

JYVÄSKYLÄN YLIOPISTO

Tiedekunta – Faculty	Laitos – Department
Tekijä – Author	
Työn nimi – Title	
Oppiaine – Subject	Työn laji – Level
Aika – Month and year	Sivumäärä – Number of pages
Tiivistelmä – Abstract	
Asiasanat – Keywords	
Säilytyspaikka – Depository	
Muita tietoja – Additional information	

РУССКИЙ СТОЛ В ФИНЛЯНДИИ

**Культура питания русскоязычных иммигрантов
в Финляндии с точки зрения аккультурации**

Дипломная работа
Отделение языковедения
Кафедра русского языка и культуры
Университет г. Ювяскюля
Весна 2010 г.
Лариса Петрова

СОДЕРЖАНИЕ

1	ВВЕДЕНИЕ.....	4
2	КУЛЬТУРА И АККУЛЬТУРАЦИЯ.....	9
	2.1 Определение культуры.....	9
	2.2 Понятие аккультурации и адаптации.....	15
	2.2.1 Стратегии аккультурации.....	17
	2.2.2 «Культурный шок» при освоении новой культуры.....	19
3	ПИТАНИЕ КАК КУЛЬТУРА	22
	3.1 Питание как объект изучения.....	22
	3.2 Русская кухня и ее культурные компоненты.....	25
	3.3 Финская кухня	31
4	МЕТОДЫ И МАТЕРИАЛЫ ИССЛЕДОВАНИЯ.....	34
	4.1 Методы сбора и анализа материалов.....	34
	4.2 Информанты.....	39
	4.2.1 Участники письменного интервью.....	39
	4.2.2 Участники групповой беседы.....	42
5	ОСОБЕННОСТИ ПИТАНИЯ РУССКОЯЗЫЧНЫХ ИММИГРАНТОВ.....	45
	5.1 Питание до контакта с новой культурой.....	46
	5.2 Изменения в питании.....	53
	5.3 Новая среда, новая культура, новое в питании.....	56
	5.4 Компоненты прежней культуры в новой среде.....	65
	5.4.1 Салат оливье.....	65
	5.4.2 Чаепитие.....	68
	5.5 «Культурный шок» в питании.....	71
	5.6 Стратегии аккультурации и меню.....	76
6	ЗАКЛЮЧЕНИЕ.....	82
	БИБЛИОГРАФИЯ.....	87

1 ВВЕДЕНИЕ

Еде, культуре питания посвящено много исследований. Как отмечает Гронов (2001), культурные аспекты потребления еды уже давно используются некоторыми науками для анализа культуры, в частности, в социологии. Наша идея рассмотреть питание в аккультурации нова и ранее не рассматривалась исследователями. Вопросы аккультурации представляются в наши дни особенно важными в связи с глобализацией и связанной с нею миграцией. По данным ЮНЕСКО, 3% населения всей планеты проживает за пределами страны своего происхождения (Международная миграция 2007).

Межкультурные контакты и взаимодействие между представителями разных культур существовали всегда, но в наше время, когда расстояния между странами и народами сокращаются, а частота контактов между людьми увеличивается, изучение диалога культур, культурной специфичности разных групп людей и их самобытности становится особенно актуальным. В процессе взаимодействия культур люди осваивают элементы новой культуры, что ведет к заметным изменениям в их поведении, а также образованию новых культурных традиций.

В процесс аккультурации вовлекаются все сферы жизни и деятельности человека, из которых питание, являющееся неотъемлемой составной частью повсе-

дневной и праздничной жизни людей, выходит на одно из первых мест. В этой связи очевидно и то, что первое знакомство с новой культурой начинается со знакомства с ее кухней, которое углубляется при длительном контакте так, что черты новой культуры становятся заметными.

Исследователи пытаются определить универсальные подходы для изучения постоянно меняющихся вкусов людей, стараясь выяснить, что влияет на тот или иной выбор. Некоторые находят решение, обращаясь к анализу конфликта и соревнования, предлагая рассматривать проблему с точки зрения «баланса сил», видя основу в идее взаимодействия, а, следовательно, и взаимовлияния людей друг на друга. (Mennell 1996, 16.) Такая постановка вопроса кажется нам слишком широкой, в то время как обращение к аккультурации направляет рассмотрение процесса взаимодействия людей и их культур в конкретное русло. В конце концов, аккультурация, как мы это понимаем, только и возможна в процессе взаимодействия и является результатом взаимовлияния людей и их культур. С другой стороны, аккультурация интересна нам еще и потому, что позволяет наблюдать не только за изменением культуры в процессе взаимодействия, но также взглянуть на культуры до контакта. Таким образом, мы преследуем цель описать некоторые черты русской и финской кухонь. Беря это за основу, мы предпримем попытку выявить изменения в культуре питания русскоязычных иммигрантов в Финляндии в связи с их включением в новую культуру.

Важным отправным моментом исследования является определение понятия культуры и ее компонентов. В связи с этим мы представим различные точки зрения на определение культуры. Культура изменчива, и аккультурация рассматривается как одна из форм изменения культуры (Berry et al. 2002, 350). Мы обратимся к изложению материала об аккультурации и адаптации, а также связанных с ними стратегиях аккультурации и стрессе («культурном шоке»), переживаемом при освоении новой культуры, чтобы, анализируя материалы нашего исследования, заметить эти проявления в питании иммигрантов.

Питание является составной частью любой культуры. Так как в центре нашего внимания находятся русскоязычные иммигранты, то прежде мы представим некоторые особенности и традиции русской культуры питания и составляющие

ее понятия. Это важно с точки зрения аккультурации, так как черты культуры общества происхождения помогут увидеть возможные изменения в культуре иммигрантов под влиянием общества проживания.

Как заметила Ванхала-Анишевски (частная беседа 17.9.2008), когда люди переезжают на жительство в другую страну, они незримо привозят с собой свою историю, традиции и свое настоящее, а оказавшись в новой культуре, они сталкиваются только с ее настоящим. Нас, поэтому, будут интересовать особенности финской кухни с ее традициями, но более всего сегодняшним днем. Такого рода данные мы планируем собрать, используя, например, материалы газеты *Helsingin Sanomat*. Эта газета является ведущим печатным органом Финляндии с почти миллионной читательской аудиторией (HS 2008). Мы предполагаем, что имея доступ к архиву газеты, где сохранены ее дигитальные версии с 1990 года по сегодняшний день, сможем найти статьи, отражающие современную финскую культуру и, в частности, черты современной финской кухни. Такого рода материалы, нашедшие отражение в нашей работе, по времени охватывают период с 1997 по 2008 год.

Обращение к исследованию культурных аспектов питания русскоязычных иммигрантов в Финляндии не случайно; они составляют самую большую группу иностранцев, переехавших сюда на новое место жительства (Вопросы 2003, 6). Русские начали заселять Финляндию с XVIII века, и считается, что до второй мировой войны было три заметных волны иммиграции. Четвертая началась с 1990-х годов, после знаменитого решения президента Финляндии Койвисто и финского правительства, когда в Финляндию из России и из бывшего Советского Союза начали прибывать русскоязычные, имеющие финские корни. (Horn 2004; Niemi 2007, 2). Некоторые исследователи, указывая на аналогичное количество волн, первую относят к революционному времени 1917–1922 годов, а не к XVIII веку, одинаково определяя последнюю, четвертую, которая началась в 1991 году (Shenshin 2008, 40–46).

Несмотря на то, что состав иммигрантов различен с точки зрения их гражданства, родного языка и государства рождения, при их описании обычно используется термин «русскоязычный» (там же, 9). Шеншин все же уточняет, что в

русском языке «русскоязычным» принято называть того, кто использует русский язык как родной, но не является этническим русским, а «русскоговорящим» того, кто использует русский язык как иностранный (там же, 18). В нашей работе мы не пытались выяснять, кто из наших информантов является этническим русским, кто русскоязычным или русскоговорящим. Мы последовали примеру авторов Отчета временной рабочей группы при совещательной комиссии по этническим отношениям, которая была образована по инициативе Финляндской Ассоциации Русскоязычных Обществ для сбора материалов о положении русскоязычного населения, и опубликовала полученные материалы под заголовком «Вопросы русскоязычного населения Финляндии 2002» (Вопросы 2003). Из приведенных выше названий видна приверженность к использованию термина «русскоязычный». Этому есть объяснение. Как отмечается в названном выше документе, в связи с тем, что Законодательство Финляндии запрещает сбор сведений об этническом прошлом людей, то статистические данные вообще не дают ответа о количестве русских среди русскоязычных (там же, 9). В нашем исследовании на первый план выносятся вопросы культуры. А так как язык является определяющим фактором любой культуры, то термин «русскоязычный» характеризует владеющего русским языком как носителя русской культуры, что важно для нас, но и не исключает, конечно, владения другими языками и обладания соответствующими им культурными навыками.

По мысли исследователей, интересующихся аккультурацией иммигрантов в финское общество, многие вопросы их аккультурации и интеграции остаются невыясненными (Liebkind et al. 2004, 35). Наша работа, таким образом, явится попыткой внести лепту в заполнение этого своего рода пробела.

Материалом исследования являются данные индивидуального письменного интервью, собранные нами в марте 2008 года посредством электронной почты у проживающих в городах Иматра и Ювяскюля русскоязычных иммигрантов, и групповой беседы, проведенной в октябре 2008 года с русскоязычными иммигрантами, изучающими финский язык в училище Йоутсено (Joutsenon Oripisto). Мы используем качественные методы исследования, так как целью является изучение и описание культуры, где, по мысли Хирсъярви и др. (Hirsjärvi et al. 2007, 158), любой рассказ является действительным случаем. Сбор и опи-

сание таких случаев способствуют расширению представлений об области исследования. Важной чертой качественного исследования авторы считают вынесение на первый план точки зрения и голосов исследуемых. (Там же, 160.) Мы постарались следовать этому совету, максимально используя высказывания респондентов.

Работа включает введение, четыре главы и заключение. Во введении мы обосновываем выбор темы и представляем цель и задачи исследования. В следующей за ним второй главе рассмотрим различные подходы к определению культуры и теоретические положения, раскрывающие суть процесса аккультурации. В третьей главе обратимся к вопросам культуры питания и представим черты русской и финской кухонь с точки зрения их основных компонентов. В четвертой главе опишем методы сбора и анализа исследовательского материала и дадим характеристику информантов. В пятой главе проанализируем материал исследования и сформулируем особенности питания иммигрантов в условиях аккультурации. В заключении подведем итоги работы.

2 КУЛЬТУРА И АККУЛЬТУРАЦИЯ

2.1 Определение культуры

Когда говорят или пишут о культуре, начинают с того, что подчеркивают многозначность этого понятия, что связано, по мнению Гуревича (1996, 10), с тем, «что культура выражает глубину и неизмеримость человеческого бытия. В той мере, в какой неисчерпаем и разнолик человек, многогранна, многоаспектна и культура [...]. Каждый исследователь обращает внимание на одну из сторон самого феномена». Далее Гуревич (там же, 17) уточняет: «Человеческие творения возникают первоначально в мысли, в духе и лишь затем объективируются в знаки и предметы. В культуре всегда есть нечто конкретное: это определенный род и способ творчества. И поэтому в конкретном смысле есть столько культур, сколько творящих субъектов». Эта мысль важна для данного исследования, так как позволяет рассматривать даже самые заурядные события и явления нашей жизни как проявления культуры, а также видеть в каждом человеке носителя и творца определенной культуры.

Культуру принято подразделять на материальную и духовную. Из них последняя является определением культуры еще и в узком смысле этого слова (ССИС

1992, 325). Мы сосредоточимся на рассмотрении культуры в широком смысле, исходя из того, что разделение культуры на духовную и материальную умозрительно и условно. Из приведенного выше высказывания Гуревича следует, что ни один предмет материальной культуры не может быть создан без намерения его создать. Эта мысль применима к любому виду культуры. Приведем пример, относящийся к культуре питания. Даль (1996а, 112), описывая пироги и их место в русской кулинарной традиции, приводит поговорку: «Пекла, кажись пирожки, а вышли покрышки на горшки!» Другими словами, было намерение создать продукт, обладающий известными свойствами, но результат оказался другим.

Слово «культура» в переводе с латинского, означает «возделывание, воспитание, образование, развитие, почитание» (Флиер 1998). В антропологии этот термин был впервые, а именно в 1871 году, использован Тайлором (Берри и др. 2007, 248), который включал в понятие культуры «знания, верования, искусство, нравственность, законы, обычаи и некоторые другие способности и привычки, усвоенные человеком как членом общества» (Тайлор 1989, 18). Понимание феномена культуры в широком смысле слова можно дополнить мыслью Лебедевой (1999, 24) о том, что «культура – сложное понятие, относящееся как к материальным (пища, одежда), социальным (организация и структура общества) явлениям, так и к индивидуальному поведению, репродукции, организованной деятельности (религия и наука)».

Для удобства изучения определения культуры принято классифицировать. Самую внушительную классификацию определений культуры выполнили в 1952 году Кребер и Клухон (Kroeber & Kluckhohn 1952, цит. по Берри и др. 2007, 249). Они сделали основательный анализ более 150 определений культуры, увидев в них шесть основных подходов в ее изучении: исторический, описательный, психологический, нормативный, структурный, генетический. Эта совместная работа Кребера и Клухона стала самым цитируемым произведением в культурологии второй половины XX в. (Белик 1999, разд. 2.)

Что касается понятия "культура", то еще в своем ранее опубликованном фундаментальном труде по антропологии, Кребер увидел в ней некий отвлеченный

идеал, отражающий, однако, реально существующие явления действительности. Такая, по его мнению, идеальная культура представляет собой систему идей и представлений о желаемом, находя свое отражение в искусстве, философии, религии и нравственных нормах. В этом идеальном – основа для понимания реальной культуры и ее смысла, воплощенного в отдельных предметах. (Kroeber 1948, цит. по Белик 1999, разд. 2.) Эта мысль впоследствии была повторена в совместном труде Кребера и Клухона. Другой исследователь Вайт (White 1949, цит. по там же), напротив, считал, что культура – это «класс предметов и явлений», наделенных смыслом. Культурная традиция, подчеркивал он, определяет, какое значение получит тот или иной предмет.

Эти мысли сходны с рассуждениями российского культуролога Флиера (1995, 28), который пишет, что понятие «культура» обозначает «определенный класс явлений человеческого бытия», в который наряду с такими общими явлениями, как панкультура вообще, входят также вполне конкретные культурные образования, как культура определенного этноса, социального слоя, а также «эмпирически наблюдаемые и осязаемые с помощью органов чувств материальные или информационные феномены, называемые культурными объектами, паттернами, формами». Эти последние, однако, не являются синонимами. Под культурной формой предлагается понимать некий первоначальный новаторский стандарт, в то время как культурный объект – его последующие воспроизведения, копии, варианты (там же). Распространяя данную мысль на интересующую нас культуру питания, подчеркнем, что мы будем рассматривать супы, салаты, пироги как культурные объекты, понимая, что от их первоначального стандарта осталось только имя.

Берри и др. (2007, 255) связали оппозицию Кребера и Клухона «явная – неявная» культура («реальная – идеальная» в работе Белика, см. выше) с наблюдаемым поведением человека и мотивами этого поведения. Явная культура – это доступные наблюдению действия и результаты этих действий, которые может заметить и сам носитель культуры, и любой посторонний. К неявной же культуре относится то, чем можно объяснить названные действия и результаты. Авторы сомневаются, не являются ли толкования неявной культуры плодом воображения исследователей, так как эти неявные смыслы часто неясны даже са-

ним деятелям. Ответы, все же, можно искать в нормах, которые регулируют и контролируют поведение людей, а также в мифе и ритуалах. (Там же.) Из приведенного выше можно сделать один практический вывод. Изучение культуры происходит, прежде всего, путем рассмотрения предметов и явлений культуры и их смыслов, которые могут быть очень специфичны. Мы, беря на себя роль исследователя, будем пытаться их объяснить.

В последнее время в культурологии все больше говорят о *концептах*, с лат. 'мысль, понятие' (ССИС 1992 s.v. *концепт*), считая, что данное понятие соединяет в себе форму и содержание, материальное и духовное (Зусман 1997, 41). «Концепты – реальные варианты выражающего их сущность абстрактного инварианта» (там же, 309). Такое соединение предмета с его смыслом связано со знаковостью любого артефакта, или продукта человеческой деятельности (ССИС 1992 s.v. *артефакт*, с лат. 'искусственно сделанный'), что идет от нерасчлененности явлений культуры и смешения культурных элементов (Зусман 1997, 48). Такая точка зрения будет взята нами за основу. Понятие «концепта», как нам видится, хорошо применимо к рассмотрению явлений культуры питания. Скажем, «щи» и «борщ» являются значимыми концептами русской культуры питания. У каждого из них своя история возникновения, свои локальные вариации. Эти блюда, прежде всего, абстрактные понятия, существующие в памяти и сознании, которые имели или имеют различные конкретные воплощения, когда разные люди готовили или готовят их.

Важный аспект культуры состоит в том, что она не существует вне деятельности человека и социальных общностей. В связи с этим у Садохина (2006, 19) находим упоминание социологического подхода, в основе которого лежит идея Хофстеде о культуре как аспекте человеческой личности с точки зрения усвоенного и приобретенного поведения. Голландский исследователь пишет: «Культура динамична, равно как и личность, принявшая данную культуру, и обе они (как личность, так и культура) меняются под влиянием обстоятельств и времени» (Hofstede 1991, цит. по Садохин 2006, 19). В этом определении замечательно точно указано на причины изменения культуры. Из них время нам видится универсальным деятелем, одинаковым для всех и каждого, тогда как обстоятельства могут быть очень индивидуальны. Встреча с новой культурой –

одно из таких обстоятельств, меняющее первоначальные свойства и формы культуры.

Кратким и ёмким является определение Герсковица, пришедшего к мысли, что «культура – это созданная человечеством часть окружающей среды» (Herskovits 1948, 17, цит. по Берри и др. 2007, 249). Развитие данной мысли находим у Маслоу (2004, 18), которая пишет, что любая культура является процессом и результатом изменения окружающего мира человеком, «способом его вживания в окружающую среду и типом материально-духовного присвоения окружающего мира». По ее словам, в акте присвоения хорошо видны две стороны: внешняя, связанная с тем, что с течением времени человек осваивает все новые и новые материальные ресурсы, и внутренняя, указывающая на способ присвоения. Если первая сторона имеет всеобщий, интернациональный характер, то вторая – национально-специфична и связана с особенностями деятельности и поведения того или иного народа (там же, 19–20). Подтверждая эту мысль, Стефаненко (2004, 196) отмечает, что в питании, например, существует много разных обычаев: есть за столом или на полу, ножом и вилкой, руками или палочками, тихо пережевывая или чавкая, воздерживаясь от определенных блюд во время поста или не соблюдая традиции пищевых запретов, но альтернативного способа поведения – не есть совсем – нет.

Причина этого, напоминает Маслоу (2004, 19), в различии природных и исторических условий, в которых живут люди, что формирует различные способы и формы жизнедеятельности, а также способствует их заимствованию в процессе взаимодействия с другими людьми. Можно догадаться, что эти «способы и формы жизнедеятельности» людей есть то, в чем отражается и накапливается культура, а именно: в обычаях, традициях, привычках, обрядах и других разнообразных формах бытового и ритуального поведения (там же, 23). В быту бывает трудно распознать и отличить эти формы. Обратимся, поэтому, к определениям, данным в словарях. Так, обычай, по Ожегову (1986 s.v. *обычай*) — это традиционно установившиеся и общепринятые порядки поведения. Они основаны на привычках и относятся к коллективным формам действия. Они одобрены обществом, и им рекомендуется следовать. Из русских обычаев, связанных с питанием, можно назвать обычай встречать высоких гостей с хлебом-солью.

Когда привычки и обычаи переходят от одного поколения к другому, они превращаются, по ССИС (1992 *s.v. традиция*), в традиции. Это слово, следует заметить, латинского происхождения, оно и переводится именно как 'передача, повествование' (там же). В русской культуре это традиции пасхального стола с куличом, пасхой и крашеными яйцами, традиция соблюдения постов, традиция помочей в деревне в посадке и выкапывании картошки, закваски капусты с обязательным застольем в конце работы (Стефаненко (2004, 196).

Составной частью культуры и одновременно ее продуктом, по Масловой (2004, 62), является язык. Он еще и условие сохранения культуры. В связи с тем, что каждый человек одновременно и носитель языка, и носитель культуры, то языковые знаки, выполняя роль знаков культуры, представляют ее посредством ключевых слов. В них отражается культурно-национальная ментальность людей – носителей культуры. (Там же, 63.) Поговорки «Щи да каша пища наша», «Не красна изба углами, красна пирогами» содержат такие слова, которые дают представление о ценностях русской культуры питания.

Слова и их значение могут меняться вместе с культурой. В старой русской традиции супы назывались похлебками. Влияние западноевропейской культуры было настолько сильным, что теперь никому и в голову не придет называть суп как-то иначе. Этот пример хорошо подтверждает мысль о том, что любые новые явления, появляющиеся в культуре, сразу находят отражение в языке. Но есть и примеры изменения сущности культурного явления с сохранением его первоначального названия. Так, на рубеже XVII–XVIII веков только за супом из рыбы сохранилось название уха, до этого времени так называли бульон из курицы, а еще раньше – из мяса (Похлебкин 2007, 70). В современной культуре с ухой ассоциируется исключительно рыбный суп.

Говоря о связи языка и культуры, Маслова (2004, 63) проводит параллель между нормами языка и установками культуры. Она считает, что установки культуры не так строго обязательны, как нормы языка. У носителей культуры, принадлежащих к разным социумам, по ее мнению, «остается право на более широкий выбор». Маслова пишет: «Язык обслуживает культуру, но не определяет ее». Он создает «вербальные иллюзии, как бы словесный мираж», подме-

няющий реальность. (Там же.) Нам, все же, думается, что язык является определяющим аспектом культуры. Представления о своей культуре человек получает через язык. Знания о прежних культурах становятся доступными благодаря языку, запечатленному в тексте. Тем не менее, Маслова (там же) пишет, что так как каждый носитель языка является носителем культуры, то языковые знаки являются символами культуры и служат для создания представлений о данной культуре. Хотя рассмотрение связи языка и культуры не является целью нашей работы, мы, все же, предполагаем обратить внимание и на этот аспект.

Подводя итог вышеизложенному, согласимся с Масловой (там же, 17) в том, что «культура - это совокупность всех форм деятельности субъекта в мире», существующая «лишь в диалоге с другими культурами». Одной из предпосылок возникновения такого диалога культур обычно является миграция населения, являющаяся, в свою очередь, причиной процесса аккультурации.

