

Данилова Е. С.

кандидат психологических наук, старший преподаватель кафедры социальных теорий  
Института инновационного и последипломного образования ОНУ имени И. И. Мечникова  
e-mail: helenmehmat1@rambler.ru ORCID ID 0000-0001-  
6151-0774

Гердева А. Н.

студентка 4 курса специальности «Социальная работа» ИИПО ОНУ имени И.  
И. Мечникова  
e-mail: gerdewa-anna@mail.ru

### ПСИХОЛОГО-ИСТОРИЧЕСКАЯ РЕКОНСТРУКЦИЯ ЧЕРЕЗ ЛИТЕРАТУРНЫЕ ТЕКСТЫ «ОДЕССКОЙ КУХНИ» КАК ФАКТОР ВЛИЯНИЯ НА ФОРМИРОВАНИЕ НАЦИОНАЛЬНОЙ МЕНТАЛЬНОСТИ

В статье анализируется эволюция «одесской кухни» в контексте социокультурных исторических трансформаций. «Одесская кухня» рассматривается, с одной стороны, как культурный конструкт, отражающий ценности национальной культуры на уровне повседневности; с другой — как доминанта национальной ментальности. В ходе исследования были использованы методы психолого-исторической реконструкции, герменевтики, контент-анализа, интроспекции, интервьюирования и др.

Ключевые слова: «одесская кухня», национальная кухня, национальная культура, национальная ментальность, метод психолого-исторической реконструкции.

Я был мечтателем, это правда, но с большим аппетитом.

*Исаак Бабель*

Актуальность проблемы. В судьбе каждого народа в конкретно-исторические периоды его жизненного бытия выступает ключевая задача, от решения которой зависит смысл дальнейшей истории. Для всех нас приоритетным сегодня является сохранение и укрепление своих исторических традиций и национальных ценностей. Осознание человеком принадлежности к определенной культуре является важным звеном для понимания своего бытия среди других народов и способствует повышению его самооценки в мире. Изучение ценностей, которые формируют ментальность наций, является необходимым условием обеспечения экономического, политического, культурного и социального сотрудничества между разными странами, регионами одной страны, что основано на идентификации определенных этнических групп и сохранении их культурных традиций.

Ученые всего мира уже долгое время работают над вопросом поиска общих критериев, по которым было бы возможно идентифицировать представителей той или иной страны (нации). Учет ментальных особенностей позволяет строить эффективные отношения между людьми в культурном сосуществовании наций.

Особенно актуальна данная проблематика для Одессы, как традиционно многонационального города. Одесситы считают свой город целым государством, так что неудивительно, что можно услышать такие выражения, как одесский язык, одесский юмор, одесская походка и, конечно же, одесская кухня. Все это непосредственно связано с массовой психологией и национальной ментальностью. Так как, несмотря на огромный интерес к изучению ценностей, формирующих национальную ментальность, со стороны антропологов, этнологов, социологов, экономистов, многие ученые долгое время воспринимали человека как своеобразный «живой компьютер», нацеленный на всестороннее и эффективное удовлетворение личных потребностей и желаний, в основном, на физиологическом уровне. Французский этнограф, социолог и культуролог Клод Леви-Стросс в своей работе «Структурная антропология» утверждает: «Органические потребности человека порождают основные требования, являющиеся движущей силой развития социальной жизни» [13].

Похоже, в психологии современного человека мало что изменилось с тех пор, как его древний пращур с утра до вечера бегал в поисках еды. Да, в настоящее время все это преподносится цивилизованно, красиво, но суть не изменилась! Тема еды заполняет собой огромное пространство в жизни чело-века и непосредственно сказывается на психологии его жизнедеятельности.

Национальная (региональная) кухня выступает важным этнопсихологи-ческим признаком нации и ее ментальности. Как совокупность устойчивых структур, передающих ментальность, национальную кухню рассматривал Леви-Стросс в своей работе «Структурная антропология». По его мнению, этническая ментальность проявляется... в системе моральных требований, норм, ценностей и принципов воспитания, в формах взаимоотношений между людьми, в семейных ценностях... в организации быта, праздников, в конкретных актах самоорганизации этноса и т. д. [13]. Светлана Литвин-Киндратюк также указывала на актуальность изучения и анализа влия-ния повседневной жизни и быта, в частности — кухни, на формирование этнической идентичности. Эта идея проходит красной нитью в ее статье «Традиционное питание в украинской семье как предмет психологического исследования» [15].

