычных народов этого региона. Это может быть подтверждено следующими этническими и ареальными особенностями в традиции приготовления и потребления плова …» [2]. И далее он на основе лингвистического анализа стадий приготовления плова, а также его инструментария приготовления (кафгир – дуршлаг и др.) утверждает, что плов вполне может принадлежать оседло-земледельческим народам среднеазиатского региона т.е. таджикам, так как именно таджики выращивали все ингридиенты для приготовления плова.

Как известно, в научной этнографической литературе отсутствуют специальные работы по пище таджиков, нет сведений по пище Гиссара и Хатлонской области в целом. Плохо или совсем не изучена пища таджиков Бухары и Самарканда, Ферганы и других районов с таджикским населением Узбекистана, Киргизии, и Афганистана, за исключением Туркменистана[3]. Поэтому данное исследование, надеемся, внесет определенный вклад в историю изучения традиционного экологически здорового питания таджиков.

---

[1]Бердиев М.С. Происхождение и распространение плова (К вопросу об этнических истоках элементов культуры) //Этническая история и традиционная культура народов Средней Азии и Казахстана. Нукус,1989.С.156.

[2]Там же.

[3]По традиционной системе питания статья Бердиева М.С. Трансформация традиционной системы питания у туркмен в наши дни /М.С.Бердиев //Сов.этнография.1985.№1.С.98; работа Бердиева М.С. Традиционная система питания туркмен /М.С.Бердиев //Этнокультурный аспект.М.,1990, а также используемая в нашем исследовании статья относительно происхождения и распространения блюда плов /Бердиев М.С. Происхождение и распространение плова...С.81.

Цель и задачи исследования

Цель диссертации – на основе археологических, письменных и этнографических источников, а также научной этнографической литературы представить целостную картину истории данных кулинарной культуры таджиков, выявить ее историко-этнографические особенности, проанализировать и обобщить как повседневную, так и ритуальную пищу таджиков всего Таджикистана. Исходя из цели диссертации, автор ставит перед собой следующие задачи:

- изучить письменные источники, лингвистические данные и этнографический материал, подтверждающие положение, о том, что таджики, древнее население оазисов Центральной Азии, на протяжении длительного исторического периода культивировали зерновые культуры и, являясь авторами многих блюд, внесли определяющий вклад в развитие традиционной кулинарной культуры региона;
- восстановить историю появления таджикских отдельных блюд и определить национальную специфику кулинарного искусства таджиков на основе средневековых письменных источников[1] в сопоставлении с этнографическим материалом;
- провести компаративистский анализ и дать общую характеристику пищи таджиков всех регионов Таджикистана;
- на основе этнографических материалов проанализировать особенности и специфику ритуальной пищи таджиков.

Методологическая основа исследования базируется на предложенной С.А.Арутюновым и Ю.М.Мкртумяном понятии «система питания», которая включает в себя[2] рассмотрение пищи не только как кулинарных изделий, но и связанную с определенными нормами поведения при ее приготовлении и потреблении по распорядку (утренние, дневные, вечерние), по ситуации (домашние, полевые, общественные), по осмыслению и престижности (повседневные, праздничные, ритуальные).

---

[1]Абуисхок Атъима. Девон. Книга 1-2.Чорджу,1304х.; Мирзоев А. Абуисхок. Душанбе,1971.148с.

[2]Арутюнов С.А., Мкртумян Ю.М. Проблема классификации элементов культуры.//На примере армянской системы питания. Сов. Этнография.1981.№4. С.3-15.

Источниковедческая база исследования

Она включает в себя три группы источников: археологические материалы, средневековые письменные источники, этнографические материалы.

1.Археологические данные доказывают, что Центральная Азия - один из центров происхождения зерновых культур (гороха, пшеницы, ячменя, чечевицы, проса), где найдены обугленные отпечатки зерен и стеблей пшеницы, ячменя и проса, а также садовых(миндаля, инжира, груш, яблок, винограда), а в бронзовом веке ассортимент зерновых культур значительно увеличивается и появляются уже мясные каши из пшеницы, что позволяет нам пролить свет на истоки процесса генезиса кулинарного искусства.

2.Письменными источниками по данной работе послужили сочинения древнегреческих, арабоязычных авторов, китайских путешественников, классиков таджико-персидской литературы, записи и путевые заметки русских авторов и путешественников X1Xв., а также две книги авторов X1V и XIXвв. – Диван Абуисхока Атъима «Канз-ул-иштихо»-«Секрет аппетита» и «Справочник по кулинарии» Возеха Кори Рахматулло– «Кони лаззат ва хони неъмат». Первая написана на персидском языке арабской графикой, язык второго сочинения - персидский и передан в транслитературации на современной таджикской графике[1].

3. При исследовании автор использовал научную литературу, а также собственные этнографические материалы по свадебной, родильной и похоронно-поминальной обрядности, а также повседневной пище. Они были ею собраны в течение 30 лет во время экспедиций Института истории, археологии и этнографии им. А.Дониша АН Республики Таджикистан во всех регионах Таджикистана с1980 по 2017гг.

По повседневной и обрядовой пище материал собирался в селениях Яккатол и Махала-Яси и г. Истаравшан, в селениях Ери, Могиен, Миндона, Фароб, Шинг, пос. Колхозчиен, г.Пенджикент Пенджикентского района с 1980г.по 2013гг., в селениях Дар-Дар, Шинг, Рарз, Сараток, Зеробод Айнинского района во время Зеравшанской этнографической экспедиции 1980 и 2014 годов; по изменениям и трансформации системы питания таджиков-горцев, выходцев из Дарваза, Каратегина и Куляба, проживающих в

[1]Мирзоев А. Абуисхак…С.148.;Неъматзода Т. Возех… С.227.

