

**Ольга Петровна Кобзева**

*Национальный университет Узбекистана им. Мирзо Улугбека  
Ташкент, Узбекистан  
kobzeva1975@internet.ru*

**Наргиза Икрамовна Каримова**

*Джизакский государственный педагогический университет  
Джизак, Узбекистан  
nargiz\_82\_88@mail.ru*

## **ПРИМЕНЕНИЕ ПЕДАГОГИЧЕСКИХ ТЕХНОЛОГИЙ В ПРЕПОДАВАНИИ «ИСТОРИИ ВЕЛИКОГО ШЕЛКОВОГО ПУТИ»**

Современное высшее образование ставит перед преподавателями важную задачу активизации самостоятельной работы студентов. Курс «История Великого Шелкового пути» читается в качестве предмета по выбору, но, учитывая феномен этой трансконтинентальной дороги, аналогов которой в истории Евразии не было, а также его значение и влияние на геополитические, геоэкономические и культурные процессы в отдельных странах и целых регионах в условиях глобализации, неизменно привлекает большое количество слушателей-студентов, которые выбирают его одним из модулей.

Перед началом чтения данного курса студенты знакомятся с разработанным преподавателем силлабусом, который содержит как общие данные (число кредитов, часы лекций и семинаров, этические нормы написания курсовых и контрольных работ, рефератов, эссе и систему оценивания), так и специальные разделы с темами лекций и их кратким содержанием, планами семинаров и рекомендуемой основной и дополнительной литературой, а также заданиями для самостоятельной работы.

Одна из лекций данного курса, в соответствии с силлабусом, посвящена изучению специй и пряностей как важнейших товаров торговой дороги (Тема 3. История торговли специями и пряностями на ВШП). Лекция традиционно начинается с ознакомления с планом. Затем преподаватель для активизации мышления студентов и вовлечения их в учебный процесс применяет педагогическую технологию «Мозговой штурм». Преподавателем последовательно задаются вопросы: «Что такое специя?», «Что такое пряность?» После ответов студентов преподаватель непосредственно переходит к освещению лекционного материала. Приведем его в тезисном порядке.

Появление и распространение специй и пряностей тесно связано с историей растительности, животного мира и человечества.

Появлению новых видов специй и пряностей способствовали: 1) климатические условия; 2) миграции животных и людей; 3) начало их культивирования.

Первые специи и пряности появились во времена палеолита, не менее 500 тысяч лет тому назад. Они служили в качестве источника питания, добавок к еде, использовались как красильные вещества, во время проведения религиозных обрядов и охоты.

Во-вторых, в эпоху неолита началось регулярное выращивание и возделывание специй и пряностей, что способствовало появлению новых видов трав и распространению специй и пряностей в Центральной Азии.

В третьих, специя – это вкусовая добавка, которая состоит из химических веществ и в которую добавляются растительные травы. Она применяется в кулинарии, медицине, придает вкус блюдам и лекарственным веществам. Специи используются для того, чтобы изменить вкус. К специям относятся, например, соль, уксус, сахар, квасцы, желатин, вино и др. Вкус специй: сладкий, соленый, горький, острый, вяжущий.

В четвертых, пряность – это растительный продукт, который придает аромат, вкус, цвет и обладает лечебными свойствами. К пряностям относятся: шафран, перец, имбирь, гвоздика, кардамон, кориандр, мускатный орех, базилик, корица, кинза, календула, лавровый лист и др. Их используют в кулинарии, парфюмерии, медицине и в промышленном производстве.

