

УДК 81'272

DOI: 10.17748/2075-9908-2017-9-6/2-147-153

АНДРЕЕВА Людмила Анатольевна
Югорский государственный университет
г. Ханты-Мансийск, Россия

Ludmila A. ANDREEVA
Yugra State University
Khanty-Mansiysk, Russia

ХОПИЯЙНЕН Ольга Анатольевна
Югорский государственный университет
г. Ханты-Мансийск, Россия

Olga A. HOPIAYNEN
Yugra State University
Khanty-Mansiysk, Russia

ФИЛИМОНОВА Наталья Владимировна
Югорский государственный университет
г. Ханты-Мансийск, Россия
nota1606@mail.ru

Natalia V. FILIMONOVA
Yugra State University
Khanty-Mansiysk, Russia
nota1606@mail.ru

ЯКИМЧУК Александра Валентиновна
Югорский государственный университет
г. Ханты-Мансийск, Россия

Alexandra V. YAKIMCHUK
Yugra State University
Khanty-Mansiysk, Russia

**ЯЗЫК, КУЛЬТУРА, ПИТАНИЕ: НАЦИОНАЛЬНАЯ
КУХНЯ КАК ЭТНОМАРКЕР В МОЛОДЕЖНОЙ
СРЕДЕ**

**LANGUAGE, CULTURE, FOOD: NATIONAL
CUISINE AS AN ETHNO-MARKER IN YOUTH**

Обязательным условием этнической идентификации считается способность отождествления индивидом себя с этнической общностью, позволяющая ему принять определенные стереотипы поведения, нормы образа жизни, культурные традиции и ценности. Осознание этнической принадлежности происходит через усвоение и принятие этнических маркеров, среди которых яркой аутентичностью обладает национальная кухня. В настоящей статье рассматриваются изменения в питании молодежи на примере студентов Югорского государственного университета, а также отличительные черты национальной кухни, позволяющие студентам данного вуза идентифицировать себя с определенным народом. Исследование базируется на материалах, полученных в результате проведения анкетирования и интервьюирования обучающихся. Анкетирование проводилось в дистанционном формате, исключая контакт опрашиваемого и опрашивающего. Во время устного интервью студентам предлагалось ответить на определенное количество вопросов, распределенных на тематические блоки. В статье представлены результаты опросной деятельности по следующим направлениям: повседневная пища, праздничная пища, ритуальная пища и знание традиционных блюд своего народа. Полученные данные позволяют сделать выводы об особенностях и трансформациях в питании студентов, их осведомленности в национальных блюдах своего народа, а также других национальностей.

Being able to identify oneself with the ethnic community which allows following the behavior patterns, norms, cultural traditions and values is considered to be an essential condition of ethnic identification. Ethnic self-awareness occurs through learning and accepting ethnic markers among which the national cuisine is a salient marker with vivid authenticity. The article discusses changes in the nutrition of the youth on the example of the students of Yugra State University as well as the hallmarks of national cuisine that allow students to identify themselves with the certain nation. The study is carried out on the materials of questionnaires and interviews with students. The questionnaires were conducted remotely, which excluded the contacts between respondents and interviewers. During the oral interviews students answered a certain number of questions divided into thematic clusters. The article presents the results of the interviewing activities in the following areas: everyday meal, holiday meal, ritual meal and traditional meal. The collected data point to the conclusions about features and changes in the students' nutrition, their knowledge of their national dishes and of other nations.

Ключевые слова: этномаркер, традиции питания, трансформация, национальная кухня, этническая идентичность, анкетирование, интервьюирование

Keywords: ethno-marker, food traditions, transformation, national cuisine, ethnic identity, questionnaire, interviewing

Благодарность. Статья подготовлена при финансовой поддержке РФФИ №17-13-86004 и Правительства ХМАО-Югры № 06/17.0252 «Национальная кухня как фрагмент этнической идентичности в диалоге культур народов Югры».

