

**КСЕНИЯ АНАТОЛЬЕВНА КЛИМОВА**

кандидат филологических наук, доцент кафедры византийской и новогреческой филологии филологического факультета  
Московский государственный университет имени М. В. Ломоносова  
(Москва, Российская Федерация)  
ORCID 0000-0003-0105-6543, kaklimova@gmail.com

## ПИЩЕВОЙ КОД ГРЕЧЕСКОЙ КУЛЬТУРЫ В РОССИИ: (НЕ)РЕАЛИЗОВАННАЯ ЭТНИЧЕСКАЯ ИДЕНТИЧНОСТЬ

**А н н о т а ц и я .** Традиционная пища как базовый элемент этнической идентичности рассматривается на примере греческих ресторанов Москвы и национальной кухни понтийских греков, проживающих на территории России. Актуальность и новизна исследования обусловлены практически полным отсутствием научных исследований пищевого кода понтийской традиционной культуры и соответствующей лексики. Целью статьи является интерпретация вербальных, предметных и акциональных элементов греческой пищевой культуры по методике этнолингвистического и социально-антропологического анализа. Работа основана на полевых данных, собранных в ходе обследования московских греческих заведений общественного питания в 2018–2023 годах и экспедиций 2022–2023 годов в греческие населенные пункты района г. Сочи, в Ставропольский край, Карачаево-Черкесию и район г. Новороссийска. Было зафиксировано более 100 аутентичных наименований понтийских блюд (*сирон*, *шурван*, *фустрон* и пр.), при этом для разных языковых групп (грекофоноромеев и туркофонов-урум) используются параллельно два названия (*таноменон шурван – айран аши*, *цумур – бязиргян аши* и пр.). В условиях всеобщей урбанизации и глобализации специфические этнические пищевые традиции российских греков постепенно утрачиваются, уступая место общекавказской кухне (шашлык, жареное мясо и пр.), однако в руральной культуре и в местах компактного проживания греков они сохраняются и по сей день. Традиционная греческая культура в заведениях общественного питания приспособляется к российским реалиям, а также стремится сохранить и продемонстрировать свою этническую аутентичность, при этом все эти культурные составляющие подаются через призму российского восприятия греческих традиций, с заметным уклоном в субъективизированную внешнюю «квазиаутентичность». На уровне пищевого кода греческая этническая идентичность как в Москве, так и в регионах компактного проживания греков на юге России в местах общественного питания проявляется только в виде стереотипного общегреческого меню, включающего понтийскую составляющую, оставаясь, таким образом, дуалистически реализованной и нереализованной одновременно.

**К л ю ч е в ы е с л о в а :** пищевой код, пищевая культура, полевые исследования, греки России, понтийские греки, культурная идентичность

**Д л я ц и т и р о в а н и я :** Климова К. А. Пищевой код греческой культуры в России: (не)реализованная этническая идентичность // Ученые записки Петрозаводского государственного университета. 2023. Т. 45, № 7. С. 108–113. DOI: 10.15393/uchz.art.2023.964

### ВВЕДЕНИЕ

Традиционная греческая пищевая культура состоит из множества компонентов, сложившихся в ходе сложных исторических и социальных процессов на территории современной Греции и за ее пределами, в регионах проживания греческой диаспоры<sup>1</sup> (Россия и другие страны бывшего СССР, Италия и пр.). Пищевая традиция является неотъемлемой частью греческой культуры в целом,

а блюда греческой кухни могут выполнять множество функций: физиологическую, эстетическую, символическую, ритуальную, магическую, идентификационную. При исследовании ритуально-символических значений элементов пищевой культуры раскрываются механизмы кодирования и создания особого пищевого кода культуры в этнолингвистическом понимании этого термина (см. работы Н. И. и С. М. Толстых [12: 24–25]).

