

УДК 39

DOI: 10.33876/2311-0546/2023-2/267-276

Научная статья

© О. Е. Казьмина

## ПИЦЦА КАК МАРКЕР ИДЕНТИЧНОСТИ И ФАКТОР ИНТЕГРАЦИИ: РАЗМЫШЛЕНИЯ О ВЗАИМОДЕЙСТВИИ «ПРИШЛЫХ» И «МЕСТНЫХ» (ПРИМЕР США)

*В статье на примере США (в том числе на собранных автором полевых материалах) рассматривается роль пиццы как маркера идентичности и фактора интеграции во взаимодействиях иммигрантов с местным населением. Принимающее общество диктует свои стандарты, которым иммигранты вынуждены следовать по крайней мере вне дома, но и их сохраняющиеся на бытовом, домашнем уровне привычные элементы транслируются вовне. Пицца выступает рычагом, одновременно очерчивающим культурную границу и размывающим ее, взаимодействие «пришлых» и «местных» меняет представления об «американской еде». Национальная еда поддерживает групповую идентичность иммигрантов, их связь с прошлым. Для переселенцев важно найти характерные для страны исхода продукты, готовить привычные блюда. Приверженность иммигрантов своей пище, своему распорядку и этикету питания часто оказывается очень стойкой. Своя привычная пицца оказывается комфортной средой в чужом окружении. Американцы пытаются привить иммигрантам американские пищевые традиции, научить питаться по-американски. Отношение американцев к разным иммигрантским группам проецируется на их еду и блюда этнической кухни. Но переселенцы не только перенимают местные традиции питания, но и сами меняют гастрономический ландшафт, воздействуют на традиции питания принимающего сообщества. В кухне стойко сохраняются традиции, но и неизбежно происходят изменения, демонстрирующие желание и готовность интегрироваться или наоборот стремление изолироваться. Для принимающего общества сделать «пришлых» «своими» — это в том числе научить их питаться «правильно», «как принято». Но интеграция — взаимный процесс, меняющий и «пришлых», и «местных». Изменение представлений об «американской еде» наглядно это демонстрирует.*

**Ключевые слова:** пицца, американцы, иммигранты, идентичность, интеграция

**Ссылка при цитировании:** Казьмина О. Е. Пицца как маркер идентичности и фактор интеграции: размышления о взаимодействии «пришлых» и «местных» (пример США) // Вестник антропологии. 2023. № 2. С. 267–276.

UDC 39

DOI: 10.33876/2311-0546/2023-2/267-276

Original article

© *Olga Kazmina*

## FOOD AS A MARKER OF IDENTITY AND A FACTOR OF INTEGRATION: REFLECTIONS ON INTERACTIONS OF “STRANGERS” AND “LOCALS” (THE CASE OF USA)

*On the example of the USA (including field materials collected by the author), the article examines the role of food as a marker of identity and a factor of integration in the interactions of immigrants with the local population. The host society dictates its standards, which immigrants are forced to follow at least outside the home, but their familiar elements that persist at the everyday, home level are also transmitted outside. Food acts as a tool that both delineates the cultural boundary and blurred it, the interaction of “alien” and “local” changes the idea of “American food”. National food supports the group identity of immigrants, its connection with the past. For migrants, it is important to find products typical for the country of origin, to cook familiar dishes. Immigrants’ commitment to their food and their dietary routine and etiquette is often very enduring. Usual food turns out to be a comfortable environment in a strange surrounding. The Americans try to instill American food traditions in immigrants, to teach them how to eat American style. American attitudes towards various immigrant groups are projected onto their food and ethnic cuisines. But the settlers not only adopt local food traditions, but also change the gastronomic landscape themselves, influence the food traditions of the host community. Traditions are steadfastly preserved in the cuisine, but changes inevitably occur, demonstrating a desire and willingness to integrate, or vice versa, a desire to isolate. For the host society to make “outsiders” “ours” means, among other things, teaching them to eat “correctly”, “as is customary”. But integration is a mutual process that changes both “strangers” and “locals”. The change in perceptions of “American food” demonstrates this clearly.*