Acknowledgement. The project is supported by the Russian Foundation for Basic Research Grant No.17-13-86004 and the Government of Khanty-Mansiysk Autonomous Okrug - Yugra Grant No.06/17.0252 "National Cuisine as a Fragment of Ethnical Identity in Cultural Interaction of Yugra Peoples".

Традиционная культура этноса формируется различными культурными элементами, которые в своей совокупности придают уникальность этнокультуре. Признаки, позволяющие отличать одну этническую группу от других, выступая своего рода средством сохранения социальных границ между группами, называют этническими маркерами. К этномаркерам можно отнести территорию, объединяющую этнос, его историю, культуру, язык. Так, язык отражает условия существования народа и содержит имена и реалии, специфические для данного народа. Исследователи указывают на тесную связь между жизнью общества и языком, который является родным для данного этноса. Наглядно эту связь, по мнению А. Вежбицкой, можно проследить на примере традиций питания. Не случайно в каждом языке есть особые слова, относящиеся к наименованию традиционной пищи, которые могут немало рассказать об обычаях народа [1]. Американские исследователи выражают идею о том, что пища любого этноса имеет коммуникативную функцию, являясь собой сообщение, несущее информацию о статусе, социальных ролях и социальных практиках, этносе, религии, идентичности и др. Для категории «свой» пища имеет символическое значение [2]. Это своего рода текст, который необходимо анализировать и интерпретировать [3, p. 7].

Национальную кухню следует отнести к этномаркированным характеристикам культуры народа, при этом необходимо заметить, что традиции питания оказывались на протяжении многих веков более устойчивыми. Согласно А.В. Павловской [4], именно они нередко позволяют проследить этническое происхождение в условиях поликультурного общества. Авторы статьи «Общие нормы и эволюция этнических маркеров» отмечают, что видимые черты (поддающиеся наблюдению), такие как диалект, стиль одежды, кухня, становятся релевантными при идентификации представителей «своей» этнической группы [5, p. 123]. Установка в отнесении блюд к категориям «свой» и «чужой» представляется важной характеристикой в условиях усиливающихся процессов миграции и ассимиляции в инокультурной среде.

Процессы глобализации влияют на культуры по-разному: с одной стороны, наблюдается диалог культур, то есть взаимодействие различных социокультурных миров, при котором происходит осознание не только своей этнической идентичности, но и переопределение содержания национальной самобытности посредством контактирования с иными этническими группами и переосмысления культурных элементов других народов; с другой стороны, нарастающее давление глобализации, интенсификация межэтнических контактов имеет своим следствием проявление тенденции нивелирования этнических элементов, появления так называемой «усредненной» интернациональной культуры.

В системе культурных маркеров определенного этноса кухня является естественным национальным феноменом, развивающимся стихийно, но в соответствии с внутренними закономерностями и представляет собой механизм формирования этнической идентичности на уровне повседневности. Процесс приготовления пищи и ее принятие представляет собой некий культурный ритуал, выполняя который человек осознает себя частью своей культуры и обособляет себя от другой, признавая тем самым свою идентичность.

Считается, что в культуре конкретного народа именно национальная кухня далека от конструирования и способна сохранять свою уникальную специфику даже на протяжении определенного периода времени [6, с. 5; 7, с. 10; 8, с. 4]. В повседневной жизни люди легко классифицируют какие-либо кулинарные техники как этнические. Однако национальная кухня может включать в себя не только кулинарные практики, которые считаются традиционным для определенного народа и которые обусловлены территориальными и экономическими особенностями региона исторического проживания группы, но и те, которые сами носители определенной культуры приписывают к таковым.

В данном исследовании представляется интересным проследить, насколько устойчивым (консервативным) выступает этномаркер, связанный с национальными традициями питания, в среде современной учащейся молодежи. Сохраняются ли традиции питания в молодежной среде и осознает ли молодежь национальную кухню как показатель национальной идентичности? Для ответа на эти вопросы проведен опрос студентов Югорского государственного университета.