Говоря о ментальности, культуре той или иной страны, мы всегда можем назвать блюда, которые кажутся нам неотъемлемой частью этой культуры. Национальная кухня кажется исторически сложившимся об-разованием, далеким от конструирования. Вместе с тем существует ряд проблематичных моментов, которые заставляют усомниться в естествен-ности такого образования. Говоря о национальной кухне, мы имеем в виду систему коллективных представлений о пищевых привычках нации, вклю-чающую в себя блюда, которые считаются репрезентативными для данной ментальности.

В связи с этим, на наш взгляд, актуально проанализировать «одесскую кухню» как доминанту национальной ментальности. Для данного исследо-вания значима эволюция представлений о том, что составляет корпус блюд «одесской кухни», в ее соотношении с культурно-историческим контек-стом. В связи с этим нами был использован метод психолого-исторической реконструкции.

Актуальным также считаем культивирование национальных традиций, в частности, через психологию вкуса. По нашему мнению, это не ретро-градство, а реальная альтернатива.

**Объект исследования:** «одесская кухня» как элемент национальной культуры.

**Предмет исследования:** изучение основных тенденций изменения и эво-люционирования «одесской кухни».

Использованы в ходе эмпирического исследования метод психолого-исторической реконструкции, метод герменевтики, контент-анализа.

Теоретическая значимость исследования заключается в использовании результатов исследования при разработке концептуальных положений теории и практики национальной и региональной ментальности и ее со-ставляющих, а также при разработке рекомендаций ведения ресторанного бизнеса в Одессе.

**Практическая значимость:** внедрение результатов исследования в де-ятельность ресторанов города, кафедры социальных теорий ИИПО ОНУ имени И. И. Мечникова.

**Цель исследования:** изучить и проанализировать через литературные тексты «одесскую кухню» как фактор влияния на формирование наци-ональной ментальности, используя метод психолого-исторической рекон-струкции.

В мире есть много народностей, наций. Одна из них — «одесситы». Одесситы — это действительно отдельно взятая нация, у которой даже есть своя собственная кухня. Теоретическое исследование показало, что одес-ская кухня — это смесь греческой, еврейской, русской, украинской, гру-зинской, армянской, узбекской и молдавской кухонь. Украинцы и евреи, греки и болгары, итальянцы и поляки, турки и русские. Любители сала и мацы, маслин и ракии, макарон и бигоса, пахлавы и щей.

Украинская и еврейская кухни — основа, можно сказать, прочный фундамент одесской кухни. Поэтому одесская кухня так богата на мучные блюда, такие как: вареники, галушки, коржи, вергуны и многое другое. Но королем украинской кухни, все равно, считается борщ. «...Борщ — это универсал, который создан нашим этническим автохтоном родной земли для того, чтобы мы вечно жили, были вечно здоровыми», — утверждает Светлана Литвин-Киндратюк в своей статье «Традиционное питание в украинской семье как предмет психологического исследования» [15].

Фаршированная рыба, наряду с другими еврейскими блюдами — форш-маком, хумусом — легла в основу одесской кухни. Также стоит выделить куриный бульон, к которому часто подают кнедли из перетертой в муку мацы. Маца, благодаря своей питательности, прекрасно восстанавливает силы и тонизирует, за что получила в Одессе название «еврейский пенициллин» [19].

Не бывает вкусного обеда в Одессе без греческих маслин, брынзы, икры из «синих»; без немецкой кухни с ее основательностью — колбасой, сосисками, тушеной капустой; без польской — со знаменитыми «мазурками»; без клецок; без молдавской кухни — с мамалыгой и плачинтами; без армянской — с ачмой и лавашом. Голубцы в виноградных листьях — турецко-айзербайджанская добавка. В отличие от скумбрии и кефали, так и не покинувших берег турецкий, недавно в одесскую кухню вернулись пахлава с рахат-лукумом.

За два века существования интернационального портового города в нем успели прижиться представители многих национальностей и этнических групп. Разумеется, представители высших сословий имели возможность вкушать самые изысканные блюда любой кухни мира, а вот простым смертным приходилось «мастерить» блюда из тех продуктов, которые были в свободном доступе.

