

0119100019

01 APR 2015

0347

THE EXTRACT OF TAJIK NATIONAL LIST OF INTANGIBLE CULTURAL HERITAGE
CHAPTER 6. NATIONAL FOOD (F000)

№	Name of element	Short description	Geographical location	Contemporary situation of the element
F045	YALAMA	Skills of cooking a dish with rice, oil, beef, beans, peas and vegetables.	Zarafshan and Hisar valley, Sughd region	Viable
F046	MOSHIKICHIRI, moshbirinj	Skills of cooking a kind of dish with green peas, rice, vegetables, herbs and water.	Zarafshan and Hisar valley, Sughd region	Viable
F047	PALAV oshi palav, osh	Technology of cooking the famous national dish with rice, beef or lamb, oil, carrot and other ingredients. Palav (pilaf) has different kinds: white, yellow, bargitoki (with grape leafs), pustdumbapalay (with sheep's tail fat) and etc.	All over the country	Viable
F048	PIYOBA	Skills of cooking fried onion in the boiling water.	All over the country	Viable
F049	MASTOBA	Skills of cooking a kind of soup with rice, peas, bean, beef, oil and vegetables.	All over the country	Viable

**Secretary General
of Tajikistan National
Commission for UNESCO**




S.BAKHTI

Recu OLT / CHN / ITH
 Le 20 AVR. 2015
 N° 0398

F0044	САМБЎСА	Навъе аз хӯроки нонии тоҷикӣ, ки дар танӯр ётафдон пухта мешавад. Самбӯсаро бо гӯшту пиёз, каду, қарам, картошка ва алафҳои баҳорӣ тайёр мекунанд.	Саросари кишвар	Фаъол
F0045	ЯЛАМА	Намуди хӯроки мардуми тоҷик, аз биринҷ, анвои галладона, алафҳои баҳорӣ, гӯшт ва равған пухта мешавад.	Вилояти Суғд, водии Ҳисор	Нимфаъол
F0046	МОШКИЧИРИ, <i>Мошбиринҷ</i>	Навъе аз хӯроки миллии тоҷикон, аз мош, биринҷ, об, намак, қабӯдӣ ва гиёҳҳои хушбӯӣ тайёр карда мешавад. Мошбиринҷ равғанӣ ва ширӣ мешавад.	Саросари кишвар	Фаъол
F0047	ПАЛАВ <i>оши палав</i>	Оши палав шохи таомҳои тоҷикист, аз биринҷ, гӯшт, равған, сабзӣ, пиёз, об тайёр карда мешавад, барои лаззатбахш шуданаш мурч, зира, сиршиёз, мавиз, нахӯд ҳамроҳ мекунанд. Палав намудҳои гуногун дорад: сафед, сурх, зард, баргитокӣ, пӯстдумбапалав ва ғ.	Саросари кишвар	Фаъол
F0048	ПИЁБА	Навъе аз хӯроки қадима, ки аз пиёз, равған ва об таҳия мешуд. Пиёзро дар равған бирён карда, ба он об ҳамроҳ мекунанд.	Саросари кишвар	Фаъол
F0049	МАСТОБА	Хӯроки анъанавии тоҷикон, ки аз биринҷ, равған, гӯшт, обу намак, нахӯд, лубиё, алвиёт ва гиёҳҳои таҳия мешавад. Ба он чакка ва сабзичот реза карда, илова менамоянд.	Саросари кишвар	Фаъол

Extract of the National Inventory of the Republic of Tajikistan for ICH

1. Name of the element

Full name: Oshi Palav – a traditional meal and its social and cultural contexts in Tajikistan

2. Inventory number and date of registration

The element has been included in the national inventory titled as "Tajik National List of Intangible Cultural Heritage" under No. F0047. The list was adopted in the framework of Annual Report Meeting of of the Ministry of Culture of the Republic of Tajikistan in April 10, 2014.

3. Category and sub-category of the element

- Oral traditions and verbal expressions;
- Social practices, rituals and festive events;
- Performing arts;
- Traditional craftsmanship.