Целью данной статьи являются рассмотрение трансформаций в питании студентов ЮГУ и выявление знаний традиционных блюд, отличительных черт, которые помогают им идентифицировать себя с определенным народом. Для достижения данной цели определены следующие задачи: охарактеризовать повседневный пищевой рацион студентов разных национальностей; определить степень осведомленности обучающихся о традиционной и современной празднично-обрядовой пище; выявить продукт или блюдо, которые прочно ассоциируются с тем или иным народом, выступают его «визитной карточкой».

Проведение исследования потребовало применения типологического и классификационного методов для выделения общих и особенных элементов питания у разных народов. Эмпирическую базу статьи составили материалы, собранные в результате опросной деятельности рабочей

группы проекта, предполагающей проведение анкетирования и интервьюирования обучающихся в Югорском государственном университете в 2017 г. в Ханты-Мансийске.

Метод анкетирования предполагал использование для опроса специально разработанных анкет, которые содержали упорядоченные по тематическому принципу формулировки вопросов, допускающие близкие к тексту перефразировки применительно к каждому респонденту.

Проведение анкетирования осуществлялось в дистанционном формате, исключающем контакт опрашиваемого (респондента) и опрашивающего (анкетера). Студентам было предложено заполнить анкеты с возможностью индивидуального определения временной необходимости ответа на тематический вопрос. Респонденты также имели возможность получить инструктаж для заполнения анкеты. Из общего числа анketируемых (193 студента), 70% - студенты русской национальности, 30% - студенты других национальностей. Анкетирование проводилось в нескольких фокусах: личный опыт приготовления национальных блюд, конкретные кулинарные техники приготовления, контекст их реализации, комментарии о застольях, празднествах, представления информантов о кулинарной культуре настоящего времени и взгляд на исторические особенности развития пищевых традиций народов, которые они представляют.

Следующим этапом опросной деятельности стало проведение устного интервью среди студентов, во время которого информантам предлагалось ответить на 13 вопросов, распределенных на четыре тематических блока:

- 1) повседневная пища студентов, при этом обращалось внимание на трансформацию питания в семье и вне семьи (в университете, в общежитии, на работе);
- 2) праздничная пища;
- 3) ритуальная пища (во время свадеб, похорон);
- 4) традиционные блюда своего народа (блюда национальной кухни).

Блок 1. Повседневная пища.

С целью выявления трансформаций, происходящих в повседневной практике приготовления и принятия пищи, проведен опрос студентов, проживающих в общежитии. Преимущественно девушки-респонденты отмечают, что их повседневная пища не отличается или незначительно отличается от домашней. Девушки предпочитают готовить сами (*так дешевле, выгоднее, вкуснее*), блюда являются идентичными с теми, которые готовят дома: различные супы (борщ, куриный с лапшой, овощной), тушеные овощи, картофель (отварной, жареный, запеченный в духовке, пюре), разнообразные каши (гречневая, рисовая, овсяная, из разных злаков), плов, пельмени (*иногда лепят сами*), макароны (*с сыром, колбасой, сосисками*). Из напитков присутствуют чай в пакетированной форме, растворимый кофе, простая вода (*у многих установлены фильтры для воды*), кисель и компоты (*из сухофруктов, ягод*), приготовленные в домашних условиях, приобретенные в магазинах соки и газированные напитки. К чаю выбирают различные сладости (печенье, шоколад), иногда сами пекут пиццу, блины, оладьи, сырники. Многие респонденты указывают на то, что предпочитают заказывать готовую еду, в основном пиццу и роллы, объясняя этот факт стремлением к экономии времени, а также нежеланием готовить. Некоторые информанты отмечают, что *дома больше разнообразия*. Работающие студенты или занятые в спортивной или общественной жизни чаще всего питаются в студенческой столовой, но *не каким-нибудь там фаст-фудом, а нормальной едой (первое, второе)*.

