

ОТЗЫВ

на диссертационную работу Шовалиевой Мумины Садыковны «История кулинарной культуры таджикского народа» представленную к защите на соискание ученой степени кандидата исторических наук по специальности 07.00.07 – Этнография, этнология и антропология

Диссертационная работа Шовалиевой М. посвящается истории кулинарной культуры таджикского народа и состоит из введения, трёх глав, заключения, списка источников и использованной литературы.

Актуальность и востребованность исследования данной проблемы в научно-теоретическом и практическом плане автором обоснованы отсутствием обобщающих и фундаментальных научных работ по истории кулинарной культуры таджикского народа. Несмотря на обилие публикаций по вопросам кулинарии, культуры питания, приготовления пищи таджиков, работа М. Шовалиевой является специальным комплексно обобщенным исследованием в этнографическом аспекте. Важность и значимость изучения истории кулинарии можно рассматривать также и в том плане, что таджикский народ на протяжении своей многовековой истории сохранил свою древнюю богатую кулинарную культуру. Она складывалась в повседневной социально-экономической и культурной жизни таджиков в ту или иную эпоху, в которой нашли отражение народные обычаи, традиции и вкусы, предпочтения общества, иногда независимо от экспансий разных культур, а иногда в синтезе с другими этническими цивилизациями.

Исследование истории культуры кулинарии таджикского народа актуализируется также на фоне происходящих с одной стороны научно-культурных глобализационных процессов в мире, а с другой - с суверенизацией историко-культурных, национально-традиционных ценностей в условиях независимости Таджикистана в конце XX – начале XXI в.

Что касается степени изучения истории и культуры кулинарии, то рассматриваемая проблема в той или иной степени отражена в трудах как отечественных, так и зарубежных исследователей. Отдельные вопросы системы и культуры питания таджиков периода средневековья, позднего средневековья, нового и новейшего периода освещены в ряде работ русских и советских исследователей.

Принципиальное отличие исследования М. Шовалиевой от предыдущих научных публикаций заключается в том, что диссертанту удалось, на основе археологических, некоторых письменных, изобразительных и этнографических источников выдвинуть свою собственную концепцию по результатам исследования, доказательная база которой приведена в ее научно-теоретических тезисах.

Во введении диссертанту удалось научно обосновать актуальность темы исследования, определить степень научной разработанности избранной темы, чётко сформулировать цель и задачи исследования, определить её методологические основы, выявить источниковедческую базу исследуемой темы, указать хронологические рамки, обосновать научную новизну и практическую значимость предложенной работы.

В первой главе – «Источниковедческие аспекты проблемы», которая состоит из двух разделов, диссертант приводит археологические и письменные источники о зерновых культурах Центральной Азии. По утверждению соискателя. предки таджиков - бактрийцы, маргианцы, хорезмийцы, согдийцы, саки – зачинатели кулинарной культуры региона. С данным тезисом нельзя не согласиться, так как таджики являются древнейшим населением Центральной Азии и создателями первых земледельческих культур в регионе.

Во втором разделе этой главы - **«Средневековые исторические и этнографические источники о пище и кулинарии таджиков»** автор

приводит достоверные сведения письменных источников. Мы солидарны с выводами автора, что ценными для изучения истории кулинарной культуры таджиков являются средневековые трактаты Абуали ибн Сино, Абуисхока Атьима, Кори Рахматуллаха Возеха Бухорои и др. С учетом того, что кулинарное искусство таджиков формировалось веками, на огромном пространстве Центральной Азии, Дальнего и Ближнего Востока, а также Кавказа многие блюда и кулинарные изделия впоследствии были заимствованы другими народами. Однако, нельзя игнорировать и то, что таджики также заимствовали некоторые виды кулинарии, в частности у других народов, в основном представителей стран-захватчиков – арабов, монголов и т.д.

Вторая глава **«Повседневная пища таджиков»** насыщена своей информативностью. Она состоит из шести параграфов. В первом из них **«Нон-хлеб и его разновидности. Мучная пища»** диссертант утверждает, что название «нон» по своему происхождению являются сугубо таджикскими. По мнению соискателя большое место в таджикской кухне занимают мучные блюда. По сведениям исторических источников они появились в таджикском обществе в XIV веке. Утверждается и то, что таджики также заимствовали некоторые блюда. По всей вероятности, «лагман» и «манту» пришли к нам из соседнего Китая.

Во втором параграфе **«Мясо и мясные блюда»** характеризуются в основном мясные блюда.

Здесь важно отметить, что в истории кулинарной культуры таджиков существовали десятки разновидностей жареного или пропаренного мяса, некоторые из которых сохранили древние согдийские названия.

Истории происхождения плова большое внимание уделено в третьем параграфе **«Плов - национальное блюдо таджиков и другая пища из риса»**. Между тем следует отметить, что среди таджиков и узбеков существовали спорные вопросы по поводу истории его происхождения. Дело в том, что плов является самым популярным блюдом Центральной Азии.