**Keywords:** *food, Americans, immigrants, identity, integration*

**Author Info:** **Kazmina, Olga E.** — Dr. of History, Deputy Dean for International Cooperation, Chair of the Department of Ethnology, Faculty of History, the Lomonosov Moscow State University (Moscow, Russian Federation). E-mail: [okazmina@inbox.ru](mailto:okazmina@inbox.ru)

**For citation:** Kazmina, O. E. 2023. Food as a Marker of Identity and a Factor of Integration: Reflections on Interactions of “Strangers” and “Locals” (The Case of USA). *Herald of Anthropology (Vestnik Antropologii)*. 2: 267–276.

На протяжении нескольких лет — вплоть до пандемии, сделавшей невозможными выезды в столь далекое «поле», я изучала деятельность протестантов-евангеликов (церквей и созданных ими благотворительных организаций) в маленьком городке Кларкстоне рядом с Атлантой (штат Джорджия), который был выбран властями США

как место для расселения беженцев из разных стран мира и постепенно превратился из типичного маленького городка юга США в «самую пеструю квадратную милю» Америки. О Кларкстоне, интеграционных стратегиях «местных» и «пришлых», благотворительной деятельности протестантских организаций и ее миссионерских компонентах я уже писала (См., напр.: Казьмина 2016: 151–164, Казьмина 2017: 149–178, Казьмина 2018: 41–52, Казьмина 2020: 118–136). Наблюдая жизнь в этом городе, ставшем своеобразным полигоном для интеграционных проектов, беседуя со старожилами, представителями городских структур, местными пасторами и религиозными активистами, благотворителями беженцев из Атланты и, конечно, с самими беженцами, я обращала внимание на то, что очень часто речь заходила о еде. То, что в благотворительных программах, адресованных беженцам, существует значительная продовольственная составляющая, понятно. Это базовый элемент помощи нуждающимся. В социальных проектах религиозных организациях дать нуждающемуся «хлеб насущный» — это и служение Богу, и проявление любви к ближнему. Но только ли это? Нередко местные жители или представители благотворительных организаций отмечали, что они готовы помочь беженцам, но хотят, чтобы они вписались в привычный для местных образ и стиль жизни, научились «быть американцами»: как правило, речь заходила не только об освоении беженцами английского языка, норм поведения, но затрагивались и традиции питания, упоминались знаковые для американцев праздничные блюда. Беженцы, в свою очередь, рассказывая о жизни в Кларкстоне, часто отмечали, где они покупают привычные продукты, чтобы приготовить блюда, как на родине, а порой и угощали этническими кушаньями. В общем в этой статье речь пойдет о еде и ее роли как маркере идентичности и факторе интеграции как в кларкстонском интеграционном эксперименте, так и вообще в иммиграционной истории Америки. Принимающее общество диктует свои стандарты, которым иммигранты вынуждены следовать по крайней мере вне дома, но и сохраняющиеся на бытовом, домашнем уровне привычные элементы транслируются вовне. В процессе американизации иммигрантов меняются не только иммигранты и их потомки, но и само американское общество. Пища выступает рычагом, одновременно очерчивающим культурную границу и размывающим ее, взаимодействие «пришлых» и «местных» меняет представления об «американской еде».

«Пища — тот элемент материальной культуры, в котором более других сохраняются традиционные черты, с ним более всего связаны представления народа о своей национальной специфике, и в то же время она легче и быстрее других поддается заимствованиям, вариациям, модификациям и новациям» — пишет выдающийся российский ученый, член-корреспондент РАН С. А. Арутюнов, показавший российским этнологам важность изучения пищи и традиций питания (Арутюнов 2001: 10). История Соединенных Штатов полна примеров, когда представители той или иной иммигрантской группы осваивали английский язык, перенимали многие элементы бытовой культуры, нормы повседневной жизни, но стойко держались за свои кулинарные традиции и систему питания. В свою очередь, американские граждане пытались отучить их от странных, на их взгляд, кулинарных предпочтений, привить им американские пищевые традиции, научить питаться по-американски. Результаты зачастую оказывались иными.

