

ЛІТЕРАТУРА ЗАРУБІЖНИХ КРАЇН

УДК 821.512.161:82-31

Скубіда Л. Ю.

Київський національний університет імені Тараса Шевченка

ГАСТРОНОМІЧНИЙ КОД КУЛЬТУРИ В ТУРЕЦЬКІЙ НАРОДНІЙ ЛІТЕРАТУРІ: ОСОБЛИВОСТІ ТА СПЕЦИФІКА

У статті досліджено питання гастрономічної культури в турецькій літературі, яке донедавна не розглядалося як окремий напрям наукових досліджень. Зокрема, увагу зосереджено на турецькій гастрономічній традиції як прикладі багатовікової історії, що знаходить своє відображення в народній літературі. Автор досліджує «харчовий» код культури в турецькій народній літературі в аспекті літературної й культурної взаємодії. У результаті на матеріалі віршів поетів-ашиків показано специфіку «харчових» компонентів у віршових творах турецької народної літератури.

Ключові слова: їжа, харчові образи, гастрономічний код культури, турецька народна література, ашикська література, дестани про їжу.

Постановка проблеми. У художній літературі можна простежити кожен аспект життя людини, де харчування посідає не останнє місце. Воно вже давно не обмежується функцією підтримки життя в біологічному сенсі. Мистецтво приготування та вживання їжі не можна відокремлювати від мистецтва загалом, як не варто нехтувати впливом гастрономічних традицій на розвиток літератури.

Аналіз останніх досліджень і публікацій. В українській тюркології питання вираження й функціонування «харчових» компонентів і гастрономічного коду культури в турецькій літературі донині не розглядалося. З-поміж турецьких дослідників цієї проблеми торкалися Аббас Алі Чинар, Ахмед Джавід, Орхан Шаік Гьокяй, Фейзі Халиджи.

Постановка завдання. Метою статті є опис харчового коду культури та його презентації в турецькій народній літературі. Для її досягнення необхідно дослідити функції та особливості застосування гастрономічного коду у творах представників літератури ашиків, а також здійснити аналіз уривків дестанів із «харчовими» компонентами.

Виклад основного матеріалу. У дослідженнях О. Березович, В. Красних, В. Телії код культури є знаковою реалізацією архетипів свідомості. Так, В. Красних код культури прирівнює до «сітки», яку культура «накидає» на навколишню дійсність, членує, категоризує, структурує та оцінює [3, с. 5]. Коди культури співвідносяться з давніми архети-

повими уявленнями людини, вони ці уявлення, власне, і «кодують». Як вважає дослідник, коди культури за своєю природою є універсальними, оскільки вони властиві людині як *homo sapiens*. Проте їх прояви й питома вага кожного в певній культурі, а також метафори, у яких вони реалізуються, національно детерміновані та зумовлені конкретною культурою [9, с. 5]. Таким чином, код культури можна розглядати як знаряддя для вираження смислів, що мають різні формальні «обличчя» [1, с. 341]. Кодований різними способами ціннісний смисл утворює систему кодів культури та загалом картину світу, яка розкриває світогляд того чи іншого соціуму.

Кожен народ відповідно до його устрою та звичок має свою специфічну кухню. Харчова традиція нації (приготування страв, харчові переваги, заборони на певні продукти) формується залежно від природно-географічних та історичних умов. У процесі етногенезу в представників етносу виробляється орієнтація на певну їжу, на продукти, до яких нація «звикає». Їжа – один із найважливіших і найдавніших елементів матеріальної культури, це необхідна умова існування людини. Соціум упродовж життя формує в людини харчові переваги, при цьому вони дуже часто є яскравим етнічним маркером. Маркуючи представників «свого» й «чужого» світів, харчова традиція стає могутнім засобом консолідації етносу. Кулінарні традиції, які формувалися впродовж тривалого

часу, надають цікавий і багатий матеріал для аналізу міфологічних, релігійних уявлень етносу, а також побуту, духовного, соціального, історичного досвіду народу [2, с. 11].