Изучая методом герменевтики и контент-анализа тексты художественных произведений, мы пришли к выводу, что изобилие одесской кухни очень красочно описано в литературе. Одно из самых первых упоминаний об одесской кухне датируется 1810 годом и принадлежит князю Ивану Долгорукому. Воспевал одесскую кухню в своих произведениях Валентин Петрович Катаев. Как известно, одесситы уезжают в столицы лишь с одной целью: чтобы было откуда громче и масштабней воспевать родной город. И к В. П. Катаеву это относится в полной мере. Мало того, что львиная доля всех событий из его произведений происходит в Одессе (возьмем хотя бы «Белеет парус одинокий»), мало того, что город в них — часто не просто фон, а равноправный персонаж действия, вдобавок ко всему, Катаев еще и пропагандировал «одесскую речь», «одесскую кухню». Мадам Стороженко — героиня его произведения — до сих пор считается символом Привоза и даже стоит там в виде скульптуры [11]. Иван Алексеевич Бунин так же упоминал одесскую кухню в своих произведениях, таких как «Сила», «Я все могу», в дневниковых записках «Окаянные дни» [6; 7; 8]. Одесскую кухню описывал А. И. Куприн в рассказе «Гамбринус» [12]. По одесским впечатлениям написана поэма «Облако в штанах» Владимира Маяковского. [16] Одессу и одесскую кухню, в частности, запечатлели в своем творчестве также Илья Ильф, Вера Инбер, Лев Славин, Исаак Бабель [1; 10]. Верно заметил поэт Губерман:

Пусть время, как поезд с обрыва, / Летит к неминуемым бедам, / Но вечером счастлива Рива, / Что Сема доволен обедом [9]. И так, «Сердце обмануть можно, желудок — никогда. Желудок — самый честный в одессите. Поэтому мы так любим поесть. Начиная с СССР, когда есть было нечего, заканчивая Украиной, когда всего полно...», — говорит писатель-сатирик Михаил Жванецкий в предисловии к книге Савелия Либкина «Моя одесская кухня» [14].

Как уверяли мудрецы, «человек есть то, что он ест». Под этим лозунгом и был проведен 20 и 21 декабря 2014 года на Одесской киностудии фестиваль еды «Таки да, вкусно!». Используя метод психолого-исторической реконструкции, были проанализированы тексты меню многих ресторанов города, а именно: «Блеф», «Печеского», «Дача», «Бернардацци», «Ком-пот», «Франзоль», «Свеча», «Бульварь», «Гамбринус», «Глечик», «Fish», «Бунин», «Mango» и др.

Меню в заведениях портового города всегда изобиловало дарами Черного моря и ближайших лиманов. И, как поется в знаменитой одесской песне, «Шаланды, полные кефали, в Одессу Костя приводил...». Только одесские рестораны могли предложить свежайшую кефаль, глоську, хаджибейскую креветку и изумительнейшую дунайскую селедочку из Вилково. Также â меню можно было встретить блюда, приготовленные из только что до-ставленных продуктов из Турции, Греции, Грузии и Болгарии. Именно поэтому одесские рестораны становились местом, где можно было попро-бовать халкидонские чебуреки, румельскую бастурму, колхидские вина и болгарское манджжо.

Нынешние одесские рестораны, отзывы о которых по странам бывшего СНГ и всей Восточной Европе разносят курортники и отдыхающие, посте-пенно выходят на высокий мировой уровень. Особенно стоит подчеркнуть продуманную и перспективную политику известного одесского ресторатора Савелия Либкина, который в ходе интервьюирования обосновал свою кон-цепцию ведения ресторанного бизнеса, один из пунктов которой — при-глашение к себе в заведения шеф-поваров с мировым именем, которые своим кулинарным мастерством повышают рейтинг не только ресторанов господина Либкина, но и имидж всей Южной Пальмиры в целом.

Результаты исследования показали, что типичной одесской закуской по праву считаются форшмак, баклажанная икра, которую в Одессе никто так не называет, а называют «икра из синих», печеный болгарский перец с чесноком, закуска из помидоров с брынзой под названием «бычье сердце».

Наличие моря обуславливает любовь к рыбным блюдам и морепродук-там: плов с мидиями, отварные креветки, которые в Одессе никак по-другому не называются, как «рачки», камбала, бычки, биточки из свежей тюльки-черноморочки — бренд одесско-еврейской кухни.

Из мяса типичные одесские блюда — бефстроганов, говядина с черно-сливом, а также фаршированные шейки. Ну а на десерт — налистники с творогом.

