DOI: 10.17117/na.2015.10.04.507

<http://ucom.ru/doc/na.2015.10.04.507.pdf>

Поступила (Received): 29.10.2015

Гриценко Н.П. Культура Востока в романе Эльчина Сафарли "Рецепты счастья. Дневник восточного кулинара"

Gritsenko N.P.
East culture in the novel Elchin Safarli "Recipe
for happiness. Blog oriental chef"

В статье анализируется изображение писателем восточной культуры в книге "Рецепты счастья. Дневник восточного кулинара". Эльчин Сафарли описывает традиций, особенности менталитета и быта жителей Стамбула, а главное – восточной кулинарии как особого вида искусства

Ключевые слова: роман, кулинарная книга

The article analyzes the image of the writer of oriental culture in the book "Recipes happy. Blog oriental chef". Elchin Safarli describes the traditions, especially the mentality and way of life of residents of Istanbul, and most importantly – Eastern cooking as a special art form

Key words: novel, cookbook

Гриценко Нина Павловна

Магистрант

Хакасский государственный университет
им. Н.Ф. Катанова

г. Абакан, ул. Ленина, 96

Gritsenko Nina Pavlovna

Graduate

Khakas state university named N.F. Katanov
Abakan, Lenin st., 96

Азербайджанский русскоязычный писатель Эльчин Сафарли с выходом в 2008 году книги «Сладкая соль Босфора» приобрел огромнейшую популярность среди российских читателей. Затем последовали романы «Туда без обратно» (2008), «Мне тебя обещали» (2010), «Если бы ты знал...» (2012), которые мгновенно разлетелись на цитаты и стали частью молодежных «интернет-пабликов» сентиментального содержания. В своих книгах Эльчин Сафарли очень много пишет о восточных традициях, культуре, и, конечно, любви.

В 2013 году писатель удивляет новой книгой под названием «Рецепты счастья. Дневник восточного кулинара». Однако роман не включает в себе исключительно кулинарную книгу. Читателю не встретится пошаговых рецептов пикантных блюд, так как пропорции рассчитываются в основном "на глаз": "Нарезаю тыкву на небольшие кусочки <...> поджариваю муку на сливочном масле и добавляю сливок" [1, с. 60].

Художественный мир произведения окутан таинственной восточной аурой, в которую автор вводит читателя с началом романа: «...я живу на Востоке. На самом настоящем Востоке, древнем и загадочном, где когда-то чувственная Шахерезада услаждала слух султана, вплетая одну сказку в другую, а пестрые рынки-карнавалы с шумными торговцами не стихают до сих пор» [1, с. 13].

С этого момента читателю предстоит погрузиться в мир восточных традиций, культуры и, конечно, кухни. Писатель рассказывает о предпочтениях турок в еде и особенностях приготовления пищи. Важной составляющей восточной кулинарии являются специи: куркума, наршараба (азербайджанская приправа из гранатового сока), орегано, хмели-сунели и др. Среди турецкой еды встречаются названия блюд, имеющие русский эквивалент: джаджик (окрошка), карабугдай (гречка), булгур (крупа из пшеницы твердых сортов), айран (молочный напиток из натурального йогурта), менемен – яичница с помидорами, болгарским перцем и луком, лахмаджуны (тонкая лепешка с мясным фаршем, заимствованный нами аналог мексиканского буритто) и незнакомые русской кухне: чийкёфте (турецкие котлеты из сырого мяса), турецкий лабне (свежий восточный сыр). Так же автор отмечает, что в Турции чечевица в таком же почете, как картофель в России, однако творог не найдешь. С одной стороны, турки приверженцы здорового питания, они любители круп, противники холестерина и алкоголя: *«Изюм можно замочить в роме или коньяке. Но на Востоке это не приветствуется, как и любой алкоголь вообще»* [1, с. 30]. Подсолнечному маслу предпочитают оливковое: *«В старинных турецких деревнях жмут потрясающее оливковое масло»* [1, с. 35]. Тем не менее, автор пишет, что *«в Турции не самые верные представления о здоровой пище, хотя и потребляют много овощей, бобовых. Взять хотя бы повальное увлечение маргарином. Турки считают его менее вредным из-за низкого содержания холестерина, не задумываясь о том, как и из чего его изготавливают»* [1, с. 13].

