

«БАЛКАНСКИЕ АКЦЕНТЫ» ОДЕССКОГО ПРИВОЗА: К ВОПРОСУ ОБ ЭТНИЧЕСКИХ КОМПОНЕНТАХ В ГОРОДСКОЙ КУХНЕ¹

АЛЕКСАНДР АНАТОЛЬЕВИЧ ПРИГАРИН

(Одесский национальный университет им. И. И. Мечникова: Украина, 65026,
г. Одесса, ул. Дворянская, д. 2)

Аннотация. В статье на основе письменных источников и полевых материалов исследуется феномен «одесской кухни» как регионального комплекса питания. В исторической динамике показано, какую роль играли балканские традиции в формировании и развитии повседневной культуры одесситов. Особое внимание уделено современному состоянию торговой субкультуры и соответственно системе пищевых традиций в Одессе. В частности, показано, что многие из продуктов были привнесены выходцами с Балкан (прежде всего греками и болгарами): баклажаны, помидоры, сыр, кукуруза, баранина, виноград и т.д. На основе этого складываются региональные блюда, воспринимаемые как «одесские», но имеющие корни в этнокультурах вышеуказанных общностей. Ярче всего это демонстрируют «синенькие» (баклажаны) во всевозможных вариациях приготовления и «пионка» (кукуруза). Кроме народной анализируется и профессиональная массовая кухня (ресторанная), в которой балканский субстрат давно и прочно занял место наряду с еврейским, украинским и молдавским. В меню этих заведений обязательно присутствует ряд блюд, имеющих балканское происхождение. Особое место занимают национальные рестораны Одессы (болгарские, гагаузские, греческие).

Ключевые слова: система питания, этническая выразительность, Одесса, болгары, греки, албанцы.

ПЕРСПЕКТИВЫ ФЕНОМЕНА

Антропология питания активно развивается в современной гуманитаристике как отрасль научных знаний о важнейшем компоненте культуры жизнеобеспечения человека. «В свойственных разным народам наборах пищевых продуктов, способах их обработки, типах блюд, в традициях пищевого предпочтения или избегания, в организации и ритуале трапез и в других аспектах культуры, прямо или косвенно связанных с пищей, отразилась

этническая и культурно-историческая специфика народов, и изучение этих явлений имеет большой культурологический интерес» [Арутюнов, Мкртумян 1981, 3]. Это высказывание С. А. Арутюнова остается актуальным для контекстов новейших исследований. Коллеги убедительно доказали потенциал такого понимания роли и значения пищи и питания для этнологии. При этом настоящим вызовом традиционным механизмам познания стали пищевые комплексы городской повседнев-

¹ Работа выполнена благодаря поддержке Грантового агентства Чешской Республики (GAČR) в рамках реализации проекта «Changes of everyday life: Continuity and discontinuity in the Post-Soviet cities» № GA15–03269S.

невности и урбанизированные формы их организации. Привычная примордиальная этническая выразительность «национальной кухни» испытывает существенные «угрозы» со стороны ряда факторов. Среди них отметим изменения системы общественного питания (от столовых до ресторанов, от фаст-фудов до элитарных брендов), массового потребления, а не натурального производства («мы едим то, что мы едим» в условиях рынка выходит за естественную причинно-следственную связь «вырастил — приготовил»), принципиальную трансформацию всех элементов комплекса питания, их модернизацию по противоположным схемам (дешевизна и доступность, престижность и избирательность).

Другим контекстуальным измерением, востребованным в современной антропологии, выступает исследование *торговой (рыночной) субкультуры* современного города. Именно этот компонент определяет повседневность жителей и урбанистическую инфраструктуру, определяя формы и суть воспроизводства городского уклада. Он же выступает выразительным проявлением новых типов межэтнических (кросскультурных) отношений, при которых кооперация и специализация выступают предпосылками формирования единого надэтнического пространства общих достижений и элементов [Пригарин 2012; Пригарин 2012a; Prigarin, Polesse 2013; Пригарин 2014]. Таким образом, в городской торговле складываются и функционируют факторы одновременных тенденций к универсализации (модернизация опыта) и стимуляции специфичности (трансформация традиций). Отдельные этнические комплексы становятся гарантами качества и престижности («армянский лаваш», «корейская морковка», «русская водка» и т.п.) в обстоятельствах общего обмена между носителями совместного уклада жизни.