Заслуга соискателя в том, что на основе анализа источников XIV-XV вв. и XIX в. – книги Абуисхока Атъима «Канз-ул-иштихо» и Справочника по кулинарии Возеха «Кони лаззат ва хони неъмат», а также большого этнографического материала, собранного автором, она сумела доказывать, что плов – национальное блюдо таджиков.

Особая заслуга диссертанта проявляется в ходе рассмотрения указанной проблематики, где автором сделан вывод о том, что таджикский народ обладает богатой и разнообразной системой питания. Немаловажно отметить тот неоспоримый факт, что многие ценности кулинарии сохранились до настоящего времени.

Третья глава **«Праздничная и обрядовая пища таджиков»** разделена на 6 параграфов. Данное говорит о насыщенности источников в исследовании и специфичности каждого из них. Так, в первом параграфе **«Гостевая и праздничные трапезы»** отмечается, что таджики устраивают праздничную трапезу на праздник Международного Дня Навруза, Сада, Мехргон и религиозные праздники Рамазан и Курбан. Во втором параграфе **«Свадебная пища»**, по мнению исследователя, на каждом этапе свадьбы пища играла «особую» роль и имела свою знаковую символику. Третий параграф этой главы **«Похоронно-поминальная пища»** посвящен роли пищи в данном обряде. В параграфе **«Обрядовая пища при рождении»** рассматриваются основные обряды таджиков на протяжении многих веков.

В последующих параграфах диссертант скрупулезно изучает и профессионально освещает **«Пищу таджиков в обрядах возрастного цикла»** и **«Пища в земледельческих обрядах: Сада, Навруз, Мехргон»**. В них рассматриваются, в основном, вышеназванные народные праздники, связанные с поверьем о возрождающейся природе с присущими им блюдами. Мы солидарны с автором, когда она утверждает, что праздники своими корнями уходят в глубокую древность, к культу умирающего и воскресающего божества растительности, весьма характерного для земледельческих народов древнего Востока.

В заключении диссертант на основе собранных и проанализированных источников, полевых этнографических материалов и другой литературы по кулинарной культуре и пище таджиков приходит к умозаключению, что по сведениям археологических материалов, еще в бронзовом веке появляются многие формы посуды. В целом, по мнению автора, еще в древние века люди научились готовить разные виды пищи из различных зерновых культур.

Таким образом, поставленная в работе цель и задачи, на наш взгляд, успешно решены и выводы диссертации в целом не вызывают сомнения. Обобщения и выводы настоящего исследования могут быть применены при изучении истории культуры и средневековой, новой и новейшей этнической истории таджикского народа.

Научный аппарат диссертации соответствует современным требованиям, а ее текст изложен научно-литературным языком. По содержанию в корне отличается от предыдущих исследований по данной проблематике, насыщенностью новых, научно-теоретических взглядов, авторской концепцией. Автореферат и опубликованные работы в целом отражают основное содержание диссертационной работы. Вместе с тем, следует отметить некоторые на наш взгляд, недостатки, имеющие место в работе:

1. В диссертации можно было бы составить таблицу, характеризующую блюда, кулинарию в древности, средневековье и сопоставить их с нынешними.

2. В исследования необходимо было бы больше обратить внимание на особенности и принципиальное отличие в кулинарной культуре регионов, особенно этнических меньшинств Таджикистана.

3. В диссертации недостаточно отражены меры, принятые Правительством Таджикистана в возрождении кулинарной культуры таджикского народа на фоне происходящей суверенизации культурного

наследия. Необходимо было обратить больше внимание на их реализацию для развития кулинарного искусства таджикского народа.

4. В тексте диссертации встречаются отдельные опечатки и незначительные недоработки в части использования специфических терминов.

Тем не менее, указанные замечания не посягают на право соискателя аргументировать свою точку зрения. В целом, данная диссертация является вполне успешно завершенным исследованием, реально освещающим историю кулинарной культуры таджикского народа X – начала XXI вв.

Таким образом, кандидатская диссертация Шовалиевой Мумины Садыковны «История кулинарной культуры таджикского народа», является самостоятельным завершенным научным исследованием.

Считаем, что диссертация, представленная на защиту, соответствует требованиям ВАК при Президенте Республики Таджикистан, а автор заслуживает присуждение ей искомой степени кандидата исторических наук по специальности **07.00.07 – Этнография, этнология и антропология.**

Старший преподаватель кафедры

общественных наук

Таджикского технического университета

им. академика М.С.Осими,

кандидат исторических наук

Тошматов Н.Э.

Адрес: Республика Таджикистан, 734042, г.Душанбе, ул.Академиков Раджабовых,10 .

Тел: (+992) (37) 221- 35 -11,

Мобильный тел.:(+992)935875777

E-mail: n.toshmatov50@mail.ru

*Юрисконсульт Тошматов Н. Э. завершил
наглашение Оваси Р. Шаймариева Д. А.
17.08.2019г.*