

УДК 81.272; 392.81

DOI: 10.17748/2075-9908-2018-10-5/2-35-42

АНДРЕЕВА Людмила Анатольевна
Гуманитарный институт
Югорский государственный университет
г. Ханты-Мансийск, Россия
churajevo@list.ru

Liudmila A. ANDREEVA
Humanitarian Institute
Yugra State University
Khanty-Mansiysk, Russia
churajevo@list.ru

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

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

ХОПИЯЙНЕН Ольга Анатольевна
Гуманитарный институт
Югорский государственный университет
г. Ханты-Мансийск, Россия
o_hopiaynen@ugrasu.ru

Olga A. HOPIAYNEN
Humanitarian Institute
Yugra State University
Khanty-Mansiysk, Russia
o_hopiaynen@ugrasu.ru

МОЛДАНОВА Татьяна Александровна
Юридический институт
Югорский государственный университет
г. Ханты-Мансийск, Россия
moldanowatatjana@yandex.ru

Tatiana A. MOLDANOVA
Law Institute
Yugra State University
Khanty-Mansiysk, Russia
moldanowatatjana@yandex.ru

АККУЛЬТУРАЦИЯ В СФЕРЕ НАЦИОНАЛЬНОЙ КУХНИ

ACCULTURATION IN THE NATIONAL KITCHEN SPHERE

В современном мире в условиях глобализации актуализируются процессы расширения взаимосвязей и взаимовлияния различных стран, народов и их культур, что приводит к соприкосновению отдельных аутентичных элементов с использованием стратегий освоения или интеграции в пределах отдельного территориального образования. В статье раскрываются теоретические предпосылки взаимодействия национальных пищевых традиций в этноконтактном регионе, описываются аккультурационные стратегии и результаты аккультурационных ориентаций в пределах Ханты-Мансийского автономного округа - Югры, выявляются свидетельства трансформации элементов национальных пищевых культур в процессе этнической консолидации. Целью данного исследования является установление и описание фактов трансформации культурных элементов в процессе аккультурации народов, населяющих Ханты-Мансийский автономный округ - Югру, в сфере взаимодействия национальных кулинарных традиций. В статье представлены общие результаты эмпирического исследования национальных гастрономических практик региона, выполненного авторами в 2017-2018 гг. Исследование опирается на материалы, полученные эмпирическим путем с помощью анкетирования и стандартизированного тематического интервьюирования (опроса) представителей народов, проживающих в настоящее время в округе. В условиях включения в другую культуру представители народов Югры стремятся со-

Acculturation is a process of interaction of cultures through which representatives from one culture adopt norms, values, practices and traditions of another culture. It comprises all spheres of human life including national cuisine that is an integral part of everyday and festive life, and one of the most important elements of national culture that determines ethnic identity. The process of national cuisine acculturation is more active in multicultural regions. Therefore, the study was conducted in the Khanty-Mansi Autonomous Okrug - Yugra, inhabited by more than 120 ethnic groups. The article discusses the cultural changes occurring in ethnic groups as a result of the development of migration in society; an attempt is made to identify trends in acculturation of the peoples inhabiting multi-ethnic Yugra region. The purpose of this research is to establish and describe the facts of transformations in the national cuisines during the process of acculturation. The article presents the general results of an empirical study carried out by the authors in 2017-2018. Data collection was conducted by using methods of observation, interview, and questionnaire. As a result, over 500 questionnaires and 40 hour interview was gathered and analyzed. Based on the traditional conception of acculturation strategies and analyses of empirical data the following tendencies in acculturation could be distinguished: 1) 28% of respondents demonstrate a tendency to assimilation striving for adjustment and relationship development with the new culture; 2) the majority of respondents (58%) show a tendency towards integration, in which an individual seeks to preserve the main elements of the national cuisine, but at the same time accepts elements of a new culture; 3) 14% of respondents show the tendency to

хранить свою культурную идентичность, но при этом заимствуют продукты новой культуры, достигая большей или меньшей степени совместимости с чужой средой.

separation, they are against changes in their diet and composition of traditional dishes. Generally speaking, the research into national cuisine in Yugra reveals a pronounced tendency of ethnic groups to maintain their original culture and preserve their cultural identity, but at the same time, adopt elements of other, as a rule, majority culture.

