

Яшний Денис

*кандидат історичних наук, провідний науковий співробітник
науково-дослідного відділу мистецької спадщини
Національного Києво-Печерського
історико-культурного заповідника*



ІСТОРІЯ НА ТАРІЛЦІ

РЕЦЕНЗІЯ НА КНИГУ ОЛЕНИ СОБОЛЕВОЇ «КРИМСЬКОТАТАРСЬКА КУХНЯ»

«Ми те, що ми їмо»
(Гіннократ)

Популяризація сьогодні – це балансування між суто науковим знанням і потребою бути зрозумілим для більшості сучасників. Доступна репрезентація національної кухні – це прохід між Сціллою суспільних уявлень, сформованих мережами закладів харчування, і Харибдою регіональних традицій, які вважаються непохитними та обов’язковими до виконання. В умовах, коли поширення національних харчових звичок перебуває в руках мережевих закладів, що створюють чітку асоціацію між національними кухнями і стравами, які начебто їх характеризують, робота Олени Соболевої «Кримськотатарська кухня» – це переосмислення традиційних рецептів як відображення історії народу.

Аналізуючи цю книгу, по-перше, вважаємо доцільним звернутися до умов її видання, адже вона є не тільки втіленням бажання авторки (як це часто буває з науковими працями), а й результатом суспільного запиту, втіленого видавництвом. На жаль, цей запит став можливим лише як наслідок трагічних подій 2014 р., коли імперія в періоді напіврозпаду знову намагається поглинути з такими

© Яшний Денис, 2019

втратами відновлену культуру кримських татар. По-друге, запрошення до роботи авторки, яка не є носієм культури киримли, але є її дослідницею, – це можливість для видавництва зробити доступною «інакшу» для більшості українців гастрономічну традицію.

Занурення читача (або користувача рецептів) досягається поступовим ускладненням нарації: від загального екскурсу з історії кримських татар із наголошенням на питаннях, на які в широкого загалу немає однозначних відповідей, до використання автентичних лексем і відновлення умов їх застосування («теллі-хораз» і відтворення автентичного лексичного оточення)¹. Репрезентація національної кухні відбувається на тлі загального культурного контексту, який авторка виводить із пізньоскіфського часу, на протигагу надбанню колоніальної історіографії. Остання, до речі, має як російське походження, так і ближче – турецьке, але якщо в першій головною проблемою є конструкт про «прийдешніх татар», то в другій – зверхність османської традиції над кримськотатарською². Російська академічна традиція стала наслідуваною у країнах Західної Європи, з яких дослідники й подорожани поширювали погляди про походження кримських татар від монгольських туменів.

Виступаючи проти зверхнього, а подекуди презирливого ставлення до культури корінного народу Криму, яке склалося в умовах домінування офіційних культур (спочатку – османської, а пізніше – російської), лише в одному її аспекті – традиціях харчування – авторка була вимушена відтворювати побутову історію кримськотатарського народу. Це зумовило поділ книги на три основні розділи: «Обрядові та святкові кримськотатарські страви», «Смачні будні: щоденна їжа кримських татар» та «Кримськотатарська кулінарія у ХХ столітті: зміна смаків, збагачення культур», кожний з яких супроводжується загальним описом відповідного змісту. Без таких авторських нотаток до розділів, розуміння як лексики, так і умов створення й побутування традицій у кримськотатарській кухні широкому загалу були б незрозумілими. Утім загальний опис історії киримли, викладений у вступі, за закладеним у ньому змістом можна вважати повноцінним і важливим розділом з наведених вище причин.

Поєднання під однією обкладинкою академічної й популяризаторської складових стало не тільки амбітним, а й надскладним завданням, втілення якого також було обтяжено видавничими вимогами. І зауваження, які буде висловлено, – це передусім наслідки обраного формату книги, що іноді вимагав адаптації викладення матеріалу у зрозумілій широкому загалу формі.

Логіка поділу книги на три розділи, що окреслено вище, на нашу думку, дещо втрачається у третій частині: «Кримськотатарська кулінарія у ХХ ст.: зміна смаків, збагачення культур». У цьому розділі репрезентовано страви як запозичені («Мусаха»), так і привнесені до гастрономічної традиції регіонів, куди кримські татари переселилися наприкінці ХVIII ст. («Тава локхум»). Однак хронологія цих подій не збігається з окресленою в назві розділу, адже запозичення «Мусаха» могло відбуватися до виселення кримських греків (урумів і ромеїв) у 1778 р. Розповсюдження ж «Тава

¹ Соболева О. (2019). *Кримськотатарська кухня* (с. 31). Київ: ФОП Брайченко О. Ю.