2.2 Понятие аккультурации и адаптации

Всякая миграция ведет к тому, что сами мигранты и их культура вступают в межкультурное взаимодействие с представителями другой, часто доминирующей культуры (Лебедева 1999, 191). Более того, в процессе взаимодействия культур обнаруживается их самобытность и специфика, что ведет к взаимной адаптации этих культур путем заимствования их лучших продуктов, а вместе с тем и к ощутимым изменениям в жизни людей. Люди вынуждены осваивать все новые и новые элементы культуры, достигая, таким образом, большей или меньшей совместимости со средой. В таких случаях говорят об **аккультурации**. (Садохин 2006, 115.)

Первыми начали изучать аккультурацию американские исследователи Редфилд, Линтон и Герсковиц, которые рассматривали ее как результат длительного контакта групп, представляющих разные культуры, «с последующими изменениями культурных паттернов одной или обеих групп» (Redfield, Linton

& Herskovitz 1936, 149, цит. по Берри и др. 2007, 377). Исследователи подчеркивали, что аккультурация – это лишь один аспект культурного изменения, условием которого является контакт культур. Они же указывали на отличие аккультурации от ассимиляции (о понятии см. гл. 2.2.1), которая может быть стадией аккультурации (Берри и др. 2007, 377).

Следует заметить, что в социологических исследованиях (Gordon 1964, по Liebkind et al. 2004, 47), напротив, одно время господствовал взгляд на аккультурацию как один из путей достижения ассимиляции, что служило основой для описания степени растворения в новой культуре на поведенческом уровне. С этой точки зрения аккультурация означала лишь то, насколько глубоко культура доминирующего общества – его язык, стиль одежды, искусство, вера и спорт – усвоена иммигрантом. Позже, когда понятие аккультурации стало использоваться в межкультурной психологии, его стали применять к рассмотрению изменений поведения на индивидуальном уровне, а затем и шире, распространяя на адаптацию. (Там же, 47–48.)

Нас также привлекает такой индивидуально-психологический подход, позволяющий смотреть на культуру и ее изменения в непосредственной связи с ее носителями, испытывающими действие другой культуры. В нашей работе выбрана точка зрения, что человек, вступающий в новую культуру, не обязательно должен ассимилироваться, он может выбрать и другие стратегии (см. гл. 2.2.1). На это, например, указывает Стефаненко (2004, 341), приводя данные исследования адаптации переселенцев из бывшего СССР в Израиле. Так, было замечено, что в общественной жизни они больше склоняются к интеграции, в то время как в личной стараются сохранить прежнюю культуру, что расценивается как стремление к сепарации (Павленко 2001, цит. по там же). В этой связи интересна мысль, что на аккультурацию могут влиять факторы, не связанные напрямую с культурой – экологические, демографические (Берри и др. 2007, 377), а также психологические особенности людей (их установки, мотивы, ценности и возможности) (там же, 376).

Мы уже упомянули выше адаптацию – понятие, тесно связанное с аккультурацией, но отсылающее к стабильным изменениям, происходящим «в индивиду-

или в группе в ответ на внешние требования» (Берри и др. 2007, 399). Стефаненко (2004, 326) понимает это как совместимость с новой культурной средой, когда ее традиции принимаются как свои собственные. Важным средством для достижения такой совместимости является общение. В общении человек получает информацию о другой культуре, овладевает принятыми в ней способами реагирования и выражения своих чувств, а также приобретает умения и навыки действия в конкретных житейских ситуациях. (Садохин 2006, 120–121.) Поэтому говоря о контакте культур, мы видим людей, носителей и представителей этих культур, вступающих в контакт. С другой стороны, обращаясь к межкультурной коммуникации, мы думаем не только об общении, но о сложнопереpletенном комплексе культурного взаимодействия.

2.2.1 Стратегии аккультурации

Финская исследовательница в области социальной психологии и профессор Либкинд и др. (Liebkind et al. 2004, 49) считают, что аккультурация вообще является «очень пестрой областью исследования со множеством моделей». Они делят их на две основные группы. Первая модель представляет аккультурацию как однонаправленный процесс растворения в доминирующей культуре, в результате которого первоначальная культура исчезает совсем. Другая модель рассматривает аккультурацию как двунаправленный процесс, результатом которого может быть многокультурность, сочетающая в себе сохранение черт прежней культуры и идентичности с одновременным освоением навыков жизни в новом обществе. (Там же.) Родоначальником второй модели является канадский исследователь Джон Берри, который разработал и ввел в науку определение стратегий аккультурации (там же, 50).

По его мнению, вступая в межкультурный контакт, личности обычно имеют определенные стратегии или представления (установки) о том, как они собираются жить после контакта. Берри открыл, что выбор стратегии зависит от ответа на два основных вопроса. Первый касается того, дорожит ли иммигрант своим прежним культурным наследием так, что будет сохранять его. Второй – собирается ли он наладить связи с доминирующим обществом и принимать актив-

вное участие в его жизни. Этот сложный комплекс устремлений впоследствии находит отражение в поведении. (Берри и др. 2007, 381; Berry et al. 2002, 354; Liebkind et al. 2004, 50.) В зависимости от комбинации положительного (+) и отрицательного (–) ответов на первый и второй вопросы в поведении людей проявляются следующие стратегии:



СХЕМА 1. Стратегии аккультурации (по Берри и др. 2007, 382).

Как видно из схемы 1, **ассимиляция** становится выбором в результате отрицания своего культурного наследия при одновременном положительном желании взаимодействовать с другими культурами в обществе; напротив, когда, стремясь сохранить свою прежнюю культуру, избегают контактов с другими, то альтернативой становится **сепарация**. Если сохраняется интерес в поддержании собственной культуры с одновременным взаимодействием с другими группами, то выбором становится **интеграция**. И, наконец, **маргинализация** становится явью при отказе и от собственной культурной идентичности, и от контактов с другими группами. (Там же, см. также Садохин 2006, 117; Стефаненко 2004, 339; Лебедева 1999, 205–206.)

Либкинд и др. (Liebkind et al. 2004, 52) сообщают, что описанная выше модель аккультурации Берри была подвергнута критике из-за отсутствия симметрии в вопросах: первый, как помним, касался желания сохранить собственную культуру, а второй стремления взаимодействовать с другими культурами общества, но не овладевать ими. Поэтому модель Берри была названа контактной. А обновленная версия, где второй вопрос стал касаться желания именно овладевать доминирующей культурой, стала называться интерактивной моделью. (Там же.) Признаемся, мы не видим большой разницы в том, идет ли речь об участии в жизни общества или овладении его культурой. Кажется, что Берри, говоря об обществе, подразумевал в том числе и его культуру. (Берри и др. 2007, 382;

Berry et al. 2002, 354). Тем не менее мы примем к сведению интерактивную модель, предложенную Бурхисом (Bourhis et al. 1997, цит. по Liebkind et al. 2004, 52); интеграция в соответствии с этой моделью ограничивается вопросами культуры и предполагает, что у иммигранта сохраняется желание как сохранить свою культуру, так и овладеть новой.

Тем не менее, говоря о стратегиях, мы будем иметь в виду предложенные Берри. Стефаненко (2004, 340) напоминает, что до Берри даже не возникал вопрос о стратегиях маргинализации и интеграции и их последствиях; считалось, что успешная адаптация возможна лишь при ассимиляции с доминирующей культурой. В настоящее время самой предпочтительной считается интеграция, которая рассматривается как погружение в новую культуру с постепенным освоением ее норм, ценностей, образцов поведения, без потери богатств собственной. Но такое, по мысли Берри и др. (2007, 383), возможно лишь в мультикультурных обществах, в которых культурное разнообразие воспринимается не иначе как ценность для общества, где люди способны положительно и без предубеждений относиться к другим культурным группам и одновременно чувствовать свою принадлежность ко всему обществу. В противном случае, личности, стремящиеся к интеграции с представителями новой культуры, но отвергнутые ими, будут вынуждены страдать от предубеждений и дискриминации (там же). Интеграция, согласимся, выглядит наиболее демократичным решением просто потому, что в наше время трудно найти общество, где одна культура, один язык, одна религия и только одна идентичность были бы у всего населения (там же, 374).

2.2.2 «Культурный шок» при освоении новой культуры

Обращение к вопросам аккультурации и адаптации в процессе межкультурной коммуникации затрагивает проблему «культурного шока». Термин «культурный шок» появился в 1960 году в связи с одноименной работой американского исследователя Оберга. Он, в частности, писал, что освоение чужой культуры связано со многими неприятными ощущениями и разочарованиями от потери

друзей и статуса, чувства отверженности и даже негативной оценки собственной культуры (Oberg 1960, 177, цит. по Садохин 2006, 122).

«Культурный шок» особенно болезненно переносится в общении, успех которого связан и со знанием языка, и с расшифровкой культурной информации, идущей от иного культурного окружения, что, в свою очередь, может затрагивать все стороны жизни человека в чужой культуре. (Садохин 2006, 124). Это и понятно. Ведь то, что раньше совершалось практически автоматически, в новых условиях требует усилий, контроля и времени. Так, покупка самых обычных продуктов может осложняться не только незнанием языка, но и тем, соответствует ли их вкус привычному, ранее сложившемуся.

Вообще, даже при самых благоприятных условиях вхождения в новую культуру, контактах и успешной деятельности у переселенца, по мысли Стефаненко (2004, 326), может возникнуть ностальгия, определяемая как чувство тоски по родине, по утраченному (ССИС 1992 s.v. *ностальгия*). Эту мысль подтверждают Зборовский и Широкова (2003, 77), которые описали в своем пробном исследовании ностальгические воспоминания российских иммигрантов о русской еде, ставшей недоступной в новых местах. Выяснилось, что иммигранты грустят не обязательно об отсутствии определенных продуктов, но больше о присущих им вкусовых, цветовых и других характеристиках, в том числе о таких, как упаковка, место производства и способ покупки или доставания того или иного продукта, а также о связанных со всем этим ассоциациях.

С большой долей уверенности можно предположить, что со временем появятся знания о новых продуктах, их ценах, местах продажи, и прежним найдется адекватная замена, а некоторые так и останутся лишь в ностальгических воспоминаниях. В последнее время вместо понятия «культурный шок» используется понятие «аккультурационного стресса» (Берри и др. 2007, 390; см. также Садохин 2006, 124; Стефаненко 2004, 329). Берри и др. (там же) склонны определять его как реакцию людей на изменения в их жизни в связи с межкультурным контактом, когда те изменения «превышают возможности» справляться с ними.

Самая большая вероятность возникновения стресса обычно связана с наличием большой **культурной дистанции** между вступающими в контакт людьми (Берри и др. 2007, 390, 397; Стефаненко 2004, 335). В основе понятия культурной дистанции лежат различия между культурами, которые преодолеваются в ходе аккультурации. Считается, что, чем больше культурная дистанция (например, в языке, религии, традициях), тем большее число изменений в культурах должно произойти, что и может привести к стрессу (там же). Как показало исследование среди студентов Эдинбургского университета (Babiker et al. 1980, цит. по Лебедева 1999, 201), различия в пище, уровне образования, климате выступают в качестве таких стрессогенных факторов. Для определения культурной дистанции полезным является изучение особенностей контактирующих культур. В нашем исследовании мы последуем этому совету и обратимся к особенностям русской и финской культур питания.

Выше (см. 2.2) мы уже назвали некоторые факторы, связанные со средой и психологическими особенностями людей, которые влияют на аккультурацию как форму изменения культуры. Но люди имеют также и индивидуальные характеристики, такие как возраст, пол, образование (Стефаненко 2004, 331–332), которые Берри и др. (2007, 395; Segall et al. 1999, 316–317) называет регулируемыми факторами аккультурации. Прогнозируя их влияние на изменение культуры, предполагается, что они будут либо ускорять, либо тормозить этот процесс. Считается, что в раннем возрасте аккультурация переносится легче, чем в пожилом. Разноречивые данные получены об аккультурации женщин и мужчин. Образование, являясь «ресурсом личности», в целом облегчает процесс аккультурации, но может также способствовать возникновению разочарований и стресса в связи с его обесцениванием по прибытии. (Там же.)

Мы постараемся держать указанные выше характеристики в поле нашего зрения при рассмотрении изменений в питании иммигрантов в аккультурации. Но так как наше основное внимание направлено на культуру, что предполагает определение и описание компонентов культуры питания, обратимся теперь более подробно к питанию и его чертам в русской и финской культурных традициях.

3 ПИТАНИЕ КАК КУЛЬТУРА

3.1 Питание как объект изучения

В межкультурной коммуникации из четырех главных сфер культурных ценностей – быта, идеологии, религии и художественной культуры – первостепенное значение отводится быту – исторически самой ранней сфере возникновения культурных ценностей. Она является основополагающей и изменяется гораздо медленнее. Именно бытовая культура, считает Садохин (2006, 48), содержит «вечные» ценности – общечеловеческие и этнические и служит основой другим ценностям. А так как «ценности бытовой культуры рождаются в процессе житейской практики и имеют утилитарную направленность», они и воспринимаются людьми как сами собой разумеющиеся, незаметные для наблюдения и изучения. (Там же, 49.) Национальная кухня часто может быть «невидимой» для тех, кому она своя, замечает Генис (2004, 85), а свои «собственные вкусовые привычки кажутся слишком самоочевидными, естественными, не требующими объяснений».

Из ценностей бытовой культуры культура питания имеет первостепенное значение. Питание – источник жизни человека и предпосылка существования его

как вида. Но хотя все должны есть, чтобы жить, подчеркивают Сааристо и Йокинен (Saaristo & Jokinen 2004, 133), в разных культурах едят разными способами. Не удивительно, что и продуктовая корзина различна в разных странах, так как она также формируется под влиянием культуры. Авторы, обращаясь к трудам Леви-Строса, заключают, что приготовление пищи наглядно демонстрирует процесс преобразования природы в культуру (там же). Действительно, уже название одной из книг знаменитого антрополога «Сырое и приготовленное» (Леви-Строс 2006) открывает глаза на природное и культурное в питании.

Французский социолог Клод Фишлер (Fischler 1988, 275) прямо утверждает, что пища является центральным аспектом нашей идентичности. Как отбор продуктов, так и способ их употребления дает возможность каждой группе индивидуумов показывать свою отличность, социальное положение и организацию. Подход, который позволяет понять связь питания с идентичностью, включает, по мысли ученого, два разных аспекта. Первый связывает биологическое с культурным, или питательную функцию с символической. Второй аспект направляет индивидуальное к коллективному, психологическое к социальному. (Там же.) Отношение к еде отражается в многообразии проявлений поведенческого и когнитивного, психологического и культурного, индивидуального и коллективного. Отталкиваясь от принципа всеядности, присущего человеку, исследователь подводит нас к рассмотрению процесса включения еды в рацион с одновременной идентификацией ее и последующим формированием ассоциаций и представлений. Таким образом, по мысли исследователя, идентификация пищи есть ключевой элемент в формировании нашей идентичности. А так как идентичность и идентификация имеют жизненное и символическое значение, у каждого складывается своя кухня. (Там же, 277.) Как видно, Фишлер применил к вопросу формирования культуры питания понятие идентификации, как процесса «установления совпадения чего-либо с чем-либо» (ССИС 1992 s.v. *идентификация*), и результата его, воплощенного в *идентичности*, от лат. 'тождественный, одинаковый' (там же, s.v. *идентичность*).

Понятие культурной идентичности, формирующееся в процессе социализации, начинает выдвигаться на первый план, когда люди сталкиваются с другой культурой. Идентичность, по мнению Берри и др. (2007, 385), представляет собой

«сложный набор убеждений и установок, которые люди проявляют в отношении себя и своего членства в культурной группе».

Сходные мысли находим и у Олянича (2003, 168), по которому еда может быть определена как своеобразная знаковая система, имеющая свой «культурный капитал», «национальную и персональную самоидентификацию», с субъективными, гендерными и социальными характеристиками. А «вкус как метафора играет чрезвычайно активную роль в формировании культурных ценностей» (там же, 188), выходя, таким образом, за рамки питания в обычном смысле этого слова и напоминая о «духовной пище».

Олянич (там же) считает, что пища в нашей жизни может выполнять функцию, например: коммерческой стратегии (бизнес-ланч), социального события (пир, праздник), подарка (коньяк и конфеты), способа предсказания судьбы (сливовые косточки, китайское печенье с запиской-предсказанием, а также, добавим, кофейная гуща, если вспомнить выражение «гадать на кофейной гуще» (Ожегов 1986, s.v. *гадать*), то есть, пытаться предсказать будущее, загадывать, предполагать).

Уже из этого перечисления видно, что питание не служит исключительно удовлетворению чувства голода, оно специфически проникает в явления духовной жизни, выходя тем самым за рамки только бытовой, материальной культуры. Духовный характер питания отражен во многих народных традициях. Из поколения в поколение передавались навыки приготовления пищи, сохранялись и накапливались секреты любимых блюд, а в контактах с другими народами они обогащались новыми элементами. (Никольская 2004, 5.) Рассмотрим, как это происходило на примере русской и финской кухонь.

3.2 Русская кухня и ее культурные компоненты

Похлебкин отмечает в книге «Национальные кухни наших народов» (2007, 31), что «русская кухня прошла длительный, тысячелетний путь развития и пережила несколько этапов», каждый из которых довольно сильно отличался от других и представлял своего рода отдельную кухню. То, что дошло до наших дней, сложилось, в основном, во вторую половину XIX века и было связано с появлением поваренных книг от людей разных сословий (там же). Ярким примером такой поваренной книги является «Подарок молодым хозяйкам» Елены Молоховец. Эта популярная книга впервые вышла в свет в 1861 году и до 1917 года выдержала 29 изданий, став «самой известной кулинарной книгой России всех времен» (Хартман 2000). В советское время ей на смену пришла «Книга о вкусной и здоровой пище», изданная по указу Сталина в 1939 году (АиФ 2009). Кулинарные книги, согласимся с Похлебкиным, могут служить ценным письменным источником для описания культуры питания того или иного времени, но важно учитывать и другие свидетельства: исторические, литературные, бытовые. В современной русской кухне можно обнаружить самые разные влияния и заимствования. Причины их связаны с историей, географическими особенностями, социальными изменениями, модой. Заметные изменения в русской кухне происходили часто в переломные периоды российской истории. Наиболее ощутимые для настоящего времени произошли в советский период.

Попробуем выделить характерные черты русской культуры питания и начнем с определения «русского стола», которое дано в «Толковом словаре живого великорусского языка» Даля уже в 1861–68 годы (следующие издания относятся к 1880–82 и 1903–09 годам). По словарю Даля (1996б, 328) для «русского стола» обычным является «горячее (щи, борщ, похлебка) и ботвинье; холодное (говядина, студень, рыба, заливное); жареное, жаркое; рыба; пироги (кулебяка, курник, подовые и пр.); каша (иногда к щам); сладкий пирог; разные заедки». У Даля (1996а, 112) находим также и «русский обед», который включает в себя «горячее (щи с кашей), холодное (студень, залитое), тельное (рыбное), пирог, кулебяка; жареное (птица) и пирожное».

В книге «Великосветские обеды» Лотман и Погосян (2006, 88) описывают дворянско-аристократическую кухню, в основе которой меню обедов в доме петербургского аристократа П. П. Дурново. Авторы обращают внимание, что на обедах в семье Дурново первая перемена – всегда суп, суп-пюре, щи или борщ с кашей, рассольник и т.п. Все эти перемены блюд нашли отражение в современной русской культуре питания, отмечают Левонтина и Шмелев (2005, 260), в которой прослеживается своя особая структура обеда, с разделением его на салат, который может предварять обед (как закуска), первое (суп, щи, борщ), второе (горячее из рыбы, мяса или птицы) и третье (компот, чай со сладким, например, печеньем). Причем, эта нумерованная последовательность так закрепились, что слово «первое» означает исключительно горячее жидкое блюдо («съесть тарелку первого»). Слово «второе» означает горячее нежидкое блюдо из мяса, рыбы и т.п. («котлеты на второе»). Слово «третье» не употребляется, но прочно ассоциируется с компотом или чаем. (Там же, 261).

Как видно, суп является заметной особенностью русской кухни, на которую указывает также и Похлебкин (2007, 35), конкретизируя, что склонность к употреблению жидких горячих блюд, имевших название «хлёбова»: щей из капусты и щавеля, различных супов уходит корнями в глубокое прошлое. С течением времени их ассортимент был пополнен новыми супами, такими как солянки и рассольники с новым солено-пряно-кислым вкусом (там же, 37). Нельзя не отметить и то, что важным дополнением к супу всегда был хлеб – кислый ржаной черный хлеб, пришедший на русский стол уже в IX веке, а за ним и различные пироги с начинкой из рыбы, мяса, овощей, ягод, грибов и без нее: оладьи, пышки, баранки, бублики, калачи (там же, 32).

Особо хочется остановиться на появлении в России чая, а с ним и традиции чаепития. Чай пьют, как известно, во многих странах. Но чаепитие в России XIX века удостоилось быть записанным даже в «Большой кулинарный словарь» Александра Дюма (2006, 653–654), который сообщал: «Лучший чай пьют в Санкт-Петербурге и в России вообще». Причину этого знаменитый писатель и гурман видел в сухопутном способе доставки чая в Россию из Китая, при котором продукт не отсыревал. Заметил он и то, что российские женщины пили чай из чашек, в то время как стаканы в подстаканниках предназначались для

мужчин. А вот еще одно свидетельство почтительного отношения к чаепитию. Писатель Иван Гончаров (1972, 107) писал после посещения Китая во время своего кругосветного путешествия в 1853 году:

... всем другим нациям простительно не уметь наслаждаться хорошим чаем: надо знать, что значит чашка чаю, когда войдешь в трескучий тридцатиградусный мороз в теплую комнату и сядешь около самовара, чтобы оценить достоинства чая.

В XIX в. появилась еще одна заметная особенность русского стола – закуски, ассортимент которых расширился под влиянием западноевропейской и особенно французской кухни и ее поваров. Французы завезли моду как на комбинирование продуктов, результатом чего стали винегреты, салаты, гарниры, так и на старинный русский способ очередной подачи блюд на стол, который вытеснил французский с его одновременным выносом всех блюд. (Похлебкин 2007, 42). Под тем же французским влиянием появилась мода называть некоторые даже исконно русские блюда на французский манер, например, супы *претаньер*, от фр. 'printanier' – с кореньями (Лотман & Погосян 2006, 104) и *потофе*, от фр. 'pot-au-feu' – в горшочке (там же, 102). Подобный словесный декор в отношении еды являлся, по мысли Лотмана и Погосян (2006, 13), «обязательным условием эстетического переживания обеда».

