

МУМИНА ШОВАЛИЕВА

**ИСТОРИЯ КУЛИНАРНОЙ
КУЛЬТУРЫ ТАДЖИКСКОГО
НАРОДА**

**THE HISTORY OF THE
CULINARY CULTURE OF
THE TAJIK PEOPLE**



Душанбе-2015

**ИНСТИТУТ ИСТОРИИ, АРХЕОЛОГИИ И ЭТНОГРАФИИ
ИМЕНИ А.ДОНИША АН РЕСПУБЛИКИ ТАДЖИКИСТАН**

МУМИНА ШОВАЛИЕВА

**ИСТОРИЯ КУЛИНАРНОЙ
КУЛЬТУРЫ ТАДЖИКСКОГО
НАРОДА**

Ответственный редактор:
доктор исторических наук
Лариса Додхудоева

MUMINA SHOVALIEVA

**THE HISTORY OF THE CULINARY
CULTURE OF THE TAJIK PEOPLE**

Edited by Larisa Dodkhudoeva

Душанбе - 2015

ББК 36.99+71(2тадж)

Ш 78

Печатается по решению Редакционно-издательского совета Академии наук Республики Таджикистан

НАУЧНЫЙ РЕДАКТОР:

доктор исторических наук Лариса Додхудоева

РЕЦЕНЗЕНТЫ:

доктор исторических наук член-корреспондент АН РТ Ю. Якубов,

доктор философских наук профессор М.Музафари

Предлагаемая работа является первым монографическим исследованием кулинарной культуры таджикского народа по данным средневековых источников, лингвистическим и этнографическим материалам, собранным автором в течение более 30 лет во всех регионах Таджикистана. 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 углублённых полевых исследований, делается попытка выявить общие и особенные черты в развитии кулинарной культуры таджикского народа.

Выводы и материалы монографии могут быть использованы в дальнейших исследованиях в области изучения истории пищи таджиков, а также при разработке некоторых теоретических вопросов по изучению кулинарной культуры таджиков и других народов Средней Азии. Работа имеет также и большое 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 фабрике «Ширин» для изготовления давно позабытых сладостей. В письменных источниках упоминается около 200 видов халвы, причем почти все виды халвы можно готовить из местного сырья: риса, муки, кунджита, фисташки, ореха, миндаля, меда и других компонентов.

Книга может быть полезна этнографам, историкам, археологам, фольклористам и всем интересующимся культурой и бытом таджиков.

ISBN 978-99975-44-45-2