

Е. Ю. Протасова

**КУЛИНАРНЫЕ И ПИЩЕВЫЕ ПРАКТИКИ
РУССКОЯЗЫЧНЫХ ИММИГРАНТОВ В ФИНЛЯНДИИ**

АННОТАЦИЯ. С точки зрения многих представителей русской культуры, она проявляется и воплощается прежде всего в связи с пищевыми ритуалами, то есть с укорененными в жизни или трансформирующимися привычками, касающимися производства и потребления еды, которые сопряжены с общественными и экономическими практиками. Настоящее исследование направлено на кулинарные воспоминания, трансформации и адаптации, происходящие в среде русскоязычных иммигрантов в Финляндии. Данные были получены методом сбора индивидуальных и групповых интервью, а также структурированных тематических эссе. Участники говорили о своих детских воспоминаниях, о том, что они любили и не любили, как старались приспособиться к новому образу жизни после иммиграции, что приняли и от чего отказались. Они также размышляют, насколько эклектичными или интернациональными стали их вкусы, что они думают о еде, которая продается в магазинах, и о блюдах, которые подают в ресторанах, а также о том, какие из традиций сохранились в новых условиях. Результаты показывают, что даже в молодом поколении еда остается самым сильным культурным контактом в семье. Концептуализация личности проходит через то, что человек ест, и то, как он готовит еду. Критика принимающего общества наиболее очевидна в описании странной еды, с которой индивид встречается вне дома. На деле культурное смешение уже стало фактом.

КЛЮЧЕВЫЕ СЛОВА: русскоязычные иммигранты в Финляндии, кулинарные практики, пищевые ритуалы, трансформация и адаптация питания, концептуализация личности, русскость

УДК 39:613.2(=161.1)(480)

DOI 10.31250/2618-8600-2019-2(4)-128-150

ПРОТАСОВА Екатерина Юрьевна — д.пед.н., профессор-адъюнкт, Хельсинкский университет (Финляндия, Хельсинки)

E-mail: ekaterina.protassova@helsinki.fi

ВВЕДЕНИЕ

Эклектичность кулинарных принципов, стремление объединить все лучшее, выбрать самое вкусное и приготовить необычным образом, обилие передач о еде на телевидении — все это способствует взаимному обогащению вкусового опыта народов. Приготовление пищи в стиле «фьюжн» стирает различия между национальными кухнями и нивелирует значение принадлежности к определенной традиции. Наряду с этим существует повседневная культура питания, на которую влияют ассортимент ближайшего магазина, количество свободного времени, диетические требования и персональные предпочтения. Как и любые факторы, воздействующие на становление идентичности, они восходят к детским переживаниям, разным органолептическим и духовным впечатлениям, столкновениям с чужим, близким и далеким.

Гибридные и инновационные культуры становятся обыденным феноменом глобализирующегося мира; культура двуязычных индивидов интересна с различных точек зрения (например, с позиций адаптации к новому и принятия парадоксальных решений), но она мало изучена (Grosjean 2015; West et al. 2017). Во всемирной культуре потребления все важнее манифестировать свои идеологически окрашенные принципы питания (de Solier 2013). Для некоторых мигрантов воспоминания о еде и перемена кулинарных практик в новой стране остаются значимой составляющей их прошлой и настоящей идентичности (Laudan 2013). Как повторяемость каких-то блюд в какой-то период, закрепленное время, так и связанные с приемом пищи эмоции определяют формирование идентичности, однако все, что вошло в привычку, обычно не осознается, пока не входит в противоречие с актуальными событиями (Alymbaeva 2017; Gerhardt 2018; von Poser 2016). Именно таким толчком к переосмыслению часто становится рождение ребенка, эмиграция, переезд в отдельную квартиру, начало самостоятельной жизни и т. п. Самоанализ бикультурных привычек питания заставляет размышлять о жизненно важном выборе места и способа взаимодействия с окружающим миром, причем на предпочтениях сказывается время эмиграции и тип связи иммигрантского сообщества с Россией (Protassova 2012). Отношение к еде все еще определяется структурой питания в семье (Daniels et al. 2015).

В пертурбациях эмиграции поиски подходящей еды не сразу приобретает высокую значимость, но когда доходит очередь до разговора о том, что и как иммигранты едят, возникает желание рассказать о множестве важнейших обстоятельств, облегчить душу, раскрыться без опаски быть непонятым. Ностальгия по еде, оставшейся на родине, стремление воссоздать привычный ассортимент в русских магазинах за рубежом — важнейшее свойство русской эмиграции (Вайль, Генис 2006). Поводом для настоящего исследования стали многократные утверждения наших

информантов (русскоязычных жителей зарубежья) о том, что русская культура для них — прежде всего еда. Все обычно с удовольствием говорили о своих привычках в еде, вспоминали о традициях семьи, размышляли, с чем в этой области столкнулись, когда приехали в страну, анализировали свое отношение к питанию в разные жизненные периоды, восприятие кулинарного искусства в новой среде и возникающие на стыке культур трансформации (Протасова 2018; 2019).

Еда, будучи фундаментальной, базовой потребностью человека, свидетельствует о его приспособленности к жизни в данном обществе, и беседы о еде составляют значительную часть коммуникации в течение жизни человека, от рождения до смерти (Albala 2013; Crowther 2013). Адаптируясь к новому окружению, человек, как правило, не полностью отказывается от старого (cf. Caballero, Paradis 2015), а вместе с освоением новых способов приготовления пищи начинается другая жизнь: приходят названия новых блюд (заимствования, переделанные слова, переводы), кухонной утвари, ингредиентов, новые тексты (рецепты), новые нарративы, диалоги и дискурсы — описания способов приготовления и подачи блюд, сервировки стола, застольные беседы, обсуждения полученных от еды впечатлений, ресторанный критика, рассказы о местной кухне для гостей и т. п. (см., например: Lehrer 1972; Newman 2009; Norrick 2000; Riley et al. 2018; Szatrowski 2014).

Рассмотрение еды с лингвоантропологической точки зрения ориентировано на отражение в языке значений, связанных со специфическим социокультурным контекстом, как синхронно, так и в развитии (Allen 2012; Bryant et al. 2003; Sucher et al. 2012). Сюда входят исторические и современные свидетельства о вариантах обработки еды, о распределении социальных ролей в процессе заготовки, хранения, приготовления, подачи и потребления пищи, об обрядах и ритуалах, связанных с календарными действиями и т. п. (Coleman 2011; Counihan, Van Esterik 2013; Dufour 2013). Попытка описать русскую и советскую кухню с этих позиций включает разнообразные языковые символы и их содержание (Вайс и др. 2013; Померанцева 2011, Lakhtikova et al. 2019).

В Финляндии русскоязычное историческое меньшинство существует несколько веков, поскольку всегда происходили такие процессы, как приграничный обмен населением, миссионерская деятельность Русской православной церкви, не прекращались военные притязания, распространялось предпринимательство, оставалось важным культурное присутствие (Протасова 2004). Несколько тысяч потомков этих «старых русских» до сих пор живут в Финляндии и готовят своеобразные блюда, которые называют «русской кухней»: борщ с сосисками; рассольник, представляющий собой бульон с кусочками почек и соленого огурца; толстые блины (лепешки, которые пекут на крохотных сковородках, а подают с икрой, резаным луком и ложкой сметаны); соленые огурцы

с медом (на самом деле — литовское блюдо), открытые пироги с капустой и майонезом — этот перечень показывает, что некоторая адаптация произошла несколько раньше, а может быть, это были варианты приготовления, существовавшие до революции в высокой кухне Петербурга. Новая русскоязычная иммиграция разнообразна по составу: тут и репатрировавшиеся финны, и финны-ингерманландцы со своими семьями, и те, кто приехал, чтобы создать семью, работать, учиться.

В нашем исследовании мы сосредоточились на мнениях иммигрантов последних тридцати лет (в настоящее время в Финляндии их проживает около 80 000, но учтены не все; например, граждане Эстонии не всегда входят в эту категорию). В опросе приняло участие около 30 человек разного возраста, живущих в Финляндии не менее десяти лет; проводились групповые и индивидуальные интервью, рассылалась анкета, на вопросы которой участники отвечали в письменном виде. Ниже мы обобщаем результаты исследования (подлинные реплики информантов приводятся в кавычках).