Подобное стремление придать блюду аристократический лоск, даже если оно приготовлено из вареного картофеля и колбасы (с добавлением других доступных каждому компонентов, сдобренных майонезом), особенно ярко воплотилось в салате «оливье». Как видно, французского в нем только название. Но это уже не просто блюдо на современном российском столе, это символ праздника, например, Нового года, его неперемный атрибут наряду с шампанским, программой «Голубой огонек» и фильмом «Ирония судьбы, или С легким паром!» (АиФ 2007, см. так же Тагирова 2007). История салата начинается в XIX веке. Известно, что он был изобретен знаменитым французским поваром и владельцем модного в 1860–е годы московского ресторана «Эрмитаж» Люсьеном Оливье (Тырлова 2009), и с тех пор сильно изменился. Это, собственно, совсем новое блюдо, не имеющее ничего общего с тем, что делал Оливье. Несмотря на такую подделку, без него «невозможно представить современный праздничный

стол в России» (Тюрин 2000). Салат оливье впервые появляется на страницах книги Гиляровского (1989) «Москва и москвичи», которая была написана в 1934 году. Автор рассказывает о старой Москве, памятных его сердцу местах, например, трактирах. В главе «На Трубе» описана история открытия, как он пишет, «дворца обжорства» зала «Эрмитаж Оливье», в связи с чем уделено место и интересующему нас салату:

Считалось особым шиком, когда обеды готовил повар-француз Оливье, еще тогда прославившийся изобретенным им "салатом Оливье", без которого обед не в обед и тайну которого не открывал. Как ни старались гурманы, не выходило: то, да не то.

Со временем у ресторана меняется публика, а за ней следом и владельцы. Последний всплеск популярности относится ко времени проводимой Советской Россией в 1921–28 годы новой экономической политики (нэп) (о нэпе см., например, Гимпельсон (S.a.)).

Наполз нэп. Опять засверкал "Эрмитаж" ночными огнями. [...] Бывший распорядитель "Эрмитажа" ухитрился мишурно повторить прошлое модного ресторана. Опять появились на карточках названия: котлеты Помпадур, Мари Луиз, Валларуа, салат Оливье... Но неугрызимые котлеты - на касторовом масле, и салат Оливье был из огрызков... Впрочем, вполне к лицу посетителям-нэпманам. [...] Через год в зданиях "Эрмитажа" был торжественно открыт Моссоветом Дом крестьянина. (Гиляровский 1989.)

Как мы видим, Гиляровский пытается нас убедить в том, что вначале рецепт «славного» салата был очень популярен и даже в некотором роде тайной. Впоследствии же, под влиянием желания сохранить его в новых условиях он стал скорее пародией на своего предшественника.

Все же, по мысли автора статьи «Легенды и мифы Оливье – человека и салата» (автор опубликовал свою статью под псевдонимом DeJug; в связи с тем, что он все-таки указал название своего блога, мы посчитали необходимым указать его имя – Журавлев 2008), рецепт салата вряд ли можно считать тайной, так как он есть в составленном Александровой П. П. «Руководстве к изучению основ кулинарного искусства» 1897 года издания. По «Руководству» салат следовало готовить из рябчиков, картофеля, огурцов, листового салата, провансаля, раковых шеек, ланспика, оливок, капорцев с добавлением сои-кабуль (там же).

В появившемся в 1934 году «Справочнике по кулинарии» предлагается приготовить уже салат из дичи с пояснением в скобках – оливье. В «Книге о вкусной и здоровой пище» 1939 года в названии осталось только указание на салат из дичи, а «оливье» исчезло. Впоследствии, в ресторане Москва появился салат «столичный», как считается, рабоче-крестьянский вариант оливье, по выражению автора, с «совковыми» ингредиентами. (Журавлев 2008.) Вайль и Генис в их «Русской кухне в изгнании» (2007, 175) с легкой пародией на ностальгию называют блюдо «незабвенный салат оливье, он же – «столичный». На основании этих высказываний можно уже не сомневаться, что салат оливье и «столичный» – один и тот же салат, предшественником которого был некоторое время назад салат из дичи.

Здесь мы имеем замечательный пример изменения компонента пищевой культуры – салата – в связи с изменением времени, исторических и экономических условий. Интересно, что салат, даже так сильно видоизменившись, сохранил свое название именно в устной традиции. Рецепта под таким названием нет ни в одном из изданий советской «Книги о вкусной и здоровой пище». Интересно все же упоминание его в уже указанном нами выше «Справочнике по кулинарии», изданном в Москве и Ленинграде в 1934 году. Выглядит так, что именно этот справочник стал предшественником известной «Книги». Как можно заметить, поворотным моментом в его истории были 1930–е годы. Именно тогда, по Гронову (Gronow 2003, 7), в Советском Союзе происходили уникальные явления: почти вся его материальная культура была изобретена и создана из ничего.

Это было связано с появлением, по словам Гронова, «нового советского среднего класса», состоящего из образованных профессионалов, инженеров, артистов, ученых, а также рабочих-стахановцев. Отличительной чертой их стало то, что они хорошо зарабатывали, но не имели возможности тратить деньги на товары из-за отсутствия последних. (Там же, 12–13.) Коммунистическая партия со Сталиным во главе подошла к решению этой проблемы, начав массовое производство дешевых копий прежде дорогих, люксовых продуктов (там же, 14). Так, в 1936 году по личному указанию Сталина было начато производство «Советского шампанского» (там же, 22). Тогда же был возрожден праздник Нового года с новогодней елкой, запрещенный в 1929 году как буржуазный. Ежегод-

ный праздник Нового года стал советской альтернативой Рождеству (там же, 36). Такое нежданное учреждение элементов роскоши проходило под сталинским девизом «жить стало лучше, жить стало веселей, товарищи» (там же, 8–9).

Это было пропагандой идеи, что каждый советский рабочий живет как аристократ, потребляя имитированные шампанское, коньяк, икру, шоколад (там же, 36, а также Gronow 1997, 53). Это явление Гронов называет советским китчем (Gronow 2003, 33). По определению автора, китч – это демократическая роскошь, созданная путем дешевой имитации оригинальных и дорогих предметов (Gronow 1997, 63), а исторически – промежуточный этап между элитным и массовым производством (там же, 48). Он подчеркивает, что армянский коньяк или советское шампанское имеют мало общего с напитками, производимыми во французских областях Шампань и Коньяк (там же, 53).

Идеи Гронова рождают определенные ассоциации в отношении интересующего нас салата оливье. Как мы уже выяснили, он, как и другие продукты советской роскоши, также появился в 1930-е годы как имитация существующего ранее салата. Выше мы уже писали, что в сознании граждан бывшего Советского Союза он является неременным атрибутом Нового года вместе с шампанским и некоторыми другими элементами культуры. Все это позволяет нам предположить, что его появление вписывается в описываемую Гроновым историю рождения советского китча. В 1979 году (год появления газеты «Аргументы и факты») салат оливье уже прочно стоял на новогоднем столе с тем же составом ингредиентов, как и в наши дни (Осипов & Дорофеев 2008). Исходя из темы нашей работы, мы рассмотрим этот и другие культурные компоненты питания в аккультурации.

3.3 Финская кухня

По мнению Хилкки Уусивирта (Uusivirta 1982), собравшей и опубликовавшей солидный материал о финских традициях питания, корни финской кухни уходят в глубокое прошлое и в основе ее – продукты, связанные с собирательством, рыболовством и охотой, а именно: рыба, дичь, ягоды (там же, 6). Развитие финской кухни шло под влиянием западной и восточной культур. Так, на востоке славянское влияние проявилось в оборудовании печи внутри дома, в то время как на западе печь строили снаружи. В связи с этим на востоке мягкий ржаной кислый хлеб пекли каждую неделю (там же, 8), на западе – сухой пресный хлеб заготавливали обычно весной и осенью, устраивая так называемые дни *большого выпекания* 'suurleipomus' (там же, 9). На западе повара, которые обслуживали пиры, способствовали распространению запеканок из брюквы, картофеля, печени, а также салатов, кофе, сахара, различных закусок и пудингов. На востоке близость Санкт-Петербурга способствовала пробуждению интереса к грибам: сначала их собирали на продажу, а затем и для собственного стола. Также чай, самовар и кренделя не были кулинарной новостью в этой части Финляндии. (Там же, 12–13.) Даже молоко, масло, сливки производились финскими хозяйствами в связи с интересом в снабжении этими продуктами населения Санкт-Петербурга и его окрестностей (Похлебкин 1982, 5).

Говоря о родстве финской, карельской и русской кухонь, Никольская (2004, 215) объясняет этот факт соседством территорий и сходством природно-климатических условий проживания. Несмотря на схожесть, все же есть много и различного. К особенностям финской пищевой культуры относят характерное для нее широкое использование злаков: ячменя, овса и ржи, из которых готовились *каша* 'riisgo' и *болтушка*, *жидкая кашница* 'velli' (Uusivirta 1982, 158). Похлебкин (1982, 5, см. также Похлебкин 1999) пишет в предисловии к книге Хилкки Уусивирта (1982), переведенной им на русский язык, что брюква, перловка (ячмень), салака употребляются в финской кухне с древности. Он замечает также, что финская кухня является примером необычных для представителя русской культуры «пищевых сочетаний», а именно: «баранина, говядина, теля-

тина, речная рыба (окунь, сиг), морская рыба (салака), молоко – в едином блюде» (там же, 8). Такое смешение говорит о такой древности, когда еще не существовало разделения на охотников и рыбаков, и ритуальные жертвоприношения делались совместно. (Там же.) Примером соединения разных видов мяса является *канунное блюдо, или канунник* 'aattolohko' (Похлебкин 1982, 8; Уусивирта 1982, 34; Uusivirta 1982, 79), мяса и рыбы – *запеканка из салаки* 'silak-kalaatikko' и *окунь в горшочке* 'ahvenpata', в состав которых, несмотря на их «рыбные» названия, входит также свинина или сало (Никольская 2004, 219, 226; Похлебкин 1982, 46; Uusivirta 1982, 41, 42). Примером соединения рыбы и молока можно назвать *суп из налима* 'madekeitto' (Никольская 2004, 217; Uusivirta 1982, 21). Хилкка Уусивирта (Uusivirta 1982, 21) поясняет, что суп из налима был типичным блюдом для обычных дней, но с добавлением молока, муки и масла становился праздничным блюдом, которое готовили, например, для рождественского сочельника.

В финской кухне нашло отражение скандинавское влияние с характерным для него холодным (шведским) столом, который включал хлеб, сливочное масло, отварную или соленую рыбу, молоко и молочные продукты. Горячая пища, а особенно супы были редки, и готовились только для семьи по выходным или праздникам. (Никольская 2004, 215–216; Похлебкин 1982, 7). В качестве исключения можно назвать гороховый суп – традиционное блюдо четверга (Uusivirta 1982, 56). Похлебкин (1982, 7) замечает также, что финские супы готовились с особой тщательностью, включали разные виды мяса, как, например, упомянутый нами выше *канунник* 'aattolohko'. Они не сравнимы с «пустыми шами» русского крестьянина. С развитием промышленности и переселением финнов в города традиции приготовления пищи либо утратились, либо упростились. Так, *карельское жаркое* 'karjalanpaisti', которое в прежние времена состояло из кусочков баранины, свинины и говядины и готовилось в остывающей печи целую ночь (Никольская 2004, 68; Uusivirta 1982, 67), в наши дни включает лишь свинину и говядину, должно готовиться в духовке три часа, что заставляет задуматься о затратах электроэнергии.

Выше мы уже упоминали, что приверженность к чаю была больше характерна для восточной части страны. Но, в целом, в Финляндии меньше пьют чай, здесь

пьют, в основном, кофе. Финны считаются одними из самых активных потребителей кофе в Европе и первыми по потреблению этого напитка в Скандинавии (HS 1998; Repo 1997). Причем, в рабочих семьях кофе пьют, а еще и курят больше, чем в семьях служащих (Stenbäck 2003). Кажется, кофейная традиция тянется в прошлое, так как запечатлена в финской литературе. Приключения Ихалайнена, описанные в произведении Майно Лассила «За спичками» начинаются с того, что женщины, выполнив утренние работы по хозяйству, хотят выпить кофе и очень страдают от невозможности приготовить его из-за отсутствия спичек. Трудно представить русских крестьянок, собирающихся распылять кофе. Скорее вспоминается картина Кустодиева «Купчиха за чаем».

Процессы индустриализации и глобализации оказали свое воздействие на финскую кухню последнего времени. Все чаще на финский стол приходят блюда, приготовленные из полуфабрикатов, или купленные готовыми и разогретые в микроволновой печи (Sinekarı 2008). Из полуфабрикатов стойким фаворитом является *колбаска в виде петли* 'lenkkimakkarat' и *сардельки для гриля* 'grillimakkarat', их дополняют замороженные картофель-фри и овощи, фрикадельки и бифштексы. Намного меньше покупается масла, чем это было, например, в 1966 году, но больше сыра, йогуртов, соков и всевозможных прохладительных напитков (там же). Вообще, когда у представителей финской культуры спрашивают о финских национальных блюдах, среди прочего – рождественского окорока, колбасок-гриль на Иванов день и пасхальной баранины – можно услышать ответ: мямми. Этот десерт дружно покупается в Финляндии на Пасху. (Passi & Kerkelä 2008.)

В качестве любимых блюд вне дома прочно укрепились *перечный бифштекс* 'pirripirihvi' и пицца (HS 2005). Теперь уже трудно поверить, что еще в 1960–70 годы пиццерии и другие этнические кафе и рестораны были редкостью в Финляндии. Теперь же они являются частью пейзажа улиц даже финских деревень. Более того, сырье для экзотических блюд легко купить в любом супермаркете, поэтому этнические блюда готовятся не только в ресторанах и кафе, но и дома. Пицца, кебаб, текс-мекс стали частью финской пищевой культуры. (Jambalajja 2008.)

4 МЕТОДЫ И МАТЕРИАЛЫ ИССЛЕДОВАНИЯ

4.1 Методы сбора и анализа материалов

Культура является предметом изучения многих наук. Ионин (1996, 12–13) показывает, что в основе своей этнография, этнология, культурная и социальная антропология, философия и социология культуры и культурология различаются лишь названием. Он пишет, что очень сложно разграничить сферы влияния указанных наук. Фактически все они, по его словам, изучают «один и тот же предмет» и имеют «одну и ту же методологию» (там же, 14). Исходя из этого, автор заключает, что все названные науки являются «систематическими сравнительными науками о культурах разных обществ и разных эпох, основывающимися прежде всего на сборе и анализе эмпирического материала». А различия между ними состоят в различиях между школами и отдельными исследователями и связанным с ними «уровне абстракции при анализе явлений культуры». (Там же, 15.)

Затрагивая предмет культурологии и ее определение, приведенное в «Своде этнографических понятий и терминов» (1988, 81, цит. по Ионин 1996, 16), в ко-

тором даже указано на существование значительных расхождений в понимании ее предмета, метода и проблематики, Ионин (там же, 16) говорит, что это выглядит вполне естественным, так как связано с неоднозначным пониманием того, что такое культура. Поэтому он предлагает говорить о культурном анализе – таком направлении исследования, которое применяет методологию и аналитический аппарат культурной антропологии, социологии и философии культуры и ставит целью открытие и анализ закономерностей социокультурных изменений (там же). Мы решили последовать этому совету и не ограничиваться рамками одной какой-то науки (тем более, что сделать это, исходя из приведенных выше рассуждений, практически невозможно).

Наше исследование проводилось в рамках методологии социологического исследования. Исходя из идеи аккультурации и ее условия, состоящего во взаимодействии культур в ходе контакта с последующим их изменением, мы конкретизировали задачу выявить эти изменения в питании и описать их с тем, чтобы расширить представление о культурном многообразии современного нам финского общества. Этой цели, на наш взгляд, лучше всего отвечают качественные методы исследования. На нас произвело впечатление критическое высказывание известного культуролога Умберто Эко (2004, 66) об «американизированных» методологиях, заполонивших мир и вознесших «на пьедестал статистически-количественные модели», которые порождают «гигантские исследования, не имеющие отношения к реальной жизни». Наше исследование предполагает как раз рассмотреть явления реальной жизни с живущими в обществе конкретными людьми.

Нам также понравилась идея авторов «Основ современной социологии» Григорьева и Растова (2001, гл. 5.1) о том, что именно «качественные методы позволяют увидеть в людях их индивидуальность», и что именно «использование качественных методов в социологии оценивается как свидетельство ее гуманизации», поэтому наш выбор и пал на них. Но, по мысли указанных выше авторов, любой качественный метод содержит в себе определенную долю количественности, которая, как нам думается, даже необходима и помогает в создании структуры описания. Исходя из цели нашего исследования, связанного с изучением культуры питания иммигрантов в аккультурации, мы обратили внимание

на полуструктурированное интервью (Шарков & Родионов 2003, 162), решив провести его все же в письменной форме с тем, чтобы интересующая нас информация – факты, оценки и мнения респондентов – зафиксировалась в том виде, в каком она была дана ими при ответах на предложенные открытые вопросы. Используя письменное интервью, как качественный метод сбора информации, мы имели возможность увидеть общее и индивидуальное в ответах респондентов.

Так как успех опроса зависит от качества вопросов (Добреньков & Кравченко 2006, 72), то при их подготовке, а также для их апробации было проведено пилотажное исследование в форме полуструктурированного неформального интервью (там же, 36–37). Его целью было уточнение содержания и числа вопросов анкеты, выяснение доступности их для понимания, выявление и исключение пустых вопросов. Первый вариант анкеты содержал 36 вопросов. В ходе пилотажного интервью их количество сократилось втрое. По ответам предполагалось получить суждения о прежней культуре питания и о замеченных изменениях, происшедших в ней в связи с иммиграцией. В конечном итоге, вопросы были сформулированы таким образом, чтобы респонденты дали как можно более подробные ответы и высказали свое мнение.

Готовые анкеты с вопросами, предполагающими открытые ответы, были разосланы по адресам электронной почты, которые мы собирали у русскоязычных жителей Финляндии на курсах изучения финского языка, собраниях русскоязычного общества и в поездках в Россию. Нашу анкету мы назвали «Ваше питание до и после переезда в Финляндию». Она состояла из двух частей. В первой части мы просили указать некоторые личные данные, а именно:

- а) Как долго Вы живете в Финляндии?
- б) Где Вы жили в России?
- в) Ваш возраст
- г) Пол
- д) Образование
- е) Семейное положение
- ж) Сколько человек в семье?
- з) Занятия

Вторая часть содержала вопросы, предполагающие открытые ответы, а именно:

1. Что было на столе в России из 1-го, 2-го, 3-го блюд? Домашние заготовки?
2. Произошли ли большие/незначительные изменения в питании после переезда в Финляндию по сравнению с питанием в России? Почему?
3. Что нового появилось в Вашем рационе в Финляндии?
4. Салат «оливье» считался неизменным атрибутом праздничного стола в России. Готовите ли Вы его здесь в Финляндии? Изменилось ли что-нибудь в его приготовлении?
5. Была ли у Вас традиция чаепития в России? Как это было? А теперь? Какие изменения произошли? Почему?
6. Испытывали ли Вы «продуктовый шок» (например, от новизны, разнообразия, качества, доступности продуктов) после переезда в Финляндию? Как это было? Что это были за продукты?
7. Как Вы ориентировались в выборе продуктов при их покупке, когда переехали? Были ли трудности? Кто помогал?
8. Скучаете ли Вы по каким-либо блюдам, которые были в России, а теперь по какой-то причине недоступны? Какие это блюда? Что мешает их готовить?
9. Что Вам нравится, а что не нравится в финской кухне и финских обычаях питания?
10. Считаете ли Вы полезным/необходимым/напрасным поддерживать традиции русской кухни, живя в Финляндии? Почему?
11. Есть ли у Вас «коронное блюдо» из России? Готовите ли Вы его здесь в Финляндии? Изменилось ли что-нибудь в его приготовлении?
12. Хотите ли Вы показать свою оригинальность тем, что умеете готовить те или иные блюда? Какие это блюда?

В ходе сбора материала мы получили восемь заполненных анкет. На том этапе работы мы посчитали это вполне достаточным для определения как общих аккультурационных явлений в питании иммигрантов, так и конкретных случаев. Подтверждением нашей мысли послужили слова Берри и др. (2007, 260), которые пишут, что, поскольку большинство аспектов культуры имеют «нормативную природу» и культура вообще «считается очень обобщенным явлением»,

то, в принципе, «любой человек (или многие люди) смогут представить детальный отчет о собственной культуре». Авторы оптимистично подчеркивают, что «с течением времени, с помощью всего нескольких человек можно будет создать исчерпывающую картину» изучаемой культуры (там же).

Создавая вопросы для анкеты, мы хотели, чтобы иммигранты поделились замеченными изменениями в их питании, припомнили то, что было на их столах до переезда, появилось нового после переезда и что сохранилось из прежней культуры в условиях новой культуры. Эти вопросы были продиктованы теми положениями, которые рассматриваются в литературе об аккультурации. Исходя из того, что в аккультурации все элементы культуры начинают претерпевать определенные изменения, мы захотели увидеть, как это происходит с такими культурными концептами как салат оливье и чай. Мы добавили и другие вопросы, касающиеся так называемого «культурного шока» и ностальгии по блюдам, не доступным на новом месте. На следующем этапе, письменные ответы респондентов были проанализированы с частичным использованием метода контент-анализа (Филатова 2006, 205). Мы занесли данные опроса в таблицы и увидели, что и в каком количестве повторяется или наоборот упомянуто лишь раз. Мы попытались дать этому объяснения.

Исходя из сущности метода триангуляции (Григорьев & Растов 2001, гл. 5.1), используемого обычно для актуализации имеющихся данных и повышения их валидности (Романов 1996), в октябре 2008 года было проведено фокус-групповое обсуждение (Григорьев & Растов 2001, гл. 5.1) некоторых описанных ранее тем. То есть, данные опроса были использованы в качестве вторичного материала для фокус-группового интервью. Шарков и Родионов (2003, 156) выделяют исследовательскую, методологическую и временную триангуляции. В нашем случае, получается, использовалась методологическая и временная триангуляции, так как мы использовали сначала полуструктурированное письменное интервью и через некоторое время фокус-групповое обсуждение с новой группой информантов. Шарков и Родионов (там же, 164) называют такое обсуждение групповой беседой, специфика которой, по их мнению, в том, что она может служить некой альтернативой классическому опросу, так как в ходе ее вы-

ясняется определенная часть общественного мнения по теме, которая ясна и актуализирована в сознании группы информантов.

В ходе проведения групповой беседы были получены краткие протоколы обсуждения в группах и аудиозаписи выступлений представителей каждой группы. Эти материалы дополнили и еще более конкретизировали уже имеющиеся высказывания участников индивидуального опроса об особенностях их питания в связи с аккультурацией.

4.2 Информанты

4.2.1 Участники письменного интервью

Нашими респондентами на первом этапе были русскоязычные жители Финляндии из городов Иматра и Ювяскюля, всего 8 человек, проживающих в Финляндии от 4 до 15 лет, 7 женщин и 1 мужчина, 4 респондента с высшим и 4 – со средне-специальным образованием, проживающие с семьей и одинокие, в возрасте от 22 до 53 лет.

ТАБЛИЦА 1. Данные участников письменного интервью.