Вахшской долине в 1986 году, где материал собирался в бывшем колхозе им.В.И.Ленина района Кушониён Хатлонской области, пос.Гулистон района Джалолиддина Руми (б.Колхозобадский) и ул.Бахор г.Бохтар (б.Курган-Тюбе); Гиссарской этнографической экспедиции в селениях Зимчуруд, Зиддех, Куктеппа Варзобского района, селениях Нилу, Каратаг, Горная Ханака Гиссарского района и сел.Чиртак Турсунзадевского района в 1986 и 2013 годах, где, помимо вышеуказанного, собран материал по типам очага, разновидностям хлебных изделий; во время экспедиций в Хатлонскую область в 1989 году – селения Чонбахт, Чепивол, Насрони Ховалингского района, быв. «Садвинсовхоз» Восейского района и пос. Восеъ, улица Чармгарони-Поен г.Куляба; в районе Рудаки и г.Вахдат; во время Памирской этнографической экспедиции 2016 года в г.Хороге и в Рошткалинском районе, а также его селениях –Парзудж, Мидершорв, Хидорджев, Тавдем, селениях Умарак и Зинг Калай-Хумбского района ГБАО; в Исфаринском районе в 2017г. – г.Исфара, селениях Чоркух и Ворух, а также у выходцев из различных регионов Таджикистана, проживающих в г.Душанбе, в том числе и у таджиков Бухары и Самарканда. Так же, автором собраны материалы по приготовлению плова индусами и иранцами.

Научная новизна исследования состоит в том, что впервые:

- на основе археологических материалов, письменных и этнографических источников проведено специальное исследование о пище таджиков;

-данные письменных и этнографических источников используются для восстановления истории блюд таджиков;

- изучен трактат «Канз-ул-иштихо» Абуисхака Атъима и переведена его глава, касающаяся приготовления плова;

- проведен анализ и сопоставление собственных полевых материалов с данными средневековых источников, в том числе с этнографическим материалом, а также современной таджикской кулинарией.

-вводятся в научный оборот названия блюд и кулинарных изделий из книги Возеха, которые важны для современной системы питания;

- подтверждая точку зрения туркменского этнографа М.С. Бердыева, автор доказывает, что плов является изобретением таджиков;

-в работе представлен материал по повседневной и ритуальной пище таджиков с учетом их смысловой и ритуальной символики;

-проведен анализ системы питания таджиков и других среднеазиатских народов в результате культурного взаимовлияния которых на поздних этапах этнической истории таджиков, появились новые мясные, зерновые, мучные, молочные и другие блюда.

Объектом исследования является историко-этнографические особенности таджикской кулинарии и питания.

Предметом исследования является система питания таджиков во временном периоде с эпохи средневековья до наших дней.

Хронологические рамки исследования охватывают период с X по XXI века.

Географические рамки исследования охватывают всю территорию современного Таджикистана, а также крупнейшие центры истории и культуры таджикского народа за его пределами (Бухара, Самарканд, Сурхан-Дарьинская область Узбекистана).

Основные положения, выносимые на защиту:

1.Обоснование историко-этнографических особенностей таджикской кулинарии и питания.

2.Анализ археологических и письменных данных как источников по истории кулинарной культуры таджиков.

3.Представлена классификация и систематизация традиционной пищи таджиков по типам продуктов и способам её приготовления.

4.Конкретизация традиционных названий различных видов современных кулинарных изделий как показатель древности этнической истории таджиков.

5.Исследование особенностей повседневной пищи таджиков;

6.Определение генезиса истории появления национального блюда таджиков - плова.

7. Определение специфики пищи таджиков в обрядах возрастного цикла.

8. Исследование составных частей ритуальной и праздничной пищи таджиков.

9. Определение обрядовой пищи таджиков и её семантика.

10.Анализ традиций обрядовой пищи таджиков и её знаковая символика, сохранившаяся в ритуалах древних земледельческих праздников народов Средней Азии (Сада, Навруз и Мехргон).

11.Определение влияния кулинарной культуры таджиков на систему питания других народов Среднего Востока.

Практическая значимость исследования заключается в том, что:

- результаты исследования могут быть применены в работе ресторанов и столовых Таджикистана, где способны восстановить многие забытые рецепты;

- результаты работы могут быть применены на кондитерской фабрике «Ширин», где на основе средневековых рецептов могут возродить производство средневековых сладостей, 169 видов которых упоминается в письменных источниках;

-результаты работы могут лечь в основу фундаментального издания «Книга о здоровой пище таджиков», куда войдут всевозможные рецепты традиционных и современных блюд таджиков;

-данные исследования могут быть использованы при чтении курса лекций по истории кулинарии таджиков в образовательных учреждениях;

-в открытии в соответствующих Вузах отделений по подготовке специалистов в сфере национальной кухни и сервировки национальных дастарханов, а также в сфере высококвалифицированного обслуживания в ресторанах;

-в организации и проведении ежегодных республиканских конкурсов на «Лучшего национального кулинара», «Лучшая сервировка национального дастархана», «Приготовление лучшего национального блюда», «Оши палов» и т.п.

Апробация исследования была проведена автором в ряде ее публикаций, в докладах на республиканских и международных конференциях, научно-теоретических семинарах. Работа обсуждена, положительно оценена и рекомендована к публичной защите на совместном заседании отделов этнографии, а также, отдела древней, средневековой и новой истории Института истории, археологии и этнографии им. А.Дониша Академии наук Республики Таджикистан.

Структура исследования Диссертационная работа состоит из введения, трёх глав, заключения, списка источников и использованной литературы.

