

БЕССАРАБСЬКИЙ СЕГМЕНТ НА СУЧАСНОМУ ГАСТРОНОМІЧНОМУ ПРОСТОРІ ОДЕСИ: СПОСТЕРЕЖЕННЯ НА ПОЛЯХ ГЛОКАЛІЗАЦІЇ

У статті національна кухня визначається як, варіант сегментованого входження в етнічне, яка стає актуальною темою у часи глобалізації. Бессарабська (балканська) кухня унікальний культурний феномен, який ще є важливим критерієм етнічної ідентичності. І наявність даного явища можна констатувати в глобалізованому просторі Одеси. Мета статті продемонструвати всю етнічну складову бессарабської кухні. Основними матеріалами виступають емпіричні дані, отримані методом включеного спостереження.

Ключові слова: балканська кухня, Бессарабія, глокалізація, етнічна кухня.

Якість і інтенсивність процесів глобалізації відображають повсякденні практики, в тому числі гастрономічну. За довгий період історичного розвитку балканська кухня перебувала в процесі становлення і була під впливом, вона акумулювала елементи культур різних етносів і стала частиною кухні Бессарабського регіону і частково міста Одеси. Ресторатори нашого міста прагнуть пізнати і застосовувати компоненти болгарської, молдавської, гагаузької та ін. національної кухні, сприяючи, тим самим, становленню моделі полікультурного суспільства в умовах глобалізації.

У дискурсивної різноманітності гастрономічного простору Одеси саме глобалізаційний дискурс стає провідним.

Сама система харчування досить популярна в етнологічному дослідному полі. Об'єктом вивчення часто ставала традиційна кухня. Але ХХ століття привніс значні зміни в гастрономічну культуру всього світу. Він став воістину переломним в історії їжі, принципово змінивши не тільки склад і характер, але і традиції прийому їжі, її приготування, зберігання, саме до неї відношення [3, с. 123]. Це призвело до зміни вектора дослідження в бік повсякденної їжі або їжі масового споживання. Кардинальні зміни в сфері гастрономічної культури і гастрономічних практик відбуваються з впливом процесів глобалізації і як наслідок інтенсивним засвоєнням основного глобалістського тренда – їжа формату фаст-фуд. На тлі всіх цих подій стало активно розвиватись такий напрямок як антропологія харчування. Даний науковий напрям виводить на проблематику повсякденної їжі і культури харчування, на співвідношення в ній традиційного і новаторського, глобального і регіонального, які розглядаються в загальному ряді соціокультурних проблем.

Під впливом глобалізації, і штучно сконструйованого простору [11, с. 451], городяни зіткнулися з проблемою ідентичності. В однорідному співтоваристві все важче ставати набути рис характеру і навичок, при зіткненні з відмінностями між людьми і невизначеними ситуаціями. І тут ми можемо спостерігати явище, яке Зигмунд Бауман назвав «відродження локальності» [4, с. 68]. Яскраво ілюструє цей феномен як раз система харчування. У загальному ритмі «макдоналізації» і уніфікації стала набирати популярність етнічна кухня, яка в першу чергу і виступає маркером ідентичності. Крім світової гастрономії «Спробуй етнічне», в Одеському регіоні цей феномен знайшов і локальний забарвлення. Так з'явилися два сконструйованих брэнда «одеська кухня» і «бессарабська, балканська кухня». Якщо перша неодноразово виступала об'єктом науково-популярних робіт (Попова, Лібкін, Потаніна і ін). то вивчення бессарабської кухні сегментований за етнічним принципом. Є дослідження по болгарській [17], гагаузької [18], молдавської та ін. кухням. У даній статті я спробую продемонструвати всю етнічну складову бессарабської кухні, представлену в глобалізованому просторі. Основними матеріалами виступають емпіричні дані, отримані методом включеного спостереження.

Традиційна їжа – це історично сформована, комплексна система харчування народу, що включає набір базових продуктів харчування і страв, основоположних для даного етносу чи регіону, а також способи обробки і приготування їжі, її подачі та прийому, консервації та зберігання, систему заборон і обмежень, харчових переваг, іноді мають фізіологічний характер (несприйняття того чи іншого продукту). Важливе значення для визначення особливостей традиційної їжі має її соціальне функціонування і форми побутування в суспільстві: місце і роль в народних і релігійних віруваннях, в обрядах і звичаях, в ритуалах і святковій культурі [10, с. 397]. У гастрономічній культурі також відбивається «етнічна і культурно-історична специфіка» [2, с. 206-207].