Массовая иммиграция в Соединенные Штаты началась в середине XIX в.: с 1840 по 1860 г. в страну прибыло 4,5 млн. человек, в основном с территории Ирландии,

Германии, а также из скандинавских стран. Между 1880 и 1920-ми гг. в Америку переехало уже более 30 млн. иммигрантов, сильно расширилась и география выезда: южная и восточная Европа, Канада, Китай, Япония, Мексика (*Barkan* 2008: 2–3). С увеличением числа иммигрантов увеличивалась значимость и ценность для американцев «американской еды», а для иммигрантов их пищевые традиции были связаны с собственной культурой. Как подчеркивают редакторы фундаментальной монографии «Вкус Европы. Антропологическое исследование культуры питания» М. Ю. Мартынова и О. Д. Фаис-Леутская, «кухня каждого региона коннотирует с самосознанием, а в ряде случаев является материальным знаком и индикатором радикализованного самосознания определенной общности, претендующей на защиту или официальное признание своей самобытности» (*Мартынова, Фаис-Леутская* 2020: 22). Это в полной мере относится к иммигрантам и еще более уязвимой и переживающей травму группе — беженцам. Пища: привычные продукты, привычные блюда — становятся важной и эмоционально окрашенной связующей нитью с родными местами и родной культурой. Оказавшись на новом месте, в новой, порой совсем незнакомой среде, иммигранты и беженцы стремятся хотя бы во время трапезы воспроизвести свое привычное культурное пространство.

Иммигрантские группы используют религию, песни, танцы и, конечно же, национальную еду для поддержания групповой коллективной идентичности, связи себя со своим прошлым и друг с другом. Для них важно найти характерные для страны исхода продукты, готовить привычные блюда. Приверженность иммигрантов своей пище, своему распорядку и этикету питания часто оказывается очень стойкой. Привычная пища оказывается комфортной средой в чужом окружении. Пища становится частичкой покинутой родины и забирает на себя значительную долю проявлений этнической идентичности. По мере интеграции детей иммигрантов в принимающую культуру усиливаются различия между родителями и детьми, дети отходят от этнической еды как от стигмы иностранцев. Но иммигранты, в свою очередь, воздействуют на традиции питания принимающего сообщества.

Отношение американцев к разным иммигрантским группам проецировалось на их еду и блюда этнической кухни. Так, во второй половине XIX в. и вплоть до первой мировой войны немцы воспринимались американцами как образцовые иммигранты — культурные, образованные, достаточно обеспеченные, и, например, появившиеся в большом числе в Нью-Йорке в 1870–1880-е гг. немецкие рестораны пользовались у американцев даже гораздо большей популярностью, чем французские (*Ziegelman* 2011: 37). Распространение немецких ресторанов и более простых заведений питания вместе с принятием немецких иммигрантов привело к ассимиляции некоторых блюд немецкой этнической еды: франкфуртеры и гамбургеры быстро перестали восприниматься немецкими (*Ziegelman* 2011: 41) и, хотя временно сменили названия, пережили отторжение всего немецкого периода первой мировой войны.

Массовую волну итальянских иммигрантов (в основном с юга Италии) — бедных, не образованных, да еще и набожных католиков — американское общество встретило враждебно. Неприятие переносилось и на их еду, за которую сами итальянцы держались гораздо сильнее, чем многие другие иммигрантские группы за свои привычные блюда. Резкое отторжение вызывали и макароны с томатным соусом, и чечевичный суп, но особенно зеленый салат. Отрицательные стереотипы об итальянцах подкреплялись рассказами, о том, что они едят траву и листья (*Ziegelman* 2011: 202–

216). Эти и другие блюда, которые сейчас воспринимаются вполне американскими, весьма непросто отвоевывали место в американском рационе.

