

Норманская Ю.В.

УДК 008:908

## СЕМИОТИКА КРЫМЧАКСКОЙ ГАСТРОНОМИЧЕСКОЙ КУЛЬТУРЫ

Долгое время культура повседневности и гастрономическая культура как её феномен не входили в число объектов пристального внимания культурологов. Однако, повседневная пища и ритуалы её принятия являются важнейшим компонентом материальной культуры любого народа. Традиционно еда, культура еды являлись темами антропологических и этнографических исследований. Однако в современной культуре наблюдается возрастание интереса к сфере питания, причём не только к процессам, связанным с приготовлением пищи, но и к её употреблению. Об этом свидетельствует активное развитие системы общественного питания, популяризация так называемого гастрономического туризма, появление многочисленных теле- и радиопрограмм, книг и периодических изданий на кулинарную тематику.

Исследование гастрономической культуры, её семиотики, представляется актуальным по ряду причин. Во-первых, это фрагментарность разработки указанной проблемы. Во-вторых, если мы говорим о Крымском регионе, то следует отметить, что до настоящего времени нет комплексного культурологического исследования ни семиотики культуры повседневности, ни семиотики гастрономической культуры народов Крыма. Исследование семиотики гастрономической культуры, по нашему мнению, особенно важно для полиэтнических, поликонфессиональных и поликультурных регионов, к числу которых относится Крымский полуостров, ибо сведения, полученные в результате исследований, помогут соседствующим народам лучше понимать друг друга, сглаживать возможные конфликтные ситуации, поддерживать отношения на основе толерантности и добрососедства. В-третьих, изучение этнических гастрономических культур актуализируется в связи с созданием благоприятного туристического и рекреационного имиджа Крыма, разработкой новых «кулинарных» туров, которые позволят привлечь туристов на полуостров.

До настоящего времени малоизученной остаётся и культура крымчака народа. Ещё в 1956 г., незадолго до своей смерти, И.С. Кая писал Е.И. Песаху: «Закрадывается такая мысль, что пока собираются все сведения, просистематизируются, выльются в какой-то научный труд – ни одного, кажется, крымчака на свете не останется» [цит. по 1, с. 158].

Термин «крымчаки» возник в первой половине XIX века. Им условно обозначали тюркоязычных евреев-талмудистов, проживавших в Крыму, но резко отличавшихся от основной массы еврейского населения. Крымчацкий просветитель И.С. Кая определял крымчаков как «особую группу евреев, которая издавна живёт на Крымском полуострове и в значительной мере приняла татарскую культуру» [цит. по 3, с. 270]. М.Б. Кизиллов указывает, что в современной этнографии крымчаками называют этнос, который сформировался из нескольких групп еврейского происхождения, осевших в Крыму начиная с первых веков нашей эры, в средневековый период и в раннее новое время [там же].

В гастрономической культуре крымчаков отразился этногенез и история этого народа. 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, т.е. 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 [4].

Основу рациона крымчаков составляли продукты земледелия и животноводства, а также рыба – азовская и черноморская. Первые блюда готовились как на основе мясного бульона, так и на воде, в них добавлялись овощи и кусочки теста. Постный суп «бакла-шорвасы» готовили из рябой фасоли (бакла), жареного лука и домашней лапши. Аналогичное блюдо, но уже на основе мясного бульона, называлось «бакла-шорва». Овощной суп из свёклы и капусты наподобие борща готовили на мясном бульоне (учкундур), суп из зелёных листовых овощей – щавеля и шпината, похожий на традиционный украинский зелёный борщ, назывался «экшли аш» [1].

На первый взгляд кажется парадоксальным употребление слова «борщ» для обозначения блюда крымчака кухни. Действительно, по данным этимологических словарей славянских языков, это слово произошло от названия растения борщевик. Существует версия, что слово «борщ» образовалось в результате слияния «буряк» и «щи» – бурые щи, щи с буряком (свёклой). Борщ считают своим национальным блюдом и украинцы, и поляки, и русские, и литовцы, и румыны. В.В. Похлёбкин называет борщ основным блюдом украинской кухни [похлёбкин, словарь]. Однако далее он указывает, что независимо от того, какие именно овощи будут присутствовать в этом блюде, и в каких пропорциях, главным, определяющим и доминирующим по вкусу и цвету овощным компонентом будет свёкла. Таким образом, вовсе не удивительно, что крымчацкое первое блюдо называется именно так.