Ключевые слова: аккультурация, национальная кухня, межкультурная коммуникация, идентичность, трансформация, ассимиляция, сепарация, интеграция

Key words: acculturation, national cuisine, cross-cultural communication, identity, transformation, assimilation, separation, integration

Для цитирования: Андреева Л. А., Филимонова Н.В., Хопияйнен О.А., Молданова Т.А. Аккультурация в сфере национальной кухни. *Историческая и социально-образовательная мысль*. 2018. Том. 10. № 5 -2 . с. 35-42. doi: 10.17748/2075-9908-2018-10-5/2-35-42.

For citation: Andreeva L.A., Filimonova N.V., Hopyaynen O.A., Moldanova T.A. Acculturation in the national kitchen sphere. *Historical and Social-Educational Idea*. 2018. Vol. 10. No. 5-2. Pp. 35-42. doi: 10.17748/2075-9908-2018-10-5/2-35-42. (in Russ)

Благодарность. *Статья подготовлена при финансовой поддержке РФФИ № 17-13-86004 и Правительства ХМАО-Югры №07/18.0395 «Национальная кухня как фрагмент этнической идентичности в диалоге культур народов Югры».*

Acknowledgement. *The project is supported by the Russian Foundation for Basic Research (RFBR) No. 17-13-86004 and the Government of the Khanty-Mansiysk Autonomous Okrug - Yugra No.07/18.0395 "National Cuisine as a Fragment of Ethnic Identity in Cultural Interaction of Yugra peoples".*

В современном мире, в постоянно меняющихся под воздействием глобализации условиях, актуализируются процессы расширения взаимовлияния различных стран и народов. В процесс взаимодействия культур, в ходе которого представители одной общности перенимают нормы, ценности и традиции другой, - аккультурацию - включаются все сферы деятельности человека, в том числе и питание, которое выступает составной частью повседневной, праздничной жизни и важнейшим элементом национальной культуры, определяющим этническую идентификацию. Знакомство с новой культурой начинается с приобщения к ее кулинарным привычкам, которое при длительном контакте углубляется с возможностью частичной или полной трансформации.

В процессе межкультурного взаимодействия обнаруживается и ярко проявляется самобытность участников такого процесса: человек, с одной стороны, стремится сохранить свою культурную идентичность, с другой - заимствует продукты новой культуры, достигая при этом большей или меньшей степени совместимости с чужой средой. В этом проявляется сущность аккультурации как двустороннего процесса.

Аккультурация как явление нашла отражение в работах по многим отраслям науки. Исследования последних лет затрагивают разные аспекты аккультурации, например с точки зрения психологии [1], социологии [2; 3; 4]; изучается аккультурация в межконфессиональном взаимодействии [5], в области правоведения [6], многочисленные статьи посвящены изучению аккультурации мигрантов и иммигрантов [например, 7], однако мало работ, отражающих аккультурацию в сфере традиционной культуры, в частности национальной кухни. Тем не менее исследователи пытаются определить универсальные подходы для изучения постоянно меняющихся вкусов людей, стараясь выяснить, что влияет на тот или иной выбор. Специфика изменения элементов национального питания в новых культурных условиях описана в работах Н.С. Марушкиной [8], З.А. Махмутова, Г.Ш. Файзулиной [9] и др.

Несмотря на то, что область традиционного питания является одной из устойчивых сфер культуры, взаимопроникновение и взаимовлияние национальных кулинарных традиций особенно активно проявляется в условиях тесного контакта народов друг с дру-

гом. В этом отношении Ханты-Мансийский автономный округ - Югра является одним из примечательных регионов, так как полиэтничность и переплетение культур - это важная особенность автономного округа, которая исторически является родиной ханты, манси, частично ненцев. Основой жизнедеятельности коренного населения являлись охота и рыболовство, частично оленеводство. В XIII-XIV вв. южные группы хантов и манси испытывали культурное и политическое влияние сибирских татар. С конца XVI в. на территории Югры появляются первые русские укрепленные поселения, и постепенно она входит в состав Российского государства. На начальных этапах колонизации края русское население преимущественно было представлено служилыми людьми (казаками). К началу XIX в. русское население продолжало оставаться немногочисленным, при этом гражданское население уступало по численности казачеству. Во второй половине XIX в. фиксируется массовое переселение на территорию Югры оленеводов коми, выходцев с р. Ижмы. С 1930 г. со всей страны на Север высылаются «спецпереселенцы» (русские и другие народы). В годы Отечественной войны в округ были депортированы немцы и калмыки. После открытия газовых и нефтяных месторождений и с началом их промышленной эксплуатации в округ начинают приезжать рабочие и специалисты нефтяной сферы со всего Союза.