ОСНОВНОЕ СОДЕРЖАНИЕ РАБОТЫ

Во введении обоснованы выбор и актуальность избранной темы, исходные и методические принципы работы, ее цель, задачи, история изучения вопроса и общая оценка источников.

Первая глава – «Источниковедческие аспекты проблемы» состоит из двух разделов. В разделе **«Археологические и письменные источники о зерновых культурах Центральной**

Азии» отмечается, что таджики являются древнейшим населением Центральной Азии и создателями первых земледельческих культур в регионе. Предки таджиков (бактрийцы, маргианцы, хорезмийцы, согдийцы, саки) –зачинатели также кулинарной культуры региона.

Флора Таджикистана, по определению академика Н.И.Вавилова[1], составляет один из важнейших мировых очагов происхождения зерновых культур (бобовых, гороха, пшеницы, ячменя, чечевицы, кунжута, проса) и плодовых(миндаля, инжира, груши, алычи, яблок, винограда, др.). Основу пищи таджиков всегда составляли растительные компоненты, мучные и мясные изделия: хлеб в сочетании с различными зерно- бобовыми культурами, а также мясо-молочными продуктами, особенно в горных районах, где было развито скотоводство.

Второй раздел **«Средневековые исторические и этнографические источники о пище и кулинарии таджиков»** основан на сведениях письменных источников. Так, Абуали ибн Сино (Авиценна) исследовал лечебные свойства пищи согласно «мизоджу» (натуре человека)[2]. Ценными для изучения истории кулинарной культуры таджиков являются средневековые трактаты «Канз ул иштихо»[3] Абуисхока Атъима» и «Кони лаззат ва хони неъмат» (Справочник по кулинарии)[4] Кори Рахматуллаха Возеха Бухорои (Х1Х в.). Согласно данным приведенных источников кулинарное искусство таджиков формировалось столетиями и даже тысячелетиями. Многие блюда и кулинарные изделия впоследствии были заимствованы другими народами Центральной Азии, Дальнего и Ближнего Востока, а также Кавказа.

Таким образом, анализ археологических, исторических, этнографических материалов, несмотря на их фрагментарность,

---

[1]Вавилов Н.И. Проблема происхождения культурных растений в современном понимании //Избранные труды. Т.2, М.-Л.1930.С.565;он же. К познанию мягких пшениц /Труды по прикладной ботанике и селекции.Т.13.М.-Л.. 1953; он же. Культурная флора Таджикистана в её прошлом и будущем /Ибранные труды.Т.5..М.-Л.,1965.

[2]Якубов Ю.Страницы из быта таджиков эпохи Абуали ибн Сино//Абуали ибн Сино и его эпоха. Душанбе, 1980. С.36-37;Абуали ибн Сино (Авиценна).Канон врачебной науки.Кн.1.Ташкент,1981.;Абуали ибн Сино. Трактат о гигиене. Избранные произведения. Ташкент,1982. С.90-97

[3]Мирзоев А. Абуисхок .Душанбе ,1971. 148с.

[4]Неъматзода Т. Возех. Душанбе,1967. 227с.

позволил автору проследить историю кулинарной культуры таджиков и их предков, отраженную в данных источниках.

Вторая глава **«Повседневная пища таджиков»** состоит из шести параграфов. В первом из них **«Нон-хлеб и его разновидности. Мучная пища»** отмечается, что названия «нон» и его разновидности («нони чаппоти», «гирдача», «фатир», «кульча», «сатрии товаги» и др.) по своему происхождению и этимологии являются таджикскими. В настоящее время все разновидности нона готовят по тем же рецептам, что и в XIV в., однако увеличилось их количество и виды.

В раннесредневековом периоде, возможно, и раньше, в первых веках появляются «дегдон», «оштон» или «тануры»[1], где бесспорно пекли различные виды лепешек – нон и кульча. В памятнике письменности ариев - Авесте встречается слово *тонур* - печь, которое Е.Е. Кузьмина, принимая определение Э. Херцфельда, рассматривает не как исконно иранское, а заимствование из шумерского через аккадский или семитский[2]. Однако, известный таджикский археолог Ю.Якубов, согласно материалов археологических находок, считает, что данное изобретение принадлежит таджикам[3].

В таджикской кухне большое место занимают мучные блюда, в том числе и «багро – бурак» («угро») и его разновидности, которые появились в таджикском обществе в Х1У веке. Блюда «лагман» и «манту», по-всей вероятности, пришли к нам из соседнего Китая.

Многие современные блюда таджиков сохранили почти тот же ассортимент ингредиентов, что и в средние века. Однако многие

---

[1]Якубов Ю. Паргар в VI1-VIIIвв.н.э. Душанбе, 1979.С.111-179; Якубов Ю. Раннесредневековые бытовые очаги из поселения Гардани Хисор.С.187-188; Якубов Ю.Таджикшинос.Душанбе,1999.110с.

[2]Кузьмина Е.Е.Гончарное производство у племен Андроновской культурной общности. (об одном археологическом аспекте проблемы происхождения индоиранцев). // Восточный Туркестан и Средняя Азия в системе культур Древнего и Средневекового Востока /ред.Б. Литвинский. М.,1986.С.174.