	И1	И2	И3	И4	И5	И6	И7	И8
Как долго Вы живете в Ф.?	4 года	4 года	4 года	5 лет	10 лет	10 лет	12 лет	15 лет
Где Вы жили в России?	СПб	Выборг	Светог.	Выборг	СПб	Петроз.	Кишинев	Лен.обл.
Ваш возраст:	45 лет	45 лет	33 года	53 года	35 лет	53 года	22 года	43 года
Пол:	жен.	жен.	жен.	жен.	жен.	муж.	жен.	жен.
Образование:	спец.	высш.	высш.	ср.-техн.	ср.-спец.	высш.	н/высш.	высш.
Семейное положение:	в браке	в браке	в браке	в браке	развед.	в браке	не зам.	развед.
Сколько человек в семье?	3	2	5	2	1	2	1	2
Занятия	учусь	учусь	с ребен.	учусь	учусь	работаю	учусь	работаю

Сокращения: И = информант; Ф. = Финляндия; СПб = Санкт-Петербург; Петроз. = Петрозаводск; Светог. = Светогорск; Лен. обл. = Ленинградская область; спец. = специальное; высш. = высшее; ср.- техн. = средне-техническое; ср.- спец. = средне-специальное; н/высш. = неоконченное высшее; развед. = разведен(а); не зам. = не замужем; жен. = женский; муж. = мужской.

Как видно из таблицы 1, половина наших информантов живет в Финляндии на протяжении 4–5 лет (И1, И2, И3 и И4) и другая половина 10 лет и более (И5, И6, И7 и И8). Надо полагать, что за этот срок они имели возможность в достаточной мере познакомиться с новой культурой, чтобы сформировать свои суждения о ней, и не забыли свою прежнюю культуру. Для сравнения с общей картиной иммиграции заметим, что они прибывали в Финляндию с 1993 по 2004. Большинство из них прибыли из граничащей с Финляндией Ленинградской области (города Выборг и Светогорск находятся на ее территории) (И2, И3, И4 и И8), двое (И1 и И5) – из Санкт-Петербурга. Эти иммигранты – все они женщины – прибыли в Финляндию в связи с замужеством. Можно сказать, что заключив брак и переехав, они сразу столкнулись с новой культурой. Новая культура встретила их уже на кухне их нового дома. Двое других информантов (И6 и И7) указали на свои финские корни. Они приехали соответственно из Петрозаводска и Кишинева со своими семьями как репатрианты. И6 – единственный мужчина среди наших информантов – переехал в 1998 году и на момент заполнения анкеты в 2008 году жил вдвоем с женой. И7 – 22 лет и самая молодая из информантов – приехала с родителями в 1996 году в десятилетнем возрасте. На момент заполнения анкеты жила одна, но сведения о питании были связаны с тем, что было на родительском столе.

Интересным случаем является И3 – женщина 33 лет, переехавшая из Светогорска. Она переехала в связи с браком, но ее бабушка – «мамина мама была финка» и поэтому с финской кухней И3 «была знакома с детства». Среди наших информантов только она и И8 – женщина 43 лет, переехала в 1993 году в связи с браком и на момент заполнения анкеты была разведена – родили в Финляндии детей и растят их. У И3 – большая семья из 5 человек. И1 переехала к мужу с сыном. И2 и И4 – женщины 45 и 53 лет, обе из Выборга, вышли замуж, как видно из их анкет, в довольно уже зрелом возрасте и живут со своими финскими мужьями. И7 – женщина 35 лет, приехавшая в 1998 году в связи с браком, на момент заполнения анкеты была разведена, жила одна.

Как видно, наши информанты представляют собой довольно разнообразную группу по возрасту, семейному положению, месту их прежнего проживания, времени проживания в Финляндии и образованию. Большинство из них (И1,

И2, И4, И5, И7) учатся, либо дополняя свое прежнее образование, либо для получения новой профессии. Двое работают (И6 и И8). Один (И3) – женщина, находится в отпуске по уходу за ребенком. Сравнивая их данные с теми, что приводятся в других исследованиях о русскоязычных иммигрантах (см., например, Liebkind et al. 2004, 22), половина из них прибыли в 1990–е годы, когда иммиграция активизировалась в связи с получением ингерманландцами и другими представителями права на переезд в Финляндию, при чем большинство прибыли из Ленинградской области и Российской Карелии (там же). Возрастной и половой состав российских иммигрантов на конец 2004 года позволяет заметить, что большинство из них (76%) находятся в работоспособном возрасте от 15 до 64 лет, и среди них 62% – женщины (Tilastokeskus 2006, цит. по Pietari 2006, 25).

Свойственный российской иммиграции количественный перевес женщин в группе старше 25 лет исследователи (Niemi 2007, 2; Pietari 2006, 25) объясняют браками, когда финский мужчина берет в жены женщину из России. Таких браков на конец 2003 года было 3500, в то время как браков с женщиной из России заключено было только 300 (там же). В 2005 году 462 финских мужчины заключили браки с российскими женщинами и лишь 46 финских женщин – с российскими мужчинами (Shenshin 2008, 11). Таким образом, можно наблюдать своеобразную гендерную особенность при характеристике состава российской иммиграции в Финляндии, что может быть причиной многих явлений, например, высокого уровня безработицы. Если мы обратимся к рассмотрению состава групп, обучающихся на курсах финского языка, то заметим, что они состоят, главным образом, из российских женщин. Перевес в численности женщин характерен и для нашего исследования.

Касательно расселения выходцев из России и других мест бывшего СССР, замечено, что они живут, в основном, в столичном регионе, больших городах и приграничных с Россией районах. Высокий процент русскоязычного населения отмечен в Ювяскюля, Тампере, Лахти. В Хельсинки 2% всех жителей – русскоязычные, а в Лаппеенранте их число превышает 2%. (Там же, см. также более подробно Pietari 2006, 39–42.) Напомним, что четверо наших информантов (И1, И2, И3 и И4) живут именно в приграничном городе Иматра, трое из них

(И5, И6 и И7) – в Ювяскюля, а один информант (И8) за время нашего исследования успел даже переехать из Ювяскюля в Лахти.

По мнению Ниemi (Niemi 2007, 3), российские иммигранты в целом хорошо адаптируются в среду, но не редки и затруднения в связи с дискриминацией, безработицей, проблемами со здоровьем. Языковые требования, а также трудности в признании статуса образования выходцев из России, дополняемые негативным отношением основного населения и предрассудки осложняют их жизнь. Негативное отношение к иммигрантам из России, пишет Шеншин (Shenshin 2008, 49), толкало их к разным формам аккультурации: от тотальной ассимиляции с полной потерей и отрицанием прошлого и корней до интеграции со сдержанным поддержанием своей культуры, традиций и языка вокруг православной церкви, клубов, обществ и т.п. (см. также Ногн 2004). Думается, что ситуация, все же, изменилась. В финском обществе все более и более набирает силу идея многокультурного общества. Мы попытаемся показать разные способы аккультурации, замеченные нами в культуре питания.

4.2.2 Участники групповой беседы

В фокус-групповом интервью участвовало 16 человек. Оно проводилось на базе училища в Йоутсено (Joutsenon Opisto), где из группы изучающих финский язык русскоязычных иммигрантов, мы сформировали 3 группы (от 4 до 7 человек). Группы были сформированы по признаку долготы проживания в Финляндии. Этот аспект представляется нам наиболее важным при рассмотрении аккультурации. Хотя при проведении групповой беседы нас интересовали коллективные высказывания, мы посчитали интересным представить и личные данные участников. Они, на наш взгляд, позволяют увидеть некоторые уже отмеченные нами выше характерные черты русскоязычных иммигрантов.

Как видно из таблицы 2 (см. на с. 43), участники группы 1 проживают в Финляндии от трех до десяти месяцев. Все они – женщины и приехали из пригра-

ничных с Финляндией территорий. Участники этой группы все в основном находятся в зрелом возрасте. У всех – высшее образование.

ТАБЛИЦА 2. Данные участников группы 1 (Г1).

	Г1/1	Г1/2	Г1/3	Г1/4	Г1/5
Как долго Вы живете в Ф.?	3 мес.	6 мес.	7 мес.	5 мес.	10 мес.
Откуда Вы приехали в Ф.?	Петроз.	Выборг	Петроз.	СПб	Выборг
Возраст	47 лет	50 лет	56 лет	53 года	44 года
Пол	жен.	жен.	жен.	жен.	жен.
Образование	высш.	высш.	высш.	высш.	высш.
Семейное положение	в браке	в браке	развед.	в браке	в браке
Сколько человек в семье?	2	2	1	2	2

ТАБЛИЦА 3. Данные участников группы 2 (Г2).

	Г2/1	Г2/2	Г2/3	Г2/4	Г2/5	Г2/6	Г2/7
Как долго Вы живете в Ф.?	1г.6 мес.	1 год	1г.6 мес.	1г.10 мес.	1г.5 мес.	1 год	1 год
Откуда Вы приехали в Ф.?	Светог.	Петроз.	Гатчина	Выборг	СПб	Петроз.	Петроз.
Возраст	27 лет	24 года	56 лет	57 лет	46 лет	58 лет	58 лет
Пол	жен.	жен.	жен.	жен.	жен.	жен.	муж.
Образование	ср.-спец.	высш.	ср.-спец.	н/высш.	высш.	среднее	среднее
Семейное положение	в браке	в браке	в браке	в браке	в браке	в браке	в браке
Сколько человек в семье?	3	3	2	2	2	2	2

Участники группы 2, как показано в таблице 3, имеют гетерогенный состав. Эта группа по своим характеристикам напоминает нашу описанную выше группу участников письменного опроса (см. Таблицу 1) с той лишь разницей, что участники группы 2 проживают в Финляндии от одного года до двух лет. Они также прибыли из приграничных с Финляндией российских территорий. В их составе есть один мужчина из Петрозаводска, скорее всего репатриант.

Участники группы 3 (см. Таблицу 4 на с. 44) проживают в Финляндии от двух до 6 лет. Они также – из приграничных территорий и довольно зрелые по возрасту. В их составе также оказался один мужчина.

ТАБЛИЦА 4. Данные участников группы 3 (Г3).

	Г3/1	Г3/2	Г3/3	Г3/4
Как долго Вы живете в Ф.?	6 лет	2 года	2 года	4 года
Откуда Вы приехали в Ф.?	Выборг	Приозерск	Приозерск	Выборг
Возраст	53 года	59 лет	59 лет	54 года
Пол	жен.	муж.	жен.	жен.
Образование	среднее	ср.-техн.	высш.	среднее
Семейное положение	в браке	в браке	в браке	в браке
Сколько человек в семье?	2	2	2	2

Сокращения: Г = группа; Ф. = Финляндия; Спб = Санкт-Петербург; Петроз. = Петрозаводск; Светог. = Светогорск; Лен. обл. = Ленинградская область; спец. = специальное; высш. = высшее; ср.-техн. = средне-техническое; ср.-спец. = средне-специальное; н/высш. = неоконченное высшее; развед. = разведен(а); не зам. = не замужем; жен. = женский; муж. = мужской.

Для обсуждения в группах были предложены следующие темы: об изменении в питании после переезда; о приготовлении салата «оливье» в новых условиях; о традиции чаепития; о «культурном шоке» и ностальгии, связанными с тоской по продуктам; о сочетании старого и нового в питании.

5 ОСОБЕННОСТИ ПИТАНИЯ РУССКОЯЗЫЧНЫХ ИММИГРАНТОВ

С точки зрения аккультурации важно понимание культурной дистанции. Применительно к питанию мы определили это, как выяснение типичных особенностей контактирующих культур. Причем, мы будем смотреть на вступающие в контакт культуры глазами наших русскоязычных информантов. Нам важно узнать, с каким культурным багажом они прибыли на новое место, с чем столкнулись в новой среде и как с этим справились. В ходе аккультурации, по мысли теоретиков вопроса, определенные черты прежней культуры исчезают, другие остаются, и приобретаются новые черты. Этот сложный процесс, получивший название культурной утраты и культурного научения, возможно наблюдать в поведении, в деятельности и в появлении ее новых результатов. (Берри и др. 2007, 381, 383.) Сопоставляя данные о прежней культуре с тем, что можно отнести к новой, мы предполагаем увидеть, как аккультурация протекает в питании, а вместе с тем и то, какие черты питания иммигрантов приобретает в ходе этого процесса.

5.1 Питание до контакта с новой культурой

Начнем рассмотрение вопроса с определения видимых компонентов прежней культуры питания иммигрантов, когда они не испытывали влияния финской культуры. Задавая 1-й вопрос анкеты «Что было на столе до переезда из первого, второго, третьего? Домашние заготовки?», мы предполагали получить перечень блюд, характерных для меню респондентов до их переезда в Финляндию. Заметной особенностью современной русской структуры питания (см. 3.2) является нумерованная последовательность блюд. Предпочтение выходцами из России и других мест постсоветского пространства первых – жидких, чаще горячих, блюд, общеизвестна. Например, Парикка заметила эту особенность русской кухни и, обратясь к Похлебкину, привела подробные описания известных русских супов: щей, рассольника, ухи и других в своей книге (Parikka 2007, 366–373). Посмотрим, как эта особенность присутствует в ответах наших информантов. Итак, на столе в России был:

- (1) И1: Всегда [был] суп, горячее, домашние заготовки: помидоры соленые и огурцы, иногда компоты, лечо.
- (2) И2: Первое: суп, борщ, щи. Второе: котлеты, жаркое, мясо, рыба жареная, печенка. Третье: чай, кофе, фрукты.
- (3) И3: Когда жила с родителями, из первого всегда был суп. Второе было разное. Домашних заготовок было очень много.
- (4) И4: Из первых блюд: борщ, щи из свежей капусты, солянка, грибной суп. Второе: мясо жареное, котлеты, курица. Гарнир: картофель, макароны, овощи. Третье: в основном - чай, иногда – компот. Домашние заготовки – капуста квашеная, огурцы маринованные, грибы маринованные.
- (5) И5: Все было из вышеперечисленного плюс домашние заготовки: соленые огурцы, маринованные грибы.
- (6) И6: Уха, холодец, пельмени, борщ, щи, голубцы, квашеная капуста, картошка, селедка, оливье, свекла, соленые огурцы, черный хлеб, греча, блины, чай, варенье, мед, калитки, рыбник, kalalaatikko [рыбная запеканка], tuulipiigo*(?), квас, морс (клюквенный, брусничный), овсяный кисель. Лосятина, иногда медвежатина и т. д.

(7) И7: Каждый день на обед был борщ, или щи, или куриный суп с вермишелью. На второе – котлеты, жареная курица с картофелем или рисом. Из напитков: компот, кисель, морс. Были домашние заготовки: овощные салаты в банках, компоты и варенье из персиков и абрикосов. На праздник – всегда тортики.

(8) И8: Салат летом из овощей, зимой из квашеной капусты (ежедневно).

* Информант, возможно, имел в виду uuniruigo, т.е. кашу приготовленную в печи.

Для более наглядного представления о меню иммигрантов до их переезда в Финляндию мы занесли перечисленные ими блюда в таблицу, размещая одинаковые на одной строке.

ТАБЛИЦА 5. Блюда, составляющие меню иммигрантов до переезда.

И1	И2	И3	И4	И5	И6	И7	И8
суп	суп	суп	суп грибной	холодник из свеклы		суп из курицы с вермиш.	суп из курицы
борщ	борщ		борщ	борщ	борщ	борщ	борщ
щи	щи		щи		щи	щи	
солянка			солянка				
					уха		
	котлеты		котлеты			котлеты	
	мясо жар.		мясо жар.				
	рыба жар.						
	печень						
			курица			курица	
			картоф.		картоф.	картоф.	
			макароны				
			овощи		ов./свекла		
					греча	рис	
						салаты	салаты
				пельмени	пельмени		
					холодец		
дом/заг		дом/заг	дом/заг			дом/заг	
сол/пом							
сол/огур			мар/огур	сол/огур	сол/огур		
			кваш/кап		кваш/кап		кваш/кап
			мар/гриб	мар/гриб			
лечо							
компот			компот			компот	
	чай		чай		чай		
	кофе						
	фрукты					фрукты	
					квас		
					морс	морс	
					кисель	кисель	

Из таблицы 5 видно, что в прежнем меню у семерых респондентов были супы: грибной и куриный с вермишелью, уха, холодник – летний суп из свекольной ботвы, блюдо белорусской кухни (Похлебкин 2007, 196) и другие жидкие кушанья, которые в русской культуре имеют свои названия: щи, борщ, солянка. Напомним, что щи – это суп из рубленой капусты или щавеля (БТСРЯ 1998, s.v. *щи*), борщ – из свеклы и капусты с добавлением других овощей и зелени (там же, s.v. *борщ*), солянка – густой острый суп с мясом, рыбой или грибами (там же, s.v. *солянка*). Заметим, что трое респондентов (И1, И3, И7 в примерах 1, 3, 7) прямо подчеркнули, что суп был всегда и каждый день. Двое (И5, И8) прямо не назвали супов в своем прежнем меню, ограничившись словом «разное», и указав на домашние заготовки (дом/заг), салат из свежих овощей летом и квашеную капусту зимой. Ситуация без супов показалась нам странной, и мы нашли все же ссылки на борщ и холодник у И5, а также на суп из курицы и борщ у И8 при их ответах на последующие вопросы.

Употребление домашних заготовок, а именно: соленых помидоров и огурцов, компотов, лечо, варенья, квашеной капусты (кваш/кап), маринованных огурцов и грибов (мар/огур и мар/гриб), овощных салатов, отмечено у всех, кроме одного респондента. Можно заключить, что привязанность русского человека к домашним заготовкам настолько же сильна, как и к супам. Как отмечено в предисловии адаптированного варианта написанной более 100 лет назад книги Молоховец (2008, 5), домашние заготовки помогают «при умеренном расходе иметь постоянно вкусный, здоровый и разнообразный обед», особенно зимой, а также в ситуации, когда гости на пороге. Похоже, что эти советы были популярны и у наших информантов. Самыми упоминаемыми из заготовок, как видно из таблицы 5, являются соленые огурцы (И1, И5 и И6), квашеная капуста (И4, И6 и И8) и маринованные грибы (И4 и И5). Обратим внимание на словосочетание Молоховец «при умеренном расходе». Думается, именно идея экономии является мотивирующей силой домашних заготовок. Заготавливание овощей и фруктов на зиму обычно происходило осенью, когда они были хорошего качества и дешевы. Эта идея экономии может быть связана и с выбором супов. Вайль и Генис (2007, 191) заметили, что «настоящий классический суп распространен лишь у тех народов, где бедность понукала изобретательность».

Эта мысль о супе цитируемых нами эссеистов вышла, похоже, из идей Леви-Строса. Известный структуралист, пытаясь выстроить основу в области человеческой пищи, считал варку близкой к культуре, тогда как жарку, запекание и копчение он связывал с природой, так как эти три последние операции не требуют дополнительных приспособлений. Как известно, варка требует наличия не только огня, но также посуды и воды. (Lévi-Strauss 1965, цит. по Mennell 1996: 9.) Продолжая идею структурирования различных способов приготовления еды, Леви-Строс считал, что варка, к тому же, способствует сохранению продукта и его соков, а, значит, экономии, и потому популярна у бедных. Жарка и запекание, в свою очередь, есть прямая растрата продукта, что могут позволить себе аристократы. (Lévi-Strauss 1968, цит. по там же.) Хотя к идеям Леви-Строса многие исследователи (как, например, цитируемый нами Меннелль) относятся с определенным скепсисом, в соотношении «варка – бедность», по замечанию того же Меннеля (там же, 10), можно видеть и долю правды. Именно варка связывается по большей части с крестьянским способом приготовления пищи, если не брать во внимание некоторые исключительные случаи, как, например, у чехов, относящихся к варке с почтением, в отличие от их соседей словаков и поляков (там же).

В перечне вторых блюд обращает на себя внимание мясное блюдо – котлета, которое назвали трое респондентов: И2, И4 и И7. Это второе блюдо, по замечанию Похлебкина (2007, 51), наряду с некоторыми другими изделиями из мясного фарша вошло в меню общественного питания, или общепит в 50–70-е годы. Вайль и Генис (2007, 182) пишут:

Это блюдо стало настолько распространенным, что утратило свой необходимый эпитет «рубленая». Мы забыли, что котлета — это кусок зажаренного мяса с ребрышком. Напротив: произошел лингвистический казус — прежняя котлета стала именоваться «отбивной котлетой», а затем и просто «отбивной». А сей рубленый отпрыск вошел в язык в виде полноценной «котлеты».

В понимании носителей русской (советской) пищевой культуры, к которым принадлежат и наши информанты, получается, что котлета – это то, что, например, в финской культуре питания называется 'jauhelihapihvi' (НБРФС 1999 s.v. *котлета*). А то, что в финской культуре именуется *котлетой* 'kuljys', в рус-

ском понимании является отбивной (там же). Популярность рубленых котлет в советском общепите держалась, как известно, на безграничной возможности сокращения в их составе главного компонента – мяса – путем замены его сухарями, картофелем, кашей. Эта идея экономии могла иметь значение для выбора второго блюда и в семейном питании.

Среди других вторых блюд двое информантов (И4 и И7) назвали курицу. Это также является примечательным в рамках развития русской (советской) истории питания. Похлебкин (2007, 51) пишет, что на протяжении 60–80-х годов происходил процесс упрощения способов приготовления блюд с целью экономии времени. Как он далее замечает, «птица отваривается или жарится целиком (реже частями)» и может служить, как видно из ответов информантов, основой для приготовления сразу нескольких блюд: и куриного супа с вермишелью (И7), и вторых блюд (И4 и И7). По наблюдениям Вайля и Гениса (2007, 59), такой выбор объясняется тем, что люди советского пространства «выросли в сознании, что курица дороже, благороднее и престижнее мяса».

В части нашей таблицы 5 с домашними заготовками есть продукт под названием «лечо» (И1). В описании рецепта лечо на сервере Поваренок ру (Ланагуд 2008) отмечается, что по вкусу оно сходно с болгарским лечо 80-х годов. Получается, что это блюдо заимствовано из Болгарии. В книге Леви «1000 рецептов еврейской кухни» (2004, 622) описывается, что лечо – рагу из перца – самое знаменитое венгерское блюдо, хотя многие специалисты считают его родиной Сербию. Из БТСРЯ (1997, s.v. *перец*) становится ясно, что существуют разнообразные виды перцев, например, болгарский, а также сладкий красный, он же паприка, от венгерского 'paprika'. Следовательно, лечо может быть и болгарским, и венгерским в зависимости от сорта перца и от страны его произрастания и приготовления. О популярности лечо в русской культуре питания говорит хотя бы тот факт, что о его приготовлении некоторые хозяйки сочиняют стихи (см., например, Правда 2006).

Объяснение этой популярности находим у Похлебкина (2007, 51), который заметил увеличение доли маринадов на русском (советском) столе вдобавок к традиционным соленьям и квашениям. Это произошло, по его мнению, в по-

следние десятилетия прошлого века под влиянием поставок консервной промышленности Болгарии, Венгрии и Югославии (об этом государстве см. Сербия и Черногория 2009). Использование в качестве консервирующих средств уксуса в сочетании с разными специями, а также стерилизация стали новым способом домашнего консервирования наряду с обычными для русской кухни заквашиванием и солением в открытой посуде (Похлебкин 2007, 51). Как мы видим, этот способ – маринование – применялся нашими информантами и для заготовки грибов (И4 и И5). Интересно, что заготовка грибов традиционным русским способом засолки не упомянута ни у одного из информантов. Вайль и Генис (2007, 66) также заметили эту особенность в среде русской эмиграции: «Увы, в эмиграции если и находятся умельцы, маринующие грибы, то соленые достать совсем сложно».