4. Geographic range of the element

The element is distributed in the all over territory of the Republic of Tajikistan, but more in the Sughd and Khatlon vilayats (regions), Zarafshan and Hisar valleys, including Dushanbe, the capital city of Tajikistan.

5. A. Name of communities, groups and individuals concerned

The element is the wide spreaded in Tajikistan, that is concerned in all communities and levels among people of the country. But most concerned communities and groups of the element are as following:

1. Oshi Palav preparing community of cooks, which prepare this meal regularly in

many gatherings, rituals and celebrations;

2. "Mahalla" – a kind of community form in social structure of the each districts, towns and cities and some times mahalla is considered as a village;

3. Group members of the social gatherings, which is called as "gapkhuri" and "gashtak".

4. Specified schools and colleges, where students study cooking of traditional meals.

B. Participation of communities, groups, practitioners and bearers of the element in the process of inventory-making and drafting ICH nomination file

In 2013 in the Research of Institute of Culture and Information (RICI) was organized a group of experts for gathering fresh materials and updation of the national inventory list. The group was headed by Tajik folklorist from Academy of Sciences Dr. Rahimov D. In the group also were included researchers from RICI: Klicheva N., Zubaydov A., Muhammadiev H., Obidpur J, and Kholmurodov Z.; from other institutions – Aminov A., (Institute of Language and Literature); Murodov M., (Tajik National University) and Qodirov F. (Tajik Institute of Arts). The group conducted several fieldworks in Sughd, Kulab, Hisar valley, Rasht and Khatlon region and collected the necessary materials for completion of the inventory list. In these fieldworks experts collaborated with local NGO's, folk artists, folk craftsmen, folk singers, musicians, performers, teachers, representatives of local governments, and other people. Also in 4 regions of the country (Sughd, Qurghantube, Kulob, Khorogh) work representatives of the Inventory group, which provide with fresh materials and information about situation of each element. The updating activity carried out in frame of "State program on safeguarding ICH in the territory of the country for the period of 2013-2020". Updated Tajik National List of Intangible Cultural Heritage contained of 286 elements of ICH and it was discussed and confirmed in the Annual Report meeting of the Ministry of Culture of the Republic of Tajikistan in April 10, 2014.

In discussion were participated scholars, NGO representatives, journalists, officers from cultural departments, folk craftsmen, folklore performers and artists.

6. Description of the element

Oshi Palav (pilaf) is a kind of traditional meal of the Tajik people, which is prepared regularly at homes and in celebrations, rituals, gatherings. In dining rooms, national restaurants and tea-houses the Oshi Palav is everyday favourite meal of clients. The Oshi Palav is prepared from carrot, rice, meat (beef, lamb, chicken), oil, onion and

water in a big pot. For its good-tasting cooks add some peas, saffron, garlic, caraway seeds, pepper and barberry.

In traditional Tajik culture there are many customs, rituals, celebrations and social gatherings dedicated specially to the element in which participate a big number of people, for example, the rituals "maslihat-oshi" (osh for advices), "sabzirezakunon" (cutting carrot rite), "oshi nahor" (morning osh), "oshi zanho" (osh for women), "oshi harifona" (osh of friends), "oshi gapkhuri" (osh with talking) and etc. The Oshi Palav in such gatherings and rituals brings people together and has the character of social integration and unity. People of Tajikistan recognize the Oshi Palav as a part of their traditional cultural heritage and call that as "King of meals".

There are many stories, legends, folksongs, proverbs and other folklore texts regarding the element, which show the importance of the element among people. Also were created many kinds of folk dance with plate, imitating the Oshi Palav cooking, which are played by folklore dance groups.

7. Modes of transmission

The Oshi Palav and related to that customs, rituals, celebrations and social gatherings passed till today from generation to generation in performance and observation way. Now in the process of transmission of the element and its related cultural and social events are transferring through TV canals, Internet, newspapers, journals and scientific research works.