Національна кухня в сучасних умовах схильна до постійного впливу ззовні, вона вбирає в себе щось нове, модифікується і адаптується до конкретних умов свого існування. Разом з тим, вона є одним з найбільш певних національних ознак, довше інших побутових явищ зберігаючи традиційні особливості і будучи одним з найбільш стійких ознак національної ідентичності. Запозичуючи і видозмінюючись, вона має властивість «вибирати» нові продукти і страви, відкидаючи одні й приймаючи інші, в відповідності зі сформованим національним смаком, під яким розуміється система національних харчових переваг. Вона також має властивість асимілювати запозичені страви, переробляючи їх під свій смак і нерідко ведучи далеко від початкового зразка [19, с. 24].

Таким чином кажучи про традиційну кухню сучасності не можна тільки обмежуватися стравами, які готуються вдома, слід перейти до рівня позиціонування їх в кафе, ресторанах. Такий вимір дозволить нам простежити актуальне явище як глобалізація, а з іншого боку покаже сегментоване входження в етнічне.

З одного боку, їжа нам здається найбільш стійкою до впливу глобалізації частиною матеріальної культури. Її основу складають базові продукти, склад яких, як правило, досить стійкий і постійний. Але виникає питання «Як ставитися до цих стійких продуктів якщо вони куплені в супермаркеті і вирощені в іншому регіоні?»

Як будь-яке явище в культурі традиційна кухня схильна кореляції. Балканська кухня не виняток, вона також міститься в просторово-часовому вимірі. Оскільки кожне нове покоління бессарабців формує свою кухню заново. Попередній досвід (традиція), безумовно, ви-

ступає базовим для цього явища, але зовнішній фактор теж вносить суттєві зміни [16, с. 161]. Серед таких зовнішніх факторів можна виділити західні тенденції (піца, спагетті, бургери і т.п.) які потрапляють на бессарабський стіл, і сама торгівля яка не тільки відображає «минулий» попит, а й формує нове споживання. Воно характеризується різноманітністю у виборі продуктів харчування. Разом з тим, такий потужний зовнішній імпульс відбився і на внутрішніх підвалинах – мешканці Буджака поступово стали відходити від традиційного повсякденного раціону. Балканська гастрономічна культура схильна до трансформації і може включати в себе такі запозичені стравами, як італійська паста і піца, російські пельмені, українські вареники і т. п. Спостерігається і спрощення процесу приготування їжі, тепер бессарабським господарям не потрібно годинами місити тісто для «Мілін, Баніци»(листоковий пиріг), коли можна піти і купити в супермаркеті вірменський лаваш. Також і бринзу, як основний інгредієнт страви можна замінити на фету або на інший солений сорт сиру.

Іншим концептуальним виміром, що вносить зміни в модель відображення балканської кухні регіону, відноситься простір, в якому вона функціонує. Як методологічне уточнення, ми сегментували простір з метою виділити більш вузькі кола побутування етнічної їжі. Серед таких кіл присутні:

1. будинок (сім'я, яка як і раніше є головним хранителем етнічної традиції [7, с. 76]),
2. регіон проживання (Бессарабія), який представлений населеними пунктами компактного проживання балканських етнічних груп
3. місто (Одеса), оскільки гастрономічний конструкт балканська кухня давно вийшов за межі ареалу виникнення.

Особливий інтерес представляє місто, в рамках якого етнічна кухня протиставляється системі громадського харчування як така, що архаїчно зберігає риси успішного гастрономічного пристосування до певних природних умов існування етносу [1, с. 63]. Тому актуальним залишається питання виходу етнічної кухні з буденно-повсякденного на комерційний рівень (заклади громадського харчування). Цей фактор вимагає в першу чергу безпосередньої репрезентації етнічності, і тільки після запозичення і адаптації. А сам факт існування таких закладів лише підкреслює сучасні механізми вираження своєї ідентичності.

Сьогодні Одеса – це місто, яке стрімко розвивається, яке схильно до процесів глобалізації. Однак, якщо звернутися до історії виник-

нення і розвитку Одеси, то вона виступає універсальною моделлю поліетнічного суспільства. Де кухні відведена значна роль. Слід зазначити, що з самого початку в місті і зокрема на ринку були присутні представники балканських етнічних груп. Присутність різного роду етносів було прямо пов'язане з господарсько-етнічної спеціалізацією в області торгівлі. Продукти харчування спочатку поставлялися для своїх одноплемінників і тільки з роками продовольчий ринок вже стає майданчиком для взаємодії [16, с. 164]. Основними покупцями і продавцями в Одесі довго залишалися греки, болгары, молдавани, «арнаути» [9, с. 90]. Асортимент одеських ринків здавна був представлений балканськими продуктами: болгарської бринзою, гагаузької бараниною, молдавським вином, болгарськими «синіми» (від болг. «Сінен патладжан» – баклажан) і т.п.