У турецькій літературі перші віршові твори про їжу належать Кайгусузу Абдалу (XIV – перша пол. XV ст.). Ці вірші в турецькій народній літературі отримали назву симатіє (*simatiye*). *Simat* – це їжа, яка розставляється на столі, а тому *simatiye* – вірш, написаний про їжу. Для написання *simatiye* використовувався бейт. Орхан Шаік Гьокяй у журналі «Турецький фольклор» опублікував десять *simatiye*. У цих віршах використовувалися такі назви страв і продуктів: *şeker, gülbeşeker, helva, bal, paluze, güllab, ballı kaygana, kaymak, yağ, tuz, ekmek, yufka, kalın yufka, çörek, arpa çöreği, darı çöreği, pilav, pirinç, bulgur, tarhana, keşkek, erişte, kebab, pürryan, kavurma, yahni, et, burma, kalye, samsa, zeytin, soğan, havuç, hurma, şeftali, zerdali, üzüm, elma, armut, erik, kiraz, karpuz, düğlek, koz, fındık, fıstık, leblebi, kuru üzüm, badem, cacık, su, şerbet, somun, pide, katmer, hardallı yahni, sirkeli ve sarımsaklı paça, baharlı somağ, zerde, yağlı herse, muhallebi, sütlü pirinç, köfte, hoşmeri, baklava, mamunya, zülbiye* [8, с. 15].

Першим прозовим твором, темою якого стало кулінарне мистецтво, є переклад Мухаммеда бін Махмуда Шірвані (XV ст.) з арабської мови книги під назвою «Kitabü't-Tabih» («Книга кухаря»), яку він на свій лад назвав «Tabh-ı Et'ime» («Приготування їжі»). Наступним став твір «Ağdiye Risalesi» («Книга про харчування»), написаний Дюрррізаде Нуруллахом Мехмедом Ефенді у XVIII ст. Книга складається із 7 розділів та включає близько 200 рецептів. Першою ж друкованою кулінарною книгою є твір Мехмета Каміля «Melceü't-Tabbahîn» (*Aşçıların Sığınağı* – «Притулок кухарів»), написаний у 1844 р.

Інгредієнти страв, приготування їжі та її подача в турецькій культурі набувають особливої краси, а також надають їй неабиякої цінності. Турецький письменник Рефік Халіт Карай, пробуджуючи апетит читачів та ніби смакуючи свої слова, у розділі «Yemeklere Dair» («На тему їжі») книги «Ago Paşa'nın Hatıratı» («Спогад Аго Паші») пише:

«Sonra saray lokmasını düşününüz, hani üstü sert, kıtır kıtır da ısırınca ağzınız balla dolar, böyle bu derece ustalık ve şekerli yemiş henüz dünya yüzünde yoktur. Benibeşer aşçılık namı altında adeta tabiatla

*Çok yemekler vardır bizim yörede
Bazısı kayboldu uzun sürede
Yufka ekmek başta gelir törede
İsim isim sayıp bakması vardır*

[6, с. 6]

rekabete kalkmıştır, küstahçasına meydan okur ve ekseriya da kudret ve meziyetini takdir ettirir» [9, с. 46–47]. – А потім подумайте про палацову локму, так-так, саме ту локму, що має твердий і водночас хрумкий верхній шар; як тільки розкушуєш його, рот наповнюється солодким медом. Настільки солодкої та майстерно приготованої їжі немає більш ніде у світі. Людина, озброївшись кулінарією, вирішила прямо-таки змагатися з природою, вона зухвало кидає їй виклик і здебільшого виграє, переконуючи всіх у своїй силі та перевазі (тут і далі переклад наш – Л. С.).

Джерелом натхнення для написання літературних творів із посиленням на гастрономічні образи та особливості харчової культури, як уже зазначалося, є турецька народна література, а саме ашикска поезія. Більшість дестанів цього періоду написані у формі дьортлюків (чотири-віршів), досить рідко трапляються дестани про їжу, написані бейтом. Найбільшим дестаном вважається твір Кайгусуз Абдала. Він складається із 41 дьортлюка, написаного 8-складовою римою. Також варто зазначити вірш ашика Гюлебї із Сіваса – 36 дьортлюків. Найменшим за розміром є дестан ашика Куль Мехмета. Він складається лише з 3 дьортлюків.

Більшість дестанів про їжу є 11-складовими. Також трапляються 8- й 14-складові вірші. Сотні дестанів, які виконувалися на цю тему, з огляду на свій зміст мають певні особливості; їх можна поділити на три групи:

а) дестани, темою яких була різноманітна їжа та продукти харчування;

б) дестани, написані про окрему страву, напій, солодоці чи фрукт (наприклад, булгур, плов, рибу, чі-кьофте, чьокелек (сир), айран, диню, виноград тощо);

в) гумористичні дестани про їжу.

Важливу роль у використанні авторами гастрономічних культурних елементів відіграють їхні особисті смаки й уподобання, а також популярність страви чи продукту в певному географічному регіоні. У творах не лише розповідається про їжу, а й виражається суб'єктивне ставлення того чи іншого автора, що є важливим для правильного тлумачення та розуміння таких дестанів.