The knowledge and skills related to cooking the Oshi Palav today are transmitted in three ways. First of all, it passes through traditional method of "Ustod-shogird" (Master-disciple). In celebrations, rituals and other traditional social events, as well as in restaurants and teahouses during the process of cooking the Oshi Palav master learns his disciples the details and niceties of the element. Disciples up to one year learn the skills and knowledge of preparing the element. After that disciple will organize a special dinner at his house and will invite his master and other guests. Master during the dinner will give prayer for his disciple and as a symbol of independent cook presents him a skimmer, the tool for cooking the Oshi Palav. The young cook in his turn presents to the master a traditional dress and a skull-cap.

The second way of transmission of the element today takes place through official teaching programs in the special liceums, schools, colleges and courses. According to curriculums, students are taught the knowledge and skills of preparing traditional meals, including the Oshi Palav in the specified laboratories. There are written and

published many articles, textbooks, manuals and research works related to the element, which contribute to the transmission of the element to young generation.

The element is also transmits among family members, especially women. Mothers, grandmothers or old sisters learn the skills of cooking the Oshi Palav to daughters and daughters in-law in the house condition.

8. Responsible entity, state agency, institution

Office responsible for updation the national inventory is Research Institute of Culture and Information of Tajikistan. The inventory will be updated every four years;

The English version of the inventory is available at:

<http://www.pitfi.tj/index.php?category=2&materials=73&lang=eng>



0119100018

Reçu CLT / CIN / ITH

Le 2, JUL. 2015

Иқтибос аз Феҳристи миллии Ҷумҳурии Тоҷикистон оид ба **0535**
Мероси ғайримоддии фарҳангӣ

1. Номи унсур

Номи пурра: Оши палав- хуроки анъанвӣ ва ҷанбаҳои фарҳангӣ ва иҷтимоии он дар Тоҷикистон

2. Рақами феҳрист ва санаи бақайдгирӣ

Унсур дар феҳристи миллий “Феҳристи миллии Ҷумҳурии Тоҷикистон оид ба Мероси ғайримоддии фарҳангӣ” таҳти № F0047 ба қайд гирифта шудааст. Феҳрист зимни нишасти ҳисоботи солонаи Вазорати фарҳанги Ҷумҳурии Тоҷикистон дар таърихи 10 апрели соли 2014 қабул гардидааст.

3. Мансубияти унсур ба навъ ва зербахшҳо

- Анъанаҳо шифоҳӣ ва баёни гуфторӣ;
- Таҷрибаҳои иҷтимоӣ, расму оинҳо;
- Ҳунарҳои иҷроӣ;
- Касбу ҳунарҳои анъанвӣ.

4. Доираи ҷуғрофӣи унсур

Унсур дар тамоми ғушаву канори Ҷумҳурии Тоҷикистон ғолибан дар вилоятҳои Суғд ва Хатлон, водӣҳои Зарафшону Ҳисор якҷоя бо Душанбе пойтахти Тоҷикистон паҳн гардидааст.

5. А. Номи ҷамъиятҳо, гурӯҳҳо ва шахсиятҳои марбут ба унсур.

2827 Унсур дар Тоҷикистон хеле васеъ паҳн гардида, бо ҳамаи қишри мардум ва ҷамъиятҳо алоқаманд мебошад. Вале, аз ҳама ҷамъиятҳо ва гуруҳҳои зиёд алоқамандбуда инҳоянд:

1 Ҷамъияти таббохони оmodoкунандаи Оши палав, ки мунтазам дар чашну маросимҳо ва ҷамъомадҳо ин намуди хӯрокро омода мекунад.

2 “Маҳалла” – як намуди ҷамъият дар сохтори ҳар як ноҳия, шаҳру шаҳракҳо буда, баъзан маҳалла ҳамчун деҳа маҳсуб меёбад.

3 гуруҳ-аъзоёни ҷамъомадҳои иҷтимоӣ, ки “Ғапхурӣ” ва “Ғаштак” номида шудааст.