Юноши тоже предпочитают готовить самостоятельно (*дешевле*), но делают это реже, чем девушки (*когда не лень, некуда идти или мало денег*), используют больше полуфабрикатов (*котлеты, наггетсы, сосиски, тушенка, пельмени*), покупают каши в пакетах для варки (*то, что можно приготовить быстро и не заморачиваться*). Респонденты отмечают, что на приготовление супа уходит много времени (*а его все-равно только на день хватает*). Некоторые упоминают, что изредка заказывают пиццу, иногда роллы, суши. Часто питаются не в общежитии: в столовой университета, в кафе, по пути часто покупают шаурму (*шаурма - самая вкусная еда*). Из напитков употребляют воду (фильтрованную), газированные напитки, редко чай (*всегда в пакетиках*), кофе, энергетические напитки Burn (*когда пар много*). И девушки, и юноши посещают кафе быстрого питания, но фаст-фуд потребляют не часто (*дорого; можно поправиться; от такой еды болит желудок*).

Студенты обычно получают от родителей помощь в виде готовых посылок из замороженных домашних котлет, голубцов, пельменей, фаршированных перцев, колбас, солений, йогуртов, картофеля, консервированных блюд и напитков и др.

Во время беседы с информантами выяснилось, что их пищевые предпочтения изменились с переходом на старшие курсы обучения, появилась большая осознанность в выборе продуктов,

тенденция к экономии денежных средств, в то время как на начальном этапе обучения часто *питались в кафе, но это выходило дорого, теперь готовим сами*.

В особую группу информантов выделяются те, у которых питание отличается от привычного «домашнего». К таким респондентам относятся представители Казахстана, Azerbaijана, Узбекистана, Дагестана, коренных народов Югры - ханты и манси, то есть тех национальностей, у которых в семьях принято готовить национальные блюда. Например, студентка-ханты отмечает: *«Здесь не ем ни мясо, ни рыбу, везти далеко, неудобно, рыбу ем только, когда в гости хожу к сестре»*. Респонденты-девушки, представляющие азербайджанскую и казахскую национальности, подчеркивают отличие питания в общежитии от домашнего, поскольку дома готовят в основном национальные блюда. Они указывают, что сами изредка в студенческой среде готовят национальные блюда: *друзья просили показать, что такое баурсаки, поэтому мы им приготовили*. Следует отметить, что данная категория опрашиваемых четко идентифицирует блюда, приготовленные в семейной среде, как «традиционные», считая их национальными, то есть характерными для своей этнической группы. В ответах респондентов демонстрируется прочная установка в отнесении блюд к категориям «свой» и «чужой», что представляется в данном исследовании важной характеристикой этнической идентичности представителей молодежной среды как группы, которая наиболее интенсивно вовлечена в процессы миграции и ассимиляции в инокультурной среде, и тем не менее показывает сохранность представлений о специфических этнических характеристиках.

В блоке вопросов, касающихся набора блюд, традиционно готовящихся в семье, от респондентов получены ответы, которые поясняют определенную установку блюд принадлежностью к национальности и к территории проживания, при этом не только в настоящий момент, но и в какой-то момент в прошлом. Например, семья русской студентки какое-то время проживала в Таджикистане, поэтому наряду с традиционными русскими блюдами, такими как *борщи, пельмени, квас, мясные пироги*, в семье часто готовят *манты, плов, бешбармак, лагман*, также в рационе питания присутствуют и местные блюда: *строганина - рыбные нарезки*.

Трансформации пищевой культуры присутствуют в смешанных семьях. В семьях, где родители принадлежат к разным национальностям, наблюдается взаимопроникновение пищевых традиций. Например, в семье студента, у которого мама относится к хантыйской национальности, а папа - представитель Татарстана, с одинаковой периодичностью готовят и уху по-хантыйски, и азу по-татарски, и бешбармак. Студентка, у которой мама - украинка, а папа - татарин, указывает на то, что предпочтение отдается приготовлению борща и мант. Ярким примером сосуществования национальных культурных традиций является пример семьи студентки чеченской национальности, у которой папа - чеченец, мама - русская, а живут родители в Казахстане. Мама иногда готовит блины, борщ, папа предпочитает чеченские блюда, поэтому именно они составляют основной процент повседневных и праздничных блюд (чепалгаш, чеченские галушки - жижиг-галнаш, плов), но на праздники, ритуальные трапезы обязательно готовят казахские блюда (бешбармак, баурсаки), когда *собираются соседи-казахи*.