[3] Якубов Ю. Раннесредневековые бытовые очаги из поселения Гардани Хисор //Жилища народов Средней Азии и Казахстана./ АН СССР, Ин-т этнографии им. Н.Н.Миклухо-Маклая.М.,1982.С.111-121; он же. Раннесредневековые сельские поселения горного Согда (К проблеме становления феодализма в Средней Азии): Дис…докт. ист наук /АН Тадж.ССР. Ин-т истории им.А.Дониша,Душанбе,1988.545с.; он же. Культ огня в религии зороастризма и его отражение в археологических источниках Согда //Конференция «Реконструкция древних верований: источники, метод, цель»: Тез.докл.Л.,1990. С.97-99

разновидности пищи и их рецепты утрачены. Это касается 23 видов салатов – «очар», сладостей и халвы, из которых изготавливали более 169 наименований изделий. В настоящее время в рацион питания таджиков вошли такие продукты, как сахар, конфеты, печенье, макароны и другие.

Второй параграф **«Мясо и мясные блюда»** посвящен мясным блюдам, из которых наиболее древними являются супы *шурбо, обгушт, хомшурбо* и др. В таджикской кухне очень много компонентных блюд, состоящих из большого числа ингредиентов и специй. Поэтому два и более блюд подавались исключительно во время гостевой трапезы, на туях и других мероприятиях, но со значительным перерывом- через 1,5-2 часа. Это свидетельствует о том, что в таджикской национальной кухне первоначально не существовало системы первого и второго блюда.

Существовали и существуют десятки видов других мясных блюд *–кебабов: тануркабоб, товакабоб, лулакабоб, кулчакабоб, куфтакабоб, мучакабоб,* которые готовили из туши целого быка, барана на вертеле, в танурах без масла и воды. Иногда их жарили в больших котлах с добавлением жира, масла, добавляли воду и овощи, чтобы оно получилось мягче и сочнее («*Кабоби обдор»* – «тушеный кебаб»). Собранные и проанализированные материалы показали, что в таджикской кухне понятие «*кебаб» – «кабоб»* имеет широкое значение и является исконно таджикским словом, а изобретателями рецептов кебабов являлись предки таджикского народа.

Существовали десятки разновидностей калия – жареного или пропаренного мяса, некоторые из которых сохранили согдийские названия *Каляи сугди и Ашкбо* и другие. Хотя в настоящее время из этих видов сохранилось всего лишь два-три вида, существует возможность восстановления рецептов этих блюд.

Таджики производили много видов *хасибов* - колбас, которые сейчас позабыты. Такие колбасы как *зичак* - «подарочный» из нарезанного свежего мяса желудка молочного барана жарят на масле, заливая всё пахтаньем – джургатом. Как правило, их отправляют в качестве дара родственникам при проведении различных торжеств. Древним является и *кадак* – блюдо из испеченного в тандыре мяса бараньего желудка и риса с добавлением различных пряностей. *Кашкак*-блюдо из молочного барашка, начиненного апельсином, мясом и другими пряностями жарили как шашлык.

В книге автора Х1Хв. Кори Рахматуллоха Возеха упоминается более десятка видов блюд из мяса и бобовых – *хариса, кашкак, халим*.

Совершенно забыто национальное блюдо *хариса*, как и *кучри*,, которому Абуисхок Атъима посвятил большой дастан, свидетельствующий о его популярности среди таджиков, узбеков, иранцев, индусов. Ныне его готовят только дома, а не в пунктах общественного питания.

В третьем параграфе **«Плов - национальное блюдо таджиков и другая пища из риса»** большое внимание уделено истории происхождения плова. Поскольку плов является самым популярным блюдом Центральной Азии, особенно среди таджиков и узбеков, существовали спорные вопросы[1] по поводу истории его происхождения и авторства. На основе анализа источников XIV-XVвв. и XIXв. – книги Абуисхока Атъима «Канз-ул-иштихо»[2] и Справочника по кулинарии Возеха «Кони лаззат ва хони неъмат»[3], а также большого этнографического материала, собранного автором, доказывается, что плов - национальное блюдо таджиков.

Абуисхок Атъима в сочинении «Канз-ул-иштихо» и Кори Рахматуллохи Возехи Бухорои - XIXв. в трактате «Кони лаззат ва хони неъмат» впервые на основе систематизации всех средневековых источников приводят сведения о плове, в частности виде «Музаъффар-палов», получившим примат среди остальных блюд. Здесь же указаны способы приготовления 227-228 разновидностей блюд *«ошей»,* большинство из которых являлись пловами – *«оши палов»*.

Туркменский этнограф М.С.Бердиев на основе всестороннего анализа сведений об этом блюде, в том числе и материалов А.Вамбери[4], заключает, что среднеазиатский плов мог принадлежать только ираноязычным народам Среднеазиатского междуречья, т.е. таджикам[5].

В параграфе **«Молочные продукты»** указано, что их употребление больше характерно для горных таджиков, которые, наряду с сельским хозяйством, занимались разведением мелкого и крупного рогатого скота. Из них готовят такие блюда как *курутоб, шакароб, ширбиринч, ширкаду* и многие другие разновидности блюд.

---

[1]Бердиев М.С. Происхождение и распространение плова …С.89.
[2]Абуисхок Атъима. Девон. Книга 1-2.Чорджу,1304х.
[3]Возех Кори Рахматулло. Кони лаззат ва хони неъмат. Бухара,1880-1881
[4]Вамбери А. Пища и напитки, которые мне случалось видеть на магометанском Востоке…
[5]Бердиев М.С. Происхождение и распространение плова…С.165

В параграфе **«Овощи, фрукты и дикорастущие растения»** отмечается, что овощи, фрукты и горные травы играли большую роль в питании таджиков. Из них часто готовили овощные супы *пиёба* или *обджушак*, известные еще с древнейших времен[1]. На зиму заготавливали «ширини» - патоку из винограда или тутовника, в районах Горного Бадахшана – халву «тутпист», сушеные ягоды тутовника и инжира (Дарваз), различные виды халвы.