Часто супы заправлялись мелкими «ушками». Они похожи на пельмени, только меньше их по размеру и иначе защипываются – два уголка сверху два снизу.

Повседневные блюда крымчаков были выверены по дням недели. В понедельник готовили супы с добавлением бобовых – гороха или фасоли (нохыт аши, бакъла аши). Во вторник крымчацкие озяйки подавали к столу соус с картофелем (къартоф аши), борщ, сузмэ (небольшие мясные пельмени, подававшиеся в ореховом соусе), сарычихлас мясом или творогом, флядня, суп с шавелем (экльы аши). В меню среды, как правило, присутствовали суп с ушками (къашых къулах), чебуреки, свежая рыба (тазе балых), флядня (полукруглые вареники с творогом или брынзой), зымызлы чир-чир (чебуреки полусферической формы с мясной начинкой), къартоф аши, рагу из капусты (борана). Четверг считается постным днём, когда на стол подают суп из чечевицы (берчьемек шопвасы) или из рябой фасоли (чыбыр бакъла шорвасы). Это были разгрузочные, несытные блюда, о чём говорит пословица «Дружба невестки со свекровью, что сытость от шорвы». В пятницу пекли пастэль разных размеров в зависимости от возраста каждого члена семьи. В этот день готовили пищу на шаббат кун – субботу, который считался днём отдыха, в том числе и от кухонных хлопот, а также пекли хлеб на всю неделю. В воскресенье готовили похлёбку из остатков пищи (къап шорва) [5].

Вторые блюда были преимущественно мясными. Мясо либо тушили («таветэ» – тушёное мясо с рисом, «борана» – мясо, тушёное с капустой и т.п.), либо измельчали и готовили из него тефтели («кафтэ»), использовали в качестве начинки для голубцов и фаршированных овощей («толма» – голубцы из капусты, «бубер-аши» – фаршированный болгарский перец) [1].

Как мы видим, преимущественным способом обработки продуктов была варка и тушение. Преобладание варёного в гастрономической культуре может рассматриваться как маркер приоритетности «внутренней» пищи, а жареного – пище «внешней». В этой связи интересна мысль Леви-Стросса о гендерной архитектонике кухни. Он различает повседневную и праздничную пищу. Повседневная пища формирует телесную идентичность человека как носителя данной национальной культуры, в то время как праздничная эту идентичность скорее разрушает, что отнюдь не мешает ей быть способом формирования жертвы, утверждающий заведённый порядок бытия. Приготовление повседневной, или внутренней, еды – это женская парадия, праздничная, или внешняя, пища – дело мужчин. Жарение традиционно считалось мужским занятием, ибо предполагало прежде всего жарение мяса, которое во-первых, считалось праздничной едой, а во-вторых, пищей мужской идентичности на уровне кулинарных предпочтений. Гастрономический баланс национальной кухни в основном зависит от периодичности чередования варёной и жареной пищи как повседневной и праздничной, внутренней и внешней. Исходя из этого можно предположить, что варение и тушение как способ перевода мира из природного состояния в культурное, наиболее соответствовало крымчацкой ментальности.

Ведя такие рассуждения, согласимся с мыслью российской исследовательницы И.В. Сохань о том, что пока сложно читать на языке кулинарии культурную проблематику, как это предлагали К. Леви-Стросс и Д.Г. Гачев. Это связано с тем, что в настоящее время пока слабо разработана методология и недостаточна культурфилософская концептуализация гастрономической проблематики [12].