Когда в конце XIX в. миграционные потоки стали более пестрыми и в крупных городах США появились значительные группы иммигрантов из разных стран, одни американцы ратовали за ужесточение законов и усиление ограничений, другие считали более приоритетными задачами американизировать иммигрантов. Возникали специальные организации, ставившие цель интегрировать иммигрантов — такие как основанный Джейн Эддамс «Hull House» в Чикаго или созданный Лиллиан Уолд «New York's Henry Street Settlement» (Barkan 2008: 11–12). Важный канал американизации иммигрантов инициаторы этих и других организаций видели в еде. Именно в этот период появились кулинарные курсы и курсы домоводства, куда стали приглашать недавних переселенцев. Однако платные занятия оказывались недоступными для большинства недавних иммигрантов (как, впрочем, и для бедных американок). Поэтому для этих категорий кулинарная и хозяйственная грамотность доходила через благотворительные программы, предлагаемые церквями и связанными с ними организациями вроде Ассоциации молодых христиан — YMCA — Young Men's Christian Association. На курсах обучали самым простым американским блюдам и традициям питания, например, как зажарить хлебные тосты, приготовить овсяную кашу или испечь американское имбирное печенье (Ziegelman 2011: 161–162).

И сейчас благотворительные организации хотят помочь беженцам стать «американцами» в том числе и через традиции питания. Волонтеры организации «World Relief Atlanta» ходят со своими подопечными семьями за покупками первое время, таким образом помогая материально, но и обучая ориентироваться в американских магазинах и знакомя с американскими кулинарными традициями, пищевыми предпочтениями и представлениями о здоровом питании (ПМА).

Созданная в Кларкстоне благотворительная организация «Friends of Refugees» не только обеспечивает нуждающиеся семьи беженцев продовольствием, но тоже старается приобщить к американским пищевым предпочтениям. С 2010 г. организация проводит «Программу грамотности семей беженцев» — Refugee Family Literacy, адресованную женщинам и детям от младенческого возраста до 5 лет. В то время, пока с детьми занимаются в соответствующих ясельных и детсадовских группах, мамы изучают с профессиональными преподавателями английский язык по программе ESOL — English to Speakers of Other Languages, и участвуют в специальных семинарах, цель которых адаптировать семьи к жизни в Америке. Значительная часть этой семинарских занятий посвящена правильному и здоровому питанию, ведению домашнего хозяйства в свете американских представлений (ПМА). Как в прошлом, так и сейчас, идея таких курсов не всегда приносила желаемый результат. Иммигрантки и беженки нуждаются в помощи, но готовить умеют и держатся именно за свои кулинарные традиции. И организаторы курсов это понимают, для этого как раньше, так и сейчас в Кларкстоне устраиваются специальные мероприятия, где недавние переселенцы знакомят местных жителей со своими традициями и кулинарными рецептами (Barkan 2008: 12; ПМА).

Как и в предыдущие периоды, переселенцы не только перенимают местные традиции питания, но и сами меняют гастрономический ландшафт. На главной торговой площади Кларкстона сейчас много этнических кафе и этнических продовольственных магазинчиков (ПМА). Изменился и существующий на протяжении десятилетий