Изученные нами материалы и источники по теме позволяют предложить следующую периодизацию истории торговли специями и пряностями на Великом Шелковом пути. I период: 3 тысячелетие до н. э. – 1 тысячелетие до н. э., характеризующийся началом использования специй и пряностей в древних цивилизациях Востока, в том числе Центральной Азии; II период: I – IV век н. э., когда сформировались межконтинентальные пути пряностей; III период: V–XVI вв., формирование специализированных на торговле специями и пряностями городов и рынков в странах Востока и Запада; IV период: XVI–XX вв., характеризующийся формированием морских путей перевозки специй и пряностей, колониальной борьбой держав за их обладание, появлением синтетических специй и пряностей; V период: конец XX – первая четверть XXI в., определяется повышением спроса на специи и пряности на мировых рынках, расширением их ассорти-

мента, активным использованием в традиционной и нетрадиционной медицине и гастрономическом туризме.

В раннем Средневековье особо необходимо выделить роль китайских и согдийских купцов как посредников в торговле специями и пряностями, а в развитом Средневековье – роль арабских, бухарских и самаркандских купцов.

В развитом Средневековье крупнейшими рынками по продаже пряностей и специй становятся Самарканд и Бухара. Султан Али Мешхеди пишет, что базары Самарканда отличались продажей большого количества ароматных пряностей и специй, таких как шафран, хна [Костыгова, 1957. С. 133], вино, уксус, сироп.

Схожие сообщения приводит Захириддин Бабур: в Самарканде для каждого промысла был отведен отдельный базар, и это была одна из особенностей города [Мукминова, 1976. С. 32]. В Средние века применялись различные названия базара, например; «джуба», «дукон» и «сук» [Мукминова, 1966. С. 28]. Здесь располагались различные дуканы, и в тоже время они считались торгово-ремесленными центрами. Приводятся сведения о бакалейных, хлебопекарных, пирожковых дуканах, харчевнях. Также на базарах функционировали кондитерские, пекарни и славилась вкусными лепешками, пирожками из кунжута, мяты, шпината с добавлением в тесто сиропа шафрана.

В торговых договорах, сохранившихся в источниках Центральной Азии в XVI веке, сохранились сведения, связанные с торговлей и куплей-продажей бакалейных лавок, где говорится, что там продавали различные красильные пряности и специи, такие как: марена, сафлор, индиго и др.

Базар пряностей в Бухаре назывался Мох [Мухаммад Ан Наршахи, 2011. С. 222], а в XVI веке земля вокруг Магоки Аттари было центром аптек и пряного рынка. В Средние века все приезжие торговцы, которые принадлежали к трём разным мировым религиям: христианству, буддизму и исламу, здесь совершали свои религиозные обряды.

Важную роль в торговле специями и пряностями имела купля-продажа земельных угодий (участков, лавок и дуканов). В Средние века в Центральной Азии пекарни служили одновременно и торговыми лавками. Понятия «нонвой» (пекарь) и «нонфуруш» (торговец хлебом) в то время были единым понятием, также были следующие виды профессий: торговцы пряностями и специями – «аттор» и «дорифуруш», различными сладостями, жареными орехами – «халвафуруш» и «кандифуруш» [Мукминова, 1966. С. 245–309].

Историки пишут, что мастерские и лавки пекарей и других ремесленников, деятельность которых связана с огнем, должны были

находиться подальше от лавок парфюмеров, торговцев пряностями и специями и от торговых лавок тканей, чтобы не причинить вред [Там же. С. 245].

В Средние века из ремесленников и торговцев каждой специальности избирались уполномоченные мухтасиба для контроля за собратьями по профессии. Контроль касался в том числе рецептуры приготовления блюда халисы и закладки в неё мяса, специй и пряностей [Белиницкий, 1973. С. 301]. Интересный факт приводится о влиятельном иранском полководце Наджми Сони, который во время похода за Амударью при Исмаиле Сефевии не отказывался от пышного дастархана [Там же. С. 131–133].