Сьогодні на гастрономічному просторі Одесі все більшої популярності набирають ресторани, кафе, які широко рекламують такий бренд як «етнічна», «домашня», «одеська» кухня. Автентичність для такого роду місць важлива понад усе. Іноді автентичність є єдиною перевагою більшості етнічних ресторанів, але завдяки хорошій рекламі може виступати і культурним орієнтиром [1, с. 66]. Тому ресторатори і подбали про створення специфічного, атмосферного інтер'єру, який би відображав колорит бессарабського будинку. Прикладом таких місць з достатком балканської кухні та колориту в Одесі є: «Бессарабська бадега», «Два Карла» [6], «Бессарабка» [5], «Чотири болгарина» [21], кафе «Бессарабська кухня» [13] і т. п. Меню в таких закладах різноманітне, але витримана автентичність «Домашня бессарабская кухня, в основі якої молдавські, болгарські і чорноморські страви: мамалига, курбан, каварма, мититеи, ягня на мангалі і т. д.» [5].

Актуальна практика громадського харчування активно розвиває специфіку «одеської кухні». Створення такого роду конструкту пояснюється великою кількістю ступенів модерних урбанізаційних процесів ХІХ ст., які характеризуються появою специфічного об'єднання прийомів приготування їжі [1, с. 64]. На культурологічному просторі завдяки засобам масової інформації та інтернету даний бренд інтенсивно розкручується. Тому його презентація має більше не кулінарну, а культурну спрямованість. Все частіше стали з'являтися гастрономічні екскурсії по Одесі [8], кулінарні блоги [15], де якраз вчать готувати німецькі штрудели, випікати італійську

чіабатту, солити сало по-українськи і т.п. Господиня однієї з таких кулінарних шкіл Ірина Ангелова якраз і дала визначення одеської кухні: «Є поняття «французька кухня», «італійська кухня», «німецька кухня». Але чи існує кухня паризька, римська або берлінська? Ні. А одеська кухня існує! Тому що у нас унікальний регіон. У нас же «прорідний двір»: порт, транспортний коридор, безліч національностей. А це означає, що немає замкнутої системи, кожен додавав свою «родзинку» в одеську кухню, вона постійно наповнювалася новими «кулінарними враженнями» [12]. В такому розмаїтті простежується стійкий «балканський слід» в системі споживання їжі. Тому й не дивно, що не тільки спеціалізовані кафе та ресторани, а й транснаціональні мережі охоче включають регіональні делікатеси в свої меню [16, с. 172]. Тому в одеських закладах нерідко можна зустріти в асортименті «болгарський (шопський) / грецький салат», нарізка з сортів бессарабської бринзи, вилківських жаб і, звичайно, візитна картка вина місцевих або бессарабських сортів. Цікава також «гра» з етнічними назвами страв. Оригінальна закуска з помідор і бринзи в Бессарабії називається «помідори по-італійськи», а в Одесі деякі кафе дану страву представляють, як «бессарабська закуска» [14].

При всій варіативності етнічної балканської кухні, представленої на гастрономічному терені міста Одеси, говорити про повернення до традиційної кухні в буквальному значенні цього слова все ж не варто. Їжа втратила свій сакрально-семантичний сенс. Вона вже не визначає місце і роль в народних і релігійних віруваннях, в обрядах і звичаях, в ритуалах і святковій культурі народу. Йдучи, в ресторан ми можемо в будь-який час замовити курбан (тушкований молодий ягня з булгуром), хоча в традиціях гагаузької, албанського, болгарських народів це жертвне блюдо на свято дня Святого Георгія і обов'язкова страва на важливі сімейні заходи. Теж саме і з іншими стравами, кожен болгарин знає, що Міліна смачніше на Новий Рік за старим стилем, тому що в цей день на ній ворожать. Для кожного жителя Бессарабії домашня ковбаса і баур, бахур (запечений шлунок) це різдвяні страви, які готували до закінчення поста і т.п. Звичайно, говорити про дотримання всіх традицій і ритуалів в первозданному вигляді в самій Бессарабії теж не варто. Сам процес приготування їжі вже давно спрощений і продукти замінені на більш доступні однак дотримані

сакральні коди як самої трапези, так і свята в цілому. Тому, на бессарабському столі в день святого Дмитра, коли прийнято готувати каварму (тушковане м'ясо ягняти зі спеціями) можна побачити і олів'є, і фаршировану рибу, і вареники іт.п.

Таким чином, можна зробити висновок, що бессарабська (балканська) кухня унікальний культурний феномен, який ще є важливим критерієм етнічної ідентичності. І наявність даного явища можна констатувати в глобалізованому просторі Одеси. Однак, з іншого боку, ці ж глобалізаційні процеси адаптують і нівелюють етнічну складову в першу чергу в площині харчів, продукти змінюються на більш доступні. А також зникає сакральний сенс закладений в основу етнічної трапези.