Исходя из этих двух направлений — антропологии питания и торговли, — представлялось продуктивным изучить, как складывалась повседневная кухня одесситов на протяжении более чем двух столетий. Основной акцент был направлен на выделение балканского субстрата в этих тенденциях, а именно на определение роли греческого, болгарского и романского населения в формировании, а также

бытовании основных компонентов питания одесситов. «Одесская кухня» выступала объектом множества научно-популярных работ, скорее рецептурно-культурологического измерения [Кулешова, Наговицина 2004; Попова 2004; Яворская 2005; Надемлинский 2008; Либкин 2013; Потанина 2014]. Имеется два специальных исследования по греческой [Кузьминская 2013] и болгарской [Митков 2011] кухням, которые существенно помогли в осознании наших задач. Даже вездесущая Википедия знает, что она «совокупность кулинарных традиций жителей Одессы. Одесская кухня формировалась под влиянием украинской, русской, в значительной степени еврейской, грузинской, армянской, узбекской, болгарской, молдавской и греческой кухонь, однако ряд блюд отличается самобытностью» [Одесская кухня]. На наш взгляд, несправедливо по важности расставлены субстраты возникновения региональной системы питания.

Свои задачи будем решать путем ретроспективного анализа, стремясь проследить существующие явления в их историческом контексте. Опираемся будем на эмпирические данные, полученные путем включенного наблюдения, интервью, а также автоэтнографические приемы [Соколовский 2006]. Таким образом, основной фокус сосредоточен на хронологическом отрезке советского и постсоветского быта одесситов с экскурсами в предыдущие этапы истории города. В методическом плане будем придерживаться подхода, выделяющего в комплексе питания сырье, полуфабрикат, снедь и блюдо [Арутюнов, Мкртумян 1981, 3, 4], стремясь проследить, как эти компоненты вошли и закрепились в повседневном и празднично-обрядовом питании горожан. Яркими маркерами стереотипизации городской самобытности выступили массовая система общепита (советский период) и ресторанная культура (современный).

Так, например, овощи из простого сырья стали снедью (продуктом, вполне готовым к употреблению в пищу), из которых изготавливались ряд полуфабрикатов (результат определенной обработки) и блюд. При этом жесткого распределения по функции не наблюдалось. Помидоры (сырье) могли идти в пищу в сыром виде (снедь), а также резаться в салаты (полуфабрикат) и применяться в приготовлении мяса или рыбы

(блюда «мусака» или «уха/юшка»). А массовое общественное питание эксплуатировало «шопский» или «греческий» салаты, различные горячие блюда с этим «балканским субстратом». Особое значение эти блюда получили в связи с развитием этнических ресторанов, где из общего набора продуктов посетителю предлагается отведать «национальные кухни».

Следует отметить, что компетенция одесситов в собственной кухне достаточно велика. При этом сознание не фиксирует специально многие из специфических элементов. Так, спроси одессита, почему баклажаны называются «синенькими» или от какого народа одесситы восприняли мидии, вряд ли будет получен ответ с ретроспективным объяснением. Ответы строятся по логике «народной семантики», т.е. от тех свойств, что очевидны и находятся на поверхности («А как?! Ведь они же — синенькие!» или «Их полно! Морэ!!! Чего же их не есть?!»).

«ПРИВОЗ КАК ВАВИЛОН»: РЫНОК КАК КРОССКУЛЬТУРНАЯ ПЛОЩАДКА

Легендарный одесский рынок со своей историей и культурно-бытовыми символами может выступать как универсальная модель понимания того, как складывалась городская повседневность в целом. Именно эта модель может быть использована для характеристики торговли как основы жизнедеятельности мещан (с одной стороны) и получения ими продуктов товарным путем, а не натуральным хозяйством.

Следует сказать, что с самого начала и в городе, и на рынках заметно присутствовали представители балканских этнических групп. «Греческий» и «Военный» форштадты (кварталы) Одессы соответствовали «Греческому» и «Русскому» базарам [Прихоцкий 2006]. При этом, более доступным и товарным до 1820-х гг. являлся «Греческий». Принявший эстафету «Старый базар», а вслед за ним и стихийный «Привоз» не зря располагались в непосредственной близости с «Арнаутской слободой» или «Болгарской улицей» [Губарь 2015, 89–108.]. И основными покупателями, и торговцами в Одессе долго оставались греки, болгары, молдаване, «арнауты»... То ли спрос рождал предложения, то ли, наоборот, но товарный ассортимент города формировался

исходя из опыта и предпочтений этих групп, с адаптационными усовершенствованиями местных условий.

Присутствие привычного для Османской империи товара на рынках припортового черноморского города создавало впечатление специфичности. Естественно, что вместе с самими жителями переходили их обычные продукты и блюда. Неслучайно в Одессе стоит памятник апельсину. Он отражает легенду о размораживании кредита Екатерины Великой Павлом I, которому предприимчивые одесские греки дали «взятку» в виде трех тысяч «померанц» (апельсин). Что поражало гостей — не столько достаток, сколько широкий выбор продуктов. Так, например, один из путешественников в 1870-е гг. писал, что поражает одесский базар «...разнообразием, экзотичностью: цитрусы, свежие овощи, фрукты, бахчевые, сыры, приготовленные по французским образцам, окорока и колбасы — по немецким, “дары моря”, начиная от устриц и кончая катраном, колониальные товары: все это было большой редкостью на столе во “внутренних губерниях”. Правда, покупка жилета, рубашки, ботинок становились предприятием в самом деле разрушительным для человека малообеспеченного» [Бух 1876, 34]. Отметим, что в этом описании уже прослеживаются «балканские составляющие»: цитрусовые, морепродукты, овощи и фрукты. Их «национальность» прямо не указана, что, видимо, относило их к уже привычным местным специалитетам.