В настоящей статье представлен сопоставительный анализ двух вариантов реализации культурно-символических значений элементов греческого пищевого кода на территории РФ: в греческих ресторанах г. Москвы и на примере национальной кухни понтийских греков, проживающих на территории России<sup>2</sup>. Работа основана на полевых данных, собранных в ходе обследования московских заведений общественного питания с греческим этническим компонентом в 2018–2023 годах и экспедиций 2022–2023 годов в греческие села района г. Сочи<sup>3</sup>, в Ставропольский край, Карачаево-Черкесию<sup>4</sup> и район г. Новороссийска. Нами было отмечено, что греческие этнические пищевые традиции сохраняются не только в ритуально-обрядовой сфере (в виде меню традиционных свадеб, поминок (например, традиции приготовления поминального блюда из вареной пшеницы *кокия – едик*<sup>5</sup>, ср. *кутья*), календарных праздников (например, новогодний / крещенский пирог с запеченной внутри монеткой *чурек / пита – кете* и пр.)), но и в повседневной жизни.

#### ГРЕЧЕСКАЯ КУХНЯ В РЕСТОРАНАХ МОСКВЫ В ЭТНОЛИНГВИСТИЧЕСКОМ АСПЕКТЕ

Московские рестораны с национальной греческой кухней не только предлагают блюда средиземноморской кухни, но и демонстрируют пример презентации греческой этнической идентичности в современном урбанистическом иноязычном пространстве<sup>6</sup>, наиболее популярными из них являются рестораны «Molon Lave», «Порто Миконос», «Пита & Сувлаки», «Ева», «Пифагор», «Сито», «Мераки» и др. Большую роль в формировании их национального характера играют не только представленные в них блюда национальной кухни, но и номинации этих блюд: *гирос, сувлаки, мусака, каламаракья тиганита, хорьятики, пиперья гемисти* и пр., при этом стратегии номинации блюд подразделяются на определенные категории:

1. Названия на греческом языке, транслитерированные кириллицей (*каламарак(ь)я тиганита, юварлак(ь)я, мелидзаносалата, с/шоколатопита* и пр.). Русифицированные номинации одного и того же греческого блюда варьируются в зависимости от ресторана: *дзандики* («Пита & Сувлаки», «Molon Lave», «Порто Миконос» и др.), *дзандыки* («Gokos», «Greka Gyros»), *тцацики* («Пифагор»).

1.1. Названия специфических греческих блюд, не имеющих аналогов в русской кулинарной картине мира: *гирос, сувлаки, мусака, клефтико, меломакарона*.

1.2. Названия блюд, имеющих относительные аналоги в русской кулинарной картине мира:

*псаросуна* – ‘рыбный суп’; *филетака провато* – ‘баранья вырезка’; *хируни бризола* – ‘свинья отбивная’; *пататес тиганитес* – ‘картофель фри’; *соколатопита* – ‘шоколадный пирог’. Такой тип номинации – сознательный коммерческий прием, увеличивающий «градус этничности» ресторана за счет использования аутентичной греческой лексики в меню.

2. Переводные названия, чаще всего полученные путем калькирования («деревенский» салат (*χωριάτικη σαλάτα*) – дословный перевод названия «греческого салата» и пр.).

3. Русифицированные варианты, принятые и закрепившиеся в русскоязычном сообществе («греческий», «критский» салат и пр.).

4. Комбинированные названия блюд, сочетающие транслитерированные греческие и русские элементы: *хирино на гриле* ‘свинина на гриле’ («Порто Миконос») и др.

5. Фантазийные названия, отсылающие к образу греческой культуры: десерт «Афинские развалины» в ресторане «Пифагор».

6. Названия новых блюд, сочетающих элементы греческой и русской культуры (*гирос по-русски*: с курицей, помидорами и солеными огурцами (греческое кафе «GRILLGYROS») и пр.).