Таким образом, сравнительный анализ меню современных ресторанов и исторически первых ресторанов города показал, что именно эти блюда проходят красной нитью в одесских меню. Наглядный пример — ресторан «Глечик», один из первых успешных одесских ресторанов, открытый еще

â 1968 году. По сей день ресторан сохраняет свою индивидуальность, со-вершенно не теряя актуальности. С момента своего открытия «Глечик» завоевал огромную популярность у жителей и гостей города благодаря сво-ей неизменной «одесской кухне». Подобным примером служит ресторан «Гамбринус» — «прародитель» одесской кухни, который появился еще ранее — в 1868 г. Меню ресторана все так же сохраняет свои традицион-ные блюда, такие как: бычки обыкновенные, борщ с бычками, «Здрасьте! Я, Ваша тетя!», «Одесская шпана», «тюлечка», «икорочка», «гармидер в тарелке» («улов Кости-моряка»).

Исследование показало, что одесская кухня удивительно разнообразна. Она может осчастливить и гурмана, и записного вегетарианца, сохраняя при этом вкус блюд. Кухня одесская, как и юмор, как и город — пряная и острая, щедрая и сладкая. Тому подтверждением являются одесские анек-доты, один из которых мы приведем:

Встречаются две одесситки:

— Сара, говорят, твоя девочка вышла замуж. Ну и как тебе зять?

— Ой, Ция! Мой зять — это хрен, перец и горчица в одной баночке! Таким образом, видим, что в Одессе даже характер человека описывают

через еду.

Конечно, одесситы живут в ногу со временем, и Макдональдс в Одессе тоже существует. Как и огромное количество ресторанов японской кухни, словно соревнующихся по числу с пиццериями города, которые являются веянием новой культурной эпохи.

Складывается парадоксальная, на первый взгляд, ситуация: нацио-нальная кухня конструируется как исторически сложившееся образо-вание, апеллирующее к традиции, однако фактически она имеет дело с актуальным состоянием гастрономической культуры. Это противоречие вполне объяснимо. Обращение к традиции, как известно, является одним из наиболее надежных способов легитимации. Отождествление националь-ной кухни с кухней

народной формирует установку на сохранение традиций и исконность принципов национальной кухни, приписывание ей символической истории, что позволяет создать историческую перспективу национальной кухни и, шире, национальной культуры. Через профессио-нальную же обработку и переосмысление рецептов происходит включение традиционных практик приготовления и потребления пищи в «актуальное настоящее». Происходит контаминация традиционных, восходящих к архаическому прошлому символических значений пищи и актуальных соци-окультурных ценностей.

**Выводы.** Таким образом, «одесская кухня» представляет собой специфический продукт национальной культуры и культуры нового времени, тесно связанный как с определенными социально-политическими трансформациями, так и с изменениями в структурах мировосприятия, так и с особенностями ментальности. С одной стороны, «одесская кухня» сохраняет черты национальной культуры и традиционного способа трансляции, что способствует ее легитимации, с другой — выступает важным этнопси-хологическим признаком разных наций и их ментальности, отзывается на требования новой культурной эпохи.

### Список использованных источников

1. Бабель И. Одесские рассказы / И. Бабель. — Одесса: Добровольное общество любителей книги, 1991. — 221 с.
2. Белявский И. Г. Историческая психология / И. Г. Белявский. — Одесса: ОКФА, 1991. — 252 с.
3. Белявский И. Г. Модерн-историко-психологический ракурс / И. Г. Белявский, Л. Е. Манек // Вестник ОНУ им. И. И. Мечникова. Сер. Психология. — 2001. — Т. 6.
4. Белявский И. Г. Психологическая наука в Одессе / И. Г. Белявский // Очерки развития науки в Одессе / В. М. Адамян, Л. А. Алексева, Ю. А. Амброз и др. — Одесса, 1995. — 524 с.
5. Белявский И. Г. Развитие психолого-исторических представлений / И. Г. Белявский. — Одесса: Астропринт, 1998. — 71 с.
6. Бунин И. Окаянные дни / И. Бунин. — М.: Молодая гвардия, 1991. — 285 с.
7. Бунин И. Сила // Библиотека русской поэзии [Электронный ресурс]. — Режим доступа: <http://ouc.ru/bunin/sila.html>
8. Бунин И. Я все могу // Библиотека русской поэзии [Электронный ресурс]. — Режим доступа: <http://ouc.ru/bunin/sila.html>
9. Губерман И. М. Гарика: Сборник поэзии / И. М. Губерман. — М.: ЭМИА, 1988. — 236 с.
10. Инбер В. Место под солнцем / В. Инбер. — Берлин: Издательство А. Ф. Девриена, 1928. — 137 с.
11. Катаев В. П. Белеет парус одинокий / В. П. Катаев. — М.: Советский писатель, 1987. — 258 с.
12. Куприн А. Гамбринус / А. Куприн. — М.: Эксмо-пресс, 2006. — 114 с.
13. Леви-Стросс К. Структурная антропология / К. Леви-Стросс; Пер. с фр. В. В. Иванова. — М., 2001. — 512 с.
14. Либкин С. Моя одесская кухня / С. Либкин. — М.: Эксмо, 2013. — 256 с.
15. Литвин-Киндратюк С. Традиционное питание в украинской семье как предмет психологического исследования // Украинская этнопедагогика и народоведение [Электронный ресурс]. — Режим доступа: <http://thule.primordial.org.ua/mesogaia/lytkin.htm>
16. Маяковский В. В. Собрание сочинений: в 12 томах / В. В. Маяковский. — М.: Огонек, 1978. — 337 с.
17. Надемлинский А. В дебрях одесской кухни / А. Надемлинский. — К.: Грани-Т, 2008. — 119 с.
18. Попова М. Ф. Секреты одесской кухни / М. Ф. Попова. — Одесса: Друк, 2004. — 224 с.
19. Яворская А. Одесская кухня. Одесский литературный музей [Электронный ресурс]. — Режим доступа: <http://museum-literature.odessa.ua/>