Наприклад, деякі поети констатують факт певного гастрономічного явища в культурі, наприклад:

У нашій місцевості так багато різних страв,
Що деякі з них навіть вже загубились
Найголовнішим є в культурі хліб «юфка»
Та все ж вам треба все побачити на власні очі

Натомість інші автори використовують поняття їжі як більш абстрактний образ, виражаючи за допомогою цього свої почуття й переживання, наприклад:

*Bu dünyanın meyvesini
Yesem amma yesem amma
Arasam bulsam hasını
Yesem amma yesem amma*

[7, с. 45]

Фрукт цього світу
Якби ж я скуштував його, якби ж
Якби ж я пошукав й знайшов усю його суть
Якби ж я скуштував його, якби ж

Лексема «sofra» (*софра* – освітлена тканина, яка розстеляється на обідній стіл під час прийому їжі; стіл, накритий для прийому їжі) уже давно є вираженням союзу, спільності, дружби, щастя та миру. В історичних джерелах часто спостерігається використання виразів зі словом «sofra» в значеннях «поділитися», «проявити милосердя» або навіть «оселитися», «закріпитися на місці проживання». Конотації зі словом «sofra», що стосуються виразів із «харчовим» компонентом, водночас мають сакральний і релігійний підтекст, адже софра, тобто накритий стіл, – це своєрідний образ щедрості, самовіддачі, любові до ближнього та піклування про нього. Саме через це в дестанах про їжу ми бачимо, як поети-ашики описують релігійні обряди, пов'язані з прийомом їжі.

Також вони використовують у віршах образи релігійних осіб – пророків, релігійних ліде-

рів, султанів; це національні герої, чий імена з'являються в таких епосах, наприклад: Адем, Алі, Хаджи Бекташ Велі, Хасан, Хюсеїн (Хуссейн), Хавва (Єва), Хизир (Хидир або Св. Георгій), Іса (Ісус Христос), Локман Хекім (міфічний лікар, який вважав себе здатним вилікувати всі нездужання, дуже схожий на Асклепія), Мухаммед, Мурад Хан, Муса (Мойсей), Нух Небі (Ной), Залоглу Рюстем, Ебу Суфіян (Абу Суфіян), Сулейман (Соломон).

Відповідно до багатовікової традиції до приготування їжі традиційно приступали, промовляючи молитовну формулу «бісмілляг» (в ім'я Аллаха). Підтримання цього побожного звичаю яскраво підтверджується зразками з дестанів про їжу. Поети починали свої вірші невеликим вступом у формі «бісмілляг» та закінчували молитвою – «дуа», наприклад:

*Bismillah'la edin niyet
Otlu peynir açar davet
Tandır paça cana minnet
Dostlar gelin soframıza*

[7, с. 29–30]

До всього приступайте вимовляючи «Бісмілляг»
Банкет відкриває сир із травами
А хліб з тандиру, суп «пача» як бальзам на душу
Друзі, сідайте, до нашого столу

*Besmeleyle başlar yemek
Verilür sofraya emek
Tazece pişer mercimek
Ya Hacı Bektaş Veli*

[7, с. 100–105]

З «бісмілляг» обід починається
До столу праця й турбота докладаються
Свіженька чечевиця готується.
Ох, Хаджи Бекташі Велі

Після їжі турки промовляли молитву «дуа», у якій зверталися до Аллаха, дякуючи за смачну їжу, та просили про достаток, багатство й примноження харчів у сім'ї, яка частувала гостей, наприклад:

*Doyunca şükür ya Rab diyesin
Halil bereketi var soframızın*

[8, с. 40]

Після їжі подякувати Богові треба
За такий наш щедрий стіл

*Acıkınca hemen gelir aklıma
Başında Besmele her soframızın*

[8, с. 40]

Як тільки зголоднію, відразу на думку спадає він –
Накритий стіл, до якого сідаємо з «бісмілляг»

Трапляються також дестани, у яких ашики описують страви й продукти, що змальовують гастрономічні традиції окремих регіонів сучасної Туреччини. Серед таких прикладів можемо назвати яблука з Амасї, апельсини з міста

Дьортйол, пшеницю з Коньї, чорну смородину з Ізміру, абрикоси з Малатї, ліщину з міста Гіресун, кахраманмараське морозиво, мед з Андирина, бастурму та суджук із Кайсері, а також чай із Різе.