Стремление вести здоровый образ жизни также оказывает влияние на особенности питания учащейся молодежи. Те студенты, которые занимаются спортом, готовят постные, нежирные блюда (*каши, салаты нежирные, овощи, отварная курица*), в то время как дома, по их словам, *много блюд из теста и мяса*. Студентка-манси рассказывает, что дома одним из повседневных блюд является строганина, замороженная рыба или оленина, нарезанная кусочками, которую они едят с хлебом, солью, после чего обязательно пьют горячий чай, заваренный с листьями смородины: *дома у нас всегда есть замороженная рыба, но мама ругается, что мы ее едим, можно заболеть описторхозом*.

Блок 2. Праздничная пища.

Праздники, как правило, предполагают приготовление более сложных, праздничных блюд, что могло бы позволить через национальный стол ближе соприкоснуться с материальной культурой народа. Однако в студенческой среде к наиболее популярным праздничным событиям относятся дни рождения. На другие праздники большая часть обучающихся, которые проживают в общежитии, отправляются в родные города и села. Студенты считают праздничной пищей разнообразные торты, салаты, приготовленные самостоятельно. Следует отметить, что особой популярностью пользуется пицца - ее любят готовить сами, а также заказывают. 50% студентов отмечают, что на праздники предпочитают заказывать готовые блюда: пиццу, роллы, суши.

Блок 3. Ритуальная пища

Необходимо указать, что основная масса студентов затрудняется ответить, какие традиционные блюда готовят на свадьбу. Большая часть респондентов отмечают, что свадьбы проводятся *универсально, как у всех, как у русских*. Все информанты признают, что обязательным элементом

свадебного стола являются свадебный торт, салаты, горячие блюда. На похоронах, поминках неизменными блюдами считаются блины, выпечка, кутя, горячие мясные блюда с гарниром, *салатов, как правило, нет.*

Блок 4. Традиционные блюда

Вопросы данного блока направлены на выяснение степени осведомленности обучающихся о названиях и технике приготовления блюд и напитков, считающихся традиционными для своей национальности. Вопрос объяснения причин подобного отнесения представляется важным с исследовательской точки зрения. Необходимо указать, что список блюд, причисляемых студентами к традиционным блюдам своей национальности, разнообразен и широк, а комментарии, касающиеся выяснения причин отнесения того или иного блюда к традиционной кухне определенного народа, ограничиваются ответами: *так принято, так готовила бабушка, у нас всегда это стоит на столе.*

Самое популярное русское традиционное блюдо, названное информантами, - **суп** (*традиционный для русской национальности; готовили наши предки-славяне; это традиционное блюдо русской кухни; распространенное в России блюдо*). Говоря о супах, студенты перечисляют разнообразные виды супов: куриный с лапшой, суп из круп, грибной, солянка, рассольник, гороховый, со щавелем, морковный, на кефире; отдельно выделяют борщ, щи, уху, окрошку. 52% респондентов относят борщ к традиционным русским блюдам (*потому что это русское блюдо; так сложилось испокон веков; русские любят; готовят борщ именно на Руси; вкусный; является визитной карточкой России; готовили с самых древних времен*); 20% опрошенных считают традиционным первым блюдом щи (*просто по-русски; щи да каша - пища наша; готовили с самых древних времен*), 17% - окрошку, 6% - уху (*часто употребляем*).

Далее, по степени популярности следуют **салаты** «Оливье» (*его готовят все; в России очень любят этот салат*) и «сельдь под шубой» (*готовят во время праздников в России*).

