

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 на исторических факультетах вузов Узбекистана 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.

Во-первых, 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. Они применяются в кулинарии, медицине, придают 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 придаёт 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 вв. 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 века, определяется повышением спроса на специи и пряности на мировых рынках, расширением их ассортимента, 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, индийских, иранских, бухарских и самаркандских купцов.

В развитом Средневековье крупнейшими рынками по продаже пряностей и специй становятся Самарканд и Бухара. Султан Али Мешехеди 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]. Приводятся сведения о бакалейных, хлебопекарных, пирожковых дуканах, харчевнях. Также на базарах функционировали кондитерские, пекарни и славились вкусными лепешками, пирожками из кунжута, мяты, шпината с добавлением в тесто сиропа шафрана.

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

Базар пряностей в Бухаре назывался Мох [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, совершали здесь свои религиозные обряды.

Торговцев пряностями и специями называли «аттор» и «дорифуруш», различными сладостями, жареными орехами – «халвафуруш» и «кандифуруш». 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 [Мукминова, 1966. С. 245].

В Средние века из ремесленников и торговцев каждой специальности избирался уполномоченный 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].

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). 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 корни, мускус, серая амбра, ревен, краски [Панков, 1927. С. 36]. Ревен вывозился из Бухары в Иран и доставлялся в Александрию персидскими торговцами. В 50-е годы XVII века торговля ревенем, который привозили из Бухары, 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 в 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].

В Средние века торговцев – выходцев из Центральной Азии называли сартами, тезиками, бухарцами.

В XVII–XVIII вв. в Россию из Центральной Азии привозили пряность хинный корень, как ещё его называли, чепучинный корень [Родзевич, 1887. С. 251].

В 1774 г. хан Абулгази из Бухары в Россию отправил своих послов с верительными грамотами на имя императрицы Екатерины II и также пряные подарки – ревен (84 пуда), хинный корень (5 пудов) [Шубинский, 1897. С. 9].

В XVIII в. в период правления Аштарханидов в Бухарском ханстве активная торговля специями и пряностями велась с Афганистаном, Ираном, Кашмиром, Кашгаром, а также с городами Турции (Константинополем, Анатолией). Торговые маршруты Бухарского ханства проходили в Оренбург и Астрахань через Хиву и доходили до Мангыш-лакского полуострова.

В конце XVIII – начале XIX вв. Ташкентское бекство установило тесные торговые отношения с Россией, привозя туда в том числе пряности.

С 1790–1800 гг. из Бухары в Россию были вывезены товары на сумму 50 тысяч рублей. Среди них особое место занимали пряности

и специи, такие как: индийские орехи, пряные лекарственные растения, которые доставлялись через Индию в Бухару [Алекторов, 1890]. Также известно, что в Бухаре в целях торговли индийские купцы занимали целый квартал торговцев. Они доставляли в Бухару красильную пряность индиго и просили 10 червонцев (серебром) за один пуд. Количество торговых караванов доходило до 2000 верблюдов, нагруженных этой красильной пряностью [Михалева, 1991. С. 73].

Из Кашгара через Чугучак и Семипалатинск, а также через Коканд, центральноазиатские торговцы вывозили в Россию чай из пряных трав, таких как: чабрец, гвоздика, корица, мята и др.

С 1790–1800 гг. в Астрахань и другие российские города бухарскими торговцами были доставлены из специй и пряностей: гвоздика, мускатные орехи, перец, имбирь белый, жёлтый и мускатного цвета [Там же. С. 75], марена, индиго, бакалейные товары и чай [Зияев, 1983. С. 107].

В 50-х годах XVIII века в Оренбурге для центральноазиатских торговцев были созданы благоприятные условия дипломатом И. И. Неплюевым. Он установил на товары бухарских торговцев низкие пошлины, например, за пуд пряности индиго просили 60 рублей [Михалева, 1991. С. 81].

В конце XVIII – начале XIX вв. из Центральной Азии в Россию доставляли следующие специи и пряности: шафран, фисташки, кишмиш и марена, индиго, ревеня, сандал, испарак, хинный корень, перец, гвоздика, сушеные курага, мускатный орех, имбирь, сахар, зелёный чай, кунжутное масло и семена. Также эти специи и пряности пользовались большим спросом и раскупались на внутренних рынках в городах центральноазиатских ханств, например в Ташкенте, Коканде, Бухаре и Хиве и т. п. [Там же. С. 73–104].

Во второй половине XIX века торговля специями и пряностями претерпела определенные изменения. Они были связаны со следующим:

1. В основном вся торговля начала переходить на денежную форму.

2. После завоевания Центральной Азии царской Россией возрастает роль ярмарочной торговли специями и пряностями. Появляются два вида ярмарок – стационарные и разъездные.

3. Торговля специями и пряностями становится транзитной, их массовым оптом начинают вывозить в Россию.

4. Специфической чертой XIX века является то, что во вновь возникших (русских) частях городов массово открываются кондитерские, булочные, винокурни, винодельни, чьи производства требовали ис-

пользования определенных видов специй и пряностей таких как: хмель, солод, цитварная полынь, мак, шафран и др.

