

ОТЗЫВ

научного руководителя на диссертацию Шовалиевой Мумины Садыковны на тему «История кулинарной культуры таджикского народа» представленную на соискание ученой степени кандидата исторических наук по специальности 07.00.07 – Этнография, этнология, и антропология

Тема очень актуальная и специально никем не разработана. Таджикская кухня очень древняя и имеет многовековую и даже тысячелетнюю историю. Сведения об отдельных блюдах отображены в источниках II-I вв. до н.э. – XIX в. н.э. В XIУв. Абуисхак Атъяма написал о таджикских блюдах в стихах специальную поэму, где отдельно воспеваются каждое блюдо. Поэт XIX века Кори Рахматуллохи Возехи Бухорои (1817-1894) упоминает о приготовлении 227 разновидностей блюд – «ошей», большинство из которых являлись пловами. Данные письменных источников о пище и кулинарии таджиков до сих пор никем не исследованы. Этнографы при изучении быта того или иного региона приводят данные о пище, однако эти сведения даются попутно с изучением различных вопросов семьи, бытовой культуры и др. Этнографы не анализировали, не сопоставляли блюда одного региона с другим, не делали сравнительных анализов и не выявляли локальных особенностей пищи и кулинарии таджиков того или иного региона. Они также не использовали, и не пытались использовать письменные источники для восстановления того или иного блюда. Только туркменский этнограф М.С.Бердыев на основе лингвистического анализа компонентов блюда плов пришел к справедливому предположению, что плов является изобретением ираноязычных народов Средней Азии.

Поэтому работа Шовалиевой М.С. является первой ласточкой в области истории блюд и кулинарных изделий не только таджиков, но и других народов Центральной Азии. Впервые на основе археологического, источниковедческого и этнографического материала написана обобщающая работа по истории кулинарной культуры таджиков. Исследователь поставила перед собой задачу – на основе археологического, письменного и этнографического источников дать в общих чертах целостную картину пищи таджиков как системы питания, выявить её историко-этнографические особенности, проанализировать и обобщить как повседневную, так и ритуальную пищу таджиков всего Таджикистана. На основе письменных источников диссертантка показала историю таджикских блюд, определила компоненты, из которых они готовятся. Она определила роль и место кулинарного искусства таджиков среди кулинарных искусств народов Центральной Азии, выявила его отличительные черты, особенности и влияние на кулинарные изделия других народов Среднего и Ближнего Востока. Надо отметить, что диссертантка выполнила все поставленные перед собой задачи. В диссертации в главе «Источниковедческие аспекты

проблемы» широко использован археологический материал. Отмечается, что Центральная Азия является одним из очагов происхождения зерновых культур: гороха, пшеницы, ячменя, чечевицы, проса и садовых :миндаля, инжира, груши, яблони, винограда; следовательно, она и является очагом древнейших земледельческих культур. В археологических памятниках, начиная с неолита найдены обугленные зерна с отпечатками зерен и стеблей пшеницы, ячменя и проса. Ассортимент зерновых культур увеличивается в бронзовом веке – появляются новые виды: нут, рожь, овес и другие. В земледельческом поселении Сапаллитеппе во многих могилах и в сосудах обнаружены остатки высохшей густой и жидкой пищи. Найдены остатки мясной каши из пшеницы – эти данные использованы в диссертации для реконструкции истории пищи.

Диссертантка впервые для восстановления истории блюд таджиков широко использовала данные письменных источников, особенно книгу средневекового автора Абуисхока Атьима, где в 10-ти главах описываются различные блюда, кулинария, сладости и лепешки. В работе о каждом блюде приведены стихи Абуисхака Атьима на таджикском языке и его краткое содержание на русском языке. Также использованы данные – сочинения бухарского автора Возеха «Кони лазат ва хони неъмат» о 109 рецептах и 228 названий блюд, 169 видах халвы, 23 видах очар – солений, 33 видах варений – мураббо и множество сортов плова. Эти данные для восстановления таджикских блюд никем не исследованы. Диссертантка как специалист впервые сопоставляет их с данными этнографии, делает важные выводы.