ЕДА ДЕТСТВА И ПРОШЛОГО

Вначале задавался вопрос о том, как информанты ели в детстве, что им нравилось и не нравилось. Обычно в это время участники опроса еще не жили в Финляндии (кроме тех, кто здесь родился). Воспоминания связаны с разными ощущениями: «Я очень хорошо помню, это было еще до переезда в Финляндию, то есть мне было еще года четыре, я помню, как я пила с мамой утром кофе. Сколько там кофе этого было — наверно, один грамм. Интересно, я же кофе сейчас не пью. У меня вообще нет отторжения от чего-то, потому что дома или в садике или где-то заставляли. Минога в банках в детстве — вот ее я ела, наверно, никто у нас в семье больше не ел» (минога, естественно, упоминается теми, кто жил в Нарве и окрестностях). Кофе вспоминается и другими участниками, возможно, потому, что этому напитку, особенно хорошо приготовленному, придавался в Советском Союзе особый смысл: «С детства помню запах кофе по утрам, по вечерам, и первый раз, когда я попробовала, мне жутко не понравился он, но я себя убедила, и я пила его систематически, делала вид, что он мне нравился, а понравился он мне, наверно, только лет через пять, то есть я себя к нему приучила. Но запах мне нравился всегда, и мне казалось: пить кофе — это так здорово! Это так как-то красиво, это такой ритуал. Мне казалось, надо себя научить, заставить». Те, кто пил кофе, были как бы немного более «западными» людьми, особенно в ситуации связи с Финляндией, где потребление кофе на душу населения — одно из самых высоких в мире.

Из ненавистой еды многие вспоминают молоко: «Ах, ну конечно же, запах мерзкой молочной пенки, куда ж без него». Или: «Молоко, это

было просто ужасно. Кипяченое или обычное, со сметаной [возможно, ошибка, связанная с интерпретацией понятий «сливки» и «кислые сливки» — прим. Е. П.], со сливками, которые сверху оказываются. Мама работала по сменам, поэтому свое молоко я спаивала младшей сестре, потому что мама всегда смотрела, сколько молока выпито. стакан молока надо было пить обязательно каждый день. И она заказывала, нам молоко привозили парное, из-за речки, за это платили большие деньги. Фруктовый сахар был какой-то, мы с бабушками пили всегда чай с фруктовым сахаром. Когда я была маленькая, такие головки были здоровые, они их разбивали, вот с этим фруктовым сахаром, розовые, салатные какие-то. Масло и сахар бабушка от нас прятала, всегда говорила: ослепнете — столько масла есть». Фруктовый сахар — это в данном случае не фруктоза, а продукт, который готовится из сахара и сока фруктов. Из исчезнувшего вспоминают «чайный гриб» — напиток, который сегодня в некоторых местах возродился под именем «комбучи».

Из нелюбимого часто вспоминают холодец, рыбу, икру: «Считалось, что детей полезно кормить икрой. Помню случай, когда мама прятала икру в картофельное пюре на ложке и кормила нас. Я ее сразу чувствовала и выплевывала, не нравилась она мне. И сейчас тоже не нравится, не ем». Вкусы могут перемениться: «В детстве, помню, не любила голубцы, но сейчас это одно из моих любимых блюд»; «не любила щи с капустой, потом, взрослая, полюбила». Ограничения могут быть и по болезни: «Считалось, что у меня диатез, поэтому не давали шоколада и конфет, апельсинов и яиц. Бабушка рассказывала, как ей в детстве не давали мороженого, говорили, что оно как масло, “а ведь ты же не любишь масло?”».

Неприятные воспоминания — «это то, чем в детском садике кормили»: «...рисовую кашу, например, на молоке, я до сих пор есть не могу. Каша вот эти по утрам. Потом еще пшенная каша на молоке — тоже чего-то не могу есть. Вареный лук в супе. А нравился клюквенный мусс, который делала мать в детстве, это манка, клюква [традиционное финское блюдо — прим. Е. П.]. В холодильник его ставили, томили там, он замерзал. Я тогда еще мясо ел. Кролика бабушка часто покупала на рынке и в такой крольчатнице, или утятнице, делала жаркое. Пирожки всякие с вишнями, с абрикосами, вот это я любил. Ну, борщ любил, понятно. Украинская бабушка хорошо готовила, а финская бабушка в детдоме была, родители уехали на Север, и она в Петрозаводске [в детском доме была], так она не очень так стряпала. Деруны — пирожки из картошки с чем-то. Много вкусного было. Ну, и я фрукты очень люблю, у нас на дачах росли там и абрикосы, и персики, и виноград, кизил, там чего еще. Клубника — ну, это понятно, слива, вишня, черешня. Райские яблоки больше всего мне нравились. Тут они, конечно, не особо растут». Ощущение изобилия и яркого вкуса действительно типично для прошлой жизни, даже если

она не была богатой: «Бабушка все в основном покупала на рынке, там рынок недалеко был, и я с ней ходил, или отец, помогали, еда была такая здоровая. Более или менее вкусная, добротная, на Украине относились к еде иначе, чем в других местах». Однако ощущение сытости в детстве типично не только для тех, кто жил в теплых краях, но и для тех, кто провёл его на Севере.

Возможно, причина такого отношения к прошлому — в теплоте человеческих отношений, в ореоле всеобщей любви: «Одно из самых первых моих детских воспоминаний связано с едой. Мы с бабушкой вдвоем дома, и она открыла банку абрикосового компота. Вся кухня залита теплым утренним светом, и сладкие абрикосы так и тают во рту. Такое бесконечное ощущение домашнего тепла, уюта, счастья. Банки с самыми разными заготовками — неотъемлемая часть моего детства. Бабушка с дедушкой жили в деревне и поэтому по осени всегда заготавливали продукты на зиму. Мне запомнились вкусы яблочного и малинового варенья, квашеной капусты, огурцов». Представление о классическом детстве с домашними заготовками, разумеется, поддерживается литературой и традицией. Это явно сформулировано в одном самоотчете: «Не могу сказать, что мои детские воспоминания пестрят какими-то конкретными вкусами, скорее, это воспоминания о тех событиях, людях и ситуациях, в которых я ела те или иные блюда. Так, в бабушкиных пирожках самым вкусным было то, что их готовила бабушка». В то же время те, у кого в детстве не было особого аппетита, могут помнить мало: «Я мало что помню о еде, которую я ела до шести-семи лет. Помню вкус печенок-зверят [сорт печенья в виде фигурок зверей — *прим. ред*], если только, и запах кефира с сахаром». Это реминисценции именно детской еды.

Гораздо меньше рассуждают о детстве в эпоху перелома, когда менялась культура потребления, хотя появление новых продуктов в рационе обычно отмечается: «Мое детство — это период перестройки, время, когда на рынке вдруг появилась импортная жвачка, шоколадки с наполнителем, разноцветный лимонад. Помню, как папа первый раз принес домой четыре бутылки “Пепси-колы”, и мы открыли их в торжественной обстановке, за ужином. Впоследствии родители, как могли, старались контролировать наше потребление продуктов с консервантами и красителями, но мы, разумеется, тратили на них все карманные деньги. С едой также связаны воспоминания о семейных застольях, совместных празднованиях детских дней рождения, Нового года. Родители всегда старались как-то по-особенному накрыть стол, приготовить что-то вкусное». Семейные застолья обычно также являются частью мифа тех счастливых семей, где они бывают. Иногда некоторые продукты запрещают по религиозным или иным соображениям (например, «люди не жуют жвачку»), а потом ребенок открывает их для себя во взрослом возрасте: «Когда я попробовала колу в первый раз, я поняла, почему она находится

в разряде нежелательных к употреблению. Потому что она до невозможного вкусная! Ей можно просто обпиться и получить от этого настоящее удовольствие!»