При рассмотрении семиотики гастрономической культуры необходимо изучить и обрядовую кухню. Даты крымчацких религиозных праздников устанавливались в соответствии с лунным календарём. В сентябре отмечался Рошашона мийты – Новый год. На праздничном столе присутствовали фаршированная рыба (толгъам балых), бульон (айох), жареная курица (къызаргъан тавух), тушёное мясо с рисом (таветэ), поминальные яйца (амин йырмырта), вертута (сарычихлар).

Сымхас Тора – праздник Торы – приходился на октябрь. В этот день ели кубетэ, таветэ, сузме (пельмени), мясной бульон. На столе было много фруктов и сладостей. На Сымхас Тора для детей устраивали гуляния с фонариками из яблок и арбузов. Фонарики из арбузов делали следующим образом: арбуз вычищали от внутренностей, в корке прорезали окошки разнообразной формы, её утыкали семенами подсолнечника, а внутрь помещали свечу. Фонарики из яблок изготавливались проще – свеча устанавливалась сверху. Такие фонарики носили по улице, устанавливали на палки или подвешивали на верёвочки. При этом напевали песенку: «Алма, вералма, йеды, йылдан къалма» (Яблоня, дай яблоко, не оставляй нас без себя семь лет»).

Как мы видим, у фонариков из арбуза, есть нечто общее с фонариками из тыквы – традиционного атрибута Хэллоуина. Даже названия Сымхас и Самхэйн (именно так у древних кельтов назывался этот праздник), и время празднования – октябрь – очень похожи. Кельты, будучи язычниками, придавали огромное значение Самхэйну. В ночь с 31 октября на 1 ноября совершался переход от лета к зиме, что ознаменовывало начало нового жизненного цикла. Это было время, когда открывалась граница между мирами живых и мёртвых. Кельты приносили жертвы своим богам, гасили очаг и разжигали его снова – заносили в дома языки священного пламени от костров, разведённых жрецами. По нашему мнению, такие совпадения можно расценивать как некое примирение крымчацких языческих представлений с иудаизмом.

Кубетэ («коб эты» переводится как «много мяса») является традиционным крымским блюдом, которое готовят и крымские татары, и караимы, и крымчаки. В состав начинки крымчацкого кубетэ входит мелко порезанная с помощью двух ножей баранина (схожий способ измельчения мяса мы уже встречали в караимской гастрономической культуре), тонкие ломтики картофеля, разнообразная зелень. Иногда в начинку добавляют помидоры. Тесто готовят на внутреннем бараньем жиру. Сформированное изделие по краю украшают веревочкой из теста – «кубетэ кенари», которая, помимо декоративной функции, дополнительно скрепляет верх и низ пирога. На верху кубетэ делают отверстие, через которое во время приготовления внутрь пирога вливают немного воды или бульона для придания сочности. Вокруг отверстия формируют узоры – спирали, символы воды и солнца. Готовый пирог ставили в центр стола, напевая «Гельсен, гельсен, кубетэ, гельсен» («приди, приди, кубетэ») [4].

В январе отмечался Тым Шаббат – праздник пробуждения деревьев. Его особенно любили дети, ведь утром у себя под подушкой они находили мешочек, наполненный сладостями, фруктами и орешками. В этот день готовили разнообразную пищу.

Пурим – Прым мийыты – весенний, мартовский праздник. На стол подавали мясной пирог (пастэль), пирожок (чоче), сладкие пирожки, пряники, треугольные пирожки и пряники в форме птичек (кьушчихлар).

В апреле отмечался Песах мийыты – Пасха, праздничными угощениями на который были мача (маца), амин йымырта, кьызарган тавух, айох, толгъан балых. Можно отметить, что пасхальный стол крымчаков имел много общего с новогодним на Рошашона мийыты.

В связи с дискуссионным вопросом о происхождении крымчаков – тюркском или еврейском, который и по сей день остаётся открытым, нам представляется интересным сравнить традиционные блюда евреев и крымчаков на Пурим и Песах. Крымчацкие мы уже перечислили.

Пурим – это весёлый праздник в память спасения евреев, проживавших на территории Персии от истребления их Аманом-амаликитянином. Пурим, как и Ханука, не упоминаются в Торе. Их празднование было установлено законоучителями.