Хліб у Туреччині, як і в більшості інших культурних традиціях, посідає головне місце. З віршів зрозуміло, що зернові є основою харчування турків; на хліб та аналогічні хлібобулочні вироби, а також макарони припадає велика частка різноманітних страв. Часте використання назв таких продуктів харчування, як *açma, bazlama, bişi, börek (fincan böreği, puf böreği, su böreği, tatar böreği), çörek, ekmek (buğday ekmeği, dürüm, fetir, francala*

ekmeği, kıtırık ekmeğ, küt/künt ekmeğ, lavaş ekmeği, mısır/darı ekmeği, patates ekmeği, yufka ekmeğ, somun ekmeği), gevrek, kaçamak, kete, kirde, lahmacun, pide, pişi/bişi, poğaç, sıkma, yağlama тощо, показало, що хліб є основним елементом турецької традиції харчування, яка для поетів є немислимою без хліба. Більша частина дестанів про гастрономічне розмаїття народної культури починаються саме з рядків про хліб або вироби з пшениці, наприклад:

*Köyümdeki yemeklerin
Tadı damağımda kaldı
Tandırdaki ekmeğlerin
Tadı damağımda kaldı*

Страви у моєму селі
Залишають надзвичайний післясмак
Хліб з тандирної печі
Залишає надзвичайний післясмак

[6, с. 10]

*Elma emruda kim bakar
İlla somun olsa somun*

Хто подивиться на яблуко чи грушу?
Це обов'язково має бути буханка хлібу, буханка хлібу

[6, с. 13]

У народному епосі про їжу часто трапляються рядки про «піляв» (плов). Цікавим є те, що про плов із булгуру поети-ашики пишуть рідше, ніж про плов із рису. Рис вважався символом багатства, а булгур символізував бідність. Згадки про рисовий плов часто включали перебільшені вирази, як

правило, він порівнювався з горою. У дестанах про їжу можна побачити такі різновиди плову: узбецький плов, мейхане-плов, плов на пару, аджем-плов та баджа-плов (плов із димоходу). Переважно плов подавався з м'ясом або хошнафом (солодкий напій із варених фруктів; компот), наприклад:

*Her gün çıkarsalar pirinç pilavı
Sakının hoşafsız olmasın yanı*

Якби ж кожного вони частували рисовим пілявом,
І щоб завжди подавали його з хошнафом
Якби всі страви вишикувались у ряд,
На перше місце піляв із булгуру би став

[5, с. 46]

*Sıralansa yemeklerin alayı
Bulgur pilavidir başı yemeğin*

Не можу втерпіти перед рисовим пілявом,
І з ложкою, і без ложки відразу все з'їдаю

[7, с. 24]

*Pirinç pilavına sabrım zayıfđur
Gaşuhlu gaşuhsuz heman dahıyam*

[10, с. 46]

Etlı pilav ise başımın tacı

Піляв із м'ясом – це корона на моїй голові

[5, с. 47]

Поруч із нем'ясними стравами на столі є страви з м'яса, які в турецькій культурі посідають досить важливе місце, уособлюючи багатство й достаток. М'ясо голуба, качки, курча,

ягня, кози та такі страви, як кебаб, кьофте, стейк, долма, що готуються з них, можна зустріти також у рядках віршів із народної літератури, наприклад:

*Şu beş baharattır bizce muteber
Çemen, tarçın, kimyon, sarımsak, biber
Lokman'ın ruhundan getirir haber
Eti, tuzu cemi tümü pastırma
Bunlar macun olur kıvama girer
Usta bunu etin yüzüne sürer
Satışa arz olur kıymete erer
Dilde destan olur gezer pastırma*

Ми глибоко поважаємо наступні п'ять спецій:
Тмин, корицю, тим'ян, часник, перець
Вони приносять новини він духу Локмана
М'ясо, сіль та ці спеції – все що треба на бастурму
Разом усе перетворюється на густу суміш
Кухар намазує її на м'ясо
Виставляє на продаж за велику суму
Ось така вона, на весь світ відома бастурма

[5, с. 50]

Загалом усі дестани про їжу відповідно до того, про які саме страви й продукти в них розповідається, можна поділити на такі категорії:

1. Різні види хлібу.
2. Супи.

3. Напої.
4. Продукти харчування: а) продукти тваринного походження; б) продукти із зерна; в) овочі та інші рослинні продукти; г) олії.
5. Овочеві страви.

6. Кебаби, кьофте та страви з м'яса.
7. Страви із зернових продуктів.
8. Страви з продуктів тваринного походження.
9. Бьореки та пироги.
10. Різні види піляву.
11. Соління (*turşu*).
12. Солодощі та десерти.
13. Салати.
14. Фрукти.