Традиционно русским блюдом 29% опрошенных называют **блины** (*мы славяне, и это наше блюдо; еще древние славяне начали их печь на камнях; готовили наши бабушки; ели наши предки; готовили наши предки-славяне; испокон веков; их едят на масленицу; готовили с самых древних времен; часто употребляем; так зародилось в стародавние времена; наши бабушки и мамы часто баловали нас вкусными блинами и оладушками с вареньем домашним*); блины с икрой отмечаются информантами как особо вкусное блюдо.

Несколько уступают по частотности упоминания блинам **пельмени** (27%), респонденты также причисляют их к традиционным блюдам русской кухни и указывают на особую значимость в семейных традициях ритуала «лепки» пельменей к определенным праздникам (*Новый год, день рождения*), когда за одним столом собирается вся семья и каждый член семьи включается в процесс приготовления этого блюда.

Картофель в различных видах (*вареный, жареный, запеченный, картофель с грибами, картофель с мясом, отварной в мундире с селедкой, картофельное пюре*) также причисляется к традиционным блюдам русской кухни, так как *готовить просто и очень вкусно.*

Каша (*каша на молоке, каша на воде, каша с тыквой, гречневая, манная*) считается необходимым составляющим традиционного русского стола. Так, В.В. Похлебкин относит кашу к числу самых распространенных русских национальных блюд, которое уступает по своему значению на русском столе лишь щам [9]. Ответы 16% респондентов подтверждают этот факт: *русские издавна ели кашу; щи да каша - пища наша; это традиционное блюдо русской кухни; готовили с самых древних времен.*

Все опрашиваемые традиционно русским блюдом считают **пироги**, которые с древнейших времен существуют в русской кухне, украшая стол в будни и праздники, и которые, как полагают респонденты, в наименьшей степени ощутили иностранное влияние (*в России очень любят пироги; ели наши предки; клишированный образ*), а также **пирожки** (*российские пирожки считаются лучшими; готовили еще наши бабушки*).

В списке популярных традиционных русских блюд оказался также **холодец** (*потому что много лет его подают к праздничному столу; готовят во время праздников в России*).

Традиционные блюда других национальностей:

азербайджанцы: плов, голубцы, долма, чай, лаваш, гранатовый сок, вино;
башкиры: бешбармак, манты, чак-чак, бэлиш, кумыс, чай;
казахи: бешбармак, кумыс, баурсаки;
манси: уха, строганина (рыба, оленина), сосьвинская селедка;
татары: чак-чак, перемяч, эчпочмак, чай;

ханты: уха, строганина (рыба), мясо (оленина). Следует отметить, что студенты-ханты из ЯНАО указывают, что строганина - это только замороженная рыба, *замороженную оленину строганиной не называют*;

украинцы: борщ, холодец, сало, вареники, голубцы;

чеченцы: чеченские галушки (жизиг-галнаш), чепалгаш, чай.

Итак, питание большинства студентов в общежитии все же несколько отличается от традиционного домашнего, несмотря на то, что многие предпочитают готовить сами. Более 60% студентов не употребляют фаст-фуд, напротив, следует отметить тенденцию здорового питания среди молодежи благодаря увлечению каким-либо видом спорта. Привычки питания изменяются в большей степени у тех студентов, в чьих семьях преимущественно готовят национальные блюда. Трансформации присутствуют в пищевых предпочтениях: в студенческой среде наблюдается тенденция к универсализации пищи и пищевых привычек, в частности к пищевым привычкам русских; в семейной среде необходимо отметить приверженность к национальным привычкам питания.

Практически все студенты идентифицируют блюда со своей национальной кухней и отмечают их этническую маркированность, например: у русских - борщ, у татар - чак-чак, у башкир и казахов - бешбармак, у ханты и манси - уха. Многие знают наименования традиционных блюд и технологии их приготовления, но относительно небольшое количество респондентов могут рассказать об особенностях свадебного, поминального стола.

При описании блюд, традиционных для свадебного стола, отмечается их универсальность, то есть отсутствие каких-либо отличительных черт, нередко стол накрывается в соответствии с предпочтениями меню ресторана / кафе, в котором организуется празднование события. Единственный элемент, объединяющий все традиционные свадебные столы у различных национальностей, - каравай или свадебный торт. Для похорон, поминок обязательным блюдом называют кутью.