В весенний период времени в рацион питания таджиков входили весенние дикие травы, часть из которых употребляли в свежем виде, вареными, а также в качестве приправ к блюдам[2].

В параграфе **«Безалкогольные напитки и вина»** указано, что самым излюбленным напитком у таджиков считается зеленый чай – *чои кабуд* или *чои фомили* – черный чай, а в горных районах его заменяли горные травы. Существовали десятки видов национальных *шербетов* – соков, *шира* – сиропов, *аракгула* – настоев цветов с медом, сахаром, фруктовым сиропом, *гулобов* – морсов, *душобов* – сиропа из различных фруктов.

Согдийские документы из Пенджикента указывают, что во дворце Деваштича каждый день правитель и его гости употребляли приблизительно более 3-х литров разных сортов вин и выдержки (срок некоторых составлял более 1000 дней)[3]. В Согде и Уструшане была специальная должность главы виночерпиев – *набизпанд, мазулпад,* что свидетельствует о большой роли винных напитков в жизни народов Средней Азии до ислама.

В ходе рассмотрения указанной проблематики диссертантом сделан вывод о том, что таджикский народ обладает богатой и разнообразной системой питания, ценности которой он смог сохранить до настоящего времени.

Третья глава **«Праздничная и обрядовая пища таджиков»** состоит из 6-ти параграфов.

В первом параграфе **«Гостевая и праздничные трапезы»** отмечается, что таджики устраивают праздничную трапезу на праздник Международного Дня Навруза, Сада, Мехргон и

---

[1] Писарчик А.К. Кулябская этнографическая экспедиция 1948г. //Изв. ТФАН СССР, 1949 .№15.С. 85-97

[2] Шовалиева М. Сопоставительный анализ устных и научных сведений об использовании весенних лечебных трав в пище таджиков /В журн. «Известия ТНУ».№3.2016.С.71-76

[3]Якубов Ю. Паргар в VI1-VIIIвв.н.э. Душанбе ,1979.С.51;

религиозные праздники Рамазан и Курбан. Обычно на гостевую или и праздничную трапезы готовят маленькие хлебцы – *кульча* и сладости, символ радости и благополучия. В религиозные праздники Иди Рамазан и Иди Курбан таджики, как и все мусульмане мира, проводят поминовение усопших предков, в связи с чем готовят ритуальное блюдо «тархалво» и жарят в масле кусочки теста «буи», которые считаются «пищей усопших», поскольку при их приготовлении исходил аромат «буй».

Во втором параграфе **«Свадебная пища»** отмечается, что на каждом этапе свадьбы пища играла «особую» роль и имела свою знаковую символику. Так, обряд сговора – «ноншиканон» (разламывание хлеба) имел как бы юридическое значение, после чего стороны начинали готовиться к свадьбе, обряд «ордбезон» – «просеивание муки» имел признак белизны и проводился до свадьбы в доме молодой,[1] положение яиц в подол невесты за свадебным занавесом *«чимилик»* или *«чодар»* означал пожелание плодовитости новобрачным. Важное значение имело осыпание молодых сухофруктами, монетами, сладостями, деньгами как пожелание богатой жизни и питье из чаши сладкой воды, как символа «сладкой» жизни[2], т.п.

Третий параграф **«Похоронно-поминальная пища»** посвящен роли пищи в данном обряде, насквозь пронизанном символикой. Так, в течение трех дней в доме умершего запрещалось готовить пищу, ее могли приносить только соседи, поскольку дом считался в эти дни «ритуально нечистым» - «харом». До года в дом умершего приносили нечетное число лепешек – *ток,* а в годовщину - четное число – *чуфт,* поскольку покойный обретал, якобы, покой[3].

---

[1]Кисляков Н.А.Семья и брак у таджиков (по материалам конца Х1Х-начала ХХвв)//Тр. Ин-та этногр.им.Н.Н.Миклухо-Маклая.Нов.сер.Т.44.М.-Л.1959; он же. Некоторые брачные церемонии у народов Средней Азии и проблемы материнского рода.М.,1964; Мадамиджанова З.Этнокультурный взгляд на наследие таджиков. //В кН.: Центральная Азия: собственный взгляд. Астана,Бишкек,Душанбе,Ташкент.2006.С.253; Нурджанов Н.Х. Традиционный театр таджиков. Т.1. Душанбе. 2002.С.82; Шовалиева М. Знаковая символика пищи в свадебных обрядах //Изв.АН РТ.Отд-е обществ. наук.Душанбе.2009.№4.

[2] Там же.

[3]Рахимов М.Р.Обычаи и обряды, связанные со смертью и похоронами у таджиков Кулябской области//Известия АН Тадж.ССР, Отд-е обществ.наук.Вып.3.1953.С.124; МардоноваА. Традиционные похоронно-

В настоящее время, из-за больших расходов, Правительством РТ был принят Закон Республики Таджикистан «Об упорядочении традиций, ритуалов и обрядов в Республике Таджикистан»[1], и теперь их справляют в семейном кругу.

В параграфе **«Обрядовая пища при рождении»** рассматриваются обряды и угощения «*гахворабандон»* (положение ребенка в колыбель), «*дандонбуророн»* - появление первого зуба, *«муйсаргирон»* – первая стрижка волос, «*побуророн»* – первые шаги ребенка[2], т.д. Пища в родильной обрядности была, в основном, горячительной. В обрядах годичного цикла пища имела особую знаковую символику с целью безболезненного прорезывания зубов, легкости при первых шагах ребенка и т.п.

