

4. Золтаи Д. Этнос и аффект. История философской музыкальной эстетики от зарождения до Гегеля / Д. Золтаи. – М. : Прогресс, 1977. – 366 с.
5. Забродин Г. Д. Рок: искусство или болезнь? / Г. Д. Забродин, Б. А. Александров. – М. : Сов. Россия, 1990. – 96с.
6. Медицинская информационная сеть. Эпидемиология. Психиатрия : [Электронный ресурс]. – Режим доступа : <http://www.medicinform.net/>
7. Колеман Д. Комитет 300. Тайны мирового правительства / Д. Колеман. – М. : Витязь, 2010. – 319 с.
8. Эпперсон Р. Невидимая рука, или Введение во взгляд на историю как на Заговор / Р. Эпперсон. – СПб. : Образование-культура, 1996.
9. Кара-Мурзы С. Г. Манипуляция сознанием / С. Г. Кара-Мурзы // История России. Современный взгляд. – М. : ЭКСМО-Пресс, 2001. – 831 с.
10. Берестовская Д. С. Культурология : учеб. пособие / Д. С. Берестовская. – Симферополь : Бизнес-Информ, 2005. – 392 с.: илл.
11. Шаров К. С. Музыка как средство формирования национальных сообществ : дис. ... канд. филос. наук : 09.00.11 / К. С. Шаров. – М., 2005. – 171 с.

Норманская Ю.В.

УДК 008 908

К ВОПРОСУ О КАРАИМСКОЙ ГАСТРОНОМИЧЕСКОЙ КУЛЬТУРЕ

В современной культурологии наблюдается возрастание интереса к исследованию культуры повседневности и гастрономической культуры как её феномена. Это связано с переходом к парадигме информационной цивилизации и сопутствующих ему социокультурных изменений, одним из проявлений которых является кризис идентичности.

Гастрономическая культура является важным маркером идентичности. Один из выдающихся учёных современности, французский этнограф, социолог и культуролог Клод Леви-Стросс писал о том, что любая культура начинается с кухни, ибо именно там, с точки зрения культурных смыслов, происходит подготовка к удовлетворению базовой витальной потребности человека – потребности в пище.

Особую актуальность изучение гастрономической культуры приобретает для Крыма как для полиэтничного, поликофессионального и поликультурного региона, а также в связи с созданием благоприятного туристического и рекреационного имиджа Крыма, разработкой новых «гастрономических» туров, которые позволят привлечь туристов на полуостров.

Хотя караимское население составляет всего 0,03% населения Автономии [3], изучение его гастрономической культуры представляется важным в связи с тем, что караимы (караи), как и крымские татары и крымчаки, являются коренным населением Крыма.

Целью данной статьи является характеристика гастрономической культуры караимов, описание карайских традиционных блюд, ставших для современной молодёжи Крыма символами караимской гастрономической культуры.

Караимы (караи) являются одним из самых малочисленных народов мира. В основном, они проживают на территории Украины, России, Польши и Литвы. Известный караимовед Ю.А. Полканов приводит следующую самоидентификацию караев, впервые принятую национальным съездом крымских караимов в 1917 г. (позднее она была уточнена конференцией Ассоциации крымских караимов): «Коренной народ Крыма, объединённый общностью крови, языка и обычаев, осознающий собственную этническую индивидуальность, кровное родство с другими тюркскими народами, самобытность культуры и религиозную самостоятельность. Испытывают особые чувства к Крыму, как к исторической Родине, дружеское расположение к другим народам и конфессиям, уважают их самоидентификацию» [4, с. 2].

Существует и другая точка зрения на происхождение караев. Например, А. Меметов в своей статье «О так называемых «тюркских» народах Крыма» указывает авторов, рассматривающих этническую принадлежность караимов как «несомненно еврейскую»: Б. Штерн, Д.А. Хвольсон, С. Пинскер, А.Я. Гаркави, А.А. Куник, Г. Штрак и другие. На основе анализа обширного материала автор приходит к выводу о том, что современные караимы являются представителями еврейского населения, исповедующего караизм, основанный в VIII веке Ананом Бен-Давидом [2].