Ежедневно для приготовления блюд для него, по свидетельству Хондамира, тратилось десять менов корицы, шафрана, имбиря и других пряностей, некоторые виды специй и пряностей найти было трудно в таком количестве, и поварам приходилось поневоле уменьшать ежедневное потребление этих специй и пряностей. Нетрудно было представить, в какую приличную сумму обходилось такое продовольствие главнокомандующего Наджми Сани населению Мавераннахра. Это говорит о том, что специи и пряности считались дорогим удовольствием в кулинарии в период правления Захириддина Мухаммада Бобура [Там же. С. 133].

В XVI веке специи и пряности продавались на ярмарках, базарах и перевозились караванными путями [О путях для торговли России с Азией, 1873. С. 26].

В XVI–XVII вв. основные торговые пути из России и Центральной Азии проходили от Волги и из Тобольска (Сибирь). Первый маршрут шел от берегов Волги до Сарай Берка, далее шла ветвь от реки Урала до г. Сарайчика, после двигаясь на восток к низовьям Сырдарьи, и продолжалась до Утрара. Вторая ветвь проходила обходом с юго-восточной стороны г. Сарайчика, далее проходили путем Тас-Кичу, Шам, Усть-Урт и доходила до Хорезма. Второй маршрут, начиная от Астрахани, морским путем продолжался до Караганского порта и далее по степи Усть-Урт до Хорезма. Первый сухопутный торговый путь был проложен в XVII веке, а морской путь в Хиву был открыт в 1558 году [Там же. С. 26]. В XVI в. путь специй и пряностей в Россию проходил через маршрут: Бухара – Астрахань – Сибирь. Пряности и специи из Бухары перевозились в Россию через Хиву [Там же. С. 35–36].

В XVI–XVII вв. из Бухары в Астрахань и Москву привозились разные пряные коренья, мускус, серая амбра, ревень, краски [Панков, 1927. С. 36]. Ревень вывозился из Бухары в Иран и доставлялся в Александрию персидскими торговцами. В 50-е годы XVII века торговля

ревенем, который привозили из Бухары [Там же. С. 46], превратилась в монополию России.

Известно, что бухарские торговцы зимой на верблюдах, а летом на судах отправлялись в Москву, Тобольск и в Сибирь [Титов, 1890. С. 186]. Они привозили в Тобольск и Москву из пряностей и специй: корицу (немолотую), бадьян (анис). Жители Москвы использовали бадьян в качестве сладкой специи и настаивали водкой, кроме этих пряностей, бухарские торговцы из Китая привозили чай и табак [Там же. С. 187–188].

Важно отметить, что Россия проявляла особый интерес и к торговле с Хивой. Петр I в период своего правления уделял особое внимание импорту к пряностей, специй, и в связи с этим значение торговли ими поднялось до политического уровня. В 1716 г. вышел царский указ об изучении географии торгового пути Хивы экспедицией Бековича-Черкасского. В документе «Указ капитану от гвардии князю Черкасскому» пишется так: «Поручику Кожину приказать, чтоб он там разведал о пряных зельях и о других товарах, и как для сего дела, так и для отпуску товаров, придать ему Кожину двух человек добрых людей из купечества, и чтоб оные были не стары». После 1717 г. на основании этого указа была отправлена экспедиция, чтобы исследовать торговые пути Хивы и прежнее течение Амударьи [Тарле, 1994. С. 180].

В Средние века торговцев – выходцев из Центральной Азии называли сартами, тезиками, бухарцами. Исследования показывают, что торговцы пряностями имели профессиональные тахаллусы в Азии и Центральной Азии: сайдана, аттар, дорифуруш, в Европе: специале, ризото, в Турции: баккал, бакалейщик.

**Olga Petrovna Kobzeva**

*National University of Uzbekistan named after Mirzo Ulugbek  
Tashkent, Uzbekistan*

**Nargiza Ikramovna Karimova**

*Jizzakh State Pedagogical University  
Jizzakh, Uzbekistan*

## **APPLICATION OF PEDAGOGICAL TECHNOLOGIES IN TEACHING THE “HISTORY OF THE GREAT SILK ROAD”**