Отже, гастрономічний код культури в турецьких дестанах про їжу виконує такі функції:

– стає джерелом, з якого ми дізнаємося про окремі страви турецької кухні, їх різновиди, особливості та географічне поширення;

– дає змогу простежити, які назви впродовж історії мали ті чи інші страви турецької кухні, як ці назви вживалися в народній мові відповідно до певного географічного регіону та як ці назви змінювалися;

– формує новий культурний пласт гастрономічних традицій, завдяки простеженню історичного розвитку яких можна краще зрозуміти й охарактеризувати сучасний розвиток турецької кухні.

Висновки і пропозиції. Дослідження свідчать про те, що гастрономічні традиції турець-

кого народу посідають важливе місце в його літературі, описують його побут та особливості. Поети-ашики у своїх дестанах, у яких знайшли відображення історичні, соціальні й психологічні аспекти життя турецького народу, через гастрономічний код культури висвітлювали народні вірування, звичаї та традиції. Вірші й дестани, які є основним матеріалом для дослідження турецької ашикської літератури, до нашого часу несуть у собі важливу особливість – є також тим матеріалом, який дає змогу народній культурі (у цьому випадку гастрономічним культурним традиціям) переходити з покоління в покоління, не втрачаючи своє коріння. Перші згадки про «кулінарні» дестани сягають XIV ст. Дослідники турецького фольклору й нині продовжують записувати нові вірші, у яких оспівується традиційна їжа турецької кухні. Цікавим є не лише те, що в дестанах описуються кулінарні традиції, а й те, що в них функціонує гастрономічний код культури, тобто культурний код, через який читач має можливість побачити картину релігійних вірувань турків та особливості їх вираження, звичаї, обряди й місцеві традиції, побут.

Список літератури:

1. Березович Е. Язык и традиционная культура: этнолингвистические исследования. М., 2007. 600 с.
2. Капелюшник Е. Человек сквозь призму кулинарного кода. Вестник Томского государственного университета. 2011. Вып. 435. С. 11–15.
3. Красных В. Коды и эталоны культуры (приглашение к разговору). Язык, сознание, коммуникация. М., 2001. Вып. 19. С. 5–19.
4. Cavid A. Tercüme-i Kenzü'l-İştihâ. İstanbul, 2006. 165 s.
5. Çınar A. Yiyecek Ve İçeceklerle İlgili Halk Şiirleri. Türk Halk Kültüründen Dermeler. Ankara, 1990. S. 45–51.
6. Gökyay O. Kaygusuz Abdal'ın Simatıyeleri. Ankara, 1980. 14 s.
7. Halıcı F. Halk Şairlerinden Yemek Destanları. Ankara, 1990. 126 s.
8. Halıcı F. İkinci Milletlerarası Yemek Kongresi. Ankara, 1989. 221 s.
9. Karay R. Ağa Paşanın Hatıraları. İstanbul, 2009. 200 s.
10. Önder A. Yaşayan Anadolu Efsaneleri. Kayseri, 1959. 76 s.

ГАСТРОНОМИЧЕСКИЙ КОД КУЛЬТУРЫ В ТУРЕЦКОЙ НАРОДНОЙ ЛИТЕРАТУРЕ: ОСОБЕННОСТИ И СПЕЦИФИКА

В статье исследован вопрос гастрономической культуры в турецкой литературе, который до недавнего времени не рассматривался как отдельное направление научных исследований. В частности, внимание сосредоточено на турецкой гастрономической традиции как примере многовековой истории, которая находит свое отражение в народной литературе. Автор исследует «пищевой» код культуры в турецкой народной литературе в аспекте литературного и культурного взаимодействия. В результате на материале стихов поэтов-ашиков показана специфика «пищевых» компонентов в стихотворных произведениях турецкой народной литературы.

Ключевые слова: еда, пищевые образы, турецкая народная литература, литература ашиков, гастрономический код культуры, дестаны про еду.

**GASTRONOMICAL CULTURAL CODE IN TURKISH FOLK LITERATURE:
FEATURES AND SPECIFICITY**

The article explores the issue of gastronomic culture in Turkish literature, which until recently has not been considered as a separate area of research. In particular, attention is focused on the Turkish gastronomic tradition as an example of a centuries-old history, which is reflected in folk literature. The author explores the “food” code of culture in the Turkish folk literature in the aspects of literary and cultural interaction. As a result, the material of the “food” components in the poetic works of Turkish folk literature is shown on the material of the verses of the aşık tradition.

Key words: *food, food images, Turkish folk literature, ashik literature, gastronomical cultural code, food destans.*