Пятый параграф **«Пища в обрядах возрастного цикла»** посвящен обрядам возрастного цикла – *«туи хатна»* – «обрезание» и *«мулчардароен»* – достижения возраста совершеннолетия (12-13-ти лет), которые означали переход из одной возрастной группы в другую. Основной пищей в данном обряде являлась *«оши угро»* - лапша, для «удлинения жизни», и традиционный плов. Хлеб и печения играли роль «оберега» от злых сил, осыпание подростка

поминальные обряды таджиков Гиссарской долины (конца Х1Х-начала ХХвв.).Душанбе,1998.223с.; Шовалиева М. «Роль культурного наследия в формировании национального самосознания(на примере поминальной пищи таджиков).//В журнале «Известия Института философии, политологии и права им.А.Баховаддинова АН РТ.№3.2017. С.73-82.

[1] В настоящее время все обряды семейного цикла были упорядочены согласно Закона РТ «Об упорядочении традиций, ритуалов и обрядов в Республике Таджикистан» от 8 июня 2007г.

[2]Троицкая А.Л.Рождение и первые годы жизни ребенка у таджиков долины Зеравшана//Советская этнография. 1935.№6. С.109-135;она же. Некоторые старинные обычаи, обряды и поверья таджиков долины Верхнего Зеравшана//СЭС. Л. 1971.Т.3. С.242; Бакиева М. Рождение ребенка в долине Зеравшана/Тез.докл.молод.учен. АН Тадж.ССР.Душанбе, 1982.С.13; Мардонова А. Обычаи и обряды детского цикла у таджиков Верховьев Зеравшана в прошлом и настоящем // Советская этнография.1984.№3. С.120-128;Шовалиева М.Обрядовая пища при магических действиях, направленных на сохранение жизни ребенка у дарвазских переселенцев//Материалы по истории таджикского народа.Ленинабад.1989.С.32-34;она же. Этнические традиции в молочной пище таджиков Дарваза //Тез. докл. молод. ученых АН Тадж.ССР.Душанбе,1989.С.15;она же. О некоторых обычаях и поверьях, связанныз с рождением ребенка в долине Зеравшана//Журн.Известия Акад.наук РТ, Отд-е обществ. наук. 2005. №3.С.69-77 и др.

сладостями – признак всего светлого, чистого, невинного, богатого и счастливого пути в жизни, лапша – символ долголетия[1].

Шестой параграф диссертации называется **«Пища в земледельческих обрядах: Сада, Навруз, Мехргон»**. Праздники являлись календарными и пища в них насквозь пронизана особой символикой. На праздник Сада в мечеть три дня подряд мужчины приносили божественную пищу – «ширруган», тонкие лепешки – чаппоти, суп из мяса специально заколотого для обряда животного – и все это совместно съедалось, сопровождаясь пантомимами, песнями и плясками. Смысл обряда заключался в мольбе у природы о скорейшем приближении теплой весны и конца холодов[2]. На Навруз, который теперь является Международным праздником, в пищу, главным образом, использовали бобовые, пшеницу, зелень. Из них готовили суманак - солод из проращенных зерен пшеницы, гандумкуча – похлебка из 7-ми видов бобовых, а на дастархан клали печеные и жареные изделия из весенних трав, а также символические «хафт син, хафт шин». На Мехргон готовили блюдо «равганджуши», состоящее из накрошенных горячих лепешек, залитых сливочным маслом с молоком, и устраивали выставку из всех видов полученного урожая, в том числе фруктов и овощей. Все указанные праздники связанны с поверьем о возрождающейся природе и своими корнями уходят в глубокую древность, к культу умирающего и воскресающего

---

[1]Нурджанов Н.Х. Свадьба. //В кн.:Таджики Каратегина и Дарваза. Вып.3. Душанбе.1976.-С.182;Шовалиева М.Обряды переходного возраста у таджиков //В журнале «Известия АН РТ,Отд-е обществ-х наук. 2007. №2.С.36-42;она же.Знаковая символика пищи в свадебных обрядах //В журнале «Известия АН РТ». Отд-е обществ-х наук. Душанбе. 2009. №4.С.12-17; она же.Современный обряд мулчар у таджиков Бухары и ирани Кагана //Актуальные вопросы гуманитарных наук на современном этапе Душанбе,1987.С.30-35

[2]Нурджанов Н.Х. Традиционный театр таджиков….С.82; Мадамиджанова З.М. Фасонахои Наврузи// «Чумхурият».-20марта 2007г.,№35(21242); она же. Мифы и легенды о Наврузе у таджиков./ «События»,март,2009г.; Шовалиева М.Общественная трапеза таджиков как реликт общественных отношений и прочных семейно-родственных связей//Журн.«Мероси ниегон»-«Наследие предков».2001.№5.С.133

божества растительности, весьма характерного для земледельческих народов древнего Востока.

В заключение на основе собранных и исследованных автором источников, полевых этнографических материалов и другой литературы по кулинарной культуре и пище таджиков можно сделать следующие выводы.

Согласно археологическим данным в бронзовом веке появляются многие формы посуды, свидетельствующие о том, что в это время люди научились готовить каши и мясные супы из различных зерновых культур.

Исследование кулинарной культуры на определенном историческом отрезке позволяет предполагать, что предки современных таджиков были изобретателями различных рецептов и названий мучных изделий, *нона,* блюд типа *багро, плова, кебабов, халвы, сахара, шербетов, настоев трав, морсов, сиропов, солений, салатов,халвы*.

Многие виды пищи и продуктов в обрядах имели и имеют особую знаковую символику.

Кулинарная культура и традиционная система питания таджиков не консервативна, и, как и у всех народов, она базируется на национальной основе. Заимствованные элементы интегрируются и подчиняются нормам этнической системы питания. Ее специфика позволила ей стать одним из основных показателей этнокультуры таджиков.