Iryna Mladinova

BESARABSKY SEGMENT ON THE MODERN GASTRONOMIC AREA OF ODESSA: SPROUTED ON THE FIELDS OF GLOBALIZATION

In the national kitchen, it is assigned to a yak, a segmented version of the kitchen in an echnical form, which is the current topic in the globalization section. Bessarabska (Balkan) cuisine is a unique cultural phenomenon, which is the most important criterion of ethnical identity. The first manifestation of this form can be found in the globalized expanse of Odessa. The purpose of the article is to demonstrate the entire ethnic component of the Bessarabian cuisine. The main materials are empirical data, from the method of active keeping.

Key words: *Balkan cuisine, Besarabia, globalization, ethnical kitchen.*

Джерела та література

1. Аксьонова Н.В. Скуштувати етнічне: швидко&автентично // Постфактум: історико-антропологічні студії. – 2013. – № 1: Єдність у різноманітті стратегій та практик. – С. 63-71.
2. Арутюнов С.А. Народы и культуры: развитие и взаимодействие. – М.: Наука, 1989. – 247 с.
3. Байбурин А. К., Топорков А. Л. У истоков этикета : этнограф. очерки. – Ленинград, 1990. – 166 с.

4. Бауман З. Глобализация. Последствия для человека и общества / Пер. с англ. – М.: Издательство «Весь Мир», 2004.– 188 с.
5. Офіційний сайт кафе «Бессарабка» [Режим доступу] // https://www.tripadvisor.ru/ShowUserReviews-g295368-d6202224-r319600880-Bessarabka-Odessa_Odessa_Oblast.html
6. Офіційний сайт кафе «Бесарабська бадега «Два Карла»» [Режим доступу] // https://www.tripadvisor.ru/ShowUserReviews-g295368-d8603360-r428099792-Bodega_2K-Odessa_Odessa_Oblast.html
7. Боринская С.А., Козлов А.И., Янковский Н.К. Гены и традиции питания // Этнографическое обозрение. 2009. №3 76
8. Гастрономічні екскурсії по Одесі [Режим доступу] // <http://svitm.com.ua/index.php/excursions/337-chisto-odesskaya-kukhnya>
9. Губарь О. 101 вопрос об Одессе... – Одесса, Optimum, 2014. – 502 с.
10. Загидуллина М.В. Пищевой код как смысловой центр национальной культуры и проблема глобализации // Коды повседневности в славянской культуре: еда и одежда / отв. ред. Н.В. Злыднева. СПб.: Алейтейа, 2011. С. 392–403.
11. Изотова Н.Н. Эволюция японской гастрономической культуры // Культура и цивилизация. 2017. Том 7. № 3А. С. 443–452.
12. Ирина Ангелова: Одесская кухня – это уникальное явление в кулинарном мире [Режим доступу] // <https://odessitua.com/interview/28-irina-angelova-odesskaya-kuhnya-eto-unikalnoe-yavlenie-v-kulinarnom-mire.html>
13. Офіційний сайт кафе «Бесарабська кухня» [Режим доступу] // http://www.doroga.ua/restaurant/Odesskaya/Odessa/Bessarabskaya_kukhnya/3421
14. Офіційний сайт кафе «Молодість» [Режим доступу] // https://www.tripadvisor.ru/Restaurant_Review-g295368-d10587633-Reviews-Molodost-Odessa_Odessa_Oblast.html
15. Кулінарний блог «Одеська кулінарна школа» [Режим доступу] // <https://www.youtube.com/channel/UCb30JAAUN2z9ZYpOtpzc3ZA>
16. Лозовіук П., Пригарин А. Етнологія Одесси в історическій і сучасній перспективі. – Одесса, Ибрис, 2017. – 388 с.
17. Митков В.В. Традиционная кухня болгар юга Украины. – Запорожье. – 2011.
18. Никогло Д. Е. Система питания гагаузов в XIX – нач. XX ст. / Диана егоровна Никогло – К.: Inst. De Cercet. Interetnice, 2004. –274 с.
19. Павловская А. В. Понятие национальной кухни: к теории вопроса. // Материалы II Международного симпозиума. История еды и традиции питания народов мира. Выпуск II [сборник статей]. – М.: Центр по изучению взаимодействия культур, 2016. – 460 с.

20. Павловская А. В. Русская кухня в условиях глобализации// Материалы II Международного симпозиума. История еды и традиции питания народов мира. Выпуск II [сборник статей]. – М.: Центр по изучению взаимодействия культур, 2016. – 460 с.
21. Офіційний сайт кафе «Чотири болгаріна» [Режим доступу] // https://www.tripadvisor.ru/Restaurant_Review-g295368-d6202982-Reviews-Chetyre_Bolgarina-Odessa_Odessa_Oblast.html