Из упомянутых напитков наряду с квасом, морсом и киселем, упомянуты компот, чай и кофе. Компот, по Ожегову (1986 s.v. *компот*), «сладкое жидкое кушанье из сваренных на воде фруктов». Но есть и другое значение. Так называют еще и законсервированные в сахарном сиропе фрукты. Слово пришло в русский язык в XIX веке из французского языка и вытеснило существовавшее прежде областное название напитка «взвар» (Ковалев 1996, 289), родственное украинскому «узвару» (Похлебкин 2007, 184). Таким образом, есть определенная связь между борщом и компотом, блюдами пришедшими из украинской кухни и осевшими на русском столе. Компот в одном значении – суп из фруктов, в другом – вид консервов.

Меню иммигрантов – участников групповой беседы выглядит хоть и не таким разнообразным, но в основе своей идентичным. Они также отмечают характерность для их прежнего питания первых блюд и домашних заготовок.

- (9) Г1: Значит, до переезда на место жительства в Финляндию у нас было здоровое питание: суп, пельмени, соленья. Ну, да, в основном, вот. Русские обычаи. Мы всегда употребляли трехразовое питание.
- (10) Г2: До переезда, как правило, ежедневно ели первые блюда, меньше свежих овощей, но больше зимой ели соленых и квашеных овощей. Чаще пользовались домашней выпечкой.

- (11) ГЗ: До переезда у нас в питании было больше первых блюд. Конечно, мы использовали заготовки. Менее острая пища у нас была в России, чем здесь. Употребление молочных продуктов, гарнир со вторыми блюдами, употребление разного мяса, меньше рыбы, употребление растительных масел, майонеза, а также мы потребляли меньше кофе в России.

Обсуждение прежнего питания в группе 1 (пример 9) затронуло также вопрос структуры здорового питания, по их мнению, трехразового, состоящего, по нашим представлениям, из утреннего завтрака, дневного обеда и вечернего ужина. С точки зрения аккультурации использование сочетания «здоровое питание» при характеристике своего прежнего питания рождает мысль о «нездоровом питании» на новом месте. Это умаление достоинств новой культуры может указывать на определенную тенденцию к сепаратизму, если иммигрант и дальше будет недооценивать новую культуру (см. 2.2.1 нашей работы).

В группе 2 (пример 10) отметили сезонный характер питания, связанный с употреблением солений и квашений именно зимой. В ответе группы 3 (11) наблюдается некоторое противоречие. Ее участники акцентировали внимание на то, что прежняя пища была менее острой. Мы можем согласиться с этим, когда перечисляются первые блюда – супы, а также молочные продукты и гарниры, под которыми обычно подразумеваются отварные овощи, макароны и каши, но упоминание майонеза как неострого компонента ставит нас в тупик.

Подводя итоги нашим наблюдениям, отметим, что для прежней культуры питания иммигрантов были характерны горячие жидкие блюда – разнообразные супы, называемые в русской традиции первыми. Распространенность щей, борща, куриного супа и других настолько велика в русской культуре, что иммигрантам кажется, что в новой, финской, культуре их совсем нет. Наряду с супами были популярны домашние заготовки, приготовление которых имеет под собой идею сохранения продуктов, которые доступны и дешевы были осенью, а, следовательно, и экономии средств. Жидкие блюда были распространены у всех, не зависимо от возраста, образования и места проживания. Многие консервировали овощи и фрукты, чтобы иметь их зимой.

5.2 Изменения в питании

При столкновении с чужой культурой каждый человек отмечает для себя много нового, часто необычного и даже странного. Нам было интересно узнать, заметили ли что-нибудь подобное наши респонденты. Поэтому 2-м вопросом нашей анкеты был: «Произошли ли большие/незначительные изменения в питании после переезда в Финляндию по сравнению с питанием в России? Почему?» На этот вопрос были получены следующие ответы:

- (12) И1: Произошли в связи с тем, что муж – финн и кухня незначительно другая. Продукты другие здесь.
- (13) И2: Большие. В Финляндии в магазинах продукты другие.
- (14) И3: Произошли большие изменения. Во-первых, наладился режим питания. Раньше это не удавалось сделать. Во-вторых, я стала больше кушать дома (домашней пищи), раньше больше питалась в общественных местах. Появилось много новых блюд, специй и др.
- (15) И4: Практически изменений в питании нет, научилась и стала готовить блюда финской кухни.
- (16) И5: Да, потому что попала жить в финскую семью.
- (17) И6: Изменения произошли незначительные. Я родился в семье финнов и многое мне было знакомо.
- (18) И7: Произошли. Хотя меню во многом осталось старое, вкус блюд изменился из-за того, что продукты другие.
- (19) И8: Произошли. Сама не покупала ничего. Покупки делала покойная свекровь в течение 5 лет.

Почти все наши респонденты отметили происшедшие в их питании изменения, которые они связали с необходимостью освоения новой культурной среды, в данном контексте с тем, что в магазинах – другие продукты, а поэтому в их меню появились новые блюда, а в блюдах, приготовленных по старым рецептам, но из новых продуктов – новый вкус. И1, И5 и И8 указали на влияние представителей семьи, обладающих иными вкусами. И4 говорит, что изменений не произошло, но они, как это видно далее из ее высказывания, все же имели место, так как ей удалось обогатить имеющийся опыт добавлением нового («на-

училась и стала готовить») без какой-либо утраты старого. Это напоминает то, что Берри и др. (2007, 383) называют «культурным научением».

Участники групповой беседы также сообщили, что их питание изменилось. Информанты первой группы акцентировали внимание на то, что стиль приготовления пищи другой, а именно, ориентированный на использование микроволновых печей.

- (20) Г1: После переезда. Тут, все равно, я стараюсь сохранить традиции. Все равно, два-три раза надо питаться. И суп готовлю. Но тут уже нет супов. Они привыкли к быстрому приготовлению, используя микроволновки.

Во второй группе изменения в питании информанты связали с появлением новых возможностей, которые, очевидно, стали следствием улучшения материального положения. Они также указывают на расширение продуктового ассортимента в финских магазинах. Прежде И1, И2, И3 и И7 (см. 12, 13, 14 и 18) также подчеркивали их столкновение с «другими продуктами». Ниже высказывание группы 2:

- (21) Г2: После переезда больше едим свежих овощей и фруктов зимой и летом. Значительно больше в меню стало рыбы, особенно лосося. И стали пить больше соков.

Вопрос: А в чем причина, как вы думаете, того, что питание изменилось?

Г2: Наверное, возможностей больше появилось, может быть.

Г2: Выбор продуктов в магазине больше. Такого не было в России.

Участники третьей группы одного мнения со своими предыдущими коллегами, когда говорят о расширении ассортимента их питания, указывая на рыбу и молочные продукты. Но одновременно они столкнулись также с тем, что в их семьях существуют определенные ограничения в выборе продуктов, а вместе с тем и в составлении меню из-за вкусовых привязанностей их мужей. Ранее на такое же давление принимающей культуры указывали И1, И4, И5 и И8 (см. 12, 15, 16 и 19). И1 причиной изменений в питании называет среди прочего то, что ее «муж – финн», что можно понимать как то, что его вкусы являются определяющими в семье. И5 вторит ей, говоря, что «попала жить в финскую семью», где столкнулась с новыми вкусами. И4 готовит «блюда финской кухни», как

можно догадаться, также в соответствии со вкусами своего супруга. И8 вообще пишет, что вкусы определялись ее финской свекровью.

Группа 3 (22) указала еще на ряд индивидуальных факторов, которые могут влиять на изменения в питании и без иммиграции. Следует, однако, помнить, что одной из весомых причин иммиграции является именно улучшение материального уровня и повышения благосостояния, которое связано с потреблением все новых и новых ресурсов. (Allardt 1976, 53–54, цит. по Pietari 2006, 9–10). Ниже – высказывание этой группы:

- (22) Г3: В связи с переездом у нас появилась, конечно, возможность больше потреблять рыбы, различных молочных продуктов, как фирмы Валио, йогурты. Ассортимент мяса для нас в нашем питании ограничен, потому что финские мужья предпочитают *porsas* – свинину. И не очень любят курочку, телятинку, печеночку, как мы это делали в России. Ну, и майонез, конечно, и растительное масло в салат добавляется очень мало. Используются соусы: кевют, ранска [от фин. *kevyt* 'легкий' и *ranskalainen* 'французский'] и прочие. По поводу всяких таких деликатесов, как креветки и икра. Но этот вариант доступен как и в России немногим, так и здесь. Что касемо пирожных. Конечно и в России выбор большой, и здесь выбор большой. Все зависит от наклонностей, от желания, от веса, от доходов.

Как видно из приведенных примеров, наши информанты довольно подробно перечислили замеченные ими изменения. Причины изменений прежней культуры они видят в смене ассортимента продуктов в магазинах и влияния представителя доминирующей культуры в семье – обычно супруга. Наименьшие изменения испытали репатрианты, так как их совместные вкусы сложились уже в прежней культуре, и лишь ассортимент магазинов стал новым. Особенно ярко на первый план выступает мысль о «появлении новых возможностей». Информанты демонстрируют в своих высказываниях знания о новой культуре, используя финские названия. Позже мы еще вернемся к этим данным, когда будем анализировать конкретные продукты.

5.3 Новая среда, новая культура, новое в питании

Нас интересовало, с какими блюдами связывают наши информанты произошедшие в их питании изменения, поэтому очередным, 3-м вопросом был: «Что нового появилось в Вашем рационе в Финляндии?» Как и в случае анализа питания иммигрантов до переезда, мы занесли названные ими блюда в таблицу 6:

ТАБЛИЦА 6. Блюда из меню иммигрантов после переезда в Финляндию.

И1	И2	И3	И4	И5	И6	И7	И8
рыба красная	лосось в духовке	лосось в духовке		форель		рыба	
уха по-фин.	уха из лосося						
хлеб					хлеб		
	суп с фрик.		супы-пюре		супы разн.		
	салат с брусн.		св. овощи			салат с креветками	салаты
мясо в соусе	полуфабрик.			заморож. овощи и фрукты		полуфабр.	полуфабр.
		молоко					
		вода					
		специи					
		нов. блюда					итал. и греч.
			выпечка				
				гот. соусы			гот. блюда
					запеканки		
				сыры			
					лакрица		
					экз. фрукты		

Как видно из таблицы 6, на первое место по упоминаемости вышли блюда из рыбы: 7 случаев у пяти информантов. Только один, И7, говорит о просто рыбе, что может означать различные сорта, распространенные в Финляндии. И1 сужает рассмотрение рыбных ресурсов до красной рыбы, а И5 – до форели. И2 и И3 называют блюдо – лосось, приготовленный в духовке. И2 еще готовит уху из лосося, а И1 – уху по-фински со сливками, что по сути является одним и тем же блюдом. К этому выводу мы пришли, ознакомившись с рецептом «ухи по-фински» на сайте Finfood (Уха по-фински S.a.), в которую среди прочих ингредиентов кладется сёмга, по определению БТСРЯ (1998 s.v. *сёмга*), рыба семейства лососёвых.

В этом перечне рыб под разными названиями и блюд из них скрыты, как нам думается, одинаковые понятия. Это идет от того, что под названием «лосось» часто подразумевают и других рыб, которые так и называются – лососёвые. Объединяет их цвет мяса. Он розового у лосося (там же s.v. *лосось*), розовато-оранжевого у сёмги (там же s.v. *сёмга*). Форель также происходит из семейства лососей, обитает как в природе, так и разводится в форелевых прудовых хозяйствах (там же s.v. *форель*).

Обычно люди путают все эти виды рыб. Так как цвет мяса всех лососёвых рыб имеет оттенки красного, то потребители, не вдаваясь в лексические коннотации, используют для всех этих рыб собирательное название «красная рыба» (Конференция iXBT 2009), что неверно. Красной рыбой издавна называлась рыба семейства осетровых, имеющая белое мясо: белуга, осётр, севрюга (БТСРЯ 1998, s.v. *красный*). В этом же значении употребляется словосочетание «красная дичь», что подразумевает лучшую болотную дичь (там же). Таким образом, иммигранты ошибочно используют название красная рыба для лососёвых рыб. Посмотрим, как обстоят дела с лососёвыми в финской продуктовой культуре.

В финском языке и названию *лосось*, и *форель* соответствует понятие 'lohi' (РФС 1963 s.v. *лосось*, *форель*), при обратном же переводе слову *lohi* соответствует 'благородный лосось, сёмга' (ФРС 1996 s.v. *lohi*). Другими словами, форель, лосось и сёмга – практически одна и та же рыба. Финский сайт, разработанный кооперативным обществом «S», с фин. 'S-ryhmä', поясняет, что название лососёвых рыб говорит лишь о способе их выращивания: *lohi*, 'лосось' – из свободных вод, а *kirjolohi* (нет соответствия в ФРС, возможно, форель, если провести аналогию с упомянутой выше прудовой форелью), как и *norjalainen lohi* 'норвежский лосось' – выращиваются в искусственных условиях (Lohi ja kirjolohi 2002). Наши рассуждения демонстрируют, что полной ясности в вопросе различения лососёвых нет. Интересно, что хотя название *kirjolohi* является обычным в финской пищевой культуре, этого термина нет ни в ФРС (1996), ни в издании Kielitoimiston sanakirja (2006), в котором, к счастью, есть статья для слова «lohi» (там же, 89). Так что наши информанты нашли для себя и с удовольствием потребляют выращенную в специальных хозяйствах рыбу,

называемую ими лососем, форелью и просто красной рыбой. Мы примем мнение большинства информантов и будем далее говорить о лососе, хотя это название не совсем соответствует названию рыбы в финской культуре, так как рыба, скорее, выращена и, следовательно, должна называться *форель* 'kirjolohi'.

Двое наших информантов (И2, И3) сообщили о способе приготовления лосося – в духовке, а И2 варит также из этой рыбы уху. И1 указала, что в новых условиях на столе стала появляться «чаще рыба красная», под которой она подразумевает, конечно, лосося (см. наши выводы выше). Еще И1 варит «уху по-фински». Упоминание лосося в духовке в двух случаях уже говорит о популярности этого блюда у иммигрантов. Можно даже предположить, что и другие, назвавшие лосося «красной рыбой» и «форелью» (И1, И5), а также в группах (см. 21 и 22) знакомы с этим блюдом финского стола. Поэтому мы решили выяснить, насколько это блюдо распространено и популярно в Финляндии у основного населения.

Из статей ведущей финской газеты Helsingin Sanomat, у которой ежедневная почти миллионная аудитория читателей (HS 2008), а также материалов интернета стало ясно, что *лосось в духовке* – по-фински 'uunilohi' – считается «праздничной и вкусной едой без больших хлопот». Эта мысль проводится, например, в статье, предваряющей рецепт лосося, запеченного в духовке в сливках и приправленного соленым огурцом и укропом (Pakarinen 2004).

Сайт *Hellapoliisi*, фин. 'кухонный полицейский', помещая рецепт блюда, также характеризует его как «простой и хороший» (Uunilohi 2007). Обычно это блюдо, как сообщается далее, готовят на следующий день после рождества, в день Тапани, фин. 'Tapanpäivä' (там же). Таким образом, легкость и быстрота приготовления блюда вместе с его вкусовыми качествами, подходящими для праздничного стола, как видно, сделали его популярным и распространенным.

Запеченный в духовке лосось едят в Финляндии самые широкие слои населения. Это блюдо упоминается в газете в самых разных контекстах. В воскресном номере Helsingin Sanomat от 22.1.2006 автор рассказывает историю 50-летнего мужчины, живущего после развода с женой в кризисном доме. Лосось

из духовки и салат с сыром фета упомянут в качестве своеобразной культурной арабески, дополняющей образ этого постояльца, находящегося на попечении социальных служб (Sijvonen 2006, D1).

В номере газеты от 5.8.2007 в рубрике *Nimiä tänään* сообщается о 80-летнем юбилее известного исследователя грибов, фотографе Маури Корхонене. На вопрос о любимом блюде из грибов, юбиляр отвечает, что он не считает себя знатоком кухни и поэтому лучшим грибным блюдом у него является лосось из духовки, приправленный наряду с другими специями *черными лисичками* 'mustatorvisieni' (Kinnunen 2007). В небольшой заметке о цепи ресторанов UniCafe, обеспечивающей питание студентов, нового директора по развитию спросили об их любимых блюдах. Запеченный лосось, фрикадельки и блюда из пасты – был ответ (Kallionprää 2008).

Из приведенных нами заметок хорошо видно, что лосось именно в запеченном варианте популярен в разных социальных слоях и возрастных группах современного финского общества. Кроме того, он доступен всем и всегда несмотря на существование некоего ореола праздничности и элитности. Доступность продукта в течение всего года связана, как мы догадались, с существованием ферм по разведению этой рыбы. Веб-служба Fonecta 02.fi на запрос *lohen kasvatus* 'выращивание лосося' представила 15 названий, где в Финляндии выращивают лосося. Сайт *Ympäristö.fi*, с фин. 'окружающая среда', пишет, что лосось – экономически самая важная из продаваемых в Финляндии рыб (Purhonen et al. 2001).

Как поясняет автор статьи в *Helsingin Sanomat* от 17.3.2002, современные люди больше заняты, спешат, стремятся к комфорту и хотят попробовать разную еду, но дешево. Современное питание не возможно без массовой пищевой промышленности и длинных поставочных цепей. (Luukka 2002.) Таким образом, распространенность и доступность лосося в сочетании с вкусовыми качествами сделали его заметным продуктом и в рационе питания русскоязычных иммигрантов. Катализатором же этого явления можно назвать уже существовавшие установки об этой рыбе, усвоенные нашими информантами в прежней культуре. Еженедельный журнал «Огонек» сообщает в номере от 4–10.04.2005, что

«российский средний класс до сих пор питается как бедный» (Прилепина 2005, 15). Этот вывод основан на том, что «кулинарный идеал» у всех слоев российского общества идентичен до парадоксальности, а именно: «нарезка из сёмги, икра, осетрина» (там же). Как мы видим, сёмга (а мы уже писали выше о синонимичности слов сёмга/лосось) – одна из самых желаемых рыб представителя современной русской пищевой культуры. Не трудно догадаться, что при первой же возможности названный представитель будет стараться достичь своего идеала в питании, что мы и наблюдаем среди наших иммигрантов. Группы 2 и 3 также подтверждают нашу мысль о достижении пищевого идеала в иммиграции, говоря, что «значительно больше в меню стало рыбы, особенно лосося» (см. пример 21) и у них «появилась возможность потреблять» этого продукта больше (см. пример 22). Группа 3 сказала об ограниченных возможностях и даже недоступности икры, которая в качестве идеала также упоминается в статье «Огонька».

Если приготовление лосося в духовке можно рассматривать как полное освоение элемента новой культуры, так как в прежней культуре информанты ничего не запекали (см. Таблицу 5), то варку «ухи из лосося» и «ухи по-фински» можно рассматривать в качестве знакомого культурного концепта. Уха, по «Словарю русского языка» Ожегова (1986 s.v. уха), толкуется как «суп из свежей рыбы». Похлебкин (2007, 70), правда, настаивает, что уха – это не суп, а бульон, но сам же во вступительной статье о первых блюдах говорит о разнообразных типах супов, предлагая разделить их на семь групп, в одну из которых он включил-таки уху, как разновидность русского рыбного супа (там же, 53). Мы не будем вдаваться в детали и согласимся с определением Ожегова (1986 s.v. суп), что суп – жидкое кушанье. А супы, как мы видели в таблице 5, были очень популярны в прежней культуре наших информантов. Тем не менее, И1 и И2 смотрят на уху, которую они освоили в Финляндии, как на совершенно новое блюдо. Они не одиноки, хотя никто из их коллег больше не называл эти блюда. Так называемая «молочная уха из лосося» была темой обсуждения на форуме Suomi.ru. Русскоязычная участница, посетившая форум 19.06.2005, рассказывает, что ее гости из России, пробуя это блюдо, испытывают вначале шок, но потом «просят добавки», то есть хотят еще (Финская кухня

2005). О том, что *уха из лосося* 'lohikeitto' вызвала некоторый шок, высказались члены и нашей группы 2. Что же такого шокирующего в этом супе?

Рассмотрим, чем уха *по-фински* отличается от ухи *по-русски*. В русском понимании «уха – это обязательно чистейший прозрачный бульон», куда «кроме рыбы, пряностей и кореньев можно добавить только картошку и морковь – и все» (Вайль & Генис 2007, 157–158). В уху по-фински, как видно из поясняющих слов наших информантов «молочная» и «со сливками» помимо основных ингредиентов добавляют эти продукты. Похлебкин (1982, 4) также поясняет, что «финская кухня использует свежее молоко и сливки в ряде таких блюд, в которых эти продукты обычно не применяют». Но начинают применять, как мы видим, при перемещении в финскую культуру. Более того, применяя, вводят в русский язык новые понятия. Каждый живущий в Финляндии русскоязычный иммигрант хорошо представляет, что такое «молочная уха» или «уха по-фински». Более того, последнее название можно считать в достаточной мере официальным, так как оно использовано на сайте Finfood (Уха по-фински S.a).

Тем не менее, нам показалось странным, что добавление молока в блюдо из рыбы может «шокировать». Так, в «Книге о вкусной и здоровой пище» (Книга 1989, 92) мы нашли рецепт супа из филе трески, куда в процессе приготовления предлагается добавить пол-литра молока. Там же помещены рецепты рыбы, тушенной в молоке с луком (там же, 180), филе морского окуня, отваренного в молоке (там же, 167), и рыбы, припущенной в молоке (там же, 248). Думается все же, что настоящим культурным открытием иммигрантов в области питания в новой культурной среде стал именно лосось и его доступность. Подтверждение тому, что прежде эта рыба, как и другие ценные породы, была недоступна, мы находим у Похлебкина (2007, 50), когда он пишет, как в связи с переходом пищевой промышленности к лову океанической рыбы и продаже ее в замороженном виде в брикетах, исчезли прежние традиционные сорта, например, речной рыбы, продаваемой ранее в живом виде на базарах и других местах из специальных бассейнов. Кроме того, производство консервов из ценных пород рыб было частью сталинского плана строительства советской роскоши (Gronow 2003, 31, 33). Не случайно, Вайль и Генис (2007, 206) называют такие консервы «аристократами в банке», уточняя, что «консервированная лососина

– вот вам роскошь для бедных». Авторы предлагают приготовить из этих консервов суп, который, по их мнению, «подкупает неслыханной, как у Пастернака, простотой и беспримесным, как у него же, благородством (там же, 207). В данном контексте, заметим, интересным является выбранный для сравнения писатель, фамилия которого навеивает гастрономические ассоциации. Продолжая тему супов, отметим, что И4 и И6, согласно их высказываниям по таблице 6, расширили и обогатили свой прежний ассортимент, указывая на такие новые для них виды, как «суп-пюре» и просто «разные супы».