В Пурим принято пить вино, причём, как сказано в Талмуде, это делается до тех пор, пока человек не перестаёт различать, посылает он проклятия Аману или произносит слова благословения Мордехаю – спасителю еврейского народа от козней Амана. Конечно, это положение не стоит понимать буквально.

На Пурим иудеи пекут особое треугольное печенье с маковой или фруктовой начинкой, которое называется гоменташн (оменташен), что в переводе означает «карманы Амана» или «уши Амана». Крымчаки на Пурим также пекут треугольные пирожки. Каббалисты утверждают, что как в тесте есть видимая и невидимая части (тесто и начинка соответственно), так и в празднике Пурим есть явнее события (публичное чтение Свитка Эстер как символ веселья еврейских общин) и завуалированное присутствие в них Всевышнего [11].

Как уже упоминалось, на Пурим крымчацкие хозяйки готовят пряники в форме птичек. По нашим данным, в еврейской кухне нет подобного блюда. Однако христиане на день Сорока Севастийских мучеников пекут «жворонки» из постного дрожжевого теста, которое отличается от пряничного. Вот как пишет о «жворонках» И. Шмелёв в своём знаменитом произведении «Лето Господне»: «Идёт весна. Прощумели скворцы над садом, – слышал их кучер, – а на Сорок Мучеников прилетели и жворонки. Каждое утро вижу я их в столовой: лядят из сухарницы востроносые головки с изюминками в глазках, а румяные крылышки заплетены на спинке. Жалко их есть, так они хороши, и я начинаю с хвостика» [13].

Песах является одним из древнейших и важнейших еврейских праздников. Он был установлен в память об исходе евреев из Египта, из рабства – на свободу. Праздник начинается вечером 14-го нисана, когда устраивается пасхальный седер. В переводе с иврита седер означает «порядок». Мы рассмотрим символическое значение пищи, используемый при проведении седера.

В память об исходе из Египта евреи в Песах не касаются квасного и едят мацу (опресноки). Квасным считается еда, приготовленная из пяти видов злаков: пшеницы, ячменя, овса, ржи, гречихи. Ещё в древности для ускорения приготовления в тесто для выпечки хлеба добавляли различные вещества. Из незаквашенного теста выпечь хлеб невозможно, из него получаются только тонкие лепёшки. В Торе (Исход, 12) говорится о том, что во время исхода из Египта израильтяне, торопясь уйти, чтобы не быть схваченными воинами фараона, несли с собой тесто, которое не успело закваситься. По дороге они пекли из него опресноки – мацу. Есть мацу обязательно только в первый день Песаха. В остальные дни это можно делать по желанию, но при этом не есть квасного. На блюдо для седера, кроме мацы, кладут горькие травы (марор) в память о горечи рабства, смесь сладких фруктов и орехов (харосет). Если в эту смесь добавить вино, он превратится во «вкусную глину». Она символизирует известковый раствор, который использовался при строительстве египетских городов.

Сваренное вкрутую яйцо (бейца) на седер символизирует несколько вещей: цикл жизни, жертву, приносимую в Храме, скорбь по разрушенному Храму. К варёным яйцам обычно подают солёную воду, олицетворяющую слёзы, пролитые еврейским народом в египетском рабстве. В солёную воду макают и весеннюю зелень, что является напоминанием об угнетении и о весеннем возрождении.

Небольшой кусочек мяса с косточкой на еврейской пасхальной трапезе символизирует пасхальную жертву в Храме, которую следовало обжаривать на огне. Однако на седер жареное мясо не едят в знак скорби о разрушенном Храме [6].

Как мы видим, маца присутствует и на еврейском, и на крымчацком пасхальных столах. Яйца (бейца) на седер имеет тройную символику, у крымчаков они являются поминальными. Есть определённые различия и в приготовлении яиц: еврейские хозяйки их варят вкрутую, крымчацкие – запекают вкрутую. Иудеи на седер не едят жареного мяса, а на крымчацком столе присутствует жареная курица.