Выбор тех или иных способов номинации позиций в меню обусловлен общей маркетинговой политикой заведения: кафе-бистро предлагают русскоязычным посетителям более простое для языкового восприятия меню и не стесняются вводить новые, коммерчески привлекательные позиции (*гирос по-русски*), в то время как более дорогие рестораны, воссоздающие полную атмосферу Греции, используют в меню греческие названия даже блюд, имеющих русские эквиваленты. Помимо пищевого кода для репрезентации этничности применяются и дополнительные средства: декор интерьера с обилием античных мотивов, цветовая (бело-голубая) гамма, музыка, тематические мероприятия (вечера греческих народных танцев, живая греческая музыка, греческие национальные праздники). При этом традиционная греческая культура в таких заведениях подается через призму восприятия греческих традиций в России, с заметным уклоном в субъективизированную «квазиаутентичность», приспособленную к российским реалиям.

#### ПИЩЕВОЙ КОД ТРАДИЦИОННОЙ ПОНТИЙСКОЙ КУЛЬТУРЫ ПО ДАННЫМ ПОЛЕВЫХ ИССЛЕДОВАНИЙ 2022–2023 ГОДОВ

Национальная кухня понтийских греков отличается завидным разнообразием и многообразием. Работа по полевому этнолингвистическому исследованию языка и культуры греков России проводилась в основном

по программе А. А. Плотниковой [10], однако для изучения повседневной и ритуальной пищевой культуры понтийских греков нами был составлен специальный этнолингвистический вопросник, включающий более 100 общих вопросов, разделенных на тематические разделы: режим питания (в течение суток, в рамках годового цикла, включающий сведения о названиях приемов пищи и частей трапезы, о календарных или окказиональных постах); предписания или запреты на употребление определенных видов пищи или напитков, животных или растений; обрядовая пища семейного цикла (родильная, детская, свадебная, поминальная); обрядовая пища календарного цикла (рождественская, крещенская, пасхальная и пр.) и ее символические функции; обрядовая пища, связанная с сельскохозяйственными и скотоводческими практиками; повседневная пища; безалкогольные и алкогольные напитки; лекарственные травы и вещества; табак; названия посуды и инструментов для приготовления и хранения пищи; терминология технологии приготовления пищи (чистить, нарезать, натирать, варить, жарить, печь и пр.). В ходе полевой работы было собрано 114 уникальных названий блюд (*сирон*, *шурван*, *фусторон*, *киндеяс*, *чумур*, *поранья*, *пишия* и пр.) и напитков (*хошаф*, *ксиаглан*, *чалхаман* и пр.) понтийской кухни, более 100 развернутых кулинарных рецептов и нарративов о традиционной понтийской пищевой культуре. Рецепты национальной кухни греков Кавказа и Причерноморья с параллельными названиями (в понтийском греческом и тюркском вариантах) представлены в ставшей уже библиографической редкостью книге знатока и носителя греческой традиции из г. Эссендуки С. И. Политова [11].

Наиболее популярными понтийскими блюдами являются: *ше(и)рван* (кисломолочный суп с кукурузной или перловой крупой), *сирон* (особое блюдо из запаренного лаваша с кисломолочной заправкой, в настоящее время выполняющее в некоторых регионах в том числе функции ритуального праздничного блюда), *хавиц* (кукурузная каша с сыром, ср. грузинская каша *элрджи*), *киндеяс* (вареная крапива с манной крупой), *фусторон* (омлет из взбитых яиц и зеленого лука) и др.