5. Медицинский департамент и Министерство внутренних дел Российской империи издали в 1891 г. циркуляр, в котором фактически значительно ограничили использование и применение местными аптекарями порошкообразных лекарственных средств из трав, ягод и корневищ.

Данная мера отчасти способствовала проведению протекционистской политики царской России, направленной на поддержку российских провизоров и аптекарей, а отчасти способствовала прекращению торговли некачественными смесями.

6. Изучение архивных документов и статистических отчетов второй половины XIX вв. и начала XX вв. свидетельствует, что Центральная Азия в торговле специями и пряностями вышла на международный уровень. В частности, центральноазиатские купцы и промышленники были основными поставщиками на крупнейший гамбургский рынок (*Германия*) солодкового корня, лакрицы, цитварного семени, люцерны, клевера и фисташек.

После изложения первой части лекции, для повышения внимания студентов, преподаватель применяет педтехнология «кластер» – графическую форму организации информации, когда выделяются основные смысловые единицы, которые фиксируются в виде схемы с обозначением всех связей между ними¹.

Для кластера задается ключевое слово или словосочетание, например: «Шелковый путь», «Торговый город», «Среднеазиатские пряности», «Рынки Китая» и т. д. Оно располагается в центре, по сторонам обозначаются крупные смысловые единицы, соединенные с центральным понятием прямыми линиями. Это могут быть слова, словосочетания, предложения, выражающие идеи, мысли, факты, образы, ассоциации, касающиеся данной темы. И уже вокруг вторичных смысловых единиц могут находиться менее значительные, более полно раскрывающие тему и расширяющие логические связи.

Кластер предлагается выполнить на отдельном листе, используя цветные ручки и маркеры. Возможна работа в группах. Применение технологии «кластер» позволяет студентам охватить большой объем информации, устанавливать причинно-следственные связи и строить умозаключения.

¹ Прием «кластер» на уроке. Что это такое и как его использовать? Примеры // pedsovet.ru (https://pedsovet.ru/metodika/priemy/5673_metod_klaster_na_uroke).

Во второй части лекции студенты делятся на несколько групп и выполняют задание по педтехнологии «Веер». Преподаватель раздает каждой группе большие листы ватмана, из которого вырезаны т. н. «веера». «Веер» делится на три большие раздела, сверху которых написано: «Средняя Азия» «Китай», «Европа». В свою очередь, каждый из разделов делится на две части сверху вниз. В одной части – «Экспорт», в другой – «Импорт». В самом низу «веера» располагается надпись «Выводы». Таким образом, путем заполнения своеобразной таблицы в виде «веера» студенты должны перечислить импортируемые и экспортируемые из разных регионов специи и пряности, а также сделать выводы о приоритетности выращивания и торговли тех или иных из них.

В заключении студентам предлагается посмотреть три коротких видеоматериала и заполнить таблицу «Проблемы и перспективы выращивания, производства и импорта шафрана»².

Подводя итог, хочется отметить, что применение педтехнологий в изучении истории дает положительный результат и способствует мотивации студентов к дальнейшей самостоятельной работе.

Литература

- Алекторов А.* Торговые пути в Средней Азии // Оренбургский листок. 1890. 17 февраля.
- Белиницкий А. М.* Средневековой город Средней Азии. М.: АН СССР, 1973. 301 с.
- Зияев Х. З.* Экономические связи Средней Азии с Сибирью в XVI–XIX вв. Ташкент, 1983. С. 107.
- Костыгова Г. И.* Трактат по каллиграфии Султан-Али Мешхеда. Труды, Государственной публичной библиотеки им. М. Е. Салтыкова-Щедрина, т. 11 (V), Восточный сборник. Л., 1957. С. 133.
- Михалева Г. А.* Узбекистан в XVIII – первой половине XIX века. Ремесло, торговля и пошлины. Ташкент: ФАН Академии наук УзССР, 1991. 73 с.
- Мукминова Р. Г.* Вақф-наме. К истории аграрных отношений в Узбекистане XVI вв. Ташкент: Наука, 1966. С. 245–309.
- Мукминова Р. Г.* Очерки по истории ремесла в Самарканде и Бухаре в XVI веке. Ташкент, 1976. С. 32.
- Наршахи М.* Бухоро тарихи. История Бухары / Пер. Ш. С. Камолиддина. Ташкент: SMIA-SIA, 2011. 222 с.
- О путях для торговли России с Азией.* СПб.: Издательство, Типография И. И. Глазунова, 1873. С. 26.

² Шафран – «красное золото» Ирана. URL: <https://youtu.be/sthG4q-pSgY>.

- Панков А. В.* К истории торговли Средней Азии с Россией XVI–XVII вв. Ташкент: Издание Общества для изучения Таджикистана и иранских народностей за его пределами, 1927. 36 с.
- Родзевич Г. И.* Исследование о чепучинных лекарях // Русская медицина. 1887. № 14. С. 251.
- Титов А.* Сибирь в XVII веке. М.: Типография Л. и А. Снегирёвых. Остоженко, Савеловский переулок, собств. дом., 1890. С. 186.
- Шубинский П. П.* Бухарские посольства при дворе Екатерины II. Исторический вестник. СПб.: Типография Суворина А. С. Эртелев. пер., д. 13. 1 февраля 1897. 9 с.