Ассортимент ранних рынков Одессы точно воспроизводит одно из описаний 1830-х гг. Старого базара. «Под сим именем соединяется несколько рядов. Сначала идет Немецкий рынок: тут продают телятину, свинину, ветчину, колбасы, сосиски. Близ него, на площади, останавливаются приезжие колонисты с маслом, сметаной, творогом, яйцами, живностью. Здесь продают дичь и сидят торговки с зеленью. После рядов с углем начинаются мясные ряды, а на другой стороне — овощные лавки; там продают муку, крупу, солод, постное масло; в середине между этих рядов — торговки с зеленью и разными овощами; здесь можно найти квашеные свеклу, кислую капусту, соленые огурцы. Немного подалее — рыбные ряды и площадь, где всегда увидите множество телег с рыбой и раками. Направо

от мясных и рыбных рядов продают битую птицу, а немного подальше — живую; в той же стороне летом и осенью бывает временный ряд, в котором продают зелень и шалаши, где продают разные овощи; возле них стоят телеги с яблоками, виноградом, грушами, арбузами и дынями; возле устроены прилавки с деревянными и лесными изделиями. Расстояние от Немецкого рынка к дровяному будет около двух верст. Здесь есть все возможные запасы и продукты, которые нужны населению. Кроме того, на всех рынках есть отделения для печеного хлеба разных родов, и всем предлагают греческий, немецкий, французский, русский пшеничный и ржаной» [Скальковский 1839, 213; Губарь 1994, 13].

Таким образом, в качестве сырья, полуфабрикатов и снеди одесситы в XIX в. могли получить продукты нескольких ареалов-субстратов. Русско-украинский, еврейский, кавказский, центральноевропейский и османский (балканский) — на пересечении этих традиций складывалась самобытность системы питания в Одессе. Каждый из них привнес свой колорит, приспособив опыт и обычаи к местным обстоятельствам. Интеграция привела к возникновению специфического выразительного комплекса, включавшего как набор продуктов, так и блюд из них. Иногда далекие географически традиции «помогали» друг другу. Например, овцеводство и его результаты были востребованы в кавказских культурах, но в условиях Степной Украины им занимались в основном представители романского населения (молдаване или волохи). Оно же удачно вписывалось в запреты кошрута и становилось «кошерным» среди иудейского населения.

«СИНЕНЬКИЕ, ПШЕНКА И РАЧКИ» — БАЛКАНСКИЙ ГЕНЕЗИС ОДЕССКИХ БЛЮД

Четкими направлениями специализации греков на местном рынке являлись «колониальные товары» из Средиземноморья (оливки, цитрусовые, морепродукты и т.п.). Однако очень скоро они освоили и местные возможности: сады, огороды, бахчи располагались в греческих поселениях вокруг Одессы (например, Малый Буялык или Александровка). Отдельно стоит отметить их влияние на освоение

ресурсов Черного моря. Будучи рыбаками, многие из них привнесли на местный базар различную рыбу (кефаль, ферина, бычок, калган (камбала), глоська, катран, ставрида и т.д.), а также некоторое побочное продуктивное сырье (мидии, водоросли, ежи и т.д.). Даже название большинства рыб красноречиво об этом свидетельствует [Мотузенко 2006, 331–345].

Болгары, жившие не столько в городе, сколько в округе, достаточно быстро заняли нишу огородников и виноградарей (хотя в последнем с ними конкурировали немцы, швейцарцы, молдаване). Именно они поставляли на одесские базары зелень, бахчевые, овощные культуры. Яркие примеры до сих пор прослеживаются в быту одесситов (и не только). Например, сладкий перец непременно именуется «болгарским», хотя в XX в. их монополия на выращивание этого продукта была нарушена. Или легендарные «синенькие» — баклажаны отражают потерявшуюся в истории оппозицию: «синен» или «черън» / «червън» или «красный» патлажан, т.е. баклажаны и помидоры.