Автором в связи с объявлением 2018 года – годом «Развития туризма и народных ремёсел» в рамках выступления Основателя мира и национального согласия, Лидера нации, Президента Республики Таджикистан уважаемого Эмомали Рахмона, а также на встрече с интеллигенцией республики 19 марта 2018 года рекомендуется уделить внимание развитию национальной кухни, расширить её ассортимент с целью повышения уровня туристического сервиса. Первостепенной задачей для развития туризма в республике является необходимость открытия в учебных заведениях отделений по подготовке профессиональных кадров для развития туризма, в том числе и специалистов по подготовке национальных блюд и традиционной сервировке стола с национальными особенностями.

Основное содержание диссертационной работы отражено в следующих публикациях автора:

Статьи, опубликованные в ведущих рецензируемых научных журналах:

1.Шовалиева М. О некоторых обычаях и поверьях, связанных с рождением ребенка в долине Зеравшана //Известия АН РТ, Отд-е Обществ-х наук. 2005.№3. С.69-77.

2.Шовалиева М. Обряды переходного возраста у таджиков //Известия АН РТ, Отд-е Обществ-х наук.2007. №2. С.36-42.

3.Шовалиева М. Знаковая символика пищи таджиков в свадебных обрядах//Известия Академии Наук Республики Таджикистан.Отд-е обществ. наук. Душанбе.2009.С.12-17.

4. Шовалиева М.Сопоставительный анализ устных и научных сведений об использовании весенних лечебных трав в пище таджиков// «Известия Таджикского Национального Университета»,№3-5(208),2016.С.71-76.

5.Шовалиева М. «Письменные памятники как источник по изучению истории кулинарной культуры таджикского народа» //В научно - теоретическом журнале «Известия ТГУПБП»- Хучандский Университета права, бизнеса и политики, Отд-е гуманит.наук.2017.№2(71).С.51-58.

6.Шовалиева М. «Роль культурного наследия в формировании национального самосознания (на примере поминальной пищи таджиков).//В журнале «Известия Института философии, политологии и права им.А.Баховаддинова АН РТ.№3.2017.С.73-82.

7. Юсуфбекова З., Шовалиева М.С.Некоторые виды промыслов Исфаринского региона(прошлое и современное состояние: кузнечное, кожевенное, пищевое, ткацкое производство и женские занятия)//Муаррих. 2018.№4(16).Сс.92-97.

Монографии:

8. Шовалиева М. История кулинарной культуры таджикского народа. Душанбе: Дониш, 2015. 168с.

Статьи, опубликованные в других изданиях:

9. Бакиева М./Шовалиева/. Рождение ребенка в долине Зеравшана //Тез. докл.молодых ученых АН ТаджССР.Душанбе.Дониш.1982 .С.13-14

10.Шовалиева М. Обрядовая пища при магических действиях, направленных на сохранение жизни ребенка у дарвазских переселенцев // Материалы по истории таджикского народа. Ленинабад, 1989.С. 32-34.

11. Шовалиева М. Современный обряд «мулчар» у таджиков Бухары и ирани Кагана //Актуальные вопросы гуманит-х наук на совр. этапе /Философия, история, право/. Душанбе:Дониш, 1987.С.30-37.

12.Шовалиева М. Этнические традиции в молочной пище таджиков Дарваза //Тезисы докладов молодых ученых.Душанбе, 1989.С.15-16.

13.Шовалиева М. Общественная трапеза таджиков как реликт общественных отношений и прочных семейно- родственных связей // Мероси ниёгон - Наследие предков.2001.№6.С.133-137.

14.Шовалиева М. Гостевой этикет у таджиков// «Мероси ниегон» - «Наследие предков».2007.№10.С.140-147.

15.Шовалиева М. Традиции в питании таджиков // «Мероси ниёгон» - «Наследие предков»,2014,№17.-С.105-111.

16.Традиционная пища таджиков мирового праздника Навруз// Материалы Международной научно-теоретической конференции «Развитие исторических и общественных наук в период независимости Таджикистана» посвященной 70-летию победы в Великой Отечественной войне (17-18апреля 2015г.г.Курган-Тюбе).Душанбе:Ирфон,2015.С.144-145.

17.Шовалиева М. Употребление в пищу таджиками некоторых весенних трав в лечебных целях // В журнале «Муаррих» - «Историк» , 2015. №1.С.103-113.

18.Шовалиева М. «Плов-национальное блюдо таджиков». //В журнале «Муаррих».- «Историк». 2015.№2.С.97-105.

1 9.Шовалиева М. Знаковая символика похоронно-поминальной пищи таджиков. //В журнале «Муаррих» -«Историк».2015.№3.С.110-118.

ФИШУРДА
ба автореферати диссертатсияи Шовалиева М.С. дар мавзӯи «Таърихи фарҳанги таббохии халқи тоҷик» барои дарёфти дараҷаи илмии номзади илмҳои таърих аз рӯи ихтисоси 07.00. 07 – Мардумшиносӣ, қавмшиносӣ ва антропология

Рисолаи мазкур - нахустин таҳқиқот оид ба таърихи фарҳанги таббохии халқи тоҷик буда, дар асоси сарчашмаҳои бостоншиносӣ, хаттии асримиёнагӣ ва дигар адабиётҳои таърихиву мардумшиносӣ ва инчунин маводҳои ҷамъовардаи мардумшиносии муаллиф, ки дар тӯли зиёда аз 30 соли фаъолияташ дар экспедитсияҳои мардумшиносии Институти таърих, бостоншиносӣ ва мардумшиносии ба номи А.Дониши Академияи илмҳои Ҷумҳурии Тоҷикистон ҷамъовардааш ба шумор меравад. Дар диссертатсия, дар асоси вориди нахустини илмии сарчашмаҳои асримёнагӣ оиди фарҳанги таббохии халқи тоҷик, ки дар адбиётҳои таърихӣ ва этнографии чопшуда инъикос наёфтаанд ва инчунин аз маводҳои даҳиқи саҳроӣ, кӯшиши муайян намудани хусусиятҳои умумӣ ва хос дар рушди фарҳанги таббохии халқи тоҷик, оварда шудааст.