Названия одного и того же блюда могут значительно варьироваться в зависимости от региона фиксации лексемы. Так, распространенный в понтийской культуре суп из крупы на кисломолочной основе может называться разнообразными терминами, этимологически восходящими к тур. *çorba* 'суп, похлебка': *шурван*, *шерван*, *шорван*, *шурван*, (*σιρβάν*, *σουρβάν*, *τσορβάν*, *τσορβάν*), а также *таноменон фаин* (*τανομένον φα(γ)ίν*) или (в среде тюркоговорящих греков-уру-

мов) *айран аши* (*ayran aşı*). Разнится и рецептура приготовления *шурвана*, нами зафиксированы локальные варианты с использованием кукурузной, перловой или пшеничной муки или со специфическими греческими изделиями из переработанной муки под названием *трахана* (ср. греч. *τραχανάς* или *кускус*). Заправка, которую добавляют в суп в конце варки, также имеет разные варианты: разведенный водой *пашкетан* (особый вид сушеного творога), айран или кефир. Специи, которыми заправляют суп, разнообразны: чабер (*филмпирон*), мята, петрушка. Вторичное, ритуализованное использование блюд повседневной кухни обусловлено необходимостью подчеркнуть этническую составляющую обряда, так, в с. Красная Поляна фиксируется приготовление *сирона* и *шурвана* в качестве свадебных или поминальных блюд.

В городском пространстве, а именно в местах общественного питания (кафе, столовых, ресторанах), всех обследованных регионов представлены в основном такие общеизвестные блюда греческой кухни, как *гиро(с)*<sup>7</sup> всех видов (блюдо их мелконарезанного мяса (курицы, свинины, ребе говядины), картошки фри, помидоров и соуса дзадзики, завернутых в питу, ср. шаурма), *сувлаки* (шашлычки из курицы или свинины на деревянных шпажках), *скепасти* (мясо с овощами в двойной пите), *мусакас* (запеканка из фарша, баклажанов и картофеля под соусом бешамель), *греческий салат* и пр. Среди названий заведений также преобладают номинации с компонентом «гирос»: «Гиро и кофе», «Гиро smak», «Гиро на углях», «Гиро Мария», «Гиро-хаус», «The King of Gyros», «Gyros King», «Gyros Plus», «Grand Gyro», «Mr. Gyros» и пр. или названия, отсылающие к общегреческой истории и культуре: «Олимп», «Акрополь», «Зевс», «Санторини», «Эллада», «Горгиппия», «Сытый грек», «Ггесо» и пр. Ключевым отличием принципов номинаций греческих кафе и ресторанов юга России в сравнении с Москвой является яркая тенденция апелляции к византийской составляющей греческой культуры, что связано с этническим самосознанием понтийских греков и эндэтнонимом *ромей* / *ромеисса* (дословно «римлянин» / «римлянка», так называли себя в том числе жители Византийской империи до ее распада), который до сих пор используется в среде греков России. Таким образом, в Кавказских Минеральных Водах, Геленджике и Анапе появляются многочисленные названия кафе и ресторанов типа «Византия», «Константинополь», «Трапезунд» и пр.

## ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Греческие этнические пищевые традиции сохраняются не только в ритуально-обрядовой



сфере (меню традиционных свадеб, поминок, календарных праздников и пр.), но и в повседневной жизни. Нами было зафиксировано около 100 аутентичных наименований понтийских блюд, при этом для разных языковых групп (грекофонов-ромеев и туркофонов-урумов) используются параллельно два названия (*таноме-нон шурван – айран аши, цумур – бязиргян аши, мантин – хянгал* и пр.).

В условиях всеобщей урбанизации и глобализации специфические этнические пищевые традиции российских греков постепенно утрачиваются, уступая место общекавказской кухне (шашлык, жареное мясо, супы и пр.), однако в местах компактного проживания греков (регион Сочи и Кавказских Минеральных Вод) подобные традиции сохраняются в семейно-бытовой культуре и по сей день.

Основным компонентом презентации греческой этничности в руральной культуре является общегреческая национальная кухня, в частности такие узнаваемые блюда, как *гирос, мусакас и дзадзики*, кофе *фратте* и *фредо*. В оформлении греческих ресторанов практически всегда наблюдается сочетание элементов разных исторических эпох с неизменным присутствием античных мотивов. Для региона Кавказа нами также было отмечено яркое присутствие византийских мотивов, что отсылает к общепонтийской культурной исторической идентичности и самоназванию этнической группы (*ромей*). Для репрезентации собственной этничности в среде греческой диаспоры на праздниках и торжественных мероприятиях используется преимущественно общегреческая кухня. Это отражает общую тенденцию репрезентации эт-

ничности понтийских греков, ориентированную на связь с «большой родиной», современной Греческой Республикой, что выражается, в частности, в стремлении изучать литературный новогреческий язык вместо понтийского диалекта.