Выше уже шла речь про овцеводство и его продукты (сыр-брынза). Вокруг Одессы им активно занимались молдаване [Шмидт 1863, 267, 268; Материалы для оценки земель 1883, 76, 77], хотя и представители других балканских общностей включились в этот процесс. Еще одной областью специализации молдаван стало выращивание пропашных (подсолнечника и кукурузы). В качестве диалектного старожилы называли масло — «oley(ка)», а даже мое поколение початки кукурузы — «пшенка». Так сохранялась память об исторических реалиях предыдущей эпохи. «Пшенка», она же «папуша» стала важным элементом августовского и сентябрьского питания одессита.

Так, на уровне продуктового сырья складывается балканский субстрат в одесской кухне. На протяжении XIX в. изначальная доля представителей этих групп существенно снижается. Если на начало столетия каждый третий одессит был греком, болгаринном, арнаутом или другим носителем балканской этничности, то к концу века уже каждый десятый [Станко 2002, 126, 240]. Несмотря на это, местный рынок уже сложился, и процесс поставки традиционных продуктов шел за счет других групп. Окончательно такую

специализацию разрушили советские преобразования. Они же значительно вытеснили частников из торговли, хотя на одесском Привозе по-прежнему многое продавалось представителями окружающих сел. «Возрождение» прошло в последнее двадцатилетие, когда овощи массово вернулись на рынки города. Сейчас уже определенными «брендами» стали помидоры из Утконосовки (Измаила) или перец и баклажаны из Терновки/Паркан/Буялька... Здесь локальные традиции становятся новым гарантом качества.

И если сырье слабо донесло свое «происхождение» (только в качестве реликтов-лексем), то вот блюда и полуфабрикаты сохраняли свою «привязанность» материнским корням. Целый ряд компонентов одесской кухни советской и постсоветской эпохи своим формированием и закреплением обязаны балканским этнокультурам.

Например, долгие годы из баранины готовили рубленые продолговатые котлетки (мититеи). В последующем они вошли в ритуально-праздничную культуру (готовили на свадьбы) и массовый советский фаст-фуд (во многих кафе мититеи успешно конкурировали с шашлыками). Из такого рода блюд стоит указать болгарско-гагаузский «курбан». Он сохранял свою этническую привязанность и приготавливался лишь в семьях балканских переселенцев в Одессе. Как выразительный символ этих культур он начал эксплуатироваться в ресторанах и кафе национальной направленности («Механа», «Четыре болгарина», «Бессарабский дворик» и т.п.). Сложное технологически приготовление не способствовало его массовости. Рубленые «тюфте» (турецкое название котлет) очень скоро вошли в обиход с именем «тефтель» (хотя это трансформация отражала не только одесскую тенденцию).

То же случилось с полуфабрикатом овечьего сыра («брынза» — молдавское название, прочное вошедшее в практику одесситов). Он включился в ряд блюд, иногда радикально изменив свое происхождение. Так, например, «помидорки по-одесски» (резаные томаты, сверху посыпанные тертой брынзой) в новейшее время воспринимаются исключительно как «итальянские» (как в ресторанных меню, так и на праздничных столах одесситов). Или некогда популярная закуска брынза с помидорами и зеленью — «фета»

(от греческого названия сыра) — за счет включения лаваша больше всего ассоциируется с кавказскими «лаваш», «сулугуни» и т.д. Показательно, что острая брынза с чесноком и зеленью стала «оригинальной закуской» нового времени (при этом зелень исчезла, а сыр сменился на покупной плавленый). Традиционную «плачинду» (пирог-рулет с фруктами или сыром) в постсоветской Одессе вытеснили «хачапури» или «чебуреки» / «бурети» [Кузьменко 2013, 175, 176].

Обязательным атрибутом советского досуга в Одессе являлись «семачки», которые кустарно жарили и продавали по всему городу выразительные торговки. Аналогично было устроено изготовление и продажа черноморской креветки («рачки»). Уже в послевоенной Одессе никто не вспоминал о греческом или молдавском происхождении этих «блюд». А на современном этапе они практически вытеснены более мощными конкурентами — фабричными аналогами.

Более устойчивой оказались «пшенка» (вареные початки кукурузы) и густая каша из кукурузной крупы (мамалыга). Первая остается предметом кустарной торговли не только на улицах, но и на пляжах города. Что же касается мамалыги, то она остается блюдом «на любителя», хотя ее умеет готовить практически каждая одесситка.

Но настоящий семиотический потенциал балканского субстрата связан с овощными блюдами. Ярче всего это иллюстрирует широкий ассортимент и количество блюд из «синеньких» (баклажанов). Они прочно вошли и в одесскую повседневность и заняли достойное место на праздничных столах. Это и «икра из синеньких» (тушеные баклажаны рубят деревянным ножом с добавлением специй), и «тещин язык» (обильно умощенные чесноком и перцем баклажаны, иногда с помидорами), и всевозможные соусы. По крайней мере, во всех обывательских рейтингах типа «10 лучших блюд одесской кухни» [Либман 2006] «синенькие» по праву представлены на лидерских позициях.