4 Мактабҳо ва омӯзишгоҳҳои махсусгардонидашуда, ки дар онҳо донишҷӯён санъати оmodoкунии хӯроқҳои миллиро аз худ менамоянд.

В. иштитироки ҷамъиятҳо, гуруҳҳо, таҷрибакунандаҳо ва барандагони унсур дар ҷараёни таҳия ва омода намудани файли номинатсияи МФҒ

Соли 2013 дар пажӯҳишгоҳи фарҳангию иттилоотӣ (ПФИ) гуруҳи коршиносон ҷиҳати ҷамъовариҳои маводҳои нав ва таҷдид намудани феҳристи милли таъсис дода шуд. Гуруҳ аз ҷониби Доктори академияи илмҳо фолклоршинос Раҳимов Д. роҳбарӣ гардид. Дар гуруҳ ҳамчунин пажӯҳишгарон аз ПФИ: Кличева Н., Зубайдов А., Муҳаммадиев Ҳ., Обидпур Ҷ. Ва Холмуродов З; аз дигар муассисаҳо – Аминов А., (Институти забон ва адабиёт); Муродов М., (Донишгоҳи миллии Тоҷикистон) ва Қодиров Ф. (Донишкадаи санъати Тоҷикистон) шомил гаштанд. Гуруҳ якҷанд корҳои амалиро дар минтақаҳои Суғд, Кулоб, водии Ҳисор, минтақаҳои Рашту Хатлон анҷом дода, маълумоти заруриро ҷиҳати мукамал намудани феҳрист ҷамъоварӣ намуданд. Дар корҳои амалии мазкур коршиносон бо як қатор СҒҲ-и маҳаллӣ, хунармандони

халқӣ, косибони халқӣ, сарояндаҳои мардумӣ, навозандагон, хунарпешагон, омузгорон, намояндагони ҳокимияти маҳаллӣ ва дигарон ҳамкорӣ анҷом доданд. Инчунин дар чор минтақаи кишвар (Суғд, Қурғонтеппа, Кулоб, Хоруғ) намояндагони гуруҳи кории Феҳрист оид ба ҳолати ҳар як унсур маълумот ва маводи тоза манзур намуданд. Кори таҷдидкунии феҳрист дар чаҳорҷӯбаи “Барномаи давлатӣ оид ба ҳифзи мероси фарҳанги ғайримоддии кишвар барои солҳои 2013–2020”. Феҳристи миллии таҷдидгардидаи мероси фарҳанги ғайримоддии тоҷик 286 унсурро дар бар гирифта, дар рафти ҷаласаи солони ҳисоботи Вазорати фарҳанг таърихи 10 апрели соли 2014 муҳокима ва қабул гардид.

Дар гуфтушунидҳо олимон, намояндагони Созмонҳои ғайриҳукуматӣ, хабарнигорон, кормандони раёсатҳои фарҳанг, хунармандони мардумӣ, хунарпешагони халқӣ ва санъаткорон ширкат варзиданд.

6. Тавсифи унсур

Оши палав як навъ хӯроки анъанавии халқи тоҷик мебошад, ки одатан дар хонаҳо, ҷашнҳо, маросимҳо, ҷамъомадҳо омода карда мешавад. Дар ҳамаи ошхонаҳо, тарабхонаҳои миллӣ ва чойхонаҳо оши палав таъоми дӯстдоштаи мизочон маҳсуб меёбад. Оши палав аз сабзӣ, биринҷ, гӯшт (гов, гӯсфанд, мурғ) равшан, пиёз ва об дар деги калон омода карда мешавад. Барои таъми хуб гирифтани таъом, ошпазҳо як миқдор нахӯд, савсан, сирпиёз, тухмиҳо, мурч, зира ва зирк изофа менамоянд.