Очень важно, что ребенку кажется, что все по справедливости, что есть коллективный договор, а также то, как дети принимают участие в приготовлении пищи: «Курицу запекали в духовке, а потом каждому отрезали ту часть ее, которую он больше всего любит, — кому ножку, кому шейку, кому крылышко... Еще запомнилось коллективное приготовление пельменей! Дети раскладывали фарш в выемки». Или: «Яркие моменты: как делали сами масло, как стекает рассол с творога или брынзы, как брынза солится в бочках, как ошипывают курицу, а потом, когда мы едим из нее суп, то делим на троих (три сестры) куриный желудочек, он один, а такой вкусный».

Семейные ритуалы могут быть связаны и с особой едой по выходным: «Мама почти каждые выходные пекла разные торты или пирожные. Очень вкусные! А бабушка в деревне на завтрак жарила картошку определенным образом, разрезая картофелину на три части и обжаривая каждый кусок. Потрясающий запах на весь дом! Учítывая, что спала я на каникулах долго, картошка была как раз к обеду (моему завтраку)».

Яркие воспоминания могут быть и из голодного времени: «В армии приезжали мы с полетов ночью, и я шел в офицерскую столовую с заднего хода, это Белоруссия западная, Гродно, и я брал кирпичи этого хлеба, и мы с таким удовольствием его ели, ну и, конечно, еда отличалась солдатская от офицерской, столовые были рядом, и мы любили ходить в наряд, в караул у боевых знамен, и туда вот привозили как раз еду из офицерской столовой. И она была вкусней, и мы ее, конечно, радостно там ели, котлеты там, мясо и картошка-пюре, то есть более такая. Я еще любил ходить в офицерский городок, и там был такой ресторанчик какой-то, я любил туда ходить, поесть чего-то цивильного, гражданского».

Более редкий случай — когда вспоминают не что ели, а как и когда ели, например: «Я в детстве любила покушать. Часто голод наступал перед сном. Мама старалась не перекармливать. Некоторое время с нами жила бабушка. И вечером, когда все спали, мы пробирались из комнаты на кухню, чтобы перекусить. Сейчас не представляю, как бабушка на такое соглашалась! Спасибо ей, я была счастлива».

В некоторых семьях происходили переезды из страны в страну, поэтому контраст был не между русской и финской, а между финской и русской кухнями: «Когда я пошла в первый класс, мне нравился финский лососевый суп, рис с курицей, гороховый суп с паннукакку [омлет], лихапуллат [шарики], няккилейпя [сухие хлебцы], булочки с корицей. Переехав назад, в Россию, я долго не могла есть в школе, так как там давали ужасную еду — тоненькие сосиски со слипшимися макаронинами, котлеты с жилками, суп, в котором картошка воняла крахмалом, сладкий полуостывший

чай. До сих пор ненавижу запах русской столовки в школе или в детском саду, такое чувство, что там готовят не для детей, а для свиней».

ОСОБЕННОСТИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД

В народной традиции практически все блюда носят сезонный характер, потому что готовятся в зависимости от наличия сезонных продуктов или тех, которые можно сохранить, заготовить. Это подтверждают информанты более старшего возраста: «Еда отличалась в разные времена года просто потому, что многое выращивали сами». Летом — шавелевый суп, окрошка (на квасе), «что-то с огорода», ягодные, яблочные пироги. Заготовки продолжались осенью: «закручивали и замачивали лесные ягоды, яблоки и сливы». И далее: «Варенье из-за сладости не было популярно. Все это потреблялось в зимний и осенний сезон. Этого искусства я не унаследовала и способна только замораживать ягоды». Из зимних блюд вспоминают кислые щи, квашеную капусту, соленые / маринованные грибы): «Зимнее тоже все связанное было с консервами, и заготовки. Картошка, вот, и всякие там помидоры-огурцы соленые, какие-то салаты, такие тяжелые, квашеная капуста». Или: «Бабушка еще замечательно варила варенья всякие. Бронзовые тазы с ручками деревянными, вишневое варенье я любил, кстати, косточки она вынимала. Соседка — дак она из крыжовника выковыривала косточки. Трудоемкий процесс. Так — сезонные фрукты в основном были».

Или: «Крестная готовила чудесные вареники с черникой!!! Я была готова идти в лес и собирать эту ягоду, хоть этот процесс для меня безумно утомителен... Ждала праздников, чтобы поесть оливье. Один раз съела его так много, что меня стошнило... Ужас!». Трудно сказать, всегда ли так было на самом деле, но сейчас оливье устойчиво связано с Новым годом: «Особое место в моей памяти занимают летние блюда, еда в деревне у бабушки — она была другая, не такая, как зимой в Сургуте. Деревня была украинская, но находилась в Молдавии, и поэтому там была смесь культур, и блюда были соответствующие. Самые любимые: утренние яйца, они были такие желтые внутри и такие вкусные; домашний творог со сметаной и вареньем; брынза, простокваша, вертуты с творогом и маком (это такие рулеты)... у другой бабушки на кухне куча пчел, потому что бабушка печет фирменный фруктовый пирог, и они слетелись на сладкое, и ходить по полу надо с осторожкой».

По предыдущим фрагментам интервью уже заметно, что с каждой из бабушек связано собственное меню: «Обе мои бабушки готовили неплохо. Папина мама — спец по стряпне, мамина — по супам и домашней кухне, но ничего сверхинтересного они не готовили, как мне кажется. Тем не менее мы всей семьей любили собираться на бабушкины шаньги, посикунчики [маленькие жареные пирожки — прим. Е. П.], рыбный пирог. Другая бабушка делала вкуснейшую жарёху [тушеные в собственном

соку кусочки мяса или грибов, часто с добавлением лука, а иногда и картошки — *прим. Е. П.*] и космическую окрошку на дедушкином квасе. Отлично у нее получались оладьи, сырники и курица чахохбили (хотя она упрямо называла ее «чахорбелли») [типично переименование иноязычного названия популярного блюда — *прим. Е. П.*]. «Бабушка готовила крендель, утку, “Наполеон”, маринованную рыбу. Мама готовила мясо с черносливом и айвой. Другая бабушка готовила “кудрявый” пирог, свекльник, а тетя — фаршированные морковкой и луком перцы и особую курицу. Мужчины не готовили. Когда папа оставался со мной вдвоем, например, в отпуске, он готовил яичницу, обжаренную с двух сторон, и гречневую кашу с жареным луком». Во многих семьях «мужским блюдом всегда считался шашлык, который папа всегда сам мариновал, а потом и жарил!».

Более редкий вариант — когда «особенным “мужским” блюдом были пельмени». Информант вспоминает: «Начинку готовил только папа, детям доверялось раскатывать тестяные “блинчики”. Пельмени были большие, с соком внутри. Это была особая семейная еда несколько раз в году, без специальных поводов, — но никогда не была праздничной едой. Вокруг детства и юности моего отца витало много, как я теперь понимаю, легенд. И одна из них — что в голодные годы до войны он работал “мальчиком” в чайхане (папа родился в южной республике, он был из казаков, которые в свое время охраняли “границы империи”), и там развил свои кулинарные таланты (а они действительно были)». Экзотически выглядит описание того, как отец информанта натирал на терке хрен: «Надевал противогаз, эти корневища он в противогазе на терке тер, потом со свеклой перемешивал, ну, капусту еще квашеную он квасил, на специальной такой резке, резал, солил... очень хорошо разбирался в сале».

Более финский вариант — заготовка рыбы: «Летом на даче дед всегда коптил рыбу на костре. Он был деревенским мужиком без образования, поэтому лучше всех разбирался в простой и вкусной еде без выпендрежей. Он учил моего брата, как готовить настоящую уху из окуня, сушить воблю, солить огурцы и т. д. У другого деда была своя пасека, и он давал нам лакомиться сотами, которые были вкуснее любых других сладостей. Даже сейчас я считаю, что его соты были вкуснее самых шикарных швейцарских пралине».