Например, так описывал икру из баклажанов Валентин Катаев. «Разумеется, не ту пресную, сладковатую желтоватую кашницу, которая продается в виде консервов, а ту, настоящую, домашнюю, знаменитую одесскую баклажанную икру — пища

богов! — зеленую, с луком, уксусом, чесноком, молдавским перцем, дьявольски острую, от которой на губах делаются “заеды”... Для того чтобы приготовить такую икру, баклажаны надо было (разумеется!) не варить, а не тушить, и уж конечно не жарить, а сперва испечь на углях. Синенькие должны обуглиться. Тогда с них сдирают кожу, и дымящуюся, полусырую зеленую мякоть с белыми семечками мелко рубят. Но боже упаси рубить ножом или “секачкой”. От соприкосновения с железом мякоть теряет свой естественный зеленый цвет, чернеет, и икра тогда уже ни к черту не годится. Мякоть надо рубить деревянным ножом, и никаким другим. Тогда-то и получится настоящая баклажанья икра по-одесски. Что может быть проще» [Катаев 2010, 78, 79]. Один из современных авторов писала: «И осталось это сочетание еврейской и греческой традиций — икра из синеньких, которых никто никогда не называл у нас баклажанами, так же как буряк — свеклой. Я готовлю ее очень часто, особенно если хочу придать столу какой-то акцент. В каждом доме она своя, абсолютно диетическая, делается элементарно, съедается как приятная острая закуска с ломтем черного хлеба. Делается помногу, сразу под приход гостей, чтобы не заветрилась и не дала лишнего сока. Хорошо сочетается со всем, кроме поцелуев. Впрочем, в одесском принципе еды запахи обязательны. Чеснок, жир, испачканные руки — ты не можешь выйти из-за стола стерильным и легким. Икра же из синеньких хороша тем, что не нарушает баланса ни в желудке, ни в голове» [Лошак 2010, 26].

Удивительную трансформацию прошли мидии. Эти черноморские раковины явно вошли в систему питания одесситов из опыта греков наряду с другими морепродуктами [Кузьминская 2013, 67–90]. Их доступность и простота приготовления сделала их элементом низовой повседневности (тушеные или жареные мидии, плов и т.д.). Их могли готовить прямо на морском побережье: в течение короткого времени их можно «наловить» (насобирать) в море в пристойном количестве, развести костер между двумя-четырьмя камнями, установить на них металлочесный лист, выложить ракушки на него; 10–15 минут, и они готовы. Хозяйки затем их могли забрать домой и добавить

лук, специи, сметану и т.д. Из этого примитивного блюда они стали престижным символом одесской кухни: сейчас их подают в ресторанах и кафе региональной специфики. Из дешевой закуски они превратились в деликатес.

Отдельно стоит указать «балканский след» в системе потребления пищи. Речь идет об официальных и народных версиях названий кафе. Нередко одесситы именуют их «корчма» (кръчма — болг.) или «таверна» (таверνα — греч.). Но, пожалуй, самым устойчивым стало название «бадега» (от романского «boudega»). Оно бытовало в народе в память о периоде румынской оккупации (1941–1944), когда в городе открылось множество частных ресторанчиков, в которых, прежде всего, подавали ликеро-водочную продукцию. В память об этом любую «наливайку» одесситы на европейский манер называют «бадегой» (буквально на днях открылась «Бессарабская бадега», где главным товаром являются вина и ракии региона). С намеком на недобросовестность хозяев в «купаже» напитков используется понятие «баде(я)жить»: разводить, делать суррогат (в значении «смешивать» с негативной коннотацией).

Актуальная практика общественного питания активно развивает специфику «одесской кухни». Как специализированные кафе и рестораны, так и транснациональные сети охотно включают региональные деликатесы в свои меню. В этом общем ассортименте особое место занимают некогда балканские полуфабрикаты и блюда: всевозможные варианты приготовления мидий, широкий набор блюд и закусок с брынзой, овощами. Иногда этому способствовали результаты аккультурации новейшего времени. Так, например, «греческий» и «болгарский/шопский» салаты явно были восприняты из ресторанной культуры соседних стран, хотя аналогичные блюда имелись в опыте одесситов.