Таким образом, при сопоставлении таблиц 5 и 6 (см. с. 47 и 56) заметно изменение набора культурных составляющих, которое можно объяснить с точки зрения поведенческого аспекта стратегий аккультурации, описанного Берри и др. (2007, 389). Указанный аспект охватывает разнообразные изменения в поведении, которые можно определить как культурную утрату и культурное научение. Культурная утрата проявляется в любом намеренном или случайном исчезновении имеющихся культурных особенностей после контакта с новой культурой, а культурное научение – в появлении новых черт. Причем эти новые черты поддерживают некое равновесие, если что-то из прежней культуры утрачивается. (Там же.) Скажем, если, находясь в прежней культуре, иммигрант варил щи и борщ, как мы это видим из таблицы 5 нашей работы, а потом столкнулся с препятствиями (таким препятствием, по нашим наблюдениям, может быть, например, относительная дороговизна капусты и свеклы в финских магазинах, на что, например, указывает И6) и не смог продолжать привычные действия в новых условиях, то выходом становится освоение новых ресурсов, способов их обработки, которые, все же, близки тем, что были в прежней культуре. Как мы увидели, запекание лосося не требует овладения сложными навыками, а «уха по-фински», или 'lohikeitto' – это суп.

Возвращаясь к таблице 6, видим еще один новый культурный элемент питания, появление которого заметили в своем рационе наши информанты, – полуфабрикаты. По БТСРЯ (1998 s.v. *полуфабрикаты*), ими являются «пищевые продукты, приготовленные для употребления, но не прошедшие тепловой обработки». Появление этих продуктов в своем меню прямо называют И2, И7 и И8. Сюда же мы добавили то, что И1 называет «мясо в красном соусе», а также

упомянутые Иб замороженные овощи, ягоды и готовые соусы. Высказывание информантов из группы 1 (пример 20, с. 64) можно считать своеобразным итогом, когда они говорят, что «тут [в Финляндии] уже нет супов. Они [финны] привыкли к быстрому приготовлению, используя микроволновки». «Микроволновкой» группа называет микроволновую печь – такое «нагревательное устройство, в котором быстрота нагревания камеры и приготовления пищи достигается за счет» особых электромагнитных волн (БТСРЯ 1998 s.v. *микроволновая печь*). Мы привели данное определение, чтобы обратить внимание на один важный аспект указанных печей, а именно быстроту их нагревания.

Как видно, быстрота приготовления пищи стала одной из главных причин выбора блюд и меню иммигрантов. Этот наш вывод о предпочтениях иммигрантов не далек от вывода, который складывается, если проанализировать предпочтения в выборе продуктов основным, финским населением. Так, в статье газеты Helsingin Sanomat от 23.11.2007 «Valmisruoka maistuu suomalaisille entistä paremmin», которую можно перевести как «Полуфабрикаты все больше и больше приходятся по вкусу финнам», приведены статистические данные *Объединения пищевой промышленности*, с фин. 'Elintarviketeollisuusliitto', о популярности полуфабрикатов и росте их потребления в Финляндии (HS 2007). Отмечается, что главными потребителями такой продукции являются одинокие люди и семьи с детьми. На первом месте названы готовые блюда для микроволновых печей, выпечка, печеночные и макаронные запеканки, пиццы, фрикадельки и другая готовая еда и соусы. Интересно, что в этом ряду названы также выпечка и запеканки. Эти блюда, если обратиться к нашей таблице 6, названы в числе новых у И4 и И6. Мы не знаем, имели ли они в виду блюда собственного приготовления или полуфабрикаты. Если верно второе (что очень вероятно), то число наших информантов, открывших для себя финские полуфабрикаты, возрастает до семи!

В статье от 23.2.2008, где автор (Talonen 2008) критически смотрит на возросшую долю полуфабрикатов в финской мясной торговле, замечено, что 87% бройлерного мяса продается порезанным на куски и замаринованным. Автор понимает, почему особенно семьи с детьми, где у родителей «время на карте», предпочитают такие продукты, способствуя своим выбором росту их количе-

ства. В связи с этим следует заметить, что многие из наших информантов – занятые люди. Так, И1, И2, И4, И5 и И7 заняты учебой, И5 и И7, кроме того, живут одни, И6 и И8 работают. И3, не назвавшая полуфабрикатов в своем новом меню, находится в отпуске по уходу за маленьким ребенком и имеет большую семью. Она, например, так комментирует свой выбор тех или иных продуктов, связывая его с уровнем доходов:

- (23) И3: Не стоит покупать лишних продуктов. Например, перед тем, как пойти в магазин, думаю, что буду готовить. И покупаю только нужные продукты. Также нужно учесть состав семьи, ограничения (аллергия). Например, для малыша можно готовить пюре самой. Это дешевле, правда, требуется время.

Таким образом, когда И3 отказывается от полуфабрикатов, она делает выбор в пользу экономии средств, но затрат времени. Более того, она делает выбор и в пользу более здорового и качественного питания. Об этом, кстати, писала Талонен (Talonen 2008) в своей заметке о маринованных мясных полуфабрикатах, отмечая, что качество их ниже и трудно сказать, из каких частей мясной туши их нарезают. Автор, понимая потребность людей в простой и быстрой еде, считает, что не следует ею сильно увлекаться. Мы поддерживаем автора в ее озабоченности и согласны, что приготовление разнообразных традиционных блюд может стать, помимо всего прочего, захватывающим увлечением.

Подводя итоги, укажем, что освоение ресурсов новой пищевой культуры идет по принципу использования новых возможностей и достижения пищевых идеалов, которые у русскоязычных иммигрантов связаны, в первую очередь, с дорогими сортами рыбы и свежими овощами, ставшими в новой среде доступными. Способы приготовления не отличаются сложностью, напротив, предпочитается то, что проще: запекание в духовке, использование полуфабрикатов или варка супов – прием, хорошо известный из прежней культуры.

5.4 Компоненты прежней культуры в новой среде

5.4.1 Салат оливье

В части 3.2 нашей работы мы описали историю появления на русском, а потом и советском столе салата оливье и пришли к выводу, что это блюдо по праву является значимым культурным концептом (о понятии см. 2.1) современной русской пищевой культуры. Из материалов российской прессы стало ясно, что этот салат считается неизменным атрибутом праздничного, особенно новогоднего, стола в России. Поэтому формулируя вопрос 4, мы хотели узнать, готовят ли его здесь в Финляндии, и, если да, то изменилось ли что-либо в его приготовлении. Вот что ответили информанты:

- (24) И1: Готовлю иногда, но не так часто, как в России. Готовлю, так как просит сын – любит этот салат. Не изменилось ничего при приготовлении кроме того, что добавляем туда только русский майонез. Финский есть невозможно, так как в их майонезе очень много уксуса.
- (25) И2: Готовлю при желании. Раньше делала из курицы, а недавно прочитала, что правильный «оливье» делают из мяса. Остался кусок свинины, купила все остальное, сделала. Это праздничный, традиционный салат. Его не делают часто.
- (26) И3: Готовлю. Праздничным (обязательным) он у нас является на Новый год. Способ приготовления изменился. Покупаю готовый картофельный салат, банку горошка, окорок и все перемешиваю плюс зелень. Яйцо кладу не всегда. Хотя, на мой взгляд, у каждого свой рецепт, и всегда этот салат очень вкусен.
- (27) И4: Оливье готовлю, в основном, когда приезжают русские друзья. Стараюсь меньше использовать майонез, добавляю йогурт.
- (28) И5: Оливье здесь готовлю очень редко. В основном, пробую его, когда бываю в гостях в России.
- (29) И6: Готовит жена. Мне кажется всё то же, только огурцы покупаем немецкие, они хоть слегка солёные. К сладким огурцам, как и селёдке, привыкнуть не могу.
- (30) И7: Только на Новый год. Кладем кинкку-маккара* вместо обычной вареной колбасы. Майонез – свой. С магазинным – другой вкус, хуже.

(31) И8: Готовлю, но не часто. Пользуюсь финской версией perunasalaatti**.

*Kinkkumakkara, фин. `ветчинная колбаса`.

**Perunasalaatti, фин. `картофельный салат`.

Итак, относительно салата оливье на неродной почве, наши респонденты указали, что готовят его не так часто, как раньше, а если и готовят, то заправляют майонезом, который покупают в России или готовят сами. Местный майонез не устраивает наших респондентов. С ним не тот вкус. И3 и И7 связывают приготовление салата с новогодним праздником, «непременным атрибутом» которого он является, если вспомнить высказывания из статей газеты «Аргументы и факты» (см. 3.2 нашей работы). И6 написал, что покупает для салата немецкие огурцы, пытаясь получить привычный вкус. Интересны мнения И3, И7 и И8, которые используют в качестве основы финский картофельный салат из магазина, добавляя туда недостающие для оливье ингредиенты или, как в случае И7, готовят его, заменив некоторые прежние составляющие на новые. Ясно, что ветчина более дорогой, качественный и престижный продукт нежели вареная колбаса. Помимо всего прочего, ветчина, по-видимому, стала доступна. Но главный компонент все же – майонез. Его либо следует покупать в России – «русский», либо готовить самим. Может быть, именно поэтому И5 редко готовит оливье в Финляндии, пробует его, когда бывает в гостях в России. Обратимся теперь к высказываниям о приготовлении оливье в группах.

(32) Г1: Значит, до переезда ингредиенты все присутствовали, потому что мы пользовались, покупали все в магазинах. После [переезда], мы все почти живем на границе, ну как говорится, с Россией и привозим продукты для оливье из России, чтобы сохранить вкус.

В высказывании группы 1 (Г1, пример 32)) – налицо факт сохранения «связи с наследственной культурой», которую иммигранты продолжают поддерживать. Такое стремление, по Берри и др. (2007, 399), связывается с более слабым стрессом. Мы уже догадались, что особое неудовольствие вызывают соленые огурцы, которые в Финляндии трудно купить или они дороги, а маринованные – слишком сладкие (пример 29), и майонез (24 и 30), вкус которого, по мнению респондентов, хуже. Такого же мнения придерживаются и информанты из группы 2 (Г2, пример 33). Они даже предлагают рецепт улучшения «плохого» вкуса финского майонеза:

- (33) Г2: Ну, до переезда все делали его [салат] самостоятельно: варили овощи, все остальное, смешивали с русским майонезом. После переезда добавляем (пауза) или привозим из России огурцы соленые и майонез и делаем здесь, сварив овощи. Или покупаем здесь готовый *perunasalaatti** и добавляем вареные яйца, горошек, колбасу или ветчину. Качество майонеза можно улучшить, если в него добавить сливок и взбить вилкой - получается вкуснее.

**Perunasalaatti*, фин. 'картофельный салат'.

Мнения информантов из 3-й группы разделились. Они, в общем, подытоживают то, что писали участники индивидуального опроса и их коллеги из групп 1 и 2. Более того, участники 3-й группы затронули фактор здорового питания. Ниже – мнение 3-й группы:

- (34) Г3: С переездом в Финляндию многие дамы из России продолжают готовить салат оливье, но... Некоторые покупают продукты из России и везут сюда и, естественно, используют для салата как и в России все продукты. Другие пользуются полуфабрикатами из финских магазинов (голос: картофельный салат) и добавляют, например, многие ингредиенты, что они добавляли в России. Некоторые дамы вообще отказались от салата оливье, потому что их финские мужья не любят, и оливье способствует накапливанию килограммов. Майонез и картошка создают в комплексе очень много калорий. Это очень тяжелая пища. То есть, этот салат оливье очень хорошо заменить доступными и очень вкусными салатами (голос: свежими) более... морского такого плана, с мясом, но без майонеза (голос: с курочкой). Можно и с курочкой, но без майонеза.

Мы не можем не привести приправленное хорошей дозой юмора высказывание Вайля и Гениса о том, что в понимании носителя русской (советской) культуры «салат» – это такое «блюдо, порцией которого может до отвала наестся недельная клиентура магазина *Health food*» (Вайль & Генис 2007, 176). Авторы имеют в виду именно «незабвенный салат оливье, он же – «столичный», добавляя, однако, что, по их наблюдениям, «эмиграция все больше отходит от традиционных российских салатов, будучи подвержена вредной диетической пропаганде» (там же). Кажется, эта «пропаганда» настигла и наших респондентов из 3-й группы, которые считают, что новая среда как раз позволяет выбрать более полезную для здоровья пищу, например, свежие овощи, которые уже упоминались ранее (см. 21 и данные И2, И4, И7 и И8 в таблице 6).

Подводя аккультурационный итог рассмотренным выше данным, в них можно также увидеть своеобразный, вызванный сменой образа жизни «сбой в поведе-

нии» (Стефаненко 2004, 195). По Стефаненко, многие связанные между собой факторы культуры – убеждения, нормы, обычаи – регулируют поведение человека в стандартной ситуации. Когда же человек оказывается в другой культуре и сталкивается с нестандартной ситуацией, то прежние установки не действуют, что и ведет к сбою в поведении. (Там же.) В нашем случае он связан с приготовлением привычного блюда, но вынуждает иммигрантов или к более длительному поиску необходимых ингредиентов, или приспособлению имеющегося доступного блюда (картофельного салата), а то и вообще отказу от приготовления блюда в новых условиях. Интересно, что участники 1-й группы, живущие в новой культуре самое короткое по длительности время, не представляют приготовления салата без связи с прежней культурой. Во 2-й группе уже знакомы с финским картофельным салатом, так что из прежней культуры используются лишь некоторые продукты. В 3-й группе пошли так далеко, что готовы отказаться от оливье в пользу салатов из свежих овощей, предоставленных новой культурой.

5.4.2 Чаепитие

Другим моментом, позволяющим пронаблюдать компоненты прежней культуры в аккультурации, был вопрос о чаепитии. На вопрос 5: «Была ли у Вас традиция чаепития в России? Как это было? Какие изменения произошли?» мы получили до удивления единодушные ответы. Все наши респонденты прежде пили много чая.

- (35) И1: Чай пили в России всегда. Было по-разному: то с семьей, то одна, то на пару, а также с гостями.
- (36) И2: Да, натуральный цейлонский крупнолистный.
- (37) И3: Традиция пить чай была и есть. Всегда после еды мы пили чай.
- (38) И4: Чай был обязательно до 3-х раз в день и больше, когда приходят друзья в гости. К чаю сладкое: печенье, пирожные, конфеты или бутерброды.
- (39) И5: Традиция чаепития была, есть и, наверное, будет...
- (40) И6: В России пил только чай.

- (41) И7: Всегда был чай – утром и вечером.
- (42) И8: Ежедневное чаепитие. Утром – на завтрак, после обеда – чай с вареньем, конфетами.

Уже по языку высказываний респондентов видно, насколько сильно они были привязаны к традиции чаепития. Об этом говорит употребление ими в речи слов «всегда» (35, 37, 41), «обязательно» (38), «только» (40). Заметим, что слово «всегда» употреблено три раза. Несмотря на былую привязанность к чаю и на то, что эта традиция «была и есть» (37, 39), она все же претерпела существенные изменения в Финляндии. Респонденты заметили, что более традиционным напитком в новой культуре является кофе. Некоторые признались, что стали пить много кофе особенно по утрам. Ниже их наблюдения:

- (43) И3: В Финляндии очень редко пьют чай. В основном пьют кофе. В Финляндии в момент чаепития обязательно должно быть что-то из соленого (например, карельские пирожки, бутерброды и т.д.), а также кексы, печенье. Не достаточно, например, угостить гостя чаем с вкусным шоколадом или медом. Всегда должно быть что-то еще. В России достаточно, чтобы на столе была, например, коробка шоколадных конфет. Что касается нашей семьи, то мы с мужем иногда любим попить вечером чайку.

И2, например, заметила, что чай следует заваривать и «ни в коем случае не пить из пакетиков», что, по ее мнению, является «отравой». По-видимому, именно в новых условиях она заваривает чай в пакетиках, что экономит время, как в случае с полуфабрикатами (см. 5.3 нашей работы). И5 написала, что живя в России помимо чая пила и кофе, но редко. Она открыла и некоторые детали:

- (44) И5: Кофе пила редко. Было предубеждение, что вредно. В 80-х годах соседка готовила все сама: зерна жарила, молола и варила в турке*. Но больше пила утром под настроение растворимый или даже кофейный напиток, но редко. Рынок заполнился бразильским, индийским в жестяных баночках, дешевым. Позже появился в гранулах в стеклянных баночках. Иногда в России и сейчас можно заказать эспрессо, но получить неизвестно что. В Финляндии стала пить натуральный молотый кофе, сваренный в кофеварке. Всегда по утрам. А вечером чай зеленый или черный цейлонский в пакетиках.
- (45) И6: Здесь пью страшное количество кофе. Но если хочется поговорить душевно – пьем чай.

*Специальный сосуд с длинной ручкой для варки кофе по-турецки.

Высказывание И6 (45) совершенно неожиданно привело нас к проблеме коммуникативного поведения, которое понимается по Стернину (2004, 32), «как совокупность норм и традиций общения народа». Наш респондент подтвердил его мысль о том, что «русский человек очень любит общаться» (там же, 33). Когда русские собираются для застолья, то они «собираются, прежде всего, поговорить, а уже потом – поесть и выпить» (там же). Так и чаепитие воспринимается больше как повод для «разговора по душам». Кажется, что и вечерний чай у И3 (43) – тоже для общения. И1 пишет, что продолжает пить чай и в Финляндии и ничего не пишет о кофе. Из высказывания сквозит некоторая доля грусти, что связано, на наш взгляд, как раз с утратой отмеченного выше элемента общения в процессе чаепития:

(46) И1: Сейчас пью чай чаще одна, так как финны не любят чай, или пьют со мной ради приличия.

Респонденты из групп, в целом, обобщили сказанное при индивидуальном опросе. Они также заметили, что в новой культуре меньше пьют чай, что это даже как-то «не принято». Заметили респонденты и то, что традиционная русская сладость к чаю – варенье – ушло из употребления. А респонденты из 3-й группы связали возможность продолжения традиции чаепития в новой культуре с толерантностью своих мужей, что, конечно, с точки зрения аккультурации является важным условием выбора интеграционной стратегии. Приведем высказывания групп:

(47) Г1: Значит, чаепитие у нас до переезда было регулярно 3–4 раза в день. Кофе пили только утром. За чаем собирались и гости. На столе всегда присутствовал чай. После переезда, в основном, пьем кофе, какао. Чай – очень редко и реже собираемся за чашечкой. У них это не принято, они собираются за чашечкой кофе. И чтобы налить чай – это не все поймут, как говорится.

(48) ГИ2: Чаепитие у нас присутствовало постоянно до переезда. Но больше пили чай с вареньем. Переехав сюда, чаепитие присутствует реже, но именно чай с лимоном, без варенья. И стали больше пить кофе, конечно.

(49) ГИ3: В связи с переездом в Финляндию обряд чаепития, как был в России, конечно, изменился. В некоторых семьях чай не пьют совсем, в некоторых семьях чай пьют с финскими мужьями, потому что финские мужья достаточно толерантны и доброжелательны, то есть, они не хотят обидеть своих русских жен. Ну вот, например, в некоторых семьях, как в моей, муж у меня приучился пить чай, это уже как традиция, вечером, с

бутербродиком, с хорошим настроением, с кино, с футболом, то есть, как было в России. То есть, никакого какого-то изменения в моей жизни не произошло.

Итак, респонденты отметили происшедшие изменения в традиции чаепития. Чай появляется реже на их столах в новой культуре, в то время как раньше он был «регулярно» (47) и «постоянно» (48). Но в некоторых семьях этому напитку уделяется внимание, и традиция чаепития продолжается. По стратегиям Берри и др. (Berry et al. 2002, 354) и интерактивной модели аккультурации (Bourhis et al. 1977, цит. по Liebkind et al. 2004, 52, см. 2.2.1 нашей работы), хорошо просматриваются стратегии интеграции и ассимиляции. Так, там, где представители доминирующей культуры положительно относятся к культурным традициям иммигрантов, и чаепитие сохраняется, и кофе естественным способом входит в их жизнь особенно по утрам. Там, где представители доминирующей культуры не поддерживают культуру иммигранта, чаепитие исчезает как традиция. В высказываниях об исчезновении мы заметили долю грусти (см. 46, 47), напоминающей об аккультурационном стрессе, к проявлению которого в питании мы далее и перейдем.

5.5 «Культурный шок» в питании

Важным моментом исследования было определение признаков, присущих стрессу аккультурации или «культурному шоку» в питании, условно названным нами «продуктовым шоком». Питание – первая и естественная возможность «попробовать» новую культуру. Поэтому, задавая вопрос 6, мы стремились узнать, какие ощущения испытывали наши респонденты, например, от новизны, разнообразия, необычности финских продуктов. Действие новой окружающей среды, куда мы включаем и продукты, может вызвать неприятные ощущения и даже стресс. Как это было у наших информантов, и что это были за продукты? Мы предположили, что новые продукты могли быть не знакомы нашим иммигрантам. На нас произвело впечатление воспоминание Башмакофф, которая, оказавшись в новой культурной среде, отправилась за покупками и растерялась в молочной секции универмага от невозможности выбрать

что-либо из предлагаемого непривычного ассортимента (Baschmakoff 2004, 8). Учитывая опыт Башмакофф, мы сформулировали также вопрос 7, чтобы узнать, как иммигранты ориентировались в выборе продуктов, когда переехали, были ли у них трудности, и кто им помогал. Естественным продолжением предыдущих вопросов явился вопрос 8 о блюдах, по которым иммигранты скучают.

При ответе на 6-й вопрос, наши респонденты отметили, что на них произвело впечатление обилие и разнообразие фруктов, специй, особенности расфасовки продуктов – многое хотелось купить и попробовать. Те из информантов, кто живет в Финляндии 10 и 15 лет (И5, И6, И8) заметили, что, когда они приехали, в России была другая экономическая ситуация, и контраст в ассортименте продуктов был очень заметный по той причине. Некоторые из информантов вспомнили, что была своеобразная страсть к *соленому лососю* 'graavi lohi' (И5), к *кисломолочным киселям с фруктовыми наполнителями* 'viili' (И7), к *колбаскам-гриль* 'grillimakara' (И8). На И2 впечатление произвели экзотические цитрусовые фрукты: помело, ugli. И3 восхитило обилие разных специй и экологическая чистота продуктов. И4 удивило изобилие фруктов, а И5 – продуктов вообще. Возможно, этот период и был тем «медовым месяцем», который на кривой процесса адаптации Триандиса соответствует первому этапу (Triandis 1994, цит. по Стефаненко 2004, 329). Но потом «страсти» улеглись, и эти продукты вошли в разряд обычных. И6 сознался, что уже не помнит, как это было в случае с продуктами. Он пишет:

(50) И6: Ну, мы приехали, когда в России мне выплачивали зарплату через год и все было по талонам. Наверно, что-то в этом роде было. Но скорее всего от приема и социальной защищенности.

