

ТРАДИЦІЇ ТА ІННОВАЦІЇ ТРАДИЦІЙНОЇ ТРАПЕЗИ НА ПРИКЛАДІ КОРИННИХ НАРОДІВ КРИМУ

Розвиток народу, його історичні та духовні цінності, релігія, місце проживання та контактування з іншими народами - все це формує унікальну культуру, яка включає в себе і традиційну трапезу. Спільне споживання їжі являє собою універсальний феномен, який існує в різних культурах: простих і складних, стародавніх і сучасних. В даній статті буде розглянуто традиційну трапезу та нововведення сьогоднішнього часу, на прикладі корінних народів Криму.

Ключові слова: традиції, інновації, трапеза, корінні народи, Крим.

Система цінностей, що реалізується в ритуалі застілля, має універсальний характер. Її домінантами є прагнення до процвітання роду, до цілісності та щастя сім'ї, до багатства і благополуччя, до успішної кар'єри, до здоров'я і довголіття, до вічної любові та дружби. Значущим елементом застільної системи цінностей є також вираз оціночного ставлення до співтрапезника.

Актуальність теми визначається тим, що в сучасному суспільстві проблема зберігання традиційного становиться найбільш важливою. Забуваються традиції минулого, їх вивчення представляє собою з кожним роком все менш доступним. Поки зберігаються ще релікти минулого, вивчення традиційної культури може бути можливим, і тим паче воно необхідно, оскільки це – цінне джерело інформації з історії культур в минулому і трансформація їх в сьогоденні, історія її розвитку. Не дивлячись на втрату цілісності, кількості дійових осіб, спрощення деяких форм, все-таки ще збереглися специфічні етнічні риси. Основа традиційного харчування кожного народу є джерелом життя і його продовження, тому трапеза займає чи не найголовніше місце в житті кожної людини.

Тому ми поставили перед собою найголовніше завдання: проаналізувати та дати пояснення, які традиційні риси збереглися в трапезі та які інновації прийшли з плином часу та зміною місця проживання на прикладі корінних народів Криму.

Стаття базується на основі польового матеріалу, який тривалий час збирався на території Кримського півострова, а саме в Бахчисарайському районі. Дані дослідження ввійдуть до одного з розділів дисертаційної роботи.

Господарсько-культурні та природно-кліматичні особливості Кримського півострова наклали відбиток на хід подальших етнокультурних процесів, в їх числі і на формування сучасної системи харчування, в тому числі і трапези.

Виділення в системі харчування трапез різного таксономічного рівня, від повсякденної (мирської) до похоронної (сакральної) дозволяє розглядати ступінь залучення кожного виду трапези в процес трансформації і, таким чином, виявити поетапний характер внутрішнього структурного розвитку системи харчування. Приготування і вживання тих чи інших страв і напоїв в кожному конкретному випадку залежать від типу трапези і торжества, під час якого вона відбувається. З цим пов'язано подальше засвоєння, інтерпретація нових, а також запозичених з інших систем харчування елементів, які включаються до складу трапез різних типів і різного ступеня.

У системі харчування сучасного корінного населення Криму виділяється два типи трапез: домашня і громадська. Домашня трапеза проходить виключно в рамках сім'ї, з обмеженим числом учасників, тоді як громадська трапеза припускає участь великої кількості родичів, односельців, товаришів по службі та ін. В обох типах трапез поведінкові аспекти суттєво різняться. Виходячи з цього, на основі аналізу домашніх трапез спробуємо простежити співвідношення традицій та інновацій. Домашня трапеза ділиться на два підтипи: повсякденна і гостьова. Повсякденна – це щоденна буденна трапеза членів сім'ї (сніданок, обід, вечеря), в яких іноді беруть участь і близькі родичі. Гостьова – організовується сім'єю на честь невеликої кількості запрошених або несподівано прибулих гостей.

Матеріальний склад повсякденної трапези на сьогоднішній день, може включати в себе страви, русько-української кухні, а також узбекської для кримських татар. Постійний атрибутом підчас трапези на столі є хліб, на сьогоднішній день мало хто з родин випікає хліб, купують в пекарнях [1].

У повсякденних трапезах досі побутують традиційні напої, способи приготування, порядок прийому яких майже не піддалися істотним змінам.

Способи прийому їжі в сучасних умовах піддавалися деяким змінам. У традиційній системі харчування при прийомі їжі сиділи

на підлозі, їли за низьким круглим столиком. В минулому сім'я їла з одної миски ложками або руками (в залежності від виду страви). За столом заборонялося сваритися. Існував особливий порядок розсаджування за столом та ритуал їжі. Кожний повинен був знати своє місце за столом і взяти свою ложку. Вся родина починали їсти після того, як починали їсти дорослі: батько, мати, старший брат, бабуся. Дорослі сліdkували за поведінкою дітей. Жінка сідала за стіл тільки після того, як сяде чоловік.

Багато принципів елементи коротко наведеного традиційного етикету повністю функціонують в сучасних повсякденних і обов'язково в гостьових трапезах. Однак, тепер стала повсякденністю прийом їжі і на високих столах в європейському стилі. Статевовікова сегрегація майже зникла. Їдять як руками, так і столовими приборами (дивлячись яка страва подається) [2].