НОВАЯ ЖИЗНЬ ПРИВЫЧНЫХ БЛЮД В ГОРОДСКОМ ЛАНДШАФТЕ

Таким образом, на основе письменных источников и полевых наблюдений можем констатировать наличие такого феномена, как «одесская кухня». Это региональный (городской) комплекс питания сложился как синтез этнокультурного

опыта из различных ареалов (из принципиальных: балканско-османский, восточнославянский, иудейский, кавказский и т.д.). В исторической динамике очевидна значительная роль балканских традиций в процессе формирования и развития повседневной культуры одесситов. Сырье, которое поставляли носители греческой, болгарской, романской этничности, на рынке Одессы, а также их непосредственное присутствие в качестве покупателей сформировало важную предпосылку этих процессов. Наличие сырья, а также полуфабрикатов «балканского происхождения» определило как продуктовую торговую субкультуру, так и соответственно систему пищевых традиций в Одессе. В частности, показано, что многое из продуктового сырья было привнесено выходцами из Балкан (прежде

всего греками и болгарями): баклажаны, помидоры, сыр, кукуруза, баранина, виноград и т.д. На основе этого складываются региональные блюда, воспринимаемые как «одесские», но имеющие корни в этнокультурах вышеуказанных общностей. Ярче всего это демонстрируют «синенькие» (баклажаны) во всевозможных вариациях приготовления и «пшенка» (кукуруза). Кроме народной, эти компоненты входят в профессиональную массовую кухню (домашнюю и ресторанный), в которых балканский субстрат давно и прочно занял место наряду с еврейским, украинским и молдавским. В меню этих заведений обязательно присутствует ряд блюд, имеющих балканское происхождение. Особое место занимают специальные национальные рестораны Одессы (болгарские, гагаузские, греческие).

Литература

- Арутюнов, Мкртумян 1981 — Арутюнов С. А., Мкртумян Ю. И. Проблема классификации элементов культуры (на примере армянской системы питания) // Советская этнография. 1981. № 4. С. 3–15.
- Букатевич 1928 — Букатевич В. Чумацтво на Україні. Одесса, [1928].
- Бух 1876 — Бух Л. Одесса — центр торговли Юга России // Одесский вестник. 1876. № 169. С. 34.
- Губарь 1994 — Губарь О. 100 вопросов «за Одессу». Одесса, 1994.
- Губарь 2015 — Губарь О. И. История градостроительства Одессы и функции Одесского градостроительного комитета. Одесса, 2015.
- Катаев 2010 — Катаев В. Катакомбы. М., 2010.
- Кузьминская 2013 — Кузьминская Е. Г. Греческая кухня. Вкус моря и солнца: собрание семейных рецептов греческой и понтийской кухни. Одесса, 2013.
- Кулешова, Наговицина 2004 — Кулешова Е., Наговицина Е. Одесская кухня в эмиграции. Таллин, 2004.
- Либкин 2013 — Либкин С. Моя одесская кухня. М., 2013.
- Либкин — Либкин С. Самый цимес: 10 блюд одесской кухни // The Village. URL: <http://www.the-village.ru/village/city/odessa/115437-odesskaya-kuhnya> (дата обращения: 15 октября).
- Лошак 2010 — Лошак И. Баклажанная икра семейства Лошак // Афиша. 2010. № 4. С. 26.
- Материалы для оценки земель Херсонской губернии. Херсон, 1883. Т. I.
- Митков 2011 — Митков В. В. Традиционная кухня болгар юга Украины. Запорожье, 2011.
- Мотузенко 2006 — Мотузенко Е. М. Этимология и семантика. Кишинев, 2006.
- Надемлинский 2008 — Надемлинский А. В делях одесской кухни. Киев, 2008.
- Одесская кухня — Одесская кухня // Википедия. URL: <https://ru.wikipedia.org/w/index.php?search=Одесская+кухня>.
- Попова 2004 — Попова М. Ф. Секреты одесской кухни. Одесса, 2004.
- Потанина 2014 — Потанина И. Одесская кухня. Харьков, 2014.
- Пригарин 2014 — Пригарин А. А. Ритуально-знаковые аспекты торговой практики: на материалах одесского рынка // Традиционная культура. 2014. № 1. С. 158–167.
- Пригарин 2012 — Пригарин А. А. Рынок «7-й километр»: торговая субкультура в современной Одессе // Человек в истории и культуре. Вып. 2: Мемориальный сборник материалов и исследований в память лауреата Государственной премии Украины, академика РАЕН, профессора Владимира Никифоровича Станко. Одесса, 2012. С. 431–449.
- Пригарин 2012a — Пригарин О. Ринок «7-й кілометр»: про сучасні форми торгівельних практик у поліетнічному місті // Фронтири міста: Історико-культурологічний альманах. Дніпропетровськ, 2012. Вип. 1. С. 94–116.
- Прихоцкий 2005 — Прихоцкий А. И. Привоз — Историческая справка // Официальный сайт рынка «Привоз». URL: www.odessaprizov.narod.ru (дата обращения: 15 октября).
- Скальковский 1839 — Скальковский А. Историко-статистический опыт о торговых и промышленных силах Одессы. Одеса, 1839.
- Соколовский 2006 — Соколовский С. В. Автотнографические этюды о власти и вещности // Bulletin: anthropology, minorities,

multiculturalism. New series. Вып. 1 (7). № 1–3. Краснодар, 2006. С. 191–232.