Ответы также подтвердили мысль Берри и др. (2007, 390), что опыт аккультурации не обязательно должен быть отрицательным, особенно, когда речь идет о предоставлении возможностей и интересного опыта, но может в определенных случаях и подрывать жизненные основы.

Анализируя ответы на вопрос 7 о трудностях в новой культуре и получении помощи, мы заметили, что трудности при покупке продуктов у иммигрантов бы-

ли связаны со слабым знанием языка, так что в первое время все нуждались в помощи и получали ее от мужа или родственников. Высказывания подтверждают, насколько важно для успешной аккультурации знание языка. Без него даже знакомые продукты могут выглядеть неузнаваемыми.

- (51) И1: Были трудности, так как не знала финского языка вообще. Выбирала [продукты] на вид, смотрела коды на упаковке, а потом по кодам искала на ценниках.
- (52) И3: Трудности были в незнании языка. Инструкции на продуктах только на финском и шведском языках. Помогал муж.
- (53) И4: Трудности, конечно, были, т.к. в начале языкового запаса не хватало. Муж помогал, а потом учеба.
- (54) И5: Когда приехала, готовила нашу еду, продукты чаще покупал муж.
- (55) И6: Я участвовал в этом деле только в начале, так как владел финским языком худо-бедно. Потом жена быстро разобралась. Теперь я полный ноль по сравнению с ней.
- (56) И7: Не знали названий на финском языке. Первую неделю родственники помогали.
- (57) И8: Трудностей не испытывала, потому что сама не покупала ничего. Покупки делала покойная свекровь в течение пяти лет.

Освоение новой среды может быть как приятным, так и провоцировать разновидность стресса, или «тоску по минувшему, утраченному» (ССИС 1992 s.v. *ностальгия*), называемую ностальгией. Новая пища, особенно, если она сильно отличается от прежней, как мы упоминали (см. 2.2.2), обычно является причиной стресса. В литературе, например, Лесков (1982, 53–54) описал страдания героя повести «Очарованный странник» от непривычной пищи. Ивану Северьянычу, православному христианину, находившемуся в плену у татар, приходилось есть конину.

И тут-то этакую гадость гложешь и вдруг вздумаешь: эх, а дома у нас теперь в деревне к празднику уток, мол, и гусей шипят, свиной режут, щи с зашеиной варят жирные-прежирные [...] Ах, судари, как это все с детства памятное житье пойдет вспоминаться, и понапрет на душу, и станет вдруг загнетать на печенях, [...], и охватит тебя тоска [...].

Отвечая на вопрос 8 о ностальгии, применительно к продуктам, И1 не только называет их, но и указывает на причины появления ностальгии. Интересно, что разрешение проблемы видится в связи с прежней культурой.

- (58) И1: Скучаю по русским пельменям, колбасе полукопченной, курице и, конечно же, по холодцу. Мясо ввозить в Финляндию нельзя, а пельмени разморозятся по дороге. Свиные ножки для холодца я не знаю где купить, не видела.

Другие продукты, по которым скучают наши информанты: соленые (не местные сладкие) огурцы, «наша» селедка, квашеная капуста (достаточно вкусная здесь, но дорогая), творог, творожные сырки, карамельки, каши: греча и пшенка, русский шоколад, «сгущенка» (сгущенное молоко с сахаром в металлической банке), рыба корюшка, мороженое эскимо и много чего другого. Но у всех информантов заметна тенденция к стойкой адаптации вкуса.

- (59) И6: Раньше привозили хлеб из России. Теперь больше нравится местный. Гречу, пшено, перловку и конфеты привозим из России. Шоколад больше нравится Fazer, Marabu.

Так, отвергая одни продукты, иммигранты находят всевозможные способы их замены другими, подходящими по вкусу. Единодушие в неприятии некоторых финских блюд, майонеза, огурцов, селедки, компенсируется таким же единодушием в принятии хлеба, рыбы, сыра, овощей и фруктов.

- (60) И1: Не люблю их национальные сладкие новогодние блюда: пареную в духовке морковь, репу и т.д. Не люблю их майонезы с уксусом – очень жирные и тяжелые. Поэтому их готовые салаты в коробке – невкусные. Острые, с тяжелым майонезом. Их кетчуп тоже с уксусом сильным. Соленые огурцы на развес в бочках – сплошная соль и невкусные. Очень нравится их разнообразный хлеб, красная рыба, вкусная свежая рыба-муйкка, йогурты, сыры.

- (61) И5: Нравится финский ржаной хлеб, мамми* и калакукко*, а не нравится смешивание сладкого с соленым, например, мясо с вареньем, салат с луком и виноградом, рисовая каша с корицей. Зато нравится пипаркакку* к чаю. Такого печенья не было в России.

* Фин. mämmi, kalakukko, piparkakku.

Информанты из групп высказались и о «шоке», и о ностальгии. Они, хотя и грустят по некоторым любимившимся продуктам, все же справляются таким

образом, что не прерывают связи с прежней культурой. Информанты из 3-й группы заметили то положительное, что несет глобализация, которая стирает различия в ассортименте продуктов разных стран. Думается, привязанности скорее объясняются материальными соображениями.

- (62) Г1: Культурный шок: чаще употребляем в пищу форель и э-э лосось. А ностальгия – по солению, по русскому салу, по продуктам южных республик. Вот эти фрукты азербайджанские - арбузы, дыни, привезенные не из Италии – не готовые и не созревшие, а вот именно казахстанские, азербайджанские.
- (63) Г2: культурный шок вызвало, может быть, блюдо lohikeitto*. В данный момент ностальгии по русской еде нет. Ну потому что, при желании, переходя к следующему вопросу, мы живем около границы, мы можем съездить в Россию, купить русские продукты, и приготовить, или из финских приготовить то, что хочется. Проблем с этим нет пока.
- (64) Г3: Ну каких-то больших изменений, разницы между российскими продуктами, то, что есть в российских магазинах сейчас и с финскими магазинами, я думаю, никто не испытал. Но многие отдают предпочтение русским кондитерским изделиям, русским пирожным и, конечно, русскому черному хлебу. Ну, а остальное, мы находим достойное подтверждение, что мы хотели там, что мы хотели здесь. И мы это кушаем, и мы это употребляем.

*Lohikeitto, фин. 'суп из лосося' (см. 5.3 нашей работы).

Как видно, иммигранты хорошо ориентируются в тех продуктовых возможностях и их характеристиках, которые предоставила им новая среда. Они не испытывают трудностей из-за языка. Эти трудности позади. В данном случае интересно также употребление слова «их», посредством которого иммигрант осознает разницу между своей и чужой культурой и проводит границу между ними.

Подводя итоги, обратимся к словам Лебедевой (1999, 204), которая отмечает, что еще предстоит большая работа «по теоретической интерпретации и осмыслению многочисленных эмпирических данных о различных вариантах «культурного шока». Мы представили данные о проявлении его в питании и заметили, что наряду с существованием некоторого неприятия продуктов и блюд из новой культуры, наблюдается стойкая тенденция к адаптации вкуса. Иммигранты довольно основательно ознакомились с тем, что дает им новая среда в питании. Активно познавая ее, они расширили знания об ассортименте новых продуктов.

5.6 Стратегии аккультурации и меню

В связи с рассмотренными нами (см. 2.2.1) стратегиями аккультурации (ассимиляция, интеграция, сепарация, маргинализация) нам было интересно узнать, какие возможные перспективы в освоении новой среды и культуры применительно к питанию сформировались у наших респондентов. Наша анкета включала вопрос 10: «Считаете ли Вы полезным/необходимым/напрасным поддерживать традиции русской кухни, живя в Финляндии? Почему?». С этим довольно прямым вопросом мы связали следующие 11-й : «Есть ли у Вас «коронное блюдо»? Как Вы его готовили раньше и теперь?» и 12-й: «Хотите ли показать свою оригинальность тем, что умеете готовить те или иные блюда?», ответы на которые могут послужить реальным доказательством как утвердительного, так и отрицательного ответа на 10-й вопрос. Скажем, информант готов на словах поддерживать прежние традиции, но при этом в его меню нет ничего из прежней культуры. Мы уже видели, какие изменения произошли в традиции чаепития и в приготовлении салата оливье. Ответ на 12-й вопрос напрямую связан с мотивацией. Именно на способности и мотивацию в качестве важнейших для аккультурации факторов указывают некоторые исследования, рассматриваемые Берри и др. (2007: 440).

На 10-й вопрос респонденты ответили, что считают поддержание традиций полезным и необходимым, мотивируя это тем, что 1) в русской кухне много вкусного и полезного, 2) приготовленные ими блюда нравятся им самим и другим, 3) традиции вообще надо сохранять.

- (65) И1: Считаю полезным, так как я – русская, и родственники моего мужа – финны – любят мои русские блюда, приготовленные лично мною. Им нравится, сама люблю, гостей угощаю и семью свою. Пусть все пробуют и знают русскую кухню.
- (66) И2: Традиции вообще необходимо сохранять. На то они и традиции. Должно быть прошлое у каждого, корни. В русской кухне много интересного, связанного, например, с православными праздниками.
- (67) И3: Не могу однозначно ответить на этот вопрос. Например, у меня в семье несколько традиций из разных культур. Если мне что-то хочется из русской кухни, то я это делаю. Предлагаю другим, но не навязываю.

Муж попробовал много блюд, и ему очень понравилось. С детьми немного сложнее.

- (68) И4: Считаю полезным и необходимым сохранять традиции русской кухни, в ней много полезного и вкусного.
- (69) И5: Надо поддерживать традиции, если они на пользу другим.
- (70) И6: Да. Вкусно.
- (71) И7: Считаю полезным из-за вкуса. Не все нравится в финской кухне: максалаатикко, верилетут, мямми*.
- (72) И8: Считаю полезным. В русской кухне много вкусных, полезных блюд.

*Фин. maksalaatikko, veriletut, mämmi, соотв. печеночная запеканка, кровяные блины, сладкое пасхальное блюдо из солода.

И4, И6, И7 и И8 выделяют прежде всего вкус. И4 и И8, кроме того, считают блюда русской кухни еще и полезными. И1, И3 и И5 сохранение традиций связывают с одобрением извне. Другими словами, если доминирующее общество не поддержит их устремлений, они откажутся от них в сторону ассимиляции.

Информанты из групп были кратки. Группа 1, как и часть информантов, видит в сохранении кулинарных традиций прежде всего пользу для здоровья с уклоном в калорийность. Группы 2 и 3 готовы и сохранять традиции, и усваивать новые. Мы уже связывали ранее выбор тех или иных блюд с главным мотивом иммиграции – улучшением материального положения (см. 5.2) и вытекающим из него достижением пищевого идеала (см. 5.3).

- (73) Г1: Стараемся готовить пищу по русским традициям, чтобы сохранить здоровье как можно дольше.

Вопрос интервьюера: Вы считаете, что она здоровая – пища русская.

Г1: Я считаю, она очень калорийная. Просто ее не надо много есть.

- (74) Г2: Мы поддерживаем и свое, и новое. Когда – свои, русские блюда, когда – финские.

- (75) Г3: У нас два мнения: одни считают, что следует сохранять, другие – что надо привносить в свою жизнь из России что-то новое, взятое из Финляндии. И это правильно.

Комментарий интервьюера: То есть, сочетать.

Г3: Сочетать и старое, и новое. И это будет хорошо.

Как пишут Берри и др. (2007, 375–376), люди, обычно, «переезжают в поисках лучшей жизни», то есть под влиянием «факторов притяжения» в отличие от «факторов отталкивания». Понятно, что такая мотивация не противоречит освоению новых ресурсов, а наоборот способствует все большему и большему расширению существующего ассортимента. Другое дело, что итоги процесса могут быть разными. Исследователи (там же, 378) видят три результата: деструктивный, состоящий в устранении и поглощении прежних культурных особенностей, реактивный, или восстанавливающий утраченные черты прежней культуры (например, обращение к православию с его традициями питания, как у наших И2 и И4), и творческий, выражающийся во взаимодействии культур.

Мы уже увидели, что и информанты, и участники групповой беседы активно освоили многое из того, что им предложила новая культура (см. 5.3). В связи с этим и возник вопрос о «коронном блюде», позволяющий увидеть, что из прежней культуры осталось в новой среде. Напомним, что «коронным», по Ожегову (1986 *s.v. коронный*), считается то, что «лучше всего удается». Как и раньше, ответы на 11-й вопрос о «коронном блюде» мы занесли в таблицу:

ТАБЛИЦА 7. «Коронное блюдо» в новой среде.

И1	И2	И3	И4	И5	И6	И7	И8
солянка	суп с фрикадельками		мясная солянка	суп из овощей	борщ		
салаты, соленые огурцы			салаты	салат «мимоза»	кваш. капуста	салаты «нежный», «селедка под шубой», «мимоза»	салат из вареной свеклы с чесноком и майонезом
				омлет с томатом, сыром и ржаным хлебом	пицца		
блины, торт	пасхальный кулич	блины	блины, выпечка	торт «Наполеон»	кекс		

Как видно из таблицы 7, наши информанты продолжают традицию приготовления первых блюд и в новой среде. Обращает на себя внимание солянка, которую готовят И1 и И4. Заметим, что этот суп они готовили и до переезда

(см. Таблицу 5), но припоминая блюда из своего прежнего меню, солянку они называли в конце. Теперь же это блюдо заняло главенствующее положение. По-видимому, в Финляндии есть необходимые условия для успешной адаптации этого супа. Справившись в «Книге о вкусной и здоровой пище» (Книга 1989, 93), мы обнаружили три вида солянки: мясную, рыбную и грибную. Во все из них закладывают в ходе варки соленые огурцы, помидоры и каперсы, а в тарелку – оливки и кусочек лимона. Похлебкин (2007, 79) объясняет, что вкус солянки имеет кисло-солено-острую основу, что делает ее отличной от шей с кислым вкусом и от рассольников с соленым вкусом. У Похлебкина мы нашли также дополнительное слово для солянок – «сборная», что связано, очевидно, с тем, что, например, в мясную солянку закладывают разные виды мяса, бекон, субпродукты, колбасу, сосиски. Колбаса и сосиски в супе напомнили нам о популярном в Финляндии *makkarakeitto* 'колбасный суп'. Мы позволим себе заключить, что наличие колбасы в супе, возможно, делает его привычным для финских супругов наших информантов, что способствует одобрению супа на финском столе. Надо заметить, что они не одиноки в своей привязанности к солянке. Уже маршал Маннергейм любил этот суп. Как пишут Ритва и Ристо Лехмусокса (Lehmusoksa & Lehmusoksa 2005, 194), маршал полюбил рыбную солянку в Санкт-Петербурге (ее варили из разных сортов рыб – осетровых и лососевых) и дал рецепт своей сестре Еве [в фин. транскрипции Eva – Эва, прим. наше]. В 1935 году, она опубликовала его в своей кулинарной книге. (Там же.)

И1 пишет о солянке: «Готовим часто, так как любим этот суп. Готовлю точно так же, как и в России». И2 поделилась, почему она готовит суп с фрикадельками, который ее финский муж шутливо называет *jalkapallopeitto*, с фин. 'футбольный суп', или 'суп с футбольными мячами'.

(76) И2: Раньше варила суп с фрикадельками часто. В нем и бульон, и как будто второе – фрикадельки. А муж: «Опять *jalkapallopeitto*». Я и перестала. Прошло какое-то время он вдруг и говорит: «Давно *jalkapallopeitto* не было, наверное, рецепт потерялся». Раньше капризничал, как ребенок, а как не стало – загрузил. Варю этот суп время от времени.

И5 варит суп из овощей потому, что в Финляндии продают готовую смесь замороженных овощей для супа. Иногда она покупает несколько разных смесей, иногда добавляет в суп сливки. Легко, быстро и полезно. Как мы поняли, это

блюдо появилось у нее и стало «коронным» уже в новой среде. И5 живет в Финляндии 10 лет. И6, хотя и живет в стране столько же времени, сохранил привязанность к борщу, который готовит его жена. У него и у И7, заметим, семейная среда осталась прежней.

Пятеро наших информантов записали в коронные блюда разнообразные салаты. Салаты – это, следуя за мыслью Левонтиной и Шмелева (2005, 260), «как бы закуска». Закуска была необходимым вступлением к обеду в аристократическом стиле. Крестьянский обед начинался с первого – щей, например. В современной культуре питания различия сгладились, и крестьянский стиль сохраняется в обеде для обычных дней, а аристократический – для праздничных, когда первое не подается. В таком случае застолье начинается с салатов, которых по традиции должно быть много. (Там же.) Наши информанты напомнили нам самые популярные праздничные салаты, которые готовятся в компании с уже известным нам оливье. И5 (77) заметила осторожность в поедании гостями приготовленного ею салата «мимоза».

(77) И5: Например, на день своего рождения делала салат «мимоза», пирожное «картошка». Приглашенные, финны, ели с опаской, но торт «Мишка на Севере» съели быстро.

В «коронные» блюда в новой культуре попали блины с кексом, куличом и тортами. Это, по большей части, также праздничные блюда – десерты к чаю. Они сродни закускам, но для завершения праздничной трапезы. И3 написала о замеченных ею различиях:

(78) И3: Например, в России день рождения – это не чаепитие. Обычно, это очень насыщенное меню с горячими блюдами, салатами и тортом. В Финляндии – кофе, чай, что-то из соленого и торт. Размер праздничного стола в России зависит от количества приглашенных. В Финляндии это не обязательно.

Несмотря на существующие различия, блюда русской кухни присутствуют на столе финской там, где живут наши информанты, что делает этот стол оригинальным. Следующий наш вопрос как раз и касался оригинальности.

На 12-й вопрос о демонстрации оригинальности, некоторые ответили, просто перечислив те блюда, которые они готовят для своего нового окружения. И1 гордится своим борщом, тортами, салатами, блинами, солеными огурцами. Другие написали комментарии:

- (79) И3: Никогда не считала себя хорошим поваром. Оригинальность у меня всегда. Если первый раз я готовлю строго по рецепту, то другой раз с учетом семейных пожеланий.
- (80) И4: К сожалению, иногда хвастаюсь своими кулинарными произведениями. В основном, это салаты и выпечка.
- (81) И8: Мне не надо доказывать, что я хорошая хозяйка и умею готовить. Предпочитаю что-нибудь оригинальное, но не трудоемкое. Мои друзья довольны. Например, неделю назад были тарталетки, начиненные различными салатами. Удобно и оригинально.

И2 и И7 не связывают приготовление блюд с проявлением оригинальности и не думают об этом. И6 гордится «классным» борщом своей жены, «славным» кексом и ее же пиццей, тоже «классной».

Таким образом, наши респонденты готовы поддерживать традиции своей прежней культуры в новой среде. Мы не заметили у них склонности к полной ассимиляции, т.е. растворению в новой культуре, но некоторые факты говорят о том, что частичная утрата прежних культурных элементов возможна, если ближайшее окружение их не поддерживает. Особенно хорошо это заметно на примере с чаепитием. Продолжая тему стратегий, иммигранты не выказали ни склонности к сепарации, т.е. изоляции от новой культуры, ни к маргинализации, так как все они активны и в проявлении собственных культурных особенностей, и в принятии ресурсов новой культуры. Родственники, семья, друзья оценивают то, что они готовят, и некоторые из респондентов отмечают, что приятно проявить свою оригинальность. Их поведение, как видно из всего рассмотренного выше, говорит о желании сохранить свою культуру питания и вкусовые особенности вместе с заимствованием образцов новой культуры.

6 ЗАКЛЮЧЕНИЕ

В соответствии с целью нашей работы, представить особенности питания русскоязычных иммигрантов, живущих в Финляндии, мы вначале обратились к рассмотрению вопросов, составляющих теоретическую базу для нашего исследования. Питание является источником жизни человека, неперменной частью его культуры и традиций. В связи с этим были представлены разные взгляды на понятие культуры и подходы к ее изучению. Мы выяснили, что культура в такой же мере сложное понятие, как сложен сам человек. По большому счету, существует столько культур, сколько субъектов. Другим аспектом культуры является ее изменчивость. Культура изменяется в течение всей жизни человека, и обычно люди не замечают изменений в своей культуре. Более того, не так легко определить, из чего собственно, каких элементов складывается та или иная культура. Совсем иное дело – человеческие миграции. Оказавшись в новой культуре, человек начинает сравнивать собственную культуру с новой и замечать особенное. При продолжительном контакте его культура начинает изменяться. Для разностороннего описания этого процесса социальные психологи заимствовали из антропологии понятие аккультурации, применив его к современным обществам и их членам. Мы обратились к теоретическим положениям и определениям, касающимся аккультурации, адаптации, культурной дистанции, включая стратегии аккультурации и понятия «культурного шока» и

ностальгии с тем, чтобы увидеть их проявление в питании иммигрантов, носителей русской пищевой культуры в новой среде их проживания.

В Финляндии проживает значительная группа иммигрантов из России. Разные цели и причины привели их сюда, но все они попали под воздействие новой культуры. Рассматривая их состав, мы заметили, что часть из них имеет финские корни, а также то, что значительную группу русскоязычных иммигрантов составляют женщины. По причине негативного отношения большинства основного населения к российским иммигрантам обычным способом их аккультурации в прежние времена была ассимиляция, доходящая даже до полного отрицания своего происхождения и смены имени (Shenshin 2008, 49). Нас интересовали иммигранты последнего времени и, рассматривая изменения в их культуре питания в ходе аккультурации, мы смогли также наблюдать их отношение к собственной и новой культурам питания.

Мы обратились к особенностям русской и финской кухонь, описанных в литературе. Мы заметили такие особенности русского питания, как склонность к жидким блюдам (всевозможным супам), называемым в русской традиции питания «первыми», чаепитию, а также увидели, как происходило заимствование блюд из других культур. Говоря о русском столе, мы обратили внимание на салат «оливье», который давно и прочно ассоциируется у россиян с праздником. Нас интересовала и финская кухня, фаворитами которой являются блюда из рыбы, молочная уха, полуфабрикаты, а также этнические блюда, самым желаемым из которых выступает пицца. Кроме этого, мы обратили внимание на то, что в Финляндии развилась сильная кофейная культура.

Положив в основу нашей работы эти сведения и положения, мы разработали обширный вопросник для индивидуального письменного интервью, а также темы для обсуждения в группах. В индивидуальном опросе участвовало 8 человек, а в групповом обсуждении было задействовано 3 группы соответственно из 5, 7 и 4 человек. Участники индивидуального опроса на момент заполнения анкет прожили в Финляндии от 4 до 15 лет. Участники групповой беседы соответственно до года, от года до двух и от двух и более.

