

«УТВЕРЖДАЮ»

Ректор ГОУ "Худжандский государственный университет имени академика Б.Г.Гафурова"

д.и.н., профессор Джуразода Дж.Х.

« 27 » августа 2019 г.

Отзыв

ведущей организации Худжандского государственного университета имени академика Б.Г.Гафурова Министерства образования и науки Республики Таджикистан на диссертационную работу Шовалиевой Мумины Садыковны на тему «История кулинарной культуры таджикского народа», представленной на соискание учёной степени кандидата исторических наук по специальности 07.00.07 – Этнография, этнология и антропология.

1. Актуальность темы диссертационного исследования.

Современная глобализация охватывает всё больше сторон жизни мирового сообщества. В условиях современной глобализации мирового сообщества, интенсивного обмена культурными достижениями, активной стандартизацией всех видов услуг и продуктов потребления, в том числе и пищи, остро встаёт вопрос о сохранении национальной идентичности, бережного отношения к культурному наследию прошлого. Сейчас, когда в пищу всех народов проникают «фастфуд», гамбургеры, чизбургеры, энергетики и колы - изучение, сохранение и популяризация национальной кухни и, в целом, темы исследований по национальной культуре являются востребованными и, несомненно, актуальными. Это вполне относится к диссертационному исследованию Шовалиевой Мумины Садыковны на тему «История кулинарной культуры таджикского народа», представленной

На соискание учёной степени кандидата наук по специальности 07.00.07-
Этнография, этнология и антропология.

2. Структура диссертации и логическая последовательность.

Диссертация Шовалиевой Мумины Садыковны «История кулинарной культуры таджикского народа» состоит из введения, 3 глав, заключения, списка использованной литературы, списка сокращений, объем работы – 179 страниц.

Во введении обоснована актуальность избранной темы, показана степень изученности проблемы и обзор литературы, указаны цель и задачи, новизна, а также положения, выносимые на защиту.

Диссертант, обосновывая актуальность своего исследования указывает, что кулинарная культура – отражение этнической и культурно-исторической специфики народа, то есть пища и идентичность имеют тесную связь. И поэтому изучение е истории кулинарной культуры является изучением истории и культуры народа.

Во введении диссертант описывает источниковедческую базу работы. Следует отметить, что Шовалиева М.С. использовала широкий круг источников и научной литературы. Примечательно, что диссертант опирался, в основном, на материалах своих полевых исследований на территории Таджикистана. Весь материал исследования изложен в главах и параграфах текста, расположенных в логической последовательности.

Первая глава диссертации, посвященная источниковедческим аспектам кулинарной культуры таджиков, состоит из двух параграфов. В первом из них рассматриваются исторические свидетельства (материальная культура и данные письменных источников о зерновых культурах). На основе данных археологии и письменных источников диссертант определяет круг зерновых, культивируемых древнейшим населением Центральной Азии. Такой подход, думается, вполне логичен, так как именно зерновые культуры легли в основу питания, а злаки – компонентами еды древних людей. Шовалиева М. С. Отмечает значимость археологических данных для изучения истории

пищи. Исходя из этого диссертант делает вывод о многовековой истории ряда современных таджикских блюд, таких как «кучри», «ширбиринч», «яхни» и др.

Второй параграф первой главы дополняет первый, так как здесь рассматриваются данные письменных источников. Это совершенно правильно, так как ежедневный быт людей, в том числе приготовление и приём пищи, отражался как в отдельных документах (напр. Документы с горы Муг, так в специальных трактатах, посвященных кулинарии – «Канз-уль-иштихо», «Кони лаззат ва хони неъмат»), т.е. материальные остатки дополняются письменными свидетельствами, что в целом даёт нам представление о таджикской кулинарии на протяжении столетий прошлого нашего народа.

Очень важный момент, который отмечает и диссертант: пища рассматривалась не только как продукт для развития организма, для роста (т.е. как источник энергии), но и как лекарство, при соблюдении диеты и употреблении определённых видов пищи и фруктов для излечения организма от тех или иных недугов. Особенно знатоком в этом был знаменитый таджикский учёный и врач Абуали ибн Сино. В целом, диссертант сделал хороший аналитический обзор источников. Однако, думается, что если бы диссертант использовал данные исследований У.Эшонкулова по истории земледелия, работа значительно выиграет, так как книге этого исследователя «История древнеземледельческой культуры Горного Согда» (Душанбе, 2007) этот вопрос освещён очень хорошо.

Таким образом, анализ археологических, исторических и этнографических материалов, несмотря на их фрагментарность, позволил автору проследить историю кулинарной культуры таджиков и их предков, отражённую в данных источниках. Диссертант приходит к мнению, что все блюда являются таджикскими. На наш взгляд, это не совсем корректно – везде люди питались и ели то, что имели или производили.

Содержание второй главы диссертации составляет изучение повседневной пищи таджиков. Здесь в шести параграфах диссертант рассматривает отдельно разновидности хлеба, мясные блюда, молочные продукты, плоды и овощи и напитки.