Шмидт 1863 — Шмидт А. А. Материалы для военной географии и статистики России, собранные офицерами Генерального штаба. Херсонская губерния. Сост. Генер. штаба подполковник А. Шмидт. СПб., 1863. Т. 1.

Яворская 2005 — Яворская А. Кулинарная книга от одесситок. Одесса, 2005.

Prigarin, Polesse 2013 — Prigarin A., Polesse A. On the persistence of bazaars in the newly capitalist world: reflections from Odessa // The Anthropology of East Europe Review. 2013. Vol. 31. No. 1. P. 110–136.

СВЕДЕНИЯ ОБ АВТОРЕ

Доктор исторических наук, доцент кафедры археологии и этнологии Украины Одесского национального университета им. И. И. Мечникова: Украина, 65026, г. Одесса, ул. Дворянская, д. 2; тел.: +38 (0482) 23-52-54; e-mail: prigarin_alexand@mail.ru

“THE BALKANS ACCENTS” OF THE ODESSA CENTRAL MARKET (“PRIVOZ”): TO THE QUESTION OF ETHNIC COMPONENTS IN CITY CUISINE

ALEKSANDR PRIGARIN

(Odessa National University named after I. I. Mechnikov: 2, Dvoryanskaya str., Odessa, 65026, Ukraine)

Summary. In article the phenomenon of “The Odessa Cuisine” as regional complex of food is investigated on the basis of written sources and field materials. Influence of the Balkan traditions on formation and development of everyday culture of inhabitants of Odessa is shown in historical dynamics.

The special attention is paid to the current state of commerce subculture and, respectively, system of food traditions in Odessa. In particular, it is shown that many of food stuffs have been introduced by natives of the Balkans (first of all — Greeks and Bulgarians), namely eggplants (aubergines), tomatoes, grapes, cheese, corn, mutton, etc.

Specific regional dishes perceived as the “Odessa cuisine” have developed on basis of these loans, but having roots in ethno-cultures of these Balkan communities. So-called “dark-blue” eggplants cooked in various ways and corn dish called “pshenka” are the brightest examples. Along with national, also the professional mass food (restaurants) is analyzed. There among restaurant recipes the Balkan substratum has occupied strong position for a long time along with Jewish, Ukrainian and Moldavian. There in the menu of these food outlets several dishes, that are of Balkan origin, are offered for sure. Special national restaurants (Bulgarian, Gagauzian, Greek) are present at Odessa the city as well.

Key words: food system, cuisine, ethnic features, Odessa, Bulgarians, Greeks, Albanians.

Acknowledgements. This reserch is supported by Grant Agency of Czech Republic (GACR) “Changes of everyday life: Continuity and discontinuity in the Post-Soviet cities” No. GA15-03269S.

References

Arutyunov S. A., Mkrtyumyn Yu. I. (1981) Problema klassifikatsii elementov kul'tury (na primere arm'yanskoy sistemy pitaniya) [Problems of Classification of the Culture Elements (Exemplified in the Armenian Food System)]. *Sovetskaya etnografiya* [Soviet Ethnography]. 1981. No. 4. Pp. 3–15. In Russian.

Bukatevich V. (1928) Chumatstvo na Ukraine [Commerce and Animal-Drawn Shipping of Chumacks in Ukraine]. Odessa. In Ukrainian.

Bukh L. (1876) Odessa — tsentr torgovli Yuga Rossii [Odessa as the Center of Trade of the South of Russia]. *Odesskiy vestnik* [Odessa Herald]. Odessa. 1876. No. 169. P. 34. In Russian.

Gubar' O. (1994) 100 voprosov «za Odessu» [Hundred Questions about Odessa]. Odessa. In Russian.

Gubar' O. (2015) Istoriya gradostroitel'stva Odessy i funktsii Odesskogo gradostroitel'nogo komieta [From the History of City Planning of

Odessa and Functions of the City Planning Committee of Odessa]. Odessa. In Russian.

Kataev V. (2010) Katakomby [Catacombs]. Moscow. In Russian.

Kuleshova E., Nagovitsina E. (2004) Odeskaya kuchnya v emigratsii [Odessa Cuisine in Expatriation]. Tallinn. In Russian.

Kuz'minskaya E. G. (2013) Grecheskaya kuchnya. Vkus morya i solntsa: sobranie semeynykh retseptov grecheskoy i pontiyskoy kuhni [Greek Cuisine. Tastes of the Sea and the Sun: Collection of Family Recipes of the Greek and Pontic Cuisine]. Odessa. In Russian.

Libkin S. Samyy tsimes: 10 blyud odesskoy kuhni [The Best Tzimmes: 10 Dishes of Odessa Cuisine]. The Village. URL: <http://www.the-village.ru/village/city/odessa/115437-odesskaya-kuhnya>

Libkin S. (2013) Moya odesskaya kuchnya [My Own Odessa Cuisine]. Moscow. In Russian.