При изучении гастрономических культур народов Крыма нами было опрошено 44 человека в возрасте от 18 до 25 лет. Из них 27 человек (61, 4%) – девушки, 17 человек (38, 6%) – юноши. Средний возраст опрошиваемой группы составил 21,5 года. На вопрос «Знаете ли вы блюда караимской кухни?» утвердительно ответили 9 человек, что составляет примерно 20,5% опрошенных, из них – 4 юноши и 5 девушек. Таким образом, 79,5% лиц, принимавших участие в опросе, ответили на поставленный вопрос отрицательно.

На вопрос «Перечислите известные вам блюда караимской кухни» были получены следующие ответы:

- Караимские пирожки – 3;
- Чебуреки, белая пахлава,пельменный суп – 1;
- Чебуреки, варёные яйца – 1;
- Шашлык, сладкое вино – 1;
- Караимская самса – 1;
- Белая халва – 1;
- Сыворотка с творогом – 1.

Следует отметить, что под «караимской самсой» опрашиваемые имели в виду караимские пирожки, под «белой пахлавой» – белую халву («как алва»), а под «сывороткой с творогом» – по всей видимости, кисломолочный продукт «кьатыкь» или «йазма».

Таким образом, наиболее часто упоминаются караимские пирожки, на втором месте – чебуреки и белая халва. Только один опрашиваемый назвал три блюда карайской кухни, двое опрашиваемых назвали по два известных им караимских блюда, шестеро – по одному. Это свидетельствует о том, что крымская молодёжь мало знакома с традиционной культурой коренного населения полуострова, плохо осведомлена об этнографической картине мира продуктов, отражающей пищевое поведение как один из самых устойчивых признаков этноса.

По мнению Ю.А. Полканова, гастрономическая культура караев базируется на древнетюркской традиции. Для неё также характерны общекрымские интернациональные черты, но есть и свои специфические элементы, не имеющие аналогов в ближайшем окружении.

Под гастрономической культурой мы, вслед за М.В. Капкан, понимаем систему правил, предписаний и образцов, которые определяют способ приготовления пищи, набор принятых в данной культуре продуктов и их сочетания, практики потребления пищи, а также рефлексию над вышеперечисленными феноменами. Таким образом, гастрономическая культура как система включает в себя три элемента: культура приготовления пищи, культура принятия пищи и рефлексия процессов приготовления и потребления.

Как указывает М.В. Капкан, целесообразно разграничивать термины «гастрономическая культура» и «кулинарная культура». Несмотря на то, что они во многом пересекаются, термин «кулинарная культура» является более узким, так как подразумевает технологию приготовления пищи, то есть формальную сторону питания. В термин «гастрономическая культура» также включаются нормы и принципы приготовления блюд, но уже в общекультурном контексте. Если в кулинарной культуре выделяют два уровня – эмпирический (уровень конкретных блюд) и теоретический (общие принципы создания блюд), то для гастрономической культуры более значимым оказывается теоретический уровень [1].

В караимской гастрономической культуре отразились особенности этногенеза, истории и образа жизни караимского народа. Далёкие предки караимов были кочевниками, чьи кулинарные традиции нашли продолжение в национальной кухне караев: их основной пищей были продукты животноводства и охоты, рыба, позднее – растительная пища и мучные изделия. Особенностью караимской кухни является сочетание в ней блюд, характерных как для скотоводов (мясные, молочные), так и для земледельцев (овощи, зерновые). Блюда могут быть как примитивными в технологическом плане, так и требующими особого мастерства.

В наши дни о караимской национальной кухне известно, пожалуй, больше, чем о самом народе. Что же представляют из себя самые известные блюда караимской кухни?

Караимские пирожки известны далеко за пределами Крыма. Тесто для них готовится на внутреннем бараньем жиру с небольшим добавлением растительного масла. Оно не должно быть ни мягким, ни крутым. Начинка в основном готовится из баранины, которую рубят секачом. В старину женщины это делали при помощи двух ножей – по одному в каждой руке. В мясо добавляют мелко порезанный лук, перец, соль и воду. Пирожки делают не менее 10-11 см, их обрезают специальным резцом или зашпиывают. В середине пирожка делается сквозной зашип – получаются маленькие сквозные дырочки с двух сторон – бурун (по-караимски – «нос»). Смазанные яйцом пирожки выкладывают на смазанный жиром противень и выпекают.