² Араджиони М. А., Герцен А. Г. (Авт.-сост.). (2005). *Крымские татары: хрестоматия по этнической истории и традиционной культуре*. Таврический национальный университет им. В. И. Вернадского; Крымское отделение Института востоковедения им. А. Е. Крымского НАН Украины; Историко-археологический благотворительный фонд «Наследие тысячелетий». Симферополь: Доля; Книга путешествия Эвлии Челеби. Описание границ страны Солгат. В. М. А. Араджиони, А. Г. Герцен (Авт.-сост.), *Хрестоматия по этнической истории и традиционной культуре старожильческого населения Крыма. Ч. 1: Мусульмане: крымские татары, крымские цигане* (с. 133–137). Таврический национальный университет им. В. И. Вернадского; Крымское отделение Института востоковедения им. А. Е. Крымского НАН Украины. – Симферополь: Таврия-Плюс, 2004.

локхум», за твердженням авторки, стало можливим після масового переселення кримських татар до турецьких володінь після анексії Кримського ханства Російською імперією в 1783 р.

Непідготовленого читача можуть ввести в оману однозначні назви окремих страв, хоча найменування могло розрізнятися (наприклад, «кхашикх аш» на сьогодні відомі під найменуванням «юфашаш»)³. З огляду на те, що авторка не завжди наводить у самих рецептах альтернативні назви⁴ і не вказує на регіон їх побутування, лексична складова видається нам дещо спрощеною. Проте у вступі пані Оленою чітко розмежовані три регіональні діалекти кримськотатарської мови⁵.

Зупинимось на деяких суперечностях у книзі, які скоріше за все викликані спробою не переважувати читача надмірною академічністю. Так, авторка дає чіткий опис різновидів звернення до Всевишнього залежно від життєвих обставин⁶. Під узагальнювальною назвою «дуа» вказуються молитви, «які супроводжували радісні події (козь айдин дуаси), та молитви смутку (кхайги дуаси). Утім трохи нижче вказується «яскраво виражений поминальний характер» колективних молитов, однак у рецепті «Томалакх шорба» знову наголошується на «дуа» в радісних і трагічних подіях.

Неоднозначним є твердження, що «в 1775 році Катерина II вирішила виселити греків із Криму до Приазов'я»⁷. Адже у 1775 р. було створено Азовську губернію і грекам-переселенцям були надані пільги, проте нові мешканці були вихідцями з Грецького архіпелагу. Виселення ж ромеїв (грекомовних християн) і урумів (тюркомовних християн) відбулося в 1778 р.⁸ Правильнішим нам вважається використовувати щодо автохтонного грецького населення Криму сталих найменувань, оскільки на початку XIX ст. в Криму знову оселяються греки – переселенці з Балканського півострова і Грецького архіпелагу.

Останнє зауваження полягає в недостатньому, як нам здається, втіленні авторської ідеї розвитку кримськотатарської кухні через переосмислення харчових традицій народів, які проживали в Криму, у самих рецептах. Адже такі страви, як сарма, хамса-тава, є маркером культурних і цивілізаційних зв'язків не тільки із Туреччиною та ісламським світом, а й із Середземноморським регіоном, а кримські татари наслідували не тільки традиції Сходу, а й європейські.

Деякі незначні похибки є також у текстах рецептів: повторення інгредієнтів у вареннях зі сливи і волоських горіхів⁹. Утім усе перелічене ніяк не занижує важливості книги «Кримськотатарська кухня», авторка якої вперше в історії дослідження питання відтворила генезу харчових традицій кримли. Сподіваємось, що ця тема буде продовжена і розширена в майбутньому і, можливо, охопить більше страв, традицій, а національну кухню кримських татар українці куштуватимуть не тільки в закладах харчування, а й у себе вдома.

³ Соболева О. (2019). *Кримськотатарська кухня* (с. 73).

⁴ Там само (с. 43).

⁵ Там само (с. 14).

⁶ Там само (с. 22).

⁷ Там само (с. 115).

⁸ Гедьо, А. В. (2001). Переселення греків з Криму до Приазов'я у 1778 р. *Український історичний журнал*, 1, 73–84.

⁹ Соболева О. (2019). *Кримськотатарська кухня* (сс. 94; 96).