Описание пищи в первой параграфе главы диссертант начинает с описания нона- хлеба. И это совершенно верно и логично. Не зря говорят – хлеб всему голова. Это, наверное, самая первая специально приготовленная пища.

Диссертант не только приводит названия разновидностей нон-хлеба, но и подробно описывает процесс их приготовления. Это очень важно, так как многие из нас когда-то слышали об этих видах испеченного хлеба, но процесс приготовления не знаем.

С мукой и хлебом тесно связанные и разновидности мучной пищи. И, как показывает диссертант, хлеб был не только видом пищи, но часто становился компонентом некоторых блюд (напр. курутоб и др.).

Мясо в древности, впрочем, как и сейчас, составляет важный компонент питания, а мясные блюда всегда были популярны. Для этого содержался домашний скот и птица, обеспечивая мясным блюдам достойное место в таджикской кухне. Много места в тексте уделено сихкабобам, причём диссертант использует разные варианты названий, часто – шашлык. Конечно же право выбора названия принадлежит автору, однако и здесь надо унификацию: даже в одном абзаце можно увидеть названия шашлык, шашлик, кебаб, кабоб, сихкабаб, сихкебоб (см.стр.69 диссер.) и др.

Особый раздел второй главы посвящен плову (параграф 2.3). Наряду с описанием разновидностей этого, весьма популярного в Средней Азии, блюда диссертант обращается к весьма спорному вопросу о родине плова. Многие народы считают плов своим национальным блюдом и по этому вопросу существует обширная литература. Очень интересны отрывки из поэмы о борьбе плова и угро за первенство среди блюд, о процессе приготовления плова, рецептах и ингредиентах этого поистине вкусного и

калорийного блюда среднеазиатской кухни. Диссертант убедительно доказывает, что первенство в изобретении плова принадлежит иранским народам, и в частности таджикам и, соответственно, родиной плова является Исторический Таджикистан (по определению Н.Н.Негматову). Вместе с пловом в параграфе представлены и другие рисовые блюда, такие как ширбиринч, шула, шавла, ширбо и др.

Молочные продукты – хомкаймок, чургот, чакка, дуг, маска, панир а также блюда из хлеба с молочными продуктами.

Интересны довод приведён по пище с использованием овощей. По мнению диссертанта, овощи были более доступны населению чем мясо, чем и объясняется большее распространение овощных блюд. Пиёба – овощной суп назван диссертантом самым древним видом супа и едой бедняков. Приведены разные виды пищи с использованием овощей – лука, капусты, свеклы, красного перча, а также гороха, фасоли или чечевицы. В конце описания овощных блюд диссертант перечисляет ряд блюд, характерных и популярных в наше время – картушкабирён, картушкакокак и др.

Фрукты и овощи – главные контейнеры жизненно необходимых человеческому организму витаминов. Автор диссертации приводит широкий обзор пищу из свежих, сушёных или консервированных фруктов. Как новизну следует отметить параграф диссертации, посвященный таджикской халве. Так, в большом объёме научных работ по восточным сладостям, исследований по таджикским сладостям мало исследований. Диссертант Шовалиева М.С. по данным письменных источников выявила 169 названий халвы и рецепты их изготовления.

Среди напитков самым распространённым считается чай (чёрный индийский и зелёный китайский), кроме которого готовятся и используются компоты из фруктов (вишни, яблок, персика, абрикоса и др.).

Всю пищу делит на пищу горных частей и равнинной части Таджикистана, в зависимости от природно-географических условий.

Сходство выявляется в видах выпекаемых хлебов (нонхо), в составе продуктов, из которых готовятся кушанья, характере их употребления, и в особенностях, связанных с приготовлением ритуальных блюд

Система питания таджиков относится к переднеазиатской модели питания, для которой характерны: употребление пахтанья или разведенного кислого молока как напитка, и как основы для жидких блюд с зерновой (хлебопечение на вертикальных стенках печи-тандырах), приготовление пловов и шашлыков. 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 диссертации «Праздничная и обрядовая пища таджиков» также состоит из 6 параграфов. Все виды блюд, готовящихся у таджиков в особых случаях диссертант подразделяет на три вида трапез: гостевые, праздничные и обрядовые, и рассматривает их в соответствующих разделах своей диссертации. Так, диссертант дает полный перечень блюд, готовящихся по особым случаям и порядок их подачи. Особое внимание уделяется свадебной пище на каждом этапе свадебной церемонии: «ноншиканон», «сарупобарон», «маслихатоши» и др. В следующем параграфе рассмотрены виды пищи, связанные с похоронно-погребальной обрядностью. Это связано с тем, что пища играет важную роль в этих обрядах. Однако, следует отметить, что в этой части работы, диссертант немного отходит от строго кулинарной тематики и представляет очень разнообразный этнографический материал связанный в целом со свадебными торжествами и похоронно-поминальными обрядами, интересны случаи прижизненных поминок и поминок годовщины в дни мусульманских религиозных праздников и Навруза. Диссертант рассматривает и пищу, связанные с рождением ребёнка, укладыванием его в люльку, первыми шагами ребёнка, стрижка волос и др. Отдельно рассмотрена пища возрастного цикла – хатнатуй, туи мулчар, а также пища в земледельческих

праздниках – Навруз, Мехргон и Сада. Заслуживает одобрения и вывод диссертанта о том, что в свадебной, родильной и похоронно-поминальной обрядности, обрядах возрастного цикла пища, её разновидности, а также продукты имели свою особую знаковую символику.