Вообще, для карайской кухни характерно сочетание мяса с тестом, причём в тесто, как правило, кладут сырое мясо. Эти блюда – замечательные по своим вкусовым качествам, но жирные и тяжёлые – входят как повседневное, так и праздничное меню. Тесто с мясной начинкой хозяйки чаще всего запекают («йантыкь» – большой круглый слоёный пирожок с начинкой из сырой баранины, «кобэти», «куветы» – большой круглый пирог с начинкой из сырого мяса, «кьыбын» – печёный полукруглый пирожок с сырым мясом), жарят («чырчыр» – жаренные в бараньем жиру пирожки с мясом, чебуреки) или отваривают («хамурдолма» – мелкие пельмени). Больше распространено пресное тесто, но используют и «гирдэчик» – дрожжевое.

Двойной пирожок – «янтык» – готовится следующим образом: из теста раскатывают два кружка – один побольше, другой поменьше. На больший кружок выкладывают начинку, накрывают меньшим, зашпиывают, смазывают яйцом и выпекают [5].

Среди ритуальных блюд, пожалуй, самое значительное место занимает халва, история которой восходит к гуннско-хазарскому периоду. Существует три разновидности халвы: «как алва» – белая праздничная, «кара алва» – тёмная, сладковато-горькая – траурная, и «хазар кьатмагы» – хазарская (халва утешения). Последнюю разновидность халвы – хазарскую, промежуточную по цвету и вкусу между «как алва» и «кара алва» – готовят только на поминки сорокового дня.

Халва имеет выраженную цветовую символику. Вообще, в тюркской традиции особое значение придаётся цвету. Белый цвет символизирует свет, добро, радость, чёрный – тьму, зло, горе.

Собственной символикой обладает и вкус халвы. Для радостных событий готовят белую халву с орехами. Караимы верят, что она приносит радость и благополучие. «Ак алву» дарят дорогим гостям, детям, её преподносят в знак особого уважения, признательности, как пожелание счастья.

Технология приготовления белой халвы сложна, передаётся из поколения в поколение и отличается тонкостями у разных родов. Считается, что чем больше людей попробует это блюдо, тем удачливее будет приготовивший её.

«Кара алва» подаётся только на заупокойной трапезе в день похорон, на поминках седьмого дня – этот день ближайшие родственники входят в глубокий семидневный траур с полным отказом от мясной пищи, –

и в день выхода из глубокого траура («эт Аши»), после чего разрешается употреблять мясные блюда. Чем моложе умерший, тем более горькая и твёрдая поминальная халва [там же].

У караев высоко ценится кулинарное искусство. Караимская поговорка гласит: «Хорошая хозяйка из теста и мяса испечёт пирог, плохая – мясо поджарит, а из теста сделает лепёшку». Иными словами, плохая хозяйка приготовит более простые блюда. С.Н. Цалик рассказывает, что в середине XIX века самой виртуозной стряпухой Евпатории была Хаджи-Сарата. Ни одно многолюдное застолье не обходилось без того, чтобы его не готовила Хаджи-Сарата. Бедным людям она дарила своё кулинарное искусство безвозмездно, а с состоятельных заказчиков брала немалую плату. Никто не знал, куда мастерица деваёт заработанные деньги, ведь жила она очень скромно, и лишь раз в жизни позволила себе серьёзную трату на совершение паломничества в Иерусалим. Лишь после её смерти выяснилось, что все деньги Хаджи-Сарата завещала бедным людям. Выполняя её волю, в Евпатории открыли первую бесплатную столовую. В годы Великой Отечественной войны глава евпаторийской караимской общины Марк Моисеевич Кумыш-Кара, подобно Хаджи-Сарате, устроил благотворительную кухню. Тем самым он спас немало своих земляков от голодной смерти [6].

Угощения на праздники и для почётных гостей готовили лучшие мастерицы. Считалось особой честью получить приглашение участвовать в этой работе, что накладывало огромную ответственность. Ю.А. Полканов приводит пример: в 1960-е годы к приезду Гахана профессора С. Шапшала готовили национальные блюда под руководством Б. Синани. Мастерица кулинарии дважды браковала приготовленную халву из-за слабого кремового оттенка, заметного лишь на фоне белого мрамора, служившего эталоном белизны и использовавшийся хозяйками для оценки качества халвы [7].