местный несетевой супермаркет «Thriftown» (в переводе «Экономный город»). Раньше в этом магазине продавались базовые продукты из типичной продовольственной корзины среднего белого американца. Когда из-за наплыва беженцев многие старожилы покинули город, магазин начал терпеть убытки, покупателей становилось меньше, для новых жителей Кларкстона часть продававшихся в магазине продуктов были слишком дорогими, другие чуждыми и непривычными. Тогда хозяин, преследуя экономические интересы, обратил внимание на специфические запросы новых покупателей, стал целенаправленно знакомиться с традициями питания тех стран, откуда были кларкстонские беженцы, консультировался в соответствующих посольствах, беседовал с беженцами, посещал этнические рынки Атланты и наблюдал, что там особенно пользуется спросом у представителей той или иной диаспоры. Хозяин этого магазина, где к тому времени уже работали беженцы, стал нанимать не только продавцов, кассиров, грузчиков или уборщиков, но и кулинарных консультантов, помогавших ему определить ассортимент, который будет интересен представителям той или иной этнической группы. Пройдя такую «самоподготовку по антропологии питания», он сильно разнообразил ассортимент продававшихся в магазине продуктов с учетом кулинарных предпочтений разных этнических групп, поселившихся в Кларкстоне. В магазине появились многочисленные сорта риса, десятки всяких круп, разнообразные азиатские соусы, кокосовые напитки, листья кассавы, сладости, популярные в разных регионах мира. Учитывалось и религиозное многообразие Кларкстона. Продукты из свинины не располагались в той же секции, что и остальные мясные продукты. Жители Кларкстона оценили такой магазин. В результате владелец магазина существенно улучшил свое экономическое положение и одновременно создал более благоприятную продовольственную среду на новых жителей Кларкстона (*St. John* 2009: 172–175, ПМА).

Узнав о том, что многие новые жители Кларкстона привыкли у себя на родине выращивать овощи и страдают от отсутствия огородов при многоквартирных комплексах, в которые заселялись беженцы, Кларкстонский центр местного сообщества создал программу общественных огородов. Неподалеку от Кларкстона огородники из этой программы возделывают участки земли, где выращивают как культуры, обычные для Джорджии, например, помидоры и баклажаны, так и овощи, которых нет в Джорджии, но которые они привыкли выращивать и употреблять в пищу у себя на родине (ПМА). В программе участвуют и некоторые старожилы, которые хотят попробовать себя в фермерстве, а также познакомиться с сельскохозяйственными культурами других стран. Выращенная продукция идет как для собственного потребления, так и поступает на расположенный неподалеку большой фермерский рынок. Время от времени Кларкстонский центр местного сообщества устраивает так называемые потлачи, где жители города знакомят друг друга с блюдами своей традиционной кухни, приготовленными в том числе и из овощей со своих огородов (*Kessler* 2014).

Еще один кларкстонский благотворительный проект, способствующий обучению и трудоустройству беженцев, а также их интеграции — мобильное кафе (фудтрак) с красноречивым названием «Refugee Coffee». Оно расположилось на одном из перекрестков на въезде в Кларкстон, рядом с бывшим гаражом, продававшим раньше подержанные машины. Наряду с традиционным американским ассортиментом кофе и выпечки, характерным для подобных заведений, здесь предлагают необычные этнические напитки и пирожки. По мере роста популярности кафе

столики были установлены не только рядом с фудтраком на улице, но и в бывшем гараже, а также был арендован второй фудтрак, работающий на выезд под обслуживание мероприятий (ПМА).

Сочетание благотворительности и интеграционных усилий можно увидеть и в воскресном обеде в Кларкстонской международной библейской церкви, в которую в 2004 г. была преобразована бывшая Баптистская церковь Кларкстона. В церкви наряду с богослужением основной конгрегации проходят и службы разных групп беженцев в соответствии с их конфессиональными и этническими традициями. В воскресный полдень в просторном спортивном зале церкви (наличие подобных не связанных с богослужением помещений — не редкость для американских протестантских церквей) устраивается для всех общин общий обед по системе шведского стола, где предлагаются и типичные для американского ланча блюда, и этническая еда. Плата за обед чисто символическая, а тех, кто пришел в церковь впервые (не важно на службу или только на обед), угощают бесплатно.