Отдельные респонденты отмечают, что их традиционный праздничный стол практически не отличается от свадебного или поминального стола. Подчеркивается также, что праздничной едой считаются и блюда, приобретенные в ресторанах, кафе (пицца, роллы, суши). Популярность такого способа оформления праздничного стола отмечается всеми информантами. По этому поводу Н.С. Марушкина считает, что «рост увлечения суши, роллами и пиццей является скорее данью моде, а не приобщением себя к чужой культуре» [10, с. 34].

Безусловно, семья играет большую роль в сохранении традиций питания. С изменением условий проживания, необходимостью обучения вне родной страны, родного города, в условиях активизации межэтнических контактов происходят трансформации в культуре питания и перепределение пищевых предпочтений с тенденцией к унифицированию. Празднично-ритуальные элементы национальной кухни среди молодежи выделяются с трудом, легко забываются вне родной среды при отсутствии контактов с членами семей.

В то же время следует констатировать наличие интереса учащейся молодежи к блюдам разных национальностей, что выражается в положительных вербальных реакциях на перечисление блюд различных народов, способности их называть, а также причислять к определенной этнической группе.

Полученные данные свидетельствуют о необходимости сохранения элементов своей национальной кухни, изучения ее особенностей и неповторимости для того, чтобы не терять внутренней связи со своим этносом в условиях не столько поликультурного общества, сколько уникального молодежного сообщества, продолжать осознавать себя частью истории и культуры своего народа.

БИБЛИОГРАФИЧЕСКИЕ ССЫЛКИ

1. A Wierzbicka. Understanding cultures through their key words: English, Russian, Polish, German and Japanese. Oxford University Press, 1997.
2. Ternikar Farha. Ethnicity, Ethnic Identity, and Food // Encyclopedia of Food and Agricultural Ethics, 2014.
3. Anderson E.N. Everyone Eats: Understanding Food and Culture. - New York: New York University Press, 2005.
4. Павловская А.В. Нужна ли нам наука о еде // Еда и культура: Сб. ст. - М.: Центр по изучению взаимодействия культур, 2015. - 362 с.
5. Richard McElreath, Robert Boyd and Peter J. Richerson Shared Norms and the Evolution of Ethnic Markers // Current Anthropology. - Vol. 44. - No. 1 (February 2003). - Pp. 122-130.
6. Этнография питания народов стран зарубежной Азии: опыт сравнительной типологии / Отв. ред. С.А. Арутюнов. - М.: Наука, 1981. - 256 с.

7. Арутюнов С.А. Основные пищевые модели и их локальные варианты у народов России / С.А. Арутюнов // Традиционная пища как выражение этнического самосознания. - М.: Наука, 2001. - С. 10-17.
8. Чудова Т.И. Кухня коми (зырян): Этнографический словарь / Т.И. Чудова. - Сыктывкар: Изд-во СыктГУ, 2008. - 156 с.
9. Похлебкин В.В. Национальные кухни наших народов. - URL: <http://supercook.ru/pohlebkin-nknn/pohlebkin-nknn-11.html> (дата обращения: 05.09.2017).
10. Марушкина Н.С. Концепт «Еда» в контексте диалога культур: дис. ... канд. культурологии / Н.С. Марушкина. - Иваново: Ивановский гос. ун-т, 2014. - 166 с.