Сравнивая еврейскую и крымчацкую гастрономические культуры, в частности, продуктовый набор и способы приготовления пищи, можно отметить следующее. Характеризуя еврейскую кухню, российский исследователь В.В. Похлебкин 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 Похлебкин 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 [9]. На основании вышеизложенного можно сделать вывод о том, что крымчакская кухня имеет много общего с еврейской.

При сопоставлении семиотики крымчакской и карайской гастрономических культур также можно найти общие черты. Примером тому могут служить не только повседневные, но и поминальные блюда.

Весной, в апреле, в религиозный праздник Нам Кун, совершают поминовение усопших. В этот день до первой звезды соблюдают пост. На стол подаются печёные яйца, вертута, круглый чебуреки и другие блюда.

Общим для крымчаков и караимов является присутствие на поминальных столах «кара алва» (черной халвы) и печеных яиц, посыпанных солью и перцем. История ритуальной халвы восходит к гуннско-хазарскому периоду. Существует три разновидности халвы: ак алва – белая праздничная, кара алва – тёмная, сладковато-горькая – траурная, и хазар кьатмагъы – хазарская (халва утешения). Последнюю разновидность халвы – хазарскую, промежуточную по цвету и вкусу между ак алва и кара алва – готовят только на поминки сорокового дня. Чётко прослеживается цветовая символика, характерная для тюркской традиции: белый цвет символизирует свет, добро, радость, чёрный – тьму, зло, горе [8].

Таким образом, в крымчакской гастрономической культуре мы наблюдаем выраженное соответствие между днями недели и подаваемыми блюдами. Наиболее распространённые способы технологической обработки продуктов – варка и тушение, позволяют классифицировать крымчакскую кухню как «женскую». Крымчакская кухня имеет много общих черт с еврейской кухней, а также с кухнями других коренных народов Крыма – крымских татар и караимов.

#### Источники и литература:

1. Ачкинази И. В. Крымчаки. Историко-этнографический очерк / И. В. Ачкинази. – Симферополь : ДАР, 2000. – 192 с.: илл.
2. Капкан М. В. Гастрономическая культура: понятие, функции, факторы формирования / М. В. Капкан, Л. С. Лихачёва // Известия Уральского государственного университета. – 2008. – № 55. – С. 34-43.
3. Кизилов М. Б. Крымчаки / М. Б. Кизилов // От киммерийцев до крымчаков (народы Крыма с древнейших времен до конца XVIII в.). – 4-е изд., стереотип. – Симферополь : Доля, 2007. – С. 270-283.
4. Крымчакская кухня : [Электронный ресурс]. – Режим доступа : <http://cymchak.org/kulturnoe-nasledie/kuhnja-cymchakov>
5. Крым. Соцветие национальных культур. Традиции, обычаи, праздники, обряды / сост.: Н. В. Малышева, Н. Н. Волощук. – Симферополь : Бизнес-Информ, 2003. – 400 с.: ил.
6. Меню на седер : [Электронный ресурс]. – Режим доступа : <http://www.jewish.ru/cooking/holiday/holidays/2011/04/news994233210.php>
7. Песах : специальное издание Министерства абсорбации Израиля. – 1994. – 32 с.
8. 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.
9. Похлёбкин В. В. Кулинарный словарь / В. В. Похлёбкин. – М. : Центрполиграф, 1999. – 503 с. – (Классики кулинарного искусства).
10. Похлёбкин В. В. Национальные кухни наших народов / В. В. Похлёбкин. – М. : Центрполиграф, 2009. – 640 с. – (Классика кулинарного искусства).
11. Пурим. Заповеди праздника : [Электронный ресурс] – Режим доступа : <http://www.purim.ru/minhagim/mitsovt/>
12. Сохань И. В. Особенности русской гастрономической культуры / И. В. Сохань // Вестник ТГУ. Серия: Философия. Социология. Политология. Культурология. – Томск : Изд-во ТГУ. – 2011. – № 347 – С. 61-69.
13. Шмелёв И. С. Лето Господне / И. С. Шмелёв. – М. : Детская литература, 2011. – 526 с.