В связи с тем, что, как говорилось выше, существует точка зрения о еврейском происхождении караимов, мы считаем уместным сравнить еврейскую и карайскую гастрономическую культуры, хотя бы на уровне кулинарных культур. Российский исследователь В.В. Похлёбкин, относя караимскую кухню к еврейской, подчёркивал, что она носит сильный отпечаток турецкой и иранской кухонь, что особенно прослеживается в мучных и кондитерских изделиях.

Характеризуя еврейскую кухню, Похлёбкин указывает, что для неё характерны специфические ограничения в выборе и смешивании пищевого сырья, например, нельзя смешивать мясо и молоко ни в конкретных блюдах, ни в меню в целом. Основными продуктами он называет гусиный жир (его допустимо заменять куриным или другим птичьим), говяжья и телячья печень, из рыбы – щука, из овощей – горох, свёкла, морковь. К излюбленным еврейским типам блюд Похлёбкин относит: первые блюда – бульоны (мясные, куриные) с гренками, профитролями (мандлен), обжаренной лапшой; вторые – фаршированные блюда (фаршированная рыба, гусиные шейки), блюда из молотого мяса (тефтели, кнедли, рулеты), цимесы – полутушёные, полуотваренные овощи. В ряде блюд он отмечает небольшое влияние восточной кухни, например, кисло-сладкое мясо, цимесы, применение сахара в несладких блюдах (рыба, овощи).

Композиция еврейских блюд, как правило, не отличается сложностью. Наиболее распространёнными методами тепловой обработки являются припускание, отваривание, слабое тушение, обязательно наплитное, с добавлением воды, под крышкой. Духовка практически не используется. Всё это отличает еврейскую кухню от восточных. Пряности в еврейской кухне применяются в очень ограниченном количестве. Всё направлено на сохранение нерезкого, пресного вкуса.

В.В. Похлёбкин отмечает сходство еврейских кондитерских изделий с ближневосточными, которое проявляется не в подборе и композиции пищевого сырья, а в технологии. Например, в еврейской кухне используются тестяные шарики в тех случаях, когда ближневосточная рецептура предусматривает применение орехов. Тесто, в отличие от масляного ближневосточного, почти на 50% состоит из яиц, часто одних желтков [8].

Таким образом, карайская кухня, в сравнении с еврейской, имеет гораздо больше различий, чем сходства. Гастрономические традиции караимов близки к крымскотатарским, хотя имеются и заметные различия.

Источники и литература:

1. Капкан М. В. Гастрономическая культура: понятие, функции, факторы формирования / М. В. Капкан, Л. С. Лихачёва // Известия Уральского государственного университета. – 2008. – № 55. – С. 34-43.
2. Меметов А. О так называемых «тюркских народах» Крыма (ч. 1) / А. Меметов // Ученые записки ТНУ им. В.И. Вернадского. – 2009. – Т. 22 (61). – № 3. – С. 172-178.
3. Перепись населения : [Электронный ресурс] // Главное управление статистики в Автономной Республике Крым : официальный сайт. – Режим доступа : <http://www.sf.ukrstat.gov.ua/perepis.htm>
4. Полканов Ю. А. Караи – крымские караимы – тюрки. История. Этнография. Культура / Ю. А. Полканов. – Симферополь, 1997. – 150 с.
5. Полканов Ю. А. Культура питания крымских караимов (караев) / Ю. А. Полканов, А. Ю. Полканова, Т. А. Богославская // Культура народов Причерноморья. – 2001. – № 26. – С. 107-117.
6. Цалик С. Н. Блюда тётушки Хаджи-Сараты / С. Н. Цалик // Евпатория. Прогулки по Малому Иерусалиму. – Симферополь : Оригинал-М, 2008. – С. 30-33.
7. Полканов Ю. А. Культура питания крымских караимов (караев) / Ю. А. Полканов, А. Ю. Полканова, Т. А. Богославская // Культура народов Причерноморья. – 2001. – № 26. – С. 107-117.
8. Похлёбкин В. В. Национальные кухни наших народов / В. В. Похлёбкин. – М. : Центрполиграф, 2009. – 640 с. – (Классика кулинарного искусства).