REFERENCES

1. A Wierzbicka. Understanding cultures through their key words: English, Russian, Polish, German, and Japanese. Oxford University Press, 1997.
2. Ternikar Farha. Ethnicity, Ethnic Identity, and Food. Encyclopedia of Food and Agricultural Ethics. 2014.
3. Anderson E.N. Everyone Eats: Understanding Food and Culture. New York: New York University Press, 2005.
4. Pavlovskaja A.V. Nuzhna li nam nauka o ede ?[Do we need science about food?] Eda i kul'tura [sbornik statej. M.: Centr po izucheniju vzaimodejstviya kul'tur, 2015. 362p. (In Russ).
5. Richard McElreath, Robert Boyd, and Peter J. Richerson Shared Norms and the Evolution of Ethnic Markers. Current Anthropology, Vol. 44, No. 1 (February 2003). Pp. 122-130
6. Jetnografija pitaniya narodov stran zarubezhnoj Azii: opyt sravnitel'noj tipologii. [Ethnography of food of the peoples living in the countries of Foreign Asia: Experience of comparative typology]. Otv. red. S.A. Arutjunov. M.: Nauka, 1981. 256 p. (In Russ).
7. Arutjunov, S. A. Osnovnye pishhevye modeli i ih lokal'nye varianty u narodov Rossii. [Basic food models and their local versions of the peoples of Russia]. S.A. Arutjunov. Tradicionnaja pishha kak vyrazhenie jetnicheskogo samosoznaniya. M.: Nauka, 2001. pp. 10 - 17. (In Russ).
8. Chudova, T.I. Kuhnja komi (zyrjan): Jetnograficheskij slovar' [Cuisine of the Komi people (Zyrian): Ethnographic dictionary]. T.I. Chudova. - Syktyvkar: Izd-vo SykGU, 2008. - 156 p. (In Russ).
9. Pohlebkin V.V. Nacional'nye kuhni nashih narodov [National cuisines of our peoples]. Available at: <http://supercook.ru/pohlebkin-nknn/pohlebkin-nknn-11.html> (accessed: 5.09.2017). (In Russ).
10. Marushkina, N.S. Koncept «Eda» v kontekste dialoga kul'tur: dis. ... k. kul't. nauk [A concept "food" in the context of dialogue of cultures]. N.S. Marushkina. Ivanovo: Ivanovskij gos. un-t, 2014. 166 p. (In Russ).

Информация об авторах:

Андреева Людмила Анатольевна, кандидат филологических наук, доцент, кафедра иностранных языков, Югорский государственный университет, г. Ханты-Мансийск, Россия

Хопияйнен Ольга Анатольевна, кандидат филологических наук, доцент, кафедра иностранных языков, Югорский государственный университет, г. Ханты-Мансийск, Россия

Филимонова Наталья Владимировна, кандидат филологических наук, доцент, кафедра иностранных языков, Югорский государственный университет, г. Ханты-Мансийск, Россия
nota1606@mail.ru

Якимчук Александра Валентиновна, магистрант, кафедра русского языка и литературы, Югорский государственный университет, г. Ханты-Мансийск, Россия

Получена: 11.12.2017

Для цитирования: Андреева Л. А., Хопияйнен О.А., Филимонова Н. В., Якимчук А.В. Язык, культура, питание: национальная кухня как этномаркер в молодежной среде. Историческая и социально-образовательная мысль. 2017. Том. 9. № 6. Часть 2. с.147-153.
doi: 10.17748/2075-9908-2017-9-6/2-147-153.

Information about the authors:

Ludmila A. Andreeva, Candidate of Philological Sciences, Associate Professor, Modern Languages Department, Yugra State University, Khanty-Mansiysk, Russia

Olga A. Hopiaynen, Candidate of Philological Sciences, Associate Professor, Modern Languages Department, Yugra State University, Khanty-Mansiysk, Russia

Natalia V. Filimonova, Candidate of Philological Sciences, Associate Professor, Modern Languages Department, Yugra State University, Khanty-Mansiysk, Russia
nota1606@mail.ru

Alexandra V. Yakimchuk, Master's Degree Student, Department of Russian Language and Literature, Yugra State University, Khanty-Mansiysk, Russia

Received: 11.12.2017

For citation: Andreeva L.A., Hopiaynen O.A., Filimonova N.V., Yakimchuk A.V. Language, culture, food: national cuisine as an ethno-marker in youth. Historical and Social-Educational Idea. 2017. Vol. 9. no.6 Part.2. Pp. 147-153.
doi: 10.17748/2075-9908-2017-9-6/2-147-153. (in Russian)