Еще один путь влияния на кулинарные взгляды недавних переселенцев — это общеобразовательные школы. Начиная с 1888 г. в школы стали вводить экспериментальный курс домоводства для девочек (наряду с кулинарными были уроки кройки и шитья, поддержания порядка в доме, ухода за детьми). По мере увеличения в школах больших городов иммигрантских детей кулинарный курс стал адресоваться прежде всего им. Девочек не только обучали, как готовить простые и типичные блюда вроде овсяной каши, но и объясняли, какие продукты наиболее полезны (в ту пору подчеркивалась ценность и питательность молока, зерновых, картофеля, фасоли, в то время как фрукты, большинство овощей и зелени не считались необходимой и полезной пищей), прививали американские стандарты санитарии, демонстрировали, как принято размещать посуду и утварь на кухне. Девочкам рассказывали, какой распорядок приема пищи и этикет приняты в американских семьях (*Ziegelman 2011: 163–164*).

Другой мощный канал влияния на гастрономические привычки иммигрантских детей — это школьные обеды, которые стали распространяться в школах в XX в. (раньше дети на обед ходили домой). В Нью-Йорке в 1920-е годы на школьный ланч приглашали и матерей учащихся. Во время еды учителя домоводства рассказывали о пользе определенных блюд, мотивировали готовить такие блюда дома. Сохранилось свидетельство об этом учительницы домоводства Эммы Смедли. Она пишет: «Никакой другой вид школьной деятельности не способствует американизации в такой степени, как школьный обед» (*Smedley 1920: 147*).

Подобное можно наблюдать и в школах, где учатся кларкстонские дети беженцев, особенно в специально созданной в 2000 г. усилиями местных протестантских церквей, работников образования и бизнесменов Школе международного сообщества — *International Community School*. Большинство учащихся школы — это дети из семей беженцев, и к концу месяца в этих семьях часто не остается денег на еду. В школе действуют программы помощи нуждающимся семьям. В середине месяца местные церкви, которые вовлечены в благотворительную работу с беженцами, завозят в школу продукты и распределяют их по семьям. Волонтеры также привозят в школу готовые блюда, чтобы приобщать беженцев к американским традициям питания. В школе также предусмотрены бесплатные обеды для детей из нуждающихся семей, на занятиях продленного дня детям среди прочего рассказывают о здоровом

и правильном питании, на праздники устраивают угощения для детей и их родителей (ПМА).

Праздничная пища и праздничная трапеза — это мощный канал интеграции. И здесь особую роль играют знаковые для американской идентичности праздники: День благодарения и День независимости. Даже на иммиграционном пункте Эллис-Айленд, где прибывавшие в конце XIX — начале XX в. иногда были вынуждены находиться довольно долго в ожидании своей участи и где каждодневное питание было хотя и бесплатным, но весьма простым и однообразным, на День благодарения в столовой устраивали типичное американское праздничное угощение, состоящее из запеченной индейки с клюквенным соусом, пюре из сладкого картофеля и ягодного или фруктового пирога. Трапеза в этот день была неспешной и сопровождалась выступлением музыкантов. Кульминацией концерта было исполнение американского гимна, под звуки которого потенциальные американцы вставали и склоняли головы (Ziegelman 2011: 130–131). Сейчас также благотворительные организации и церкви, занимающиеся помощью беженцам в Кларкстоне, непременно устраивают трапезы на эти праздники гражданской религии. Волонтеры приглашают в День благодарения подопечных на ужин к себе домой, в День независимости для беженцев устраиваются типичные американские пикники с гамбургерами и хот-догами в парках и на лужайках (ПМА).