Выясняется, что мужчины могут быть мастерами на все руки, восприимчивыми к блюдам иной культуры: «Отец наш любил и любит готовить голубцы, борщ и фаршированные перцы. Это исключительно его блюда, к которым он никогда не подпускал маму. Помимо этого, в детстве каждое воскресенье он жарил нам блины по своему рецепту. Каждое воскресенье. Со сгущенкой. Когда мы жили в Финляндии, сербы научили его готовить палачинке — завернутые в трубочку блинчики с жидким шоколадом внутри. Такие блины вкуснее, чем традиционные русские,

и нам они нравились больше. А вот армяне научили его готовить хаш, и традиция отваривать свиные ноги и есть бульон из лаваша перешла и в нашу семью. Теперь, правда, мы практически этого не делаем, так половина членов нашей семьи перестали есть мясо». Переход на вегетарианскую диету довольно типичен: «У меня такая поповская диета, я мясо не ем, но ем рыбу, яйца». Некоторые становятся даже веганами, и тогда в России радуются постному столу.

Фирменное семейное блюдо есть не во всех семьях. Если есть, то часто это борщ по особому рецепту (например, с вымоченной фасолью); встретились в воспоминаниях также перловый суп с грибами, рассольник, солянка, котлеты, рулет с соленым укропом. Вообще вспоминают что-то, чему научили родственники, но вкус чего воспроизвести точно не получается. Систематическое отличие есть у еды, которую готовят в выходные: печенье из брусники, оладьи на кефире, блины («такие, которые больше не может печь никто»). Обычно это праздничные блюда и выпечка (в том числе пирожки, «Наполеон»), а также разные салаты (как правило, с майонезом; индивидуален также способ нарезки и соотношение ингредиентов), существует обычно и традиция изготовления определенного блюда к определенному празднику. Некоторые сами ее не сохранили, но надеются что-то передать детям.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ В ФИНЛЯНДИИ

Переезд в иную страну физически связан с отсутствием традиционных ингредиентов для приготовления пищи, психологически — с изменением статуса, социальной роли и т. п., пространственно — с иными условиями и образом жизни в окружении другого народа, имеющего свою историю и сложившиеся привычки питания. Из финской кухни нравится прежде всего рыба, причем «в России рыба с молоком не сочеталась совершенно, а здесь мой стереотип сломался. Я помню, мой дедушка, когда готовил *sillilaatikko*¹, еще в Карелии — я на это даже смотреть не могла. Вот это молоко с селедкой, запеченное с картофелем, это что-то было ужасное, мне казалось. А сейчас вот здесь уже нормально совершенно отношусь, изменился вкус». Или: «Гороховый суп, очень люблю. Густой, как каша». Интересно, что именно финский вариант горохового супа вспоминается и канадке, мать которой (карелка) сохраняла свой способ приготовления супа всю жизнь. Приверженность к использованию сливок может войти в привычку: «Я люблю еду, где много сливок: вот *kiusaus*² эти, картошка нарезанная с соусом, с рыбой или с мясом, всякие сливочные подливы, с чем угодно».

¹ *Sillilaatikko* ('селедочная запеканка') — резаная картошка с кусочками селедки запекается в сливках на противне в духовке.

² *Kiusaus* — запеканка, обычно с картошкой и сливками.

Соответственно все опрошенные констатируют изменения в своих кулинарных привычках, и это в первую очередь касается рыбных блюд, что удивительно, потому что именно этот ассортимент в Финляндии не так велик, как в России. «Рыбные блюда — они у меня полностью перекочевали в мой рацион из финской кухни, рыбный суп, запеченная рыба, ну, все, что связано с красной рыбой, лосось, соленая рыба по финскому рецепту: свежая рыба, которую посыпаешь крупной морской солью, и ложка сахара, и через сутки ее можно есть, даже меньше. А те блюда, которые я раньше готовила, очень многого я не готовлю. Очень много делали заготовок вот этих всяких на зиму, солений, я этого сейчас не делаю совсем, ну потому что просто изменились взгляды на правильное питание. Меньше соли, меньше жареного, в нашей кухне там, в российской, очень много жареного было, жареная картошка — здесь этого нет совсем. Осталось из русской кухни — вот наличие супов в рационе, мы варим больше, чем финны. Вот это странно». Одна из информанток замечает: «Из русских блюд я готовлю только борщ, щи, салат оливье. Все. Свеклу с чесноком с майонезом, сыр с чесноком с майонезом, такое вот. А все остальное делаю так же, как в Финляндии. Жареную картошку золовка все время просила на даче, она это увидела: как это ты жарить сырую картошку? Я говорю: у нас так жарят. И она все время просила: нажарь картошки. Мы варим более густые супы сейчас. И это уже как бы одно блюдо на обед». Другие не оставляют своих привычек: «У меня очень много русских влияний в кухне. Борщ, пельмени, вареники с черникой, котлеты, жареная картошка. Вот я думала на прошлой неделе, например, у меня, наверно, дня четыре была русская кухня. Наверно, потому что просто надоели эти makaronilaatikko [макаронны, запеченные с фаршем], kiusaus на работе. Хочется чего-то другого. Или просто вареную картошку с соленым огурцом поесть на обед. Финны не понимают этого. У меня суп не густой, но он заменяет обед (с хлебом)». Есть информанты, которые не смирились с тем, что картофель отваривают «в мундире», они продолжают его чистить. Иное обоснование: «Сейчас я практически не готовлю блюда русской кухни, на это уходит много времени. Ем то, что можно приготовить недолго. Тем не менее когда я бываю в России, я с удовольствием могу поесть блюда русской кухни — супы, draniki, вареники и т. д.»

Мнения разделяются. Одни следуют финскому образу жизни или импровизируют: «В обычной жизни я готовлю преимущественно финские блюда или те, что широко распространены в финском общепите, хотя, если задуматься, то их аналоги существуют и в меню россиян, как, например, фрикадельки и котлеты. Мне лично нравится финская кухня: она незатейлива, на приготовление уходит не так много времени. Мне также кажется, что финские блюда менее жирные, чем традиционные русские, хотя, положа руку на сердце, я практически никогда не готовлю блюда

традиционной кухни». Другие не расстаются с привычным: «Я готовлю то, что и в России. Немного отличается вкус продуктов. Со временем я стала больше доверять качеству финских продуктов и довольна ими. Все удается приготовить. Плюс элементы финской кухни добавились: карельские пирожки, супы — из лосося, и сосисок, супы-пюре, щи со сливками, картофель запеченный с лососем в сливках (laatikko), финская селедка (она в определенных маринадах). Готовые блюда покупаем крайне редко, бутерброды (kolmioleipä) [сэндвич], если голод застал на улице, мясную нарезку, куру гриль, бывает иногда. Но в основном готовим дома либо кушаем в ресторанах». Финны готовят с большим количеством разнообразных специй, но применяют их по-другому. Например, запах укропа у них стойко ассоциируется с соленой рыбой. Одна респондентка сообщает: «Мой способ питаться очень серьезно изменился в Финляндии — причем очень быстро, буквально в первые месяцы после переезда. Это, во-первых, полный отказ от схемы “первое-второе” (у меня только “одно”), во-вторых, обязательный “живой” салат. Вода из-под крана — это тоже “ломка стереотипа”» (в Финляндии можно пить воду из-под крана, и она считается более чистой и полезной, чем бутилированная).

Приспособленность к иным обстоятельствам ведет к избирательности («готовлю пополам»), но необязательно — к отказу от привычного: «В общем-то да, готовлю в Финляндии те же блюда, которые и готовила в Эстонии. Если нужны какие-то продукты, которые в обычном магазине здесь не продаются, то покупаю их в местном эстонском магазине. Готовые финские блюда не покупаю, так как для меня их вкус непривычен и не нравится. Особенно — местный майонез, салаты, сделанные из него. Также не покупаю финские торты. Стараюсь печь сама или на крайний случай покупаю в эстонском (русском) магазине». Отмечают, что и в России кухня изменилась: «Впрочем, мы всегда экспериментировали, раньше больше с супами и салатами, сейчас больше с разными вариантами тушеных блюд».