Традиционная греческая культура в заведениях общественного питания, с одной стороны, приспосабливается к российским реалиям, а с другой стороны, стремится сохранить и продемонстрировать свою этническую аутентичность всеми возможными способами: интерьером, мебелью, музыкой, костюмами официантов и – самое главное – кухней. Все эти культурные составляющие, начиная с меню ресторана, подаются через призму стереотипного российского восприятия греческих традиций, с заметным уклоном в субъективизированную внешнюю «квазиаутентичность». Именно поэтому в Москве, Ессентуках, Сочи, Красной Поляне, Геленджике и Новороссийске можно отведать множество разных видов *гироса* и *сувлаки*, но ни в одном меню, к сожалению, не обнаруживаются понтийские блюда *шурван, киндея* или *хавиц*. Единственное место, где в ходе полевых исследований в июле 2023 года нам удалось обнаружить в меню понтийское блюдо *сирон*, – это кафе «Горгиппия» в поселке Витязево Анапского района (Краснодарский край).

Итак, на уровне пищевого кода греческая этническая идентичность и в Москве, и в регионах компактного проживания греков проявляется только в виде стереотипного общегреческого меню, исключая понтийскую составляющую, оставаясь, таким образом, дуалистически реализованной и нереализованной одновременно.

#### ПРИМЕЧАНИЯ

- <sup>1</sup> Язык и традиционная культура греков, проживающих на территории России и стран бывшего СССР, неоднократно становилась объектом научных исследований, основанных на полевых материалах. Подробному описанию языка понтийских греков была посвящена докторская диссертация Ф. А. Елоевой (Елоева Ф. А. Понтийский диалект: На материале греческих бесписьменных говоров Грузии и Краснодарского края: Автореф. дис. ... д-ра филол. наук. СПб., 1997. 30 с.). Вопросами национально-языковой идентичности занимались В. В. Баранова [1] и Д. Зубалов [15], подробному описанию культуры и истории греков России и Украины посвящена монография Ю. В. Ивановой [5], на английском языке – работы А. Брайера [13] и А. Попова [14], на греческом языке – работа К. Фотиадаса [17], коллективная монография под редакцией И. Хасиотиса [18] и др.
- <sup>2</sup> Изучению этнических кафе в последнее время уделяется много внимания. По определению, данному Е. А. Варшавер и А. Л. Рочевой, этническим считается кафе или ресторан, удовлетворяющий трем условиям: «наличие блюд национальной кухни; присутствие среди посетителей представителей видимых меньшинств (как минимум, по отдельным событиям или с некоторой регулярностью), видимые меньшинства должны быть и среди работников кафе» [2: 108]. Понятие национальной кухни, являющееся ключевым для определения ресторана как этнического в иноэтническом окружении, уже неоднократно было предметом научного исследования. В частности, общим вопросам этнологического исследования этнических кафе посвящена диссертация А. А. Пустарнаковой (Пустарнакова А. А. Репрезентация этнических других в городском пространстве: Автореф. дис. ... канд. соц. наук. Самара, 2008. 18 с.); Е. Ю. Гуляева исследовала армянские рестораны Санкт-Петербурга [3], [4]; армянские кафе и рестораны в Греции изучал Й. Кузас [16].
- <sup>3</sup> Подробный обзор экспедиции в греческие поселения района г. Сочи в июле 2022 года с указанием числа информантов, обследованных населенных пунктов и полученных данных см. [8].
- <sup>4</sup> Подробные данные об экспедиции в греческие населенные пункты региона Кавказских Минеральных Вод и Карачаево-Черкесии см. [9].