Будучи одним из наиболее повседневных занятий человека, составляющим основу жизнедеятельности, прием пищи прочно вписан в ежедневный распорядок дня. Набор продуктов питания и способы их приготовления имеют прочную историческую основу. Предпочтение определенных блюд, режим питания, а также пищевые табу демонстрируют принадлежность к определенной группе, лояльность к другой группе или, напротив, ее отторжение. Кухня чувствительна к любым культурным изменениям, как к внутренним, так и внешним. В ней стойко сохраняются традиции, но и неизбежно происходят изменения, демонстрирующие желание и готовность интегрироваться или наоборот стремление изолироваться. Пища — важный маркер идентичности группы: иммигранты, по крайней мере недавние, держатся за привычные блюда. Но инкорпорирование в новую культурную среду неизбежно ведет к трансформациям традиций питания. Если для недавних мигрантов традиционная еда — это связь с родиной, то для их детей это часто фактор стигматизации, которую они стремятся преодолеть. Для принимающего общества сделать «пришлых» «своими» — это в том числе научить их питаться «правильно», «как принято». Но интеграция — взаимный процесс, меняющий и «пришлых», и «местных». Изменение представлений об «американской еде» наглядно это демонстрирует. Ее формировали и продолжают формировать разные иммигрантские группы, привнося новое и одновременно делая некое обобщение своих кулинарных традиций и предпочтений.

### Источники и материалы

ПМА — Полевые материалы автора, собранные в 2014–2019 гг. в Атланте и Кларкстоне (Джорджия, США). Наблюдения, зафиксированные в дневниковых записях; беседы с информантами: пастором и прихожанами Кларкстонской международной библейской церкви, руководством и учащимися Библейского учебного центра для пасторов, сотрудниками и волонтерами организации «Всемирное утешение. Атланта», сотрудниками и волонтерами организации «Друзья беженцев», сотрудниками Кларкстонского центра местного сооб-

щества, преподавателями и сотрудниками Школы международного сообщества, беженцами, живущими в Кларкстоне.

### Научная литература

- Арутюнов С. А. Основные пищевые модели и их локальные варианты у народов России // Традиционная пища как выражение этнического самосознания / Отв. ред. С. А. Арутюнов, Т. А. Воронина. М.: Наука, 2001. С. 10–17.
- Казьмина О. Е. Беженцы и религия: роль христианских организаций в интеграции беженцев в США // Вестник антропологии. 2016. № 4. С. 151–164.
- Казьмина О. Е. Служа Богу, помогая ближнему, сотрудничая с государством. Социальная работа христианских организаций США среди беженцев // Сибирские исторические исследования. 2017. № 4. С. 149–178.
- Казьмина О. Е. Межденоминационный церковный проект как стратегия интеграции беженцев в США // Вестник антропологии. 2018. № 3. С. 41–52.
- Казьмина О. Е. Миссионерство и/или прозелитизм в социальной работе христианских организаций США с беженцами // Вестник Московского университета. Серия 8: История. 2020. № 2. С. 118–136.
- Мартынова М. Ю., Фаус-Леутская О. Д. Культура питания как объект антропологического исследования // Вкус Европы. Антропологическое исследование культуры питания. М.: Кучково поле Музеон, 2020. С. 10–27.
- Barkan E. R., Diner H., Kraut A. M. Introduction // From Arrival to Incorporation. Migrants to the U.S. in a Global Era. Edited by Elliott R. Barkan, Hasia Diner, and Alan M. Kraut. New York, London: New York University Press, 2008. P. 1–38.
- Kessler J. Personal Journeys. Accidental Gardener. Susan Pavlin had a black thumb until she and a group of immigrant farmers grew a network of global gardens // The Atlanta Journal Constitution. Aug. 1, 2014. <https://www.ajc.com/news/accidental-gardener/EGLL5x3AaVveSokmbH0tiJ/>
- Smedley E. The School Lunch; Its Organization and Management in Philadelphia. Media, Pennsylvania, 1920. (Цит. по: Ziegelman J. 97 Orchard. An Edible History of Five Immigrant Families in One New York Tenement. New York, London, Toronto, Sydney: Harper, 2011. P. 166).
- St. John W. Outcasts United. An American Town, a Refugee Team, and One Woman's Quest to Make a Difference. New York: Spiegel & Grau Trade Paperbacks, 2009. 320 p.
- Ziegelman J. 97 Orchard. An Edible History of Five Immigrant Families in One New York Tenement. New York, London, Toronto, Sydney: Harper, 2011. 253 p.

