

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

**экспертной комиссии по диссертации Шовалиевой Мумины Садыковны
«История кулинарной культуры таджикского народа» на соискание
ученой степени кандидата исторических наук по специальности 07.00.07 –
Этнография, этнология и антропология**

Экспертная комиссия в составе доктора исторических наук, профессора Раджабова А.(председатель), Мухидинова С.Р. - доктора исторических наук, профессора, Рахимова Н.Т.-доктора исторических наук по результатам ознакомления с диссертацией пришла к следующему заключению:

Таджики сохранили древнюю и богатую кулинарную культуру, которая складывалась тысячелетиями. В ней зримо отражаются народные обычаи, традиции, вкусы таджикского народа.

Некоторые существующие различия в кулинарной культуре таджиков южных и северных районов Таджикистана можно объяснить тем, что в процессе этнической истории таджикского народа, она формировалась в границах древних культурно - исторических областей - «согдийской» - на территории современного Северо-Западного этнокультурного региона и «бактрийской» - на территории современного Юго-Восточного этнокультурного региона.

Хозяйство горных таджиков носило в основном натуральный характер, а в северных равнинных районах в оазисах Ферганской долины и долины Зеравшана, не имевших предпосылок для изолированности, - товарный характер.

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 отразилась этническая и культурно - историческая специфика народа.

Отсутствие обобщающих и систематизированных работ по истории кулинарной культуры таджикского народа и острая востребованность в них побудили автора обратиться к изучению данной проблемы. Настоящее

исследование является первой попыткой в изучении кулинарной культуры таджиков с древнейшего периода по настоящее время.

Цель диссертации – на основе археологических, этнографических и письменных источников, научной литературы дать целостную картину истории кулинарной культуры таджиков. 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 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.

В частности, автором использованы два средневековых источника, которые дают нам представление о кулинарной культуре таджиков в средние века: диван Абуисхока Атъима (автора XIУ-XУвв.) «Канз ул иштихо» - «Источник аппетита», и энциклопедическую работу автора XIXв. Кори Рахматуллаха Возехи Бухорои «Кони лаззат ва хони неъмат» - «Справочник по кулинарии», где автор приводит рецепты и названия блюд, которые готовили таджики в XIXвеке: 228 названий блюд-«ошей», большинство из которых являлись пловами, 169 названий халвы, 33 вида варений, 23 вида салатов – очархо и т.п. Обе работы написаны в поэтической форме на таджикском языке

в персидской графике. Диссертант сравнивает названия и рецепты средневековых блюд с современными, которые были собраны ею в этнографических экспедициях с 1980 года по настоящее время, и приходит к выводу, что большинство названий блюд остались без изменения.

Экспертная комиссия подтверждает, что исследователь вполне справился с поставленными перед собой целью и задачами, и успешно завершила научное исследование по истории кулинарной культуры таджикского народа.

Научная новизна исследования состоит в том, что впервые:

- на основе археологических, этнографических материалов, письменных источников проведено специальное исследование, посвященное истории кулинарной культуры таджикского народа;

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

- изучен трактат «Канз-ул -иштихо» Абуисхака Атъима и переведена одна из его глав, 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;

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

- доказано, что плов является изобретением таджиков;

- 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.

Практическое значение работы заключается в том, что:

- результаты исследования могут быть применены в работе ресторанов и других пунктов общественного питания не только в Таджикистане, но и за его пределами, что поднимет имидж таджиков, и помогут восстановить многие забытые рецепты как «национальную кухню таджиков»;

- результаты работы могут быть использованы для производства широкого ассортимента национальных кондитерских изделий на основе средневековых рецептов, о которых упоминается в письменных источниках(169 видов халвы);

- результаты диссертации будут опубликованы как монография «Книга о здоровой пище таджиков», куда войдут всевозможные рецепты традиционных национальных и современных блюд;

- результаты исследования могут быть использованы при чтении спецкурса лекций по истории кулинарии таджиков в образовательных учреждениях, а также по истории таджикского народа.

Автореферат диссертации адекватно отражает общую характеристику и основное содержание диссертационного исследования.

Таким образом, экспертная комиссия констатирует, что представленная Шовалиевой Муминой Садыковной работа - «История кулинарной культуры таджикского народа», является завершённым исследованием, написанном на высоком научно-теоретическом уровне, и отвечает требованиям п.10, 11, 12 «Порядка присвоения учёных степеней», утвержденного постановлением Правительства Республики Таджикистан от 26.11.2016г. №505, предъявляемым ВАК при Президенте Республики Таджикистан к кандидатским диссертациям и рекомендует принять ее к защите на соискание ученой степени кандидата исторических наук по специальности 07.00.07 – Этнография, этнология и антропология в диссертационном совете 6D КОА-005.

В качестве ведущей организации экспертной комиссией предлагается:

Худжандский Государственный Университет им.Б.Гафурова, кафедра

археологии и этнографии таджикского народа.

Официальными оппонентами:

1. доктор исторических наук, профессор Иброхимов М.Ф., проректор по науке Государственного Института изобразительного искусства и дизайна Таджикистана.

2. кандидат исторических наук Тошматов Н.Э., преподаватель Таджикского Технического Университета им. академика М.С.Осими.

Экспертная комиссия:

Доктор исторических наук, профессор Раджабов А.

Доктор исторических наук, профессор Мухидинов С.Р.

Доктор исторических наук Рахимов Н.Т.

Handwritten signatures of the expert commission members.

*Подписи зав. кафедрой
ШОК: Сул. Рахимов Н.Т.*