По всей видимости, в русской кухне придается особое значение сметане, даже среди информантов младшего поколения: «Сметану я килограммами ем. Это там, где написано “сметана”. Это не kermaviili³. Жидкая такая. Покупаю в русском магазине, если попадается, если я туда захожу, или эстонском. Она у меня в холодильнике есть всегда. Я ее везде кладу». Люди ищут замену этому продукту, поскольку финский обязательно соответствует из вкусам: «Финская сметана чересчур жирная и густая по сравнению с русской». При этом заменяющие сметану густые греческий или турецкий йогурт недостаточно жирные: «А сейчас, кстати, вот эта сметана эстонская, она и в обычных магазинах продается, «К-market». Она во всех продается, в «Призме», и в «Сити-маркете», вот

3 Kermaviili — особо заквашенные густые сливки.

эта вот эстонская сметана. 330 граммов. Черно-синий стаканчик и пластмассовая крышка». Редко кто отказывается от этой привычки, но может сократить сферу использования привычного продукта: «Я сметану покупаю, только когда борщ варю».

Целое направление жалоб — тоска по творогу: «Нет, его уже не сравнить, конечно, что мы ели в России. Я пыталась как-то сделать, как мы делали тогда кефир с молоком, отстаивать на теплой этой бане, у меня ничего не получилось, в Финляндии сделать такой творог. А этот мне не нравится, который здесь продается». Другие адаптировались: «Российский творог, мне уже не хочется его, я уже привыкла к тем молочным продуктам, которые продают здесь, эти в основном вот эти домашний сыр вместо творога, или греческий йогурт, тоже мне как-то заменили». Сказывается тонкий вкус и большой кулинарный опыт: «Приспособилась есть финский, но всякий раз, когда бываю в России, обедаюсь “нашим” творогом. А из финского “майторахка” ни традиционных сырников не сделать, ни блинчиков с творогом.... “Разюосто” тоже для этого не годится».

Из других молочных продуктов жалуются на отсутствие творожных сырков (финский аналог бывает нечасто), сгущенки (теперь она появилась и в обычных магазинах, но не все об этом знают), ряженки, «правильного» кефира и топленого молока. «Нет доступной белой рыбы, или она только замороженная в брикетах или очень-очень дорогая». В разряд неприемлемого попадает и майонез, и соленое масло для торта (хотя есть и несоленое, но оно дороже).

Другим финские продукты кажутся прекрасными: йогурты, детское питание, замороженные овощи, смеси, рыба, мясо, сыры, хлеб, молочные продукты, мясная продукция (полуфабрикаты). Велика сила привычки: «Раньше была против сарделек и сосисок, сейчас поменяла свое мнение». Или: «Пожалуй, хороши свекла, брюква, морковь, картошка, тыква, лук»; «Правильно то, что они едят кашу на завтрак без молока и без сахара, на воде. И пьют воду. К питью воды, чистой, из-под крана, я пристрастилась здесь, в Финляндии, потому что раньше вот как-то пили компот, я не знаю, какие-то сладкие напитки, соки, только здесь я поняла, что пить можно воду». В СССР «нельзя было пить воду из-под крана. Кипяченую воду никто не хочет пить. Надо ее подсластить немножко».

Некоторым респондентам различия во вкусе бывают даже приятны, иногда они склоняются к более нейтральному вкусу: «Я к хлебу равнодушна. Огурцы я не люблю, у бабушки на огороде маленькие огурцы, они вечно какие-то горькие. Я привыкла к финским безвкусным огурцам». Это же может восприниматься по-другому: «В России огурцы были такие маленькие и очень вкусные. Раньше все эти овощи выращивались более натурально, то есть и помидоры, и огурцы — они были на самом деле очень вкусные. Так же, как, вот, в принципе ветчина и всякие

колбасы, кажется, что раньше, вот, в Советском Союзе, они были вкусные. Потому что здесь в первое время мы покупали ветчину — такая она безвкусная, которая, вот, на хлеб! А когда покупаешь, допустим, ту же ветчину в Испании или в России — она совсем другого вкуса».

Некоторые финские блюда кажутся неправильными: «Совершенно неверно то, что энергетические напитки продаются детям. Подростки ими злоупотребляют. Не приветствую еду, в которой много консервантов, стабилизаторов и других химических элементов. Не понимаю, почему в (детские) йогурты нужно обязательно добавлять красители и ароматизаторы. Почему состав растительных “сливок” намного длиннее, чем сливок коровьих. Но это, скорее, вопрос ко всем производителям, не только финским». «Финские врачи рекомендуют обезжиренные продукты и детям тоже (но детям нужен жир, в том числе животный). Лично меня смущает потребление маргарина: а как же трансжиры? Возможно, мне непонятен процесс его изготовления. Но я ориентируюсь на состав: чем он длиннее, тем меньше вероятность его покупки. Предпочитаю сливочное масло для нашей семьи». «Булка с очень большим сроком годности, предпочитаю все же “эстонскую” булку. Майонез, различные готовые финские продукты — салаты и прочее. Колбаса салями».

Подлинный вкус можно узнать, приобретая готовые блюда, однако в них консерванты: «Я иногда покупаю разные салаты (с грибами, беконом, итальянский). Довольно редко что-то покупаю в кулинарном отделе. Вообще, “коробочки” я не люблю. Поскольку ограничиваю себя в мучном, то всякие пиццы-лазаньи из магазина у нас тоже не практикуются». «Пугает страсть финнов к конфетам и повальное потребление этих самых конфет. Сама до переезда в Финляндию не употребляла такого количества сладкого, а тут всё поменялось». «Хлеб не всегда вкусный (в России тоже испортился), нет мороженого нужного вкуса (слишком сладкое, но в России тоже), вообще, вкус всех продуктов другой (не найти вкусных помидоров, огурцы — редко вкусные, яблоки поменялись)». Естественно, что изменения в привычках питания могли совпасть и с общими изменениями в технологии производства, могли быть связаны с какими-либо запретами Евросоюза, с опытом импорта и экспорта продуктов. «Сосиски, сыр с колбасой — это неправильно. Я не люблю все то, что не растет у бабушки в саду, что отличается. Там то, к чему я привыкла с детства, все очень вкусное, там яблоки, мед, огурцы, помидоры были, натуральные, парниковые, без всяких удобрений, и этот вкус у меня сохранился».

Своего рода «лакмусовой бумажкой» из всего обилия продуктов становятся голубцы: по отношению к этому блюду проверяется то, насколько человек перешел в новую культуру: «Готовые блюда покупаю крайне редко. Я иногда, я голубцы покупаю, готовые голубцы, они отличаются, но это такой трудоемкий процесс, а голубцы мне нравятся. Ленивые голубцы ничуть не хуже, а может быть, даже лучше, потому что

там все сбалансировано». Или: «Я, кстати, научилась и мужа научила делать ленивые голубцы по-фински, надо добавлять сироп туда, вот они сладкие и получаются, теперь я готовлю с сиропом или тоже с медом, потому что так положено. Я вот брусничного варенья не понимаю, зачем надо пюре с мясом и брусничное варенье». Финские голубцы принято есть с брусничным вареньем, а это тоже не всеми воспринимается положительно, особенно потому, что не все могли его раньше заготавливать, это было редкостью, впрочем, не для тех, кто приехал с Севера: «А у нас это были суровые будни, у нас стояли бочки эти с брусникой и моченой, и не моченой, каких только варений не было».

Выясняется, что иной вкус селедки — препятствие для многих: «Самое, конечно, одиозное — это добавление сахара в селедку, в голубцы, в запеканки. Всякие там макаронилаатикко — бр-р-р. А максалаатикко [запеканка с печенью и перловой крупой] я купила только один раз, и оказалось оно в мусорном ведре. Мясные шарики — тоже не мой фаворит». Другие одобряют: «Я люблю простые блюда, вот картошку отварить в мундире и с селедкой, ну, селедка тут неплохая. Я в основном ленивое филе беру. Очень даже вкусно. Ну, или квашеную капусту. Есть шинковница, но сами капусту не делаем». Есть и такие, кто солит капусту сам.

Традиционно разделение финнов и русских по отношению к грибам: финны предпочитают пластинчатые (кроме опенков), русские губчатые (и опенки) грибы: «Сами делаем грибы. Опята собираем. Как-то мне в грибах не везет. Люди ведрами белые собирают, я — два-три белых. А опята — они растут колониями, их много, они тут двух видов, август — летние, октябрь — осенние. С солью, там, с чесноком, с укропом, дубовый лист, некоторые использую черную смородину тоже. Солим вот эти грибы, на Рождество приносим родственникам, если часть остается до Рождества. Собираем такие какие-то, которые многие не берут и даже не считают за грибы».