<sup>5</sup> Подробнее о поминальной пище понтийский греков г. Сочи см. [7: 172–173].

<sup>6</sup> О результатах этнолингвистического обследования греческих ресторанов Москвы (номинаций блюд и пр.) в 2018–2020 годах см. [6].

<sup>7</sup> Встречаются два варианта: общегреческий *гирос* и характерный для российских территорий *гиро* с усечением конечного *с* в именительном падеже мужского рода, вероятно, возникшим под влиянием морфологии понтийского диалекта греческого языка (ср. понтийские имена и фамилии типа Нико, Христо, Попандопуло, Димидиди и пр.)

#### СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

1. Баранова В. В. Язык и этническая идентичность. Урумы и румеи Приазовья. М., 2010. 287 с. DOI: 10.17323/978-5-7598-0709-4
2. Варшавер Е. А., Рочева А. Л. Сообщества в кафе как среда интеграции иноэтнических мигрантов в Москве // Мониторинг общественного мнения: экономические и социальные перемены. 2014. № 3 (121). С. 104–114.
3. Гуляева Е. Ю. Кулинарные практики и этничность (по материалам наблюдений и интервью с армянами Петербурга) // Этнографическое обозрение. 2012. № 5. С. 24–40.
4. Гуляева Е. Ю. Что делает ресторан этническим? (на примере армянских ресторанов в Санкт-Петербурге) // Антропологический форум. 2017. № 32. С. 67–94.
5. Иванова Ю. В. Греки России и Украины. СПб., 2004. 623 с.
6. Климова К. А. Пита, гирос и сувлаки: что делает ресторан греческим? Этнолингвистическое исследование греческих ресторанов Москвы // Россия и Греция: языковые и культурные связи. М., 2020. С. 32–35.
7. Климова К. А., Никитина И. О. Похоронно-поминальный обряд понтийских греков г. Сочи (по полевым материалам 2022 г.) // Славянский мир в третьем тысячелетии. 2022. Т. 17, № 3–4. С. 160–178. DOI: 10.31168/2412-6446.2022.17.3-4.09
8. Климова К. А., Никитина И. О. Традиционная культура и язык «русских греков» г. Сочи: обзор этнолингвистической экспедиции // Славянский альманах. 2022. Вып. 3–4. С. 249–260. DOI: 10.31168/2073-5731.2022.3-4.2.06
9. Климова К. А., Никитина И. О. Традиционная культура ромеев и урумов (по материалам этнолингвистической экспедиции к грекам Кавказских Минеральных Вод) // Славянский альманах. 2023. Вып. 3–4. (В печати).
10. Плотникова А. А. Материалы для этнолингвистического изучения балканославянского ареала. М., 2009. 160 с.
11. Политов С. И. Кухня греков Кавказа и Причерноморья. Эссенцуки, 2007. 88 с.
12. Толстая С. М. К понятию культурных кодов // Сборник статей к 60-летию Альберта Кашфуловича Байбурина. Studia Ethnologica AB 60. СПб., 2007. С. 23–31.
13. Вугер А. The Pontic Greeks before the diaspora // Journal of Refugee Studies. 1991. Vol. 4. Issue 4. P. 315–334.
14. Роров А. Culture, ethnicity and migration after communism: The Pontic Greeks. Routledge, 2016. 232 p. DOI: 10.4324/9781315575513
15. Zoumpalidis D. Russian language – Greek identity: a sociolinguistic approach to the Pontic Greek community in Russia // Negotiating linguistic, cultural and social identities in the post-Soviet world, Soviet world. Oxford, Bern, Berlin, Bruxelles, Frankfurt am Main, New York, Wien, 2013. P. 227–246. DOI: 10.3726/978-3-0353-0473-2
16. Κούζας Γ. Αρμενικά εστιατόρια στην Αθήνα: διερευνώντας τις κοινωνικές και πολιτισμικές όψεις της κατανάλωσης αρμενικών προϊόντων στον σύγχρονο αστικό χώρο // Θέματα ρωσικής και αρμενικής λαογραφίας από τη Ρωσία, την Αρμενία, την Ελλάδα και τον ευρύτερο Παρευξείνιο χώρο (19ος – 21ος αιώνας). Θεσσαλονίκη, 2018. Σ. 635–667.
17. Φωτιάδης Κ. Ο Ελληνισμός της Ρωσίας και της Σοβιετικής Ένωσης. Αθήνα: Ηρόδοτος, 1999. 328 σ.
18. Χασιώτης Ι. Κ. (επιμέλεια). Οι Έλληνες της Ρωσίας και της Σοβιετικής Ένωσης. Θεσσαλονίκη: University Studio Press, 1997. 688 σ.