3. Достоверность и новизна научных положений, выводов и рекомендаций, отражённых в диссертации. Знакомство с диссертационным исследованием Шовалиевой М.С. показывает, что это результат кропотливой исследовательской полевой и камеральной работы, основанной на глубоком анализе почти всей имеющейся по данной теме научной литературы. Однако, здесь следует отметить как упущение игнорирование результатов исследований зарубежных специалистов.

Диссертант рассматривает кулинарную культуру широко и в разных аспектах: это не только изготовление пищи в широком смысле, но и представления о еде в исторических источниках, способах приготовления различных блюд, место и роль пищи в обрядах и ритуалах, пиршества и повседневная пища, компоненты различных блюд и т.д. Мозаика пищи разных регионов Средней Азии, горных и равнинных таджиков, повседневная еда сельских жителей и горожан, фрукты, овощи, мяса и масло, а также другие компоненты блюд, традиционные способы их приготовления стали основной канвой диссертационного исследования Шовалиевой М.С. Наряду с этим, диссертант стремится определить место происхождения разных блюд, распространённых сейчас среди многих народов, их ритуальную роль, место в социальных отношениях таджикского народа.

4. Значение полученных результатов для теории и практики. Следует отметить и практическую значимость диссертационного исследования Шовалиевой М.С. Своеобразие пищи как материальной культуры народа состоит в том, что пища готовится из различных продуктов, а затем в процессе еды – уничтожается. Однако, выработанная модель в виде рецепта, передаётся из поколения в поколение, трансформируется и сохраняется в новой идее и рецепте. Поэтому изучение кулинарной культуры

народа – также способ сохранения и передачи знаний о пище следующим поколениям.

5. Рекомендации по использованию результатов и выводов диссертации. Результаты диссертационного исследования Шовалиевой М.С. следует использовать в дальнейших научных исследованиях, направленных на совершенствование, направленных на углубленное изучение истории кулинарной культуры таджикского народа.

Основные результаты и выводы диссертации могут быть использованы при преподавании таких дисциплин, как «Этнография», «Этнология», «История таджикского народа», «Краеведение».

Несмотря на то, что данная диссертационная работа обладает теоретической и практической значимостью, она не лишена и определённых недостатков, обусловивших необходимость высказать автору ряд замечаний и рекомендаций.

-В работе недостаточно использовано данных зарубежных исследователей и их публикаций, хотя таковых по Центральной Азии и Таджикистану в том числе, немало (напр. сборник «Пища и идентичность в Центральной Азии» (ред. А.Алымбаева. Макс Планк институт). – Халле (Саале), 2017. – 178 с.).

-Следовало дать более чёткое обоснования пищи как одного из факторов формирования национальной идентичности.

-В тексте очень много названий национальных блюд, написанных по-разному (сихкебаб и сихкабоб, шашлык и шашлик и т.п.). Необходимо унифицировать названия и термины.

- По тексту встречаются стилистические и грамматические погрешности.

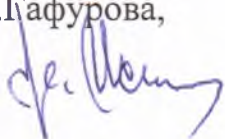
6. Заключение о соответствии диссертации критериям ВАК. Представленная для отзыва ведущей организации диссертация Шовалиевой Мумины Садыковны на тему «История кулинарной культуры таджикского народа» является научной квалификационной работой, в которой изложены

обоснованные методические положения и практические рекомендации, имеющие существенное значение для истории кулинарной культуры таджикского народа. Диссертация соответствует требованиям ВАК при Президенте Республики Таджикистан по присуждению ученых степеней, а её автор заслуживает присуждения ученой степени кандидата исторических наук по специальности 07.00.07 – Этнография, этнология и антропология.

Отзыв обсуждён и одобрен на заседании кафедры Отечественной истории и археологии 26 августа 2019 года, протокол № 1.

Заведующий кафедрой Отечественной
истории и археологии Худжандского
государственного университета
имени академика Б.Г.Гафурова,

к.и.н., дотцент



Исоматдинов Джурабек Бобобекович

Подпись зав. кафедрой, доцента Исоматдинова Дж.Б. заверяю:

Начальник ОК ХГУ имени академика Б.Г.Гафурова  З.Ашрапова



Контактная информация:

Худжандский государственный университет имени академика Б.Г.Гафурова
Министерства образования и науки Республики Таджикистан.

Адрес: 735700, Худжанд, пер. Мавлонбекова, 1. Тел.: 6-52-73, 6-47-39;

факс: 6-75-18; E-mail: rector@hgu.tj