Loshak I. (2010) Baklazhannaya ikra semeystva Loshak [Aubergine Hummus of the Loshak Family]. *Afisha* [The Playbill]. 2013. No. 4. P. 26. In Russian.

Materialy dlya otsenki zemel' Khersonskoy gubernii (1883) [Materials for Evaluation of Acres of Kherson Province]. Kherson. Vol. I. In Russian.

Mitkov V. V. (2011) Traditsionnaya kuchnya bolgar yuga Ukrainy [Traditional Cuisine of the Bulgarians of the South of Ukraine]. Zaporozh'e. In Russian.

Motuzenko E. M. (2006) Etimologiya i semantika [Etymology and Semantics]. Kishinev. In Russian.

Nademlinskiy A. (2008) V debryakh odesskoy kuhni [The Jungle of Odessa Cuisine]. Kiev. In Russian.

Odeskaya kuchnya [Odessa Cuisine]. Wikipedia. URL: <https://ru.wikipedia.org/w/index.php?search>. In Russian.

Popova M. F. (2008) Sekrety odesskoy kuhni [Sectors of Odessa Cuisine]. Odessa. In Russian.

Potanina I. (2014) Odeskaya kuchnya [Odessa Cuisine]. Khar'kov. In Russian.

Prigarin A. A. (2012) Rynok «7 kilometr»: torgovaya subkul'tura v sovremennoy Odesse [Market "At the 7th Kilometer": Commerce Subculture in Contemporary Odessa]. *Chelovek v istorii i kul'ture* [Human in History and Culture]. Issue 2. Collected Materials and Studies In memoriam of the Awardee of the State Premium of Ukraine, Academician of the Russian Academy of Natural

Sciences, Professor Vladimir Stanko. Odessa. Pp. 431–449. In English.

Prigarin A. A. (2014) Ritual'no-znakovye aspekty trgovoy praktiki: na materialakh odesskogo rynka [Ritual and Semiotic Facets of the Commerce Practice: Exemplified in Materials on the Odessa Market]. *Traditsionnaya kul'tura* [Traditional Culture]. 2014. No. 1. Pp. 158–167. In Russian.

Prigarin A., Polesse A. (2013) On the persistence of bazaars in the newly capitalist world: reflections from Odessa. *The Anthropology of East Europe Review*. Vol. 31. No. 1 (2013). P. 110–136. In English.

Prikhotskiy A. I. (2005) Privoz — Istoricheskaya spravka [Privoz the Bazaar. History Notes] *Ofitsial'nyy sayt rynka "Privoz"* [Official Site of Privoz the Bazaar]. URL: www.odessaprizov.narod.ru. In Russian.

Prigarin O. (2012) Rynok «7-j kilometr»: pro suchasni formy torgiveľnyh praktyk u polietnichnomu misti [Market "At the 7th Kilometer": About Contemporary Forms of Commerce Practices in a Poly-Ethnic City]. *Frontyry mista: istoriko-kul'turologichnyj al'manah* [Frontier Cities: Historical and Culturalogical Almanac]. Dnipropetrov'sk. Issue 1. Pp. 94–116. In Ukrainian.

Shmidt A. A. (1863) Materialy dlya voennoy geografii i statistiki Rossii, sobrannye ofitserami General'nogo shtaba. Khersonskaya guberniya [Materials for Military Geography and Statistics of Russia, Collected by Military Officers of the General Headquarter, Kherson Province]. Comp. by Lieutenant-colonel of the General Headquarter A. Schmidt. St. Petersburg. Vol. 1. In Russian.

Skal'kovskiy A. (1839) Istoriko-statisticheskiy opyt o trgovykh i promyshlennykh silakh Odessy [Historical and Statistic Probes on Commerce and Industry Powers of Odessa]. Odessa. In Russian.

Sokolovskiy S. V. (2006) Avtoetnograficheskie etyudy o vlasti i veshchnosti [Self-Ethnography Essays on Power and Materiality]. *Byulleten': antropologiya, men'shinstva, mul'tikul'turalizm* [Bulletin on Anthropology, Minorities, Multiculturalism. New Series]. Krasnodar. Issue 1 (7). No. 1–3. Pp. 191–232.

Yavorskaya A. (2005) Kulinarnaya kniga ot odessitok [Cookery Book of the Ladies of Odessa]. Odessa. In Russian.

ABOUT THE AUTHOR

E-mail: prigarin_alexand@mail.ru

Tel.: +38 (0482) 23-52-54

2, Dvoryanskaya str., Odessa, 65026, Ukraine

Full Professor (History), associate professor of Archaeology and Ethnology, Odessa National University named after I. I. Mechnikov