*Поступила в редакцию 28.07.2023; принята к публикации 04.09.2023*

Original article

**Ksenia A. Klimova**, Cand. Sc. (Philology), Associate Professor, Lomonosov Moscow State University (Moscow, Russian Federation)  
ORCID 0000-0003-0105-6543, kaklimova@gmail.com

#### FOOD CODE OF GREEK CULTURE IN RUSSIA: (UN)REALIZED ETHNIC IDENTITY

**Abstract.** This paper explores the significance of traditional food as a fundamental element of ethnic identity, focusing on Greek restaurants in Moscow and the cuisine of the Pontic Greeks residing in southern Russia. The research topic is of great relevance and novelty due to the lack of studies on the food code of traditional Pontic culture and the

corresponding vocabulary. The objective of this study is to analyze the verbal, material, and behavioral aspects of Greek food culture using ethnolinguistic and socio-anthropological methods. The study is based on data collected during field-work conducted at Greek restaurants in Moscow between 2018 and 2023, as well as during expeditions to the Greek settlements in the Sochi region, Stavropol Territory, Karachay-Cherkessia, and Novorossiysk region in 2022–2023. Over 100 authentic names of Pontic dishes were documented, such as *siron*, *shurvan*, and *fustron*. It was observed that in different language groups (the Greek-speaking Romei and the Turkish-speaking Urums) parallel names are used for certain dishes (e.g., *tanomenon shurvan* – *airan ashi*, *tsumur* – *byazirgyan ashi*, etc.). In the context of urbanization and globalization, specific food traditions of Russian Greeks are gradually diminishing and being replaced by Pan-Caucasian cuisine, which includes dishes like barbecue, fried meat, and soups. Greek cultural elements in food establishments adapt to Russian realities while also striving to maintain and demonstrate their ethnic authenticity. However, these cultural components are presented through a subjective Russian perception of Greek traditions, creating a “quasi-authentic” external perception. In terms of the food code, Greek ethnic identity is manifested primarily through a stereotypical Pan-Greek menu that lacks the Pontic component. Consequently, the Greek ethnic identity, both in Moscow and regions with a concentrated Greek population in southern Russia, remains simultaneously realized and unrealized.

**Key words:** food code, food culture, field research, Russian Greeks, Pontic Greeks, cultural identity

**For citation:** Klimova, K. A. Food code of Greek culture in Russia: (un)realized ethnic identity. *Proceedings of Petrozavodsk State University*. 2023;45(7):108–113. DOI: 10.15393/uchz.art.2023.964