Единодушно одобряют карельские пирожки, реже — «lihariirakka [жареные пироги с мясом и рисом], вот это у нас часто дома бывает. Я готовые блюда вот покупаю, если только не дома поесть». Из заимствованных блюд называют siskonmakkarakeitto [суп с сосисками], lohikeitto [суп с лососем и сливками, заменивший прозрачную уху], разные сливочные соусы и laatikko [запеканки], например, картофельную, макаронную с фаршем; «суп из капусты цветной, там сыр этот еще reipiteinen, kosken...laskija, морковь». Из финской кухни нравится рыба (лосось, сиг), мямми (блюдо из ферментированной ржаной муки и солода, приготовляемое к Пасхе, к которому некоторые относятся с предубеждением), готовые булочки в «Лидле» (сеть германских универмагов), оладушки со шпинатом. При произнесении и написании финских блюд допускается большое количество ошибок.

Гурманы расширяют свой репертуар и выбирают продукты, отчасти возвращаясь к сезонности: «Я же с юга, там совсем другие овощи, фрукты. Здесь испанское продается, оно не совсем такое, как хотелось бы. Абрикосы мне больше нравятся французские, чем испанские. Яблоки иногда бывают “белый налив”, французские. Ну, польские яблоки, они недорогие, 85 центов в “S-маркете”, и евро пятнадцать, эти лучше, финские тоже хорошие, но они какие-то маленькие, разные, но дорогие, конечно. Виноград сезонный тоже люблю итальянский на развес, он вкусный, с косточками, настоящий. Чай еще люблю, открылись магазины, вот эта мода у молодежи на чай пошла... [русская хозяйка завела свою чайную. — прим Е. П.] Покупаю чай в “Тее-хаусе”, там австрийский, очень хороший и дешевле, может быть, выбор меньше». Кроме того, информанты разыскивают хлеб из пекарен по своему вкусу и т. п.

Восприятие финской кухни зависит от того, в каких обстоятельствах человек с ней познакомился: «Так как я переехала в Финляндию в подростковом возрасте, в 12 лет, то мои представления о финской кухне во многом сформировались благодаря школьной столовой и урокам домоводства. Мы жили в небольшом, но богатом городке, где еда в школьных столовых хорошо спонсировалась и детей кормили вкусно и разнообразно». Общее место для многих финских разговоров — недостаточно хорошая еда в столице и более внимательное отношение к питанию в провинции.

Воспитанные на финских вкусах могут негативно воспринимать дорогие сердцу россиян вещи: «Из финских продуктов я, пожалуй, не могу назвать ничего неправильного или странного — все вкусно. Из русских продуктов мне не нравится греча, пахнущее коровьим выменем молоко, сыры, шоколад, который на вкус, как мыло, вафли, ромовая баба, железные конфеты, пьяные помидоры и еще много чего». Для других именно эти продукты, как мы видели выше, — самые вкусные и незаменимые.

Интересным показалось отношение к новым рецептам. Некоторые вообще не могут по ним готовить: «Вот что есть в холодильнике, то и делаю, что захотелось — то куплю, какие есть овощи сезонные, такие и использую. Тушу или в духовке просто». О рецепте когда-то испробованного блюда могут спросить у мамы или бабушки, новые рецепты чаще находят в Интернете (например, если речь идет о каком-то непривычном сорте мяса или если хотят посмотреть на фотографии, как выглядит готовое блюдо). Сегодня удобно набрать в поисковике состав, блюда из тех продуктов, которые есть дома, и получить рецепт. В книги могут заглянуть для проверки рецепта, но обычно ими не пользуются: «Нам на свадьбу подарили книжку рецептов русской кухни. Но я оттуда ничего не беру, потому что они неправильные, все рецепты. Борщ абсолютно неправильный, котлеты неправильные, блины тоже неправильные, пельмени, пироги, потому что моя мама их так не готовит». Другие

информанты постоянно просматривают журналы, которые предлагают рецепты, берут их в магазинах, принимают советы знакомых, случайно находят в Интернете (образец «новеллы»: котлеты из куриного фарша с сыром и большим количеством замороженного шпината). Блюда разделяют на будничные и праздничные, и последние варьируются, их специально готовят, пробуют новые рецепты: «У меня уже сложился определенный набор продуктов, которые я ем каждый день, а вот когда приходят гости, или какие-то праздничные посиделки, тогда в ход идут и журналы, и Интернет, и телевизионные передачи, которые я люблю смотреть». Нередко особое блюдо сначала пробуют в гостях или в ресторане, а потом ищут или спрашивают рецепт. «Если ищу рецепты в сети, то это финские сайты, так как в таких блюдах продукты уже подобраны с учетом местного ассортимента. Я не очень сильна в готовке, поэтому в рецептах меня пугают названия продуктов, которые отличаются в Финляндии и России, таких как сметана. Я стараюсь максимально четко следовать инструкциям и уж точно никогда не придумываю блюда сама. Возможно, это следующий этап». Противоположное мнение: берут рецепты в русскоязычном Интернете, потому что они проще для понимания. Стоит отметить, что те, кто прошел уроки домоводства в финской школе, пользуются школьным учебником, а те, кто на них не был, покупают финскую поваренную книгу и начинают понемногу пробовать готовить одно блюдо за другим. Удобный сайт — valio.fi, где используются продукты, которые можно найти в любом магазине. В то же время Интернет подвигает к использованию интернациональной кухни.

РОЛЬ ПРАЗДНИКОВ

Разумеется, череда праздничных дней, свободных от работы и учебы, не может не повлиять на способ проведения этого времени. В традициях происходят изменения: «Мы отмечаем и те, и другие. Я — лютеранка, поэтому религиозные праздники мы отмечаем по местному календарю. По финской традиции в семье прижились такие праздники, как Мамин и Папин дни, но мы также отмечаем 8 марта, поздравляем мужчин 23-го февраля. Семейные застолья устраиваем в дни рождения (свои и детей). Так как мы с мужем оба учились в Финляндии, то и 1 мая мы обязательно отмечаем в лучших финских традициях: в белых фуражках [выпускник школы получает право носить ее с того момента, когда получает аттестат — прим. Е. П.] и на традиционном пикнике. Примечательно, что финская праздничная еда не поселилась на нашем столе: на Пасху и Рождество мы все-таки готовим русские блюда. По большому счету, на все праздники мы готовим одно и то же: салаты с майонезом, закуски с красной рыбой, иногда с икрой, запекаем мясо или птицу». Этот набор более или менее повторяется у всех. Финская православная церковь тоже

отмечает Рождество 25 декабря (то есть только те, кто принадлежит к РПЦ, придерживаются другого стиля): «Священники говорят, что отмечаем не дату, а событие. Там, до отъезда, религиозные праздники не отмечали, так что перестроиться было нетрудно». Или: «Мы отмечаем русские праздники и формально финское Рождество, как вошедшее уже в нашу семью всеобщее праздничное настроение в этот вечер. Тогда приходит понимание и ощущение единства народов и грусть по поводу разделения христианства». Русскоязычные приспособились есть финскую рождественскую еду (свинину, овощные запеканки, винегрет, рыбу и т. п.). В другие праздники свой набор: «На Пасху баранину, яйца, бабушка нам все время делала пол-яйца, а наверх селедочку». У православных несколько иначе: «Пасху отмечаем, сами готовим. Иногда даже куличи освящаем».

Можно отмечать и двойной набор праздников: два Рождества и две Пасхи, а также так называемое Маленькое рождество (в финской традиции — праздник, предшествующий собственно Рождеству, вроде корпоративного праздника, но встреча возможна и в кругу семьи, друзей, знакомых, членов какого-то клуба), и Старый новый год (есть свидетельства, что некоторые любят его больше всего; в Посольстве РФ раньше отмечался приемом именно этот день, а с недавних пор — Маленькое рождество). В бiculturalных семьях одни праздники проходят с финскими родственниками («собирается финская семья, за столом кушаем, в эти дни ездим на кладбище»), а другие с русскими родственниками или друзьями.