Хулоса ва маводҳои рисоларо дар таҳқиқотҳои минбаъдаи соҳаи омӯзиши таърихи фарҳанги таббохии тоҷикон, инчунин дар таҳияи баъзе саволҳои назариявӣ оид ба таърихи фарҳанги таббохии тоҷикон ва дигар халқҳои Осиёи Марказӣ кор фармудан мумкин аст. Ин кор арзиши амалӣ низ дорад. Натиҷаҳои тадқиқотро метавонанд дар тарабхонаҳо ва ошхонаҳои Ҷумҳурии Тоҷикистон амалӣ гардонанд ва таомҳои фаромӯшшудаи хеле болаззату фоиданокро барқарор намоянд, аз ҷумла дар корхонаи қаннодии «Ширин» бо мақсади барқарор намудан ва истеҳсоли ширириҳои фаромӯшшуда истифода баранд. Зеро дар сарчашмаҳо дар бораи 169 навъи ҳалво, ки аз маҳсулоти маҳаллӣ: биринҷ, орд, кунҷид, писта, чормағз, бодом, асал ва неъматҳои дигар таҳия карда мешаванд, маълумотҳо дода шудаанд.

Аз ин рӯ, омӯзиши таърихи фарҳанги таббохии халқи тоҷик бо мақсади бою ғанӣ кардани таомҳои муосири халқи тоҷик хеле муҳим мебошад.

Калидвожаҳо: сарчашмаҳои бостоншиносӣ, таърих, фарҳанги таббохӣ, хӯрок, сарчашмаҳои хаттӣ, мардумшиносӣ, экспедитсия.

АННОТАЦИЯ
на автореферат диссертации Шовалиевой М.С. на тему «История кулинарной культуры таджикского народа» на соискание учёной степени кандидата исторических наук по специальности 07.00.07 – Этнография, этнология и антропология

Предлагаемая диссертационная работа является первым исследованием по истории кулинарной культуры таджикского народа и написана на основе археологических, письменных средневековых источников и полевых этнографических материалов автора, собранных ею в течении более 30-ти лет в экспедициях Института истории, археологии и этнографии им. А.Дониша Академии наук Республики Таджикистан, а также другой исторической и этнографической литературы. В ней на основании некоторых впервые вводимых в науку средневековых источников по вопросам кулинарии, ранее не получивших отражения как в исторической, так и в этнографической литературе, а также углубленных полевых исследований, делается попытка выявить общие и особенные черты в развитии кулинарной культуры таджикского народа.

Выводы и материалы диссертации могут быть использованы в дальнейших исследованиях в области изучения истории пищи таджиков, а также при разработке некоторых теоретических вопросов по истории кулинарной культуры таджиков и других народов Средней Азии. Работа имеет также и практическое значение. Результаты исследования могут быть применены в ресторанах и столовых, кулинариях Республики Таджикистан, поскольку можно восстановить эти забытые, очень полезные вкусные блюда, а также на кондитерской фабрике «Ширин» для изготовления давно позабытых сладостей, поскольку с источниках упоминается около 169 видов халвы, причем почти все виды можно готовить из местного сырья: риса, муки, кунджита, фисташки, ореха, миндаля, мёда и других компонентов.

Поэтому исследование истории блюд и кулинарных изделий таджиков имеет большое значение для обогащения современной кухни таджикского народа.

Ключевые слова: археологические источники, история, кулинарная культура, пища, письменные источники, этнография, экспедиции.

ANNOTATION
on the author's abstract of the dissertation Shovalieva M.S.
on the theme «The History of the culinary culture of the Tajik people»
for the degree of Candidate of Historical Sciences
in specialty 07.00.07 – Ethnography, ethnology and anthropology

The proposed thesis work is the first study on the history of culinary culture of the Tajik people and is written on the basis of archaeological, written medieval sources and field ethnographic materials of the author, collected in for more than 30 years in the expeditions of the Institute of History, archaeology and ethnography of the Academy of Sciences of the Republic of Tajikistan, as well as other historical and ethnographic literature. In it, on the basis of some of the first medieval sources in the science of cooking, previously not reflected in both historical and ethnographic literature, as well as in-depth field studies, an attempt is made to identify general and special features in the development of culinary culture of the Tajik people.
Conclusions and materials of the dissertation can be used in further research in the field of studying the history of Tajik food, as well as in the development of some theoretical questions on the history of culinary culture of Tajiks and other peoples of Central Asia. The work is also of practical importance. The results of the research can be applied in restaurants and canteens, cookery of the Republic of Tajikistan, as it is possible to restore these forgotten, very useful tasty dishes, and also at confectitory factory "Shirin" for manufacture of long-forgotten sweets, since the sources mention about 169 kinds of halva, and almost all kinds can be prepared from local raw materials: rice, flour, kundzhit, pistachio, walnut, almonds, honey and other components.
Therefore, the study of the history of dishes and culinary culture of Tajiks is of great importance for the enrichment of modern cuisine of Tajik people.
Keywords: archaeological sources, history, culinary culture, food, medieval sources, ethnography, expeditions.