В главе «Повседневная пища таджиков» в зависимости от географических, экономических ресурсов Таджикистана, пища разделена на «горную и равнинную» и отмечается сходство и отличительные черты питания и блюд каждого района. Большое внимание в этой главе уделено искусству приготовления различных видов таджикских лепешек, кульчи, самбусы, блюда и хлеба с молочными продуктами, мучных блюд, мясных блюд, особенно разных видов кебабов. Хорошо использованы письменные источники, в частности специальный подзаголовок в этой главе посвящен рисовым блюдам и плову, так как плов является любимым блюдом народов Средней Азии, в том числе таджиков и узбеков. Оба народа называют его своим национальным блюдом. В этом разделе на основе лингвистического анализа компонентов плова и методов его приготовления, а также названий инструментов доказывається, что плов является таджикским блюдом.

Последняя глава называется «Обрядовая пища таджиков». Она написана в основном на основе этнографического материала. В первой части дается подробное описание гостевой и праздничной трапезы, в том числе – и сервис дастархана – стола. Приём гостей проводится на высшем уровне.

Богатый стол – это честь не только хозяина, но и его родственников – авлод, а также всего селения. Если гости – иностранцы – то это честь нации.

Далее автор отмечает, что к праздничной относятся праздники Навруз (Новый год), а также Рамазан и Курбан (Курбан-байрам). Эти праздники празднуются очень торжественно и пышно. На дастархан кладутся десятки видов пирожного и различных свежих видов фруктов.

Далее диссертантка в подзаголовках о похоронно-поминальном, свадебном цикле и обрядах по поводу рождения ребенка в семье дает знаковую символику каждого этапа этих обрядов. Относительно свадебной пищи она отмечает, что каждый его этап связан со специальной пищей, которая имеет своё знаковое значение, в том числе и с хлебом-нон, кульча и других видов видов хлебо-булочных и кондитерских изделий.: например, первый этап – сватовство-хостгори, называется «ноншиканон», что означает разламывание лепешки и является этапом предварительного сговора о браке, то есть получения согласия родителей и родственников о браке. В знак согласия разламывается принесенные женихом «фатир» - большие свадебные хлебцы на масле и молоке и происходит раздача этих кусочков и мелких хлебцев – кульчи родственникам и соседям невесты. После обряда «ноншиканон» отец девушки объявляет родственникам, что дочь его засватана, и что он породнится с такой-то семьей.

В другом параграфе приводятся данные о похоронно-поминальной пище. Диссертантка отмечает, что похоронно-поминальная пища – это наиболее консервативная трапеза, которая не поддается инновациям и насквозь пронизана знаковой символикой. Уже при начинающейся агонии все имеющиеся в доме съестные продукты выносятся из дома, так как в случае смерти человека, они становятся ритуально нечистыми – «харом» и их нельзя было использовать. В этой части приводятся подробное описание о похоронной и поминальной пище таджиков различных регионов Таджикистана.

Следующий параграф этой главы посвящен обрядовой пище таджиков при рождении. Отмечается, что рождение ребенка в таджикской семье – это радостное событие, особенно если первый ребенок окажется мальчиком, то сразу режут барана и устраивают туй – угощение. В Дарвазе, если родился мальчик, делали несколько выстрелов из ружья – извещают о том, что родился защитник рода, страны.

В конце главы приводятся сведения о пище в древних земледельческих праздниках – Навруз, Сада, Мехргон.

В конце работы дается заключение.

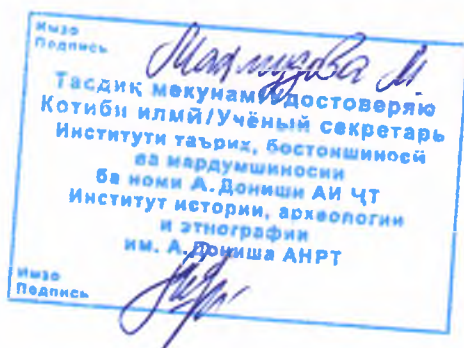
В целом работа М.С.Шовалиевой является важным вкладом в изучение истории кулинарии таджиков. Диссертантка показала себя зрелым научным сотрудником. Работа по содержанию и решению проблемы кулинарии и пищи таджиков превосходит кандидатскую диссертацию и её автор заслуживает ученой степени кандидата исторических наук.

Научный руководитель

доктор исторических наук, академик



Якубов Ю.



Заверило подписи

Якубов Ю