Исходя из цели исследования, заметить происшедшие изменения в питании иммигрантов в связи с их включением в процесс аккультурации, мы начали с выяснения того, как видят информанты свою прежнюю культуру. Мы заметили, что для прежней культуры питания иммигрантов были характерны горячие жидкие кушанья – разнообразные первые блюда, или супы. Самыми популярными были борщ, щи, куриный суп. Они настолько сильно распространены в русской культуре, что иммигрантам кажется, что в новой, финской, культуре их совсем нет. Наряду с супами были популярны домашние заготовки, приготовление которых имело под собой идею сохранения продуктов на зиму и экономии средств.

Изменения в пищевой культуре были связаны, в первую очередь, с новым ассортиментом продуктов в магазинах. Разница в наборе продуктов тем больше, чем раньше приехал иммигрант. Другие изменения связаны с влиянием вкусов представителя доминирующей культуры в семье – обычно супруга. Наименьшие изменения испытали репатрианты, так как их совместные вкусы сложились уже в прежней культуре, и лишь ассортимент товара в магазинах стал новым. Особенно ярко в замеченных изменениях выступает мысль о «появлении новых возможностей».

Информанты демонстрируют в своих высказываниях знания о новой культуре, используя финские названия. Этим наглядно подтверждается мысль о связи языка и культуры. Изменения в культуре непременно отражаются в языке, что мы и заметили. В новой культуре язык иммигрантов обогатился новыми понятиями.

Мы обнаружили, что блюда из лосося, которого в советской пищевой культуре часто называют «красной рыбой», прочно обосновались в новом меню иммигрантов. Лосось в Финляндии, как мы увидели из материалов прессы, доступная для всех слоев населения рыба, в то время как в России лососевые – продукт пищевых мечтаний. Иммигранты готовят ставшую доступной рыбу, запекая в духовке, то есть способом, распространенным у основного финского населения, а также варят «уху по-фински», что также является популярным блюдом в новой культуре и, в то же время, не требует от иммигранта овладе-

ния новыми навыками, так как супы прежде готовил практически каждый из них. Возросшая доля полуфабрикатов в их новом меню говорит, что при освоении новой культуры иммигранты не стремятся к овладению сложными навыками в приготовлении еды. Другой определяющей силой выбора блюд является влияние вкуса представителя доминирующей культуры, что может отражаться на продолжении или прекращении традиций питания иммигрантов: в чаепитии, в приготовлении салата оливье.

Влияние новой культуры обычно порождает сбой в привычном поведении иммигранта, вынуждает его к специфическим действиям и дополнительным затратам. Мы рассмотрели данное явление на примере салата оливье, непременного атрибута российского и ушедшего в прошлое советского праздничных застолий. Иммигранты, проживающие в Финляндии короткое время, видят возможность приготовления салата в связи с покупкой продуктов из России. Те, что живут в новой культуре дольше, сумели адаптировать салат к местным ресурсам. Они открыли финский картофельный салат и используют его в качестве основы для оливье. Другие вообще отказались от оливье в пользу других, более полезных салатов, открытых ими в новой культуре.

Популярная в прежней культуре традиция чаепития, связанная во многом с потребностью общения русского человека, либо утрачивается совсем под влиянием доминирующей культуры с ее предпочтением кофе, либо продолжается в качестве вечернего мероприятия в тех семьях, где поддерживается культурное разнообразие. Наличие тем для общения и общего языка может выступать в этом контексте в качестве важного условия.

При первых контактах с новой культурной средой иммигранты ощутили как приятные чувства от разнообразия и новизны продуктов, так и трудности, связанные с незнанием или слабым знанием языка, препятствующие их ориентировке в новой пищевой культуре. Мы отнесли эти ощущения к проявлению «культурного шока» в питании, который выражается в том, что иммигранты «скучают» по прежним продуктам и их вкусовым характеристикам. Тем не менее, наряду с неприятием некоторых продуктов заметны черты стойкой адаптации, когда предпочтение отдается блюдам финской кухни. Иммигранты,

живущие в приграничных районах, не испытывают ностальгии, так как продолжают поддерживать связь с культурой своего происхождения.

В питании иммигрантов отчетливо прослеживаются черты интеграционной стратегии взаимодействия русской и финской культур питания. Причинами продолжения русских традиций в новой культуре являются вкусовые привязанности, уверенность, что это полезно, а также одобрение извне. Между финской и русской кухнями нет непреодолимых различий. Многие блюда русской кухни стали частью финской пищевой культуры. Солянка, различные салаты в русском стиле, блины и другая выпечка выглядят знакомыми, одобряются и образуют своеобразную композицию русского стола в Финляндии. В этом процессе происходит то, что Меннелль (Mennell 1996, 317) обозначил как «стирание различий, увеличение многообразия». Нам остается лишь согласиться с Масловой (2004, 16) в том, что «культура существует как процесс сохранения традиций, но она непрерывно нарушает нормы и традиции, получая жизненную силу в новациях, ее способность к самообновлению, постоянному порождению новых форм чрезвычайно велика».

БИБЛИОГРАФИЯ

- АиФ 2007 = *Аргументы и факты*: «Иронии судьбы-2». Как сложилась судьба Нади и Жени? 1.11.2007. <http://www.78.aif.ru/culture/article/14514> Ссылка 2.11.2008.
- АиФ 2009 = *Аргументы и факты*: Памятник Книге о вкусной и здоровой пище поставили в Екатеринбурге, 13.2.2009. <http://www.aif.ru/society/news/31042> Ссылка 28.2.2009.
- Белик, А. А. 1999. *Культурология*. Антропологические теории культур. М.: Рос. гос. гуманит. университет. Сервер: Библиотека Гумер, культурология http://www.gumer.info/bibliotek_Buks/Culture/Belik/_05.php Ссылка 3.8.2009.
- Берри, Д. В., Пуртинга, А. Х., Сигалл, М. Х., Дасен, П. Р. 2007. *Кросс-культурная психология*. Харьков: Гуманитарный центр.
- Вайль, П. & Генис, А. 2007. *Русская кухня в изгнании*. М.: «КоЛибри».
- Вопросы 2003 = *Вопросы русскоязычного населения Финляндии 2002*. Отчет временной рабочей группы при совещательной комиссии по этническим отношениям. Институт России и Восточной Европы. Хельсинки. http://www.faror.com/memo/raport_RU.pdf Ссылка 3.8.2009.
- Генис, А. 2004. *Сладкая жизнь*. М.: Вагриус.
- Гиляровский, В. А. 1989. *Москва и москвичи*. Собр. соч. в четырех томах, т. 4. М.: Правда. Из: <http://lib.ru/RUSSLIT/GILQROWSKIJ/gilqrowskij.txt> Ссылка 24.7.2009.
- Гимпельсон, Е. (S.a.) Новая экономическая политика (нэп). *Онлайн Энциклопедия «Кругосвет»*. 2001–2009. http://www.krugosvet.ru/enc/istoriya/NOVAYA_EKONOMICHESKAYA_POLITIKA_NEP.html Ссылка 24.7.2009.
- Гончаров, И. А. 1972. *Фрегат «Паллада»*. Очерки путешествия в двух томах. Том 2. Собр. соч. в шести томах. Том 3. М.: Правда.
- Григорьев, С. И. & Растов, Ю. Е. 2001. *Основы современной социологии*. Изд-во Алтайского гос. университета. Из: <http://irbis.asu.ru/mmc/grig/5.1.ru.shtml> Ссылка 15.4.2008.
- Гронов, Ю. 2001. Социология потребления в странах Северной Европы: исследование продовольственного потребления. Введение к работам скандинавских социологов. *Журнал социологии и социальной антропологии*, 2001. <http://www.soc.pu.ru/publications/jssa/2001/consum/scandpref.html> Ссылка 31.10.2008.
- Гуревич, П.С. 1996. *Культурология*. М.: Знание.
- Даль, В. И. 1996а. *Толковый словарь живого великорусского языка*. В 4 томах. Том 3. СПб: ТОО Диамант.
- Даль, В. И. 1996б. *Толковый словарь живого великорусского языка*. В 4 томах. Том 4. СПб: ТОО Диамант.
- Добренков, В.И. & Кравченко, А.И. 2006. *Методы социологического исследования*. М.: Инфра-М.
- Дюма, А. 2006. *Большой кулинарный словарь*. М., Астрель-АСТ.

- Журавлев, Д. 2008. Легенды и мифы Оливье – человека и салата. *Онлайн LiveJournal*, 14.7.2008. http://community.livejournal.com/kitchen_nax/3183309.html Ссылка 20.7.2009.
- Зборовский, Г.Е. & Широкова, Е.А. 2003. Ностальгия российских эмигрантов: пробный опрос в Финляндии. *Электронный портал Экономика. Социология. Менеджмент*. <http://ecsocman.edu.ru/images/pubs/2004/11/18/0000183926/010.ZBOROVSKI.pdf> Ссылка 13.3.2008.
- Ионин, Л. Г. 1996. *Социология культуры*. М.: Логос.
- Книга 1989 = *Книга о вкусной и здоровой пище*. 1989. Гл. ред. А. А. Покровский. Издание 9-е, стереотипное. М.: ВО «Агропромиздат».
- Ковалев, Н. И. 1996. *Энциклопедия гурмана*. СПб: Фламинго.
- Конференция iXBT.com. 2009. Сёмга, форель, лосось – чем различаются? *Сайт: forum.ixbt.com*. 11.1.2009. <http://forum.ixbt.com/topic.cgi?id=15:62091> Ссылка 3.8.2009.
- Ланагуд. 2008. Лечо. Рецепт. *Сервер: Поваренок ру*, 5.9.2008. <http://www.povarenok.ru/recipes/show/11285/> Ссылка 20.7. 2009.
- Лебедева, Н. М. 1999. *Введение в этническую и кросс-культурную психологию*. М.: «Ключ».
- Леви, Ф. 2004. *1000 рецептов еврейской кухни*. Перевод с англ. Е. Зайцевой. М.: Эксмо.
- Леви-Строс, К. 2006. *Мифологики: Сырое и приготовленное*. М.: Флюид.
- Левонтина, И. Б. & Шмелев, А.Д. 2005. Хорошо сидим! (Лексика начала и конца трапезы в русском языке). В кн.: Зализняк, А. А., Левонтина, И. Б., Шмелев, А. Д. *Ключевые идеи русской языковой картины мира*. М.: Языки славянской культуры. 259–269.
- Лесков, Н. 1982. *Очарованный странник*. Л.: Лениздат.
- Лотман, Ю. М. & Погосян, Е. А. 2006. *Великосветские обеды: Панорама столичной жизни*. СПб.: Пушкинский фонд.
- Маслова, В. А. 2004. *Лингвокультурология*. М.: Академия.
- Международная миграция. 2007. *Бюро ЮНЕСКО в Москве*. Ссылка 13.3.2008. <http://www.unesco.ru/rus/pages/bythemes/serhio28032005151001.php>
- Никольская, Р. Ф. 2004. *Карельская и финская национальная кухня*. Петрозаводск: «Карелия».
- НБРФС 1999 = *Новый большой русско-финский словарь*. М.: Русский язык.
- Олянич, А. В. 2003. Гастрономический дискурс в системе массовой коммуникации (Семантико-семиотические характеристики). В кн.: *Массовая культура на рубеже XX–XXI веков: Человек и его дискурс. Сборник научных трудов*. М.: Азбуковник. 167–200.
- Осипов, С. & Дорофеев, А. 2008. С Новым, 1979 годом! Что страна пила, ела, смотрела и слушала 30 лет назад, когда на свет появился «АиФ», *Аргументы и факты*, 52, 24.12.2008. <http://www.aif.ru/society/article/23639#> Ссылка 6.3.2009.
- Ожегов, С. И. 1986. *Словарь русского языка*. Под ред. Н. Ю. Шведовой. М.: Русский язык.
- Похлебкин, В. В. 1982. Предисловие к русскому изданию. В кн.: Усивирта, Х. *Финская национальная кухня*. Перевод с фин. В. В. Похлебкина. М.: Легкая и пищевая промышленность. 3–10.
- Похлебкин, В. В. 1999. О финской национальной кухне и об особенностях кулинарии угро-финских народов. На сайте: *Народы и религии мира*. http://www.cbook.ru/peoples/publ/poh_fin2.shtml Ссылка 15.04.2008.

- Похлебкин, В. В. 2007. *Национальные кухни наших народов*. М.: Центрполиграф.
- Правдина, Е. 2006. Лечо рецепт в стихах. *Сервер Стихи ру*: <http://www.stihi.ru/2006/07/29-644> Ссылка 20.7.2009.
- Романов, П. В. 1996. Процедуры, стратегии, подходы "социальной этнографии". *Социологический Журнал*. № 3–4, 1996. <http://sj.obliq.ru/article/310> Ссылка 7.3. 2009.
- РФС 1963 = *Русско-финский словарь*. Москва: Государственное издательство иностранных и национальных словарей.
- Садохин, А. П. 2006. *Межкультурная коммуникация*. М.: Альфа-М.
- Сербия и Черногория 2009. Страны мира. *Онлайн Энциклопедия «Кругосвет»*, 2001–2009. http://www.krugosvet.ru/enc/strany_mira/1_17/ Ссылка 11.10.2009
- ССИС 1992 = *Современный словарь иностранных слов*. 1992. М.: Русский язык.
- Стернин, И. А. 2004. Основные особенности русской коммуникативной культуры. Из кн.: *Человек, сознание, коммуникация, интернет*. Научный редактор Шипелевич, Л. Варшава: Институт Русистики, Варшавский университет. 32 – 55.
- Стефаненко, Т. Г. 2004. *Этнопсихология*. М.: Аспект Пресс.
- Тайлор, Э. Б. 1989. *Первобытная культура*. М.: Издательство политической литературы.
- Тагирова, И. 2007. Приятнее всего встречать Новый год дома. *Аргументы и факты*, 15.11.2007. http://old.aif.ru/society/article_prmid_dta110411.html Ссылка 2.11.2008.
- Тырлова, А. 2009. От «Цезаря» до оливье. *АиФ «Здоровье»*, 8, 19.2.2009. <http://aif.ru/health/article/24743> Ссылка 6.3.2009.
- Тюрин, Ю. 2000. Три звена Бульварного кольца. *Дипломат*, вып. 3, 15.3.2000.
- Уусивирта, Х. 1982. *Финская национальная кухня*. Предисл. и пер. с фин. В. В. Похлебкина. М.: Легкая и пищевая промышленность.
- Уха по-фински (S.a.) На сайте: *Food from Finland: Finfood – Finnish Food Information*. http://www.foodfromfinland.com/index.phtml?C=1042&l=ru&product_d=217&s=433 Ссылка 1.10.2009.
- Филатова, О. Г. 2006. *Социология массовой коммуникации*. М.: Гардарики.
- Финская кухня 2005. *Форум Suomi.ru*. <http://www.suomi.ru/forum/archive/index.php/t-10830.html> Ссылка 15.04.2008.
- Флиер, А. Я. 1995. *Культурогенез*. М.: Рос. Институт Культурологии. Электронная версия книги: <http://yanko.lib.ru/books/cultur/flier-kulturogenez-81.pdf> Ссылка 1.11.2009.
- Флиер, А. Я. 1998. Культура. В кн.: *Культурология. XX век. Энциклопедия в 2–х томах*. Гл. ред. и сост. С. Я. Левит. СПб.: Университетская книга. Электронная версия книги: <http://psylib.org.ua/books/levit01/txt055.htm#36> Ссылка 1.11.2009.
- ФРС 1996 = *Финско-русский словарь*. Таллинн: ЛОРИС.
- Хартман, Э. 2000. Портреты и судьбы: Елена Ивановна Молоховец. *Журнал «Звезда» 2000*, 3. Перевод с голланд. А. Ф. Смирновой. <http://magazines.russ.ru/zvezda/2000/3/hartman-pr.html> Ссылка 22.2. 2009.
- Шарков, Ф. И. & Родионов, А. А. 2003. *Социология массовой коммуникации*. М.: Социальные отношения.

- Baschmakoff, N. 2004. The Émigré and the Question of Otherness: Refugees, Immigrants, Repatriates on their Way Towards Social Participation. In: *Studia Slavica Finlandensia*. Tomus XXI. Helsinki: Venäjän ja Itä-Euroopan instituutti. 5–15.
- Berry, J. W., Poortinga, Y. H., Segall, M. H., Dasen, P. R. 2002. *Cross-Cultural Psychology. Research and Applications*. Second edition. Cambridge: Cambridge University Press.
- Fischler, C. 1988. Food, self and identity. In: *Social Science Information*. Vol. 27, Nr. 2, 275–292. London: SAGE.
- Gronow, J. 1997. *The Sociology of Taste*. London & New York: Routledge.
- Gronow, J. 2003. *Caviar with Champagne: Common Luxury and the Ideals of the Good Life in Stalin's Russia*. Oxford, New York: Berg.
- Hirsjärvi, S., Remes, P., Sajavaara, P. 2007. *Tutki ja kirjota*. Helsinki: Tammi.
- HS 1998 = *Helsingin Sanomat*, Kotimaa: Sveitsissä juodaan kahvia enemmän kuin Suomessa. 8.8.1998.
- HS 2005 = *Helsingin Sanomat*, Ruoka & Juoma: Pippuripihvi ja pizzaravintolaruuan suosikkeja, 12.5.2005.
- HS 2007 = *Helsingin Sanomat*, Talous: Valmisruoka maistuu suomalaisille entistä paremmin, 23.11.2007.
- HS 2008 = *Sanoma News*. 2008. <http://www.sanomanews.com/Content.aspx?f=2234> Viitattu 1.10.2009.
- Horn, F. 2004. National Minorities of Finland, The Old Russians. *Virtual Finland*. Ministry for Foreign Affairs of Finland. Department for Communication and Culture/Unit for Public Diplomacy. Viitattu 3.12.2008. <http://finland.fi/netcomm/news/showarticle.asp?intNWSAID=26475>
- Jambalajaja! 2008. Näyttely etnisistä ravintoloista 23.4.–19.12.2008. *Hotelli- ja ravintola museo*. Viitattu 2.11.2008. <http://www.hotellijaravintolamuseo.fi/nayttelyt.html>
- Kallionpää, K. 2008. Lihapullia tulevaisuuden toivoille. – *Helsingin Sanomat*, Talous & Työ, 5.10.2008.
- Kinnunen, H. 2007. Sienitutkija ei pihtaa tietoaan. – *Helsingin Sanomat*, Nimiä tänään, C7, 5.8.2007.
- Lehmusoksa, R., Lehmusoksa, R. 2005. *Mannerheimin pöydässä*. Jyväskylä: Gummerus.
- Liebkind, K. 1994. Maahanmuuttajat ja kulttuurien kohtaaminen. Teoksessa: *Maahanmuuttajat: Kulttuurien kohtaaminen Suomessa*. Toim. Liebkind, K. Helsinki: Gaudeamus.
- Liebkind, K., Mannila, S., Jasinskaja-Lahti, I., Jaakkola, M., Kyntäjä, E., Reuter, A. 2004. *Venäläinen, virolainen, suomalainen: kolmen maahanmuuttajaryhmän kotouttaminen Suomeen*. Helsinki: Gaudeamus.
- Lohi ja kirjolohi. 2002. *S-ryhmä: Yhteishyvä Ruokamaailma*, 8.5.2002. SOK 2008. http://www.yhteishyva.fi/ruokamaailma/vihjeet_oppaat/raakaaineet/liha_kala_muna/fi_FI/lohi_ja_kirjolohi/ Viitattu 3.8.2009.
- Luukka, T. 2002. Mitä tänään ruuaksi? – *Helsingin Sanomat*, Sunnuntai, 17.3.2002.
- Mennell, S. 1996. *All Manners of Food: Eating and Taste in England and France from the Middle Ages to the Present*. 2nd edition. Urbana and Chicago: University of Illinois Press.
- Niemi, H. 2007. Russian Immigrants in Finnish Society. *Socmag*, 18.11.2007. <http://www.socmag.net/?p=270> Viitattu 3.12.2008.

- Pakarinen, A. 2004. Kalaruoka on vaivan arvoinen. - *Helsingin Sanomat*, Ruoka & Juoma, 14.10.2004.
- Parikka, O. 2007. *Äiti-Venäjä*. Jyväskylä: Atena.
- Passi, M., Kerkelä, L. 2008. Lammasta on yhä useampien pääsiäispöydissä. *Helsingin Sanomat*, Kotimaa, 21.3.2008.
- Pietari, H. 2006. *Venäläisten Suomeen muutto: Lahdessa ja Turussa asuvien venäjää puhuvien nuorten muuttotilanne ja sopeutuminen*. Web Reports No. 21. Siirtolaisuusinstituutti. 2007. Turku. <http://www.migrationinstitute.fi/pdf/webreports21.pdf> Viitattu 16.10.2008.
- Purhonen, O., Seppälä, J., Grönroos, J., Mäkinen, T., Silvenius, F., Rossi, K. 2001. Kirjoloheen kasvatuksen ympäristönäkökohdat arvioitu raaka-aineiden hankinnasta kauppaan. *Lounais-Suomen ympäristökeskus*. Tiedotteet 2001. 22.11.2001. <http://www.environment.fi/default.asp?contentid=18115&lan=fi> Viitattu 3.8.2009.
- Repo, P. 1997. Norjalaistutkinto: Viisi kuppia kahvia päivässä lisää riskiä saada sydäninfarkti. - *Helsingin Sanomat*, Kotimaa, 29.1.1997.
- Saaristo, K. & Jokinen, K. 2004. *Sosiologia*. Helsinki: Gaudeamus.
- Segall, M. H., Dasen, P. R., Berry, J. W., Poortinga, Y.H. 1999. *Human behavior in global perspective*. Boston, London: Allyn & Bacon.
- Shenshin, V. 2008. *Venäläiset ja venäläinen kulttuuri Suomessa*. Helsingin yliopisto. Aleksanteri-instituutti. <http://formin.finland.fi/public/download.aspx?ID=31055&GUID={A7D6DDBC-CE50-414D-9A89-02BE90B36B01}> Viitattu 3.12.2008.
- Sijvonen, R. 2006. Vikatikki. *Helsingin Sanomat*, Sunnuntai, D1, 22.1.2006.
- Sinekari, K. 2008. Tuore liha ja leipä ovat kesto-suosikkeja. *Helsingin Sanomat*, D2. 1.10.2008.
- Stenbäck, I. 2003. Työläisbrändi. *Helsingin Sanomat*, Kulttuuri, 23.10.2003.
- Talonen, K. 2008. Marinoitu lihasilppu kertoo arvoistamme. *Helsingin Sanomat*, Mielipide, 23.2.2008.
- Uunilohi 2007. *Hellapoliisi: helppoja sekä toimivia resepteja arkeen ja juhlaan*. 26.12.2007. <http://www.hellapoliisi.fi/reseptit/reseptit/kalaruoat-ja-ayriaiset/uunilohi.php> Viitattu 3.8.2009
- Uusivirta, H. 1982. *Suomalaisen ruokaperinteen keittokirja*. Porvoo, Helsinki, Juva : WSOY.

Неопубликованное

- Ванхала-Анишевски, М. 2008. Частная беседа по теме работы. 17.9.2008.