О приготовлении еды Сафарли пишет как об искусстве, являющемся не только источником жизни, но прежде всего – выражением культуры. Рецепты сопровождаются отсылками автора к личным воспоминаниям о близких людях и любимых женщинах. Книга носит дневниковый характер, поэтому каждая глава посвящается конкретным людям, встречающимся на жизненном пути главного героя, а, следовательно, – новые мысли, новое состояние души и определенная еда, ассоциирующаяся с теми или иными событиями: *«У нас с тобой даже было любимое блюдо, которое ты назвала "в честь Бродского". Паста со шпинатом. Помню, когда ты в первый раз ее готовила, я спросил: "Какая связь между шпинатом и поэтом?" Ты тогда засмеялась: "Ты, Бродский и шпинат. Это то, что я очень сильно люблю"»* [1, с. 143]. Так Сафарли выражает свой индивидуальный художественный стиль, столь полюбившийся читателям.

Особую часть романа занимает описание восточного базара в Турции, представляющего особый культурный мир: *«Почему восточный базар не считают восьмым чудом света? Особенный, богатый мир, существующий вне политики, религии и всяческих разделений....»* [1, с. 13]. Парадоксально, но среди законов местной торговли автор отмечает не алчность, а душевность: *«Целая культура человеческого общения! Местные торговцы щедро уступают тем, кто наделен тонким юмором, а не хитростью, как принято считать», хотя знаменитый закон восточных базаров звучит так: "не обманешь – не продашь"»* [1, с. 13].

Для автора Восток – это не красавицы, исполняющие танцы живота, или сказочные ковры-самолеты и сундуки, полные драгоценных камней, а это кух-

ня, выражающая особенности менталитета восточного народа: *"По словам тети Амины, самый верный эпитет Востока-сплетник. Здесь редко говорят правду в лицо, лучше на кухне, за свежесваренным кофе с айвовым рахат-лукумом, вдали от обсуждаемой персоны. Попили, поели, промыли как следует всем косточки и разошлись"* [1, с. 19].

Важной деталью восточной культуры является особая любовь к такому времени года, как осень: *"На Востоке говорят, что осень важнее всего; все остальные времена года – это самообман"* [1, с. 59]. Большая часть романа посвящена именно осеннему настроению, которое так же отражается и в блюдах. Сафарли готовит блюда из традиционных осенних овощей: тыквенный суп и наполненная мясным фаршем запеченная айва. Желтый цвет – изюминка блюда. В этом цвете, как говорит автор, *"нет запутанности и неразберихи"* [1, с. 193], как и, очевидно, в самой осени. Рецепты навеяны не только овощами, поспевающими в этот сезон, а особенным душевным состоянием, с которым Эльчин готовит осеннее печенье из неосенних ингредиентов: *"На фоне этой осенней идиллии мне не хватает выпечки к кружке свежесваренного чая. Плевать на лишний вес. Я же решил себя баловать!"* [1, с. 193].

"Рецепты счастья" – это своего рода художественная кулинария. Читая эту книгу, можно много раз наслаждаться и грустить, сопереживать и радоваться, загораться желанием приготовить то же самое, запоминающееся в его романе.

Погружая читателя в атмосферу турецкой жизни, Эльчин Сафарли помогает лучше понять культуру народа, проникнуться его бытом, а главное – познакомиться с особенностями восточной кухни, задача которой – возможность поделиться своей любовью и счастьем.

Список используемых источников:

1. Сафарли. Э. Рецепты счастья. Дневник восточного кулинара. Москва: АСТ, 2014. 318 с.

© 2015, Гриценко Н.П.

Культура Востока в романе Эльчина Сафарли
"Рецепты счастья. Дневник восточного кулинара"

© 2015, Gritsenko N.P.

East culture in the novel Elchin Safarli "Recipe for happiness. Blog oriental chef"