Есть и такие традиции, которые кажутся неприемлемыми: «А мне кажется неправильным есть сосиски на праздники. У них тут *Varru* [30 апреля, вальпургиева ночь, с переходом к Первомаю] — сосиски, на Новый год — сосиски, какая же это праздничная еда?». Другое дело — шашлыки, которые делают во дворе, поскольку место для гриля имеется везде. Однако готовят на гриле обычно не такие, как в России, продукты: «*Varru* стали отмечать только здесь, в Финляндии. Обычно собираемся с друзьями у них в собственном доме во дворе и “грилим”. *Juhannus* [день Ивана Купалы] — отмечали и в Эстонии и здесь. Отмечаем на природе или на даче. В Эстонии обычно жарили шашлыки, здесь чаще гриль — колбаски. Католическое Рождество [хотя Финляндия лютеранская по преимуществу страна, многие считают, что праздник католический — прим. Е. П.] — пока получалось так, что в эту дату мы едем в Эстонию, отмечаем там в кругу семьи, но “главным” праздником все же считаем Новый год. Готовим салаты, кровяные колбаски либо мясо, кислую капусту, что-то из сладкого на десерт. Новый год — по традиции оливье, шубу, мясо, закуски, сладкое». С тем, что на все праздники следует готовить оливье, согласно большинство. Одна респондентка подчеркивает: «Любое блюдо, которое требует много временных затрат, — уже праздничное!». У некоторых есть своя традиция: «На пятницу, 13-ое, обязательно делаю торт “Черный принц”».

В Финляндии можно отмечать праздники только «в душе», и многие сокращают количество подарков и праздничных блюд. «Праздники практически не отмечаем, только финское Рождество, в кругу родственников мужа; НГ [Новый год] или просто в семье или с русскими родственниками, друзьями. На Рождество я практически не готовлю, возможно, только салат или то, что поручат. Основные блюда готовят свекровь и ее дочь, они финки. На НГ готовим традиционные русские салаты, закуски и какое-то одно горячее». Финские блюда в семьях могут готовить и повзрослевшие дети: им доверяют больше, как знатокам местных обычаев.

Хотя финны обычно отмечают именины, но делают это по настроению (могут подарить конфеты, цветы, открытку). О таких днях напоминает любой календарь. Русским же это из-за несовпадения дат и имен (финские аналоги звучат иначе) труднее, чем в России. Дни рождения можно отмечать и в ресторане, обычно стараются находить новое интересное и необычное место. «День рождения отмечаем, обычно традиционно у нас “наполеон” на день рождения, а вся остальная еда — она как-то так варьируется в зависимости от настроения, времени года, салат, очень часто, такой “Цезарь”-салат».

Праздники можно четко расписать по всему году: «“Русские” — Новый год в “большом стиле”, совсем скромно (но все-таки помним, ведь мой отец — участник войны и офицер, а мама — блокадница) вспоминаем 9 мая, иногда 8 марта. “Финские” — 6 декабря [День независимости, национальный праздник Финляндии] смотрю прием у президента и ем что-нибудь вкусное. День отца и матери — это дни, когда мы получаем подарки и поздравления от нашей “финской” дочки [девочка из русской семьи выросла в Финляндии], и да — это, конечно, за все эти годы стало традицией семьи. Религиозные — Рождество (отмечаем с Финляндией) и Пасха (“большим чином” по финскому церковному календарю, “малым чином” — по российскому). Личные — дни рождения в традиционном стиле, годовщина свадьбы — в ресторане с мужем. Праздничный стол — это, как правило, блюда советской классики (оливье, селедка под шубой), адаптированные под местные продукты».

ВЫВОДЫ

Речь о еде не настолько сильно идеологически окрашена, чтобы быть нечестной, такой, когда говорящий стремится замаскировать свои подлинные чувства и привязанности. Именно поэтому в авторефлексиях по поводу кулинарных практик проявляется тот истинный способ жизни, которого придерживается каждый информант. Здесь не требуется занимать политическую позицию, но можно обосновать свое решение (например, многие говорили о том, что являются вегетарианцами не по идейным, а по медицинским причинам). Мало у кого есть семейные «фирменные» блюда.

Набор сохранившихся в быту русско-советских блюд не очень большой, обычно это оливье, борщ, блины, жареная картошка и т. п. Есть несколько финских продуктов, которые не удовлетворяют русскому вкусу (примерно одинаковый у всех), но часто еда приемлема, удобна для потребителя. От традиционных к новым рецептам переходят постепенно, хранителями традиций являются, как правило, представители более старших поколений, тогда как у лиц среднего возраста кулинарные приемы носят смешанный характер и есть склонность к интернациональной кухне. Разница заметна и в том, что приехавшие детьми или родившиеся в Финляндии более восприимчивы к ритуалам окружения и часто являются для предыдущих поколений «финнами» по своему поведению, проводниками в окружающую культуру. Им часто привычнее местная еда, и вкусы их сформировались под влиянием школьного питания и уроков домоводства.

Интересно, что русскоязычные иммигранты в Финляндии обычно могут обосновать каждое свое решение в отношении пищевых предпочтений: что вкуснее, что дешевле, с чем можно смириться, что обязательно должно быть таким, как они привыкли. В ответах заметно различие между теми, кто полностью приспособился к жизни в Финляндии, кто имеет русскую и финскую составляющие, кто объединил и ту, и другую линии, ничем не поступившись, а кто старается держаться прежних принципов, как бы трудно это ни было. С новой едой связаны и заимствованные из финского языка названия, и отмечаемые праздники. Можно сказать, что в массе люди предпочитают смешанный подход к питанию.

СПИСОК ИСТОЧНИКОВ И ЛИТЕРАТУРЫ

- Вайль П., Генис А.* Русская кухня в изгнании. М., 2006.
- Вайс Д., Розанова Н. Н., Китайгородская М. В., Долешаль У. и др.* Еда по-русски в зеркале языка. М., 2013.
- Померанцева Н.* Тут Русью пахнет. Русская кухня как зеркало национального характера в рассуждениях ресторатора Андрея Деллоса // *Forbes*. 2011. № 4. С. 72–73.
- Протасова Е. Ю.* Еда как часть культурной идентичности: практики российских немцев в Германии // *Лабиринт*. 2018. № 1.
- Протасова Е. Ю.* Кулинарные предпочтения русскоязычных эмигрантов // *Человек и язык в коммуникативном пространстве*. Красноярск, 2019. Вып. 10. (в печати).
- Протасова Е. Ю.* Феннороссы: жизнь и употребление языка. СПб., 2004.
- Albala K. (Ed.)* *Routledge International Handbook of Food Studies*. New York, 2013.
- Allen J. S.* *The Omnivorous Mind. Our Evolving Relationship with Food*. Boston, 2012.
- Alymbaeva A. A. (Ed.)* *Food and Identity in Central Asia*. Halle, 2017.
- Bryant C. A., De Walt K. M., Courtney A., Schwartz J.* *The Cultural Feast: An Introduction to Food and Society*. Belmont, 2003.
- Caballero R., Paradis C. (Eds.)* *Special Issue of Functions of Language*. 2015. № 22 (1).