#### REFERENCES

1. Baranova, V. V. Language and ethnic identity. The Urums and Rumei of the Azov region. Moscow, 2010. 287 p. DOI: 10.17323/978-5-7598-0709-4 (In Russ.)
2. Varshaver, E. A., Rocheva, A. L. Café communities as an environment for the ethnic integration of migrants in Moscow. *Monitoring of Public Opinion: Economic and Social Changes Journal*. 2014;3(121):104–114. (In Russ.)
3. Gulyaeva, E. Yu. Culinary practices and ethnicity (through observations materials and interviews with Armenians of St. Petersburg). *Ethnographic Review*. 2012;5:24–40. (In Russ.)
4. Gulyaeva, E. Yu. What makes an ethnic restaurant ethnic?: Armenian restaurants in St. Petersburg. *Forum for Anthropology and Culture*. 2017;32:67–94. (In Russ.)
5. Ivanova, Yu. V. Greeks of Russia and Ukraine. St. Petersburg, 2004. 623 p. (In Russ.)
6. Klimova, K. A. Pita, gyros, and souvlaki: what makes restaurant a Greek one? Ethnolinguistic study of Greek restaurants in Moscow. *Russia and Greece: language and cultural ties*. Moscow, 2020. P. 32–35. (In Russ.)
7. Klimova, K. A., Nikitina, I. O. Funeral and memorial rites of Pontic Greeks of Sochi (based on 2022 field materials). *Slavic World in the Third Millennium*. 2022;3–4(17):160–178. DOI: 10.31168/2412-6446.2022.17.3-4.09 (In Russ.)
8. Klimova, K. A., Nikitina, I. O. The traditional culture and the language of the “Russian Greeks” in Sochi: a review of an ethnolinguistic expedition. *Slavic Almanac*. 2022;3–4:249–260. DOI: 10.31168/2073-5731.2022.3-4.2.06 (In Russ.)
9. Klimova, K. A., Nikitina, I. O. Traditional culture of the Romei and Urums (based on the materials of an ethnolinguistic expedition to the Greeks of Caucasian Mineralnye Vody). *Slavic Almanac*. 2023;3–4. (In print). (In Russ.)
10. Plotnikova, A. A. Materials for the ethnolinguistic study of the Balkan Slavic area. Moscow, 2009. 160 p. (In Russ.)
11. Politov, S. I. Cuisine of the Greeks of the Caucasus and the Black Sea region. Essentuki, 2007. 88 p. (In Russ.)
12. Tolstaya, S. M. On the concept of cultural codes. *Collection of articles celebrating the 60th anniversary of Albert Kashfulovich Baiburin. Studia Ethnologica AB 60*. St. Petersburg, 2007. P. 23–31. (In Russ.)
13. Bryer, A. The Pontic Greeks before the diaspora. *Journal of Refugee Studies*. 1991;4(4):315–334.
14. Попов, А. Culture, ethnicity and migration after communism: The Pontic Greeks. Routledge, 2016. 232 p. DOI: 10.4324/9781315575513
15. Zoumpalidis, D. Russian language – Greek identity: a sociolinguistic approach to the Pontic Greek community in Russia. *Negotiating linguistic, cultural and social identities in the post-Soviet world*. Oxford, Bern, Berlin, Bruxelles, Frankfurt am Main, New York, Wien, 2013. P. 227–246. DOI: 10.3726/978-3-0353-0473-2
16. Κούζας, Γ. Αρμενικά εστιατόρια στην Αθήνα: Διερευνώντας τις κοινωνικές και πολιτισμικές όψεις της κατανάλωσης αρμενικών προϊόντων στον σύγχρονο αστικό χώρο// Θέματα ρωσικής και αρμενικής λαογραφίας από τη Ρωσία, την Αρμενία, την Ελλάδα και τον ευρύτερο Παρευξείνιο χώρο (19ος – 21ος αιώνες). Θεσσαλονίκη, 2018. Σ. 635–667.
17. Φωτιάδης, Κ. Ο Ελληνισμός της Ρωσίας και της Σοβιετικής Ένωσης. Αθήνα, 1999. 328 σ.
18. Χασιώτης, Ι. Κ. (επιμέλεια). Οι Έλληνες της Ρωσίας και της Σοβιετικής Ένωσης. Θεσσαλονίκη, 1997. 688 σ.

Received: 28 July 2023; accepted: 4 September 2023