### References

1. Babel I. Odessa Stories / I. Babel. — Odessa: Voluntary Society for booklovers, 1991. — 221 p.
2. Bielawski I. G. Historical psychology / I. G. Bielawski. — Odessa: OKFA, 1991. — 252 p.
3. Bielawski I. G. Modern-historical-psychological perspective / I. G. Bielawski, L. E. Manek // Bulletin of ONU Mechnikov. Psychology. — 2001. — Т. 6.
4. Bielawski I. G. Psychological Science in Odessa / I. G. Bielawski // Essays on the development of science in Odessa / V. M. Adamyan, L. A. Alekseev, Y. Ambrose and other. — Odessa, 1995. — 524 p.
5. Bielawski I. G. The development of psychological and historical representations / I. G. Bielawski. — Odessa: Astroprint, 1998. — 71 p.
6. Bunin I. Cursed Days / I. Bunin. — М.: Young Guard, 1991. — 285 p.
7. Bunin I. Strength // Library of Russian poetry [Electronic resource]. — Access mode: <http://ouc.ru/bunin/sila.html>
8. Bunin I. I can do anything // Library of Russian poetry [Electronic resource]. — Access mode: <http://ouc.ru/bunin/sila.html>.

9. Guberman I. M. *Gariki: Collection of poetry* / I. M. Huberman. — M.: EMIA, 1988. — 236 p.
10. Inber V. *Place in the Sun* / V. Inber. — Berlin: Publishing A. F. Devriena, 1928. — 137 p.
11. Kataev V. P. *A white sail gleams* / V. P. Kataev. — M.: Soviets pisatel, 1987. — 258 p.
12. Kuprin A. *Gambrinus* / A. Kuprin. — M.: Eksmo-Press, 2006. — 114 p.
13. Levi-Stross K. *Contexturean thropology* / K. Levi-Strauss; Translated from the French V. V. Ivanov. — M., 2001. — 512 p.
14. Libkin S. *My Odessa kitchen* / S. Libkin. — M.: Eksmo, 2013. — 256 p.
15. Litwin-Kindratyuk S. *Traditional food in Ukrainian family as a subject of psychological re-search // Ukrainian pedagogy and ethnology* [Electronic resource]. — Access mode: [http:// thule.primordial.org.ua/mesogaia/lytkin.htm](http://thule.primordial.org.ua/mesogaia/lytkin.htm)
16. Mayakovsky V. V. *Collected works: in 12 volumes* / V. V. Mayakovsky. — M.: Spark, 1978. — 337 p.
17. Nademlinsky A. *In the wilds of Odessa kitchen* / A. Nademlinsky. — K.: Grani-T, 2008. — 119 p.
18. Popov M. F. *Secrets of Odessa kitchen* / M. F. Popov. — Odessa: Druk, 2004. — 224 p.
19. Yavorskaya A. *Odessa kitchen*. Odessa Literary Museum [Electronic resource]. — Access mode: <http://museum-literature.odessa.ua/>