### References

- Arutyunov, S. A. 2001. Osnovnye pishchevye modeli i ikh lokal'nye varianty u narodov Rossii [The main Food Patterns and Their Local Variants Among Russia's peoples]. In *Traditsionnaya pishcha kak vyrazhenie ehnikeskogo samosoznaniya* [Traditional Food as an Expression of Ethnic Self-consciousness], ed. by S. A. Arutyunov and T. A. Voronina. Moscow: Nauka. 10–17.
- Barkan, E. R., H. Diner and A. M. Kraut. 2008. Introduction. In *From Arrival to Incorporation. Migrants to the U.S. in a Global Era*, ed. by E. R. Barkan, H. Diner and A. M. Kraut. New York, London: New York University Press. 1–38.
- Kaz'mina, O. E. 2016. Bezhtsy i religiya: rol' khristianskikh organizatsii v integratsii bezhtsev v USA [Refugees and Religion: the Role of Christian Organizations in the Integration of Refugees in the United States]. *Vestnik antropologii* 4: 151–164.
- Kaz'mina, O. E. 2017. Sluzha Bogu, pomagaya blizhnemu, sotrudnichaya s gosudarstvom. Sotsial'naya rabota khristianskikh organizatsii USA sredi bezhtsev [Serving God, Helping Neighbor, Cooperating with the State. Social Work of Christian Organizations in the

- USA Among Refugees]. *Sibirskie istoricheskie issledovaniya* 4: 149–178. <https://doi.org/10.17223/2312461X/18/10>
- Kaz'mina, O. E. 2018. Mezhdennominatsionnyi tserkovnyi proekt kak strategiya integratsii bezhentsv v USA [Interdenominational Church Project as a Strategy for the Integration of Refugees in the United States]. *Vestnik antropologii* 3: 41–52.
- Kaz'mina, O. E. 2020. Missionerstvo i/ili prozelitizm v sotsial'noi rabote khristianskikh organizatsii USA s bezhentsami [Missionary and/or Proselytism in the Social Work of Christian organizations in the USA With Refugees]. *Vestnik Moskovskogo universiteta. Seriya 8: Istoriya* 2: 118–136.
- Kessler, J. 2014. Personal Journeys. Accidental Gardener. Susan Pavlin had a black thumb until she and a group of immigrant farmers grew a network of global gardens. *The Atlanta Journal Constitution*. Aug. 1: 4. [Electronic Resource]. <https://www.ajc.com/news/accidental-gardener/EGLL5x3AaVveSokmbHOTiJ/>
- Martynova, M. Yu. and O. D. Fais-Leutskaya, 2020. Kul'tura pitaniya kak ob'ekt antropologicheskogo issledovaniya [Food Culture as an Object of Anthropological Research]. In *Vkus Evropy. Antropologicheskoe issledovanie kul'tury pitaniya* [Taste of Europe. Anthropological Research of Food Culture], ed. by M. Yu. Martynova and O. D. Fais-Leutskaya. Moscow: Kuchkovo pole Muzeon. 10–27.
- Smedley, E. 1920. *The School Lunch; Its Organization and Management in Philadelphia*. Media, Pennsylvania, (Quoted in: Ziegelman, J. 2011. *97 Orchard. An Edible History of Five Immigrant Families in One New York Tenement*. New York, London, Toronto, Sydney: Harper. 166).
- St. John, W. 2009. *Outcasts United. An American Town, a Refugee Team, and One Woman's Quest to Make a Difference*. New York: Spiegel & Grau Trade Paperbacks. 320 p.
- Ziegelman J. 2011. *97 Orchard. An Edible History of Five Immigrant Families in One New York Tenement*. New York, London, Toronto, Sydney: Harper. 253 p.