Дар фарҳанги суннати тоҷик якҷанд ҷашну маросим, одат, ҷамъомадҳои иҷтимоӣ мавҷуданд, ки ба ин унсур тааллуқ дошта, дар он шумораи зиёди мардум ширкат меварзанд, аз ҷумла дар оинҳои “маслиҳатошӣ”, “сабзирезақунон”, “оши наҳор”, “оши занҳо”, “оши ҳарифона”, “оши гапхурӣ” ва ғайра. Оши палав дар чунин ҷашну

маросимҳо мардумро ба ҳам меоварад ва хусусияти муттаҳидкунӣ ва ягонагии иҷтимоӣ дорад. Мардуми Тоҷикистон оши палавро ҳамчун қисме аз мероси фарҳангии суннати худ шунохта онро “Шоҳи таъомҳо” меноманд.

Якчанд ҳикояву дostonҳо, сурудаҳои халқӣ, масалҳо ва дигар назмҳои халқии ба ин унсур алоқаманд вучуд доранд, ки аҳмияти унсурро дар байни мардум инъикос менамоянд. Инчунин намудҳои гуногуни рақс аз истифода бо табақ эҷод карда шудаанд, ки омодакунии оши палавро ифода намуда, аз ҷониби гуруҳҳои рақсии халқӣ иҷро карда мешаванд.

7. Усулҳои интиқол

Оши палав ва оин ва ҷашну маросимҳои ба он марбут то ба имрӯз аз насл ба насл бо роҳи иҷро ва ниғаҳдории он омада расидааст. Ҳоло раванди интиқоли унсур ва ҷорабиниҳои иҷтимоӣ фарҳангии марбут ба он тавассути шабакаҳои телевизионӣ, интернет, рӯзномаҳо, маҷаллаҳо ва корҳои илмӣ тадқиқотӣ инъикос меёбанд.

Имруз дониш ва малакаи омодакунии оши палав бо се роҳ интиқол ёфта истодааст. Пеш аз ҳама ин бо роҳи анъанавии “Устод ва шогирд” интиқол меёбад. Дар ҷашнҳо одатҳо ва дигар маросимҳои иҷтимоии анъанавӣ ҳамчунин дар тарабхонаҳо ва ҷойхонаҳо ҳангоми пухтупази оши палав ошпаз шогирдони худро бо тафсилот нозуқиҳои унсурро меомӯзонад. Дар ҳудуди як сол шогирдон ҳунари ошпазиро аз бар менамоянд. Баъдан шогирд дар хонаи худ яг хӯроки шомии махсусро ташкил намуда ба он устодаш ва дигар меҳмононро даъват менамояд. Ҳамчун рамзи миннатдорӣ ошпази ҷавон ба устои худ ҷомаву тоқӣ тақдим менамояд.

Роҳи дуюми интиқоли унсур, ки имрузҳо сурат мегирад ин ба воситаи барномаҳои таълимии махсуси литсейҳо, мактабҳо, омӯзишгоҳҳо ва давраҳои омӯзишӣ мебошад. Тибқи барномаҳои

дарсӣ донишҷӯён ҷиҳати аз худ намудани дониш малакаи омода намудани таъомҳои милли аз ҷумла оши палав дар лабораторияҳои махсус омӯзонида мешаванд. Бисёре аз мақолаҳо, китобҳои дарсӣ, дастнависҳо ва корҳои илмии марбут ба унсур ба таъб расидаанд, ки аз насл ба насл интиқол додани унсурро ташвиқ менамоянд.

Инчунин унсур дар байни аъзои оила махсусан бонувон паҳн гардидааст. Модарон, модаркалонҳо ё апаҳо малакаи тайёр намудани оши палавро барои духтарон ва хоҳарзодагони дар шароити хонагӣ меомӯзонанд.

8. Шахс ё ниҳоди масъул, мақомоти давлатӣ, муассиса

Дафтари масъул ҷиҳати таҷдиди феҳристи милли Пажӯҳишгоҳи фарҳанг ва иттилооти Тоҷикистон мебошад. Феҳристи милли ҳар чаҳорсола таҷдид карда мешавад;

Феҳристи милли бо забони англисӣ дар суроғи зерин дастрас мебошад:

<http://www.pitfi.tj/index.php?category=2&materials=73&lang=eng>