Здається, що настільки стрімке проникнення столів у побутову культуру сім'ї пояснюється, перш за все, зручністю для сервірування столу, прийом їжі та обслуговування присутніх за трапезою.

Таким чином, аналіз основних параметрів повсякденному трапези дозволяє зробити висновок, що в цій частині системи харчування традиційні та нові елементи органічно переплелися. Хоча між регіонами існують окремі відмінності в темпах оновлення повсякденних трапез, в рівні збереження традиційних елементів, тим не менш загальна тенденція інтеграція зональних систем повсякденних домашніх трапез, оновлення страв як за рахунок модернізації традиційного, спонтанно виниклого нового і запозиченого єдина. Серед основних інновацій-встановлення точно фіксованих ранкових, денних і вечірніх свійських повсякденних трапез є найбільш примітною, так як у традиційній системі харчування кочівників точно фіксованого числа трапез протягом дня не було.

Саме в повсякденних трапезах процес освоєння нетрадиційних видів продуктів харчування, запозичення страв з кухні інших народів і їх переробка відповідно до норм власної кухні йде інтенсивно. Можна сказати, що повсякденні трапези є свого роду експериментальним цехом, де випробовуються технології й смакові якості нових поєднань страв, здатність їх задовольнити соціонормативні вимоги системи харчування. Іноді ті чи інші запозичені або модернізовані традиційні страви за певний відрізок часу отримують широке поширення і починають вживатися до складу трапез престижного таксономічного рівня (наприклад, громадських, гостьових).

Гостьова трапеза є центральним елементом універсальної для всіх без винятків етнічних культур народів і інститутом гостинності.

Гостьова трапеза в системі харчування корінних народів Криму кардинально відрізняється від повсякденних трапез як за характером продуктів, за кількістю та якістю приготованих страв, так і по престижному і їх семантичному (смысловому) змісту. Польові матеріали, зібрані автором протягом декількох років свідчать, що гостьова трапеза в рамках сім'ї зазнала значних змін, зумовлені новими соціально-культурними чинниками. На гостьових трапезах запрошених гостей садять строго за правилами традиційних трапез за ставевовіковим принципом.

Сервіровка і меню столу для запрошених гостей залежать, насамперед, від складу гостей [3].

Однак найпрестижнішим і загальноетнічним маркером системи харчування вважається м'ясне блюдо, з якого найчастіше готують плов. Зараз, хоча м'ясне блюдо залишається головним в гостьових трапезах, в цілому сервіровка столу і меню виглядають зовсім по-іншому. У сучасних гостьових трапезах обов'язковими атрибутами святкового столу є кондитерські вироби, цукор (причому перевагу віддають рафінаду), масло (як заводське, так і власного виробництва), різні види традиційних вершків - «каймак», мед, різні види варення, сушений фрукти і ягоди та ін. Наведений склад в тому чи іншому поєднанні присутній на трапезах [4].

Зміни торкнулися сервірування столу, складу страв і т. д. Однак ставевовікова організація трапези, престижність м'ясних страв продовжують мати традиційний характер.

Таким чином, розглянуті види трапез дозволяють прийти до висновку, що в системі харчування корінних народів Криму відбулися значні зміни. Вона стала набагато різноманітніше: багатшим за асортиментом продуктів, за рахунок спонтанно виниклих і запозичених блюд розширилося меню та ін., що в свою чергу вплинуло на поведінкові аспекти харчування сім'ї та на сам процес трапези.

Взаємодія інновацій і традицій складає основний зміст трапез; це говорить про те, що дана тема буде завше актуальною.

Джерела

1. ПМА. – 2012 г. АР Крым, Симферополь, пгт. Кировское, Люманова Зубиде Куртсейитовна, год рождения 1966 г.
2. ПМА. – 2008 г. АР Крым, Симферополь, пгт. Кировское, Хайретдинова Нюбер Энверовна, год рождения 1960.

3. ПМА. – 2010 г. АР Крым, Симферополь, пгт. Кировское, Рашитова Адиле Зекиевна, год рождения 1965.

4. ПМА. – 2012 г. АР Крым, Симферополь, пгт. Кировское, Люманова Зубиде Куртсейитовна, год рождения 1966 г.

Новосёлова Ю. Традиции и инновации в традиционной трапезе на примере коренных народов Крыма.

Развитие народа, его исторические и духовные ценности, религия, место жительства и контакты с другими народами - все это формирует уникальную культуру, которая включает в себя и традиционную трапезу. Совместное потребление пищи представляет собой универсальный феномен, который существует в разных культурах: простых и сложных, древних и современных. В данной статье будет рассмотрена традиционная трапеза и нововведения сегодняшнего времени, на примере коренных народов Крыма.

Ключевые слова: традиции, инновации, трапеза, коренные народы, Крым.

Novosyolova Y. Tradition and innovation in a traditional meal for example: indigenous peoples of Crimea

Development of the nation, its historical and cultural values, religion, place of residence and contact with other people - all this creates a unique culture, which includes the traditional meal. Joint consumption of food is a universal phenomenon that exists in different cultures: simple and complex, ancient and modern. This article will be considered a traditional meal and innovations of our time on example of the indigenous people of Crimea.

Key words: traditions, innovations, meal, indigenous peoples, the Crimea.