- Coleman L. (Ed.)* Food: Ethnographic Encounters. London, 2011.
- Counihan C., Van Esterik P. (Eds.)* Food and Culture: A Reader. New York, 2013.
- Crowther G.* Eating Culture: An Anthropological Guide to Food. Toronto, 2013.
- Daniels S., Glorieux I., Minnen J., van Tienoven T. P., Weenas D.* Convenience on the Menu? A Typological Conceptualization of Family Food Expenditures and Food-related Time Patterns // *Social Science Research*. 2015. Vol. 51. P. 205–218.
- de Solier I.* Making the Self in a Material World: Food and Moralities of Consumption // *Cultural Studies Review*. 2013. Vol. 19. № 1. P. 9–21.
- Dufour D. L.* Nutritional Anthropology: Biocultural Perspectives on Food and Nutrition. New York, 2013.
- Gerhardt C., Frobenius M., Ley S. (Eds.)* Culinary Linguistics: The Chef's Special. Amsterdam, 2018.
- Grosjean F.* Bicultural Bilinguals // *International Journal of Bilingualism*. 2015. Vol. 19. № 5. P. 572–586.
- Kittler G. P., Sucher K. P., Nelms M.* Food and Culture. Boston, 2012.
- Lakhtikova A., Brintlinger A., Glushchenko I. (Eds.)* Seasoned Socialism: Gender and Food in Late Soviet Everyday Life. Bloomington, 2019.
- Laudan R.* Cuisine and Empire: Cooking in World History. Berkeley, 2013.
- Lehrer A.* Cooking Vocabularies and the Culinary Triangle of Lévi-Strauss // *Anthropological Linguistics*. 1972. Vol. 14. № 5. P. 155–171.
- Newman J.* The Linguistics of Eating and Drinking. Amsterdam, 2009.
- Norricks N. R.* Conversational recipe telling // *Journal of Pragmatics*. 2000. Vol. 43. № 11. P. 2740–2761.
- Protassova E.* Russian-speaking Women Abroad: Prejudices and Achievements // *Innovative Methods in Multicultural Education*. Narva, 2012. P. 79–100.
- Riley K. C., Paugh A. L.* Food and Language: Discourses and Foodways Across Cultures. New York, 2018.
- Szatowski P. E. (Ed.)* Language and Food: Verbal and Nonverbal Experiences. Amsterdam, 2014.
- West A. L., Zhang R., Yampolsky M., Sasaki J. Y.* More than the Sum of its Parts: A Transformative Theory of Biculturalism // *Journal of Cross-Cultural Psychology*. 2017. Vol. 48. № 7. P. 963–990.
- von Poser A.* Foodways & Empathy. New York, 2016.

CULINARY PRACTICES AND FOODWAYS OF RUSSIAN-SPEAKING IMMIGRANTS IN FINLAND

ABSTRACT. For many representatives of the Russian culture, its manifestation and incorporation is first of all connected with the foodways, i. e. with the enrooted or transforming habits of food production and consumption that relate to societal and economic practices. The present study investigates culinary memories, transformations and adaptations among the Russian-speaking immigrants to Finland. The data were collected through individual and group interviews and structured thematic essays. Participants spoke about their memories of

childhood connected to culinary experiences, what they liked and disliked, how they tried to adapt to the new way of life after immigration, what they accepted and rejected. They reason about how they became eclectic or international in taste, what they think about the food which is sold in the stores or offered in the restaurants, and what traditions survived under the new circumstances. The results show that even for the younger generation food remains the strongest cultural tie within the family. Conceptualization of the self goes through what a person eats and how the food is prepared. The critique of the receiving society is most evident in the descriptions of the strange food that one has to eat outside of home. Indeed, the cultural mixture is already an established fact.

KEY WORDS: Russian-speaking immigrants in Finland, culinary habits, foodways, transformation and adaptation of eating practices, conceptualization of the self, Russianness

Ekaterina Yu. PROTASOVA — Doctor of Pedagogical Sciences, University of Helsinki (Finland, Helsinki)

E-mail: ekaterina.protassova@helsinki.fi

REFERENCES

Albala K. (Ed.) *Routledge International Handbook of Food Studies*. New York: Routledge, 2013. (in English).

Allen J. S. *The Omnivorous Mind. Our Evolving Relationship with Food*. Boston: Harvard Univ. Press, 2012. (in English).

Alymbaeva A. A. (Ed.) *Food and Identity in Central Asia*. Halle: Max Planck Institute for Social Anthropology, 2017. (in English).

Bryant C. A., De Walt K. M., Courtney A., Schwartz J. *The Cultural Feast: An Introduction to Food and Society*. Belmont: Brooks Cole, 2003. (in English).

Caballero R., Paradis C. (Eds.). *Sensory Perceptions in Language and Cognition. Special issue of Functions of Language*. 2015. №22 (1). (in English).

Coleman L. (Ed.) *Food: Ethnographic Encounters*. London; New York: Berg Publ., 2011. (in English).

Counihan C., Van Esterik P. (Eds.) *Food and Culture: A Reader*. New York: Routledge, 2013. (in English).

Crowther G. *Eating Culture: An Anthropological Guide to Food*. Toronto: Univ. of Toronto Press, 2013. (in English).

Daniels S., Glorieux I., Minnen J., van Tienoven T. P., Weenas D. Convenience on the Menu? A Typological Conceptualization of Family Food Expenditures and Food-related Time Patterns. *Social Science Research*, 2015, vol. 51, pp. 205–218. (in English).

de Solier I. Making the Self in a material world: Food and moralities of consumption. *Cultural Studies Review*, 2013, vol. 19, no. 1, pp. 9–21. (in English).

Dufour D. L. *Nutritional Anthropology: Biocultural Perspectives on Food and Nutrition*. New York: Oxford Univ. Press, 2013. (in English).

Gerhardt C., Frobenius M., Ley S. (Eds.) *Culinary Linguistics: The chef's special*. Amsterdam: John Benjamins Publ. Company, 2018. (in English).

Grosjean F. Bicultural bilinguals. *International Journal of Bilingualism*, 2015, vol. 19, no. 5, pp. 572–586. (in English).

Kittler G. P., Sucher K. P., Nelms M. *Food and Culture*. Boston: Wadsworth Cengage Learning, 2012. (in English).

Lakhtikova A., Brintlinger A., Glushchenko I. (Eds.) *Seasoned Socialism: Gender and Food in Late Soviet Everyday Life*. Bloomington: Indiana Univ. Press, 2019. (in English).

Laudan R. *Cuisine and Empire: Cooking in World History*. Berkeley: Univ. of California Press, 2013. (in English).

Lehrer A. Cooking vocabularies and the culinary triangle of Lévi-Strauss. *Anthropological Linguistics*, 1972, vol. 14, no. 5, pp. 155–171. (in English).

Newman J. *The Linguistics of Eating and Drinking*. Amsterdam: John Benjamins Publ. Company, 2009. (in English).

Norrick N. R. Conversational recipe telling. *Journal of Pragmatics*, 2000, vol. 43, no. 11, pp. 2740–2761. (in English).

Pomerantseva N. [Here Russia Smells. Russian Cuisine as a Mirror of National Character in the Reasoning of the Restaurateur Andrei Delos]. *Forbes*, 2011, no. 4, pp. 72–73. (in Russ.).

Protasova E. Yu. [Culinary Preferences of Russian Emigrants]. *Chelovek i yazyk v kommunikativnom prostranstve* [Man and Language in the Communicative Space]. Krasnoyarsk: Siberian Federal Univ. Publ., 2019, iss. 10. (in print). (in Russ.).

Protasova E. Yu. [Food as Part of Cultural Identity: the Practices of Russian Germans in Germany]. *Labirint* [Labyrinth], 2018, no. 1. (in Russ.).

Protasova E. Yu. *Fennorossy: zhizn i upotreblenie yazyka* [Fennorossa: Life and Language Use]. St. Petersburg: Zlatoust Publ., 2004. (in Russ.).

Protassova E. Russian-speaking women abroad: prejudices and achievements. *Innovative methods in multicultural education*. Narva: Narva College of the Univ. of Tartu, 2012, pp. 79–100. (in English).

Riley K. C., Paugh A. L. *Food and Language: Discourses and Foodways across Cultures*. New York: Routledge, 2018. (in English).

Szatrowski P. E. (Ed.) *Language and Food: Verbal and nonverbal experiences*. Amsterdam: John Benjamins Publ. Company, 2014. (in English).

Vail P., Genis A. *Russkaya kukhnya v izgnanii* [Russian Cuisine in Exile]. Moscow, 2006. (in Russ.).

Vays D., Rozanova N. N., Kitaygorodskaya M. V., Doleshal U. *Yeda po-russki v zerkale yazyka* [Food in Russian in the Mirror of the Language]. Moscow: Russian State Univ. for the Humanities; Russian Language Institute of the RAS Publ., 2013. (in Russ.).

West A. L., Zhang R., Yampolsky M., Sasaki J. Y. More than the sum of its parts: A transformative theory of biculturalism. *Journal of Cross-Cultural Psychology*, 2017, vol. 48, no. 7, pp. 963–990. (in English).

von Poser A. *Foodways & Empathy*. New York: Berghahn, 2016. (in English).