В последующие годы миграция на территорию Югры продолжалась, и в настоящее время этнический состав округа стал весьма разнообразным. Здесь проживают представители более 120 национальностей. По данным переписи 2010 года, в национальном составе населения округа преобладают русские, украинцы, татары, башкиры, азербайджанцы, белорусы, ханты [10].

Целью данного исследования является установление и описание фактов трансформации культурных элементов в процессе аккультурации народов, населяющих Ханты-Мансийский автономный округ - Югру, в сфере взаимодействия национальных кулинарных традиций.

В статье представлены общие результаты эмпирического исследования национальных гастрономических практик региона, которое было выполнено авторами в 2017-2018 гг. Исследование характеризуется выборочным характером и опирается на материалы, полученные эмпирическим путем с помощью методов первичного сбора информации - анкетирования и стандартизированного тематического интервьюирования (опроса) представителей народов, проживающих в настоящее время в округе.

Опрос проводился в форме устных интервью, письменных анкет и интернет-опроса, информация о проведении которого вместе со ссылкой на его прохождение была размещена в различных городских сообществах и группах социальной сети «В контакте». Было опрошено 650 респондентов, дифференцированных по принадлежности к различным национальностям. В результате сбора эмпирического материала было получено свыше 500 анкет и интервью общей продолжительностью 40 часов. Полученный исследовательский материал позволяет сделать выводы как об общих, так и о конкретных случаях аккультурационных явлений в пищевой культуре мигрантов.

Основой для осмысления материала исследования послужила теоретическая модель, согласно которой анализ повседневных практик питания народов, населяющих Ханты-Мансийский автономный округ, предполагает рассмотрение еды как факта пищевой культуры. Теоретическая концепция исследования предполагала рассмотрение нескольких аспектов, послуживших основой для составления опросного документа: социального контекста, содержания еды, определения этнических паттернов.

Социальный контекст и социальная организация питания связаны с определением демографических и социально-экономических характеристик респондентов, отношением к еде в различных контекстах, а также выяснением обстоятельств приготовления пищи в различных условиях с распределением социальных ролей. Композиция основных ингредиентов, правила, определяющие отбор продуктов, принципы их обработки и сочетания, семантика необходимого сырья и операций с ним раскрывают содержание пищевых практик народов определенной национальности.

Определение этнических паттернов основывается на гастрономической рефлексии респондентов, призванной определить степень самоидентификации респондента в опре-

деленной пищевой культуре. Этот процесс связан с выяснением представлений информантов о собственной национальной еде (повседневной, праздничной, обрядовой), знаний специфики ее приготовления, сочетаемости продуктов, названий блюд, традиций употребления.

Отличительным признаком и важной частью национального самосознания жителей этноконтактного региона является пища как элемент материальной культуры. Как известно, в процессе включения в иную культуру происходит неизбежное изменение условий применения пищевых традиций, эволюция, исчезновение традиционных гастрономических элементов или включение инноваций.

В целях выяснения констатации или отрицания фактов влияния на сферу традиционного питания других культур в опросник были включены следующие вопросы: *Какие новые блюда / напитки Вы стали готовить после переезда в округ? Какие блюда / напитки поменялись на праздничном столе после переезда в округ? Какие блюда / напитки Вы начали готовить / переняли у других национальностей?*

Анализ полевых материалов показал, что в современной системе питания коренных народов Югры (ханты и манси) этнические пищевые традиции сохраняются как в повседневности, так и в празднично-обрядовом контексте. Важнейшее место занимают рыба и мясо, что в свою очередь связано с природными ресурсами края и хозяйственной деятельностью народов. Некоторые информанты-ханты сетуют, что после переезда в город стали меньше готовить традиционные рыбные блюда из-за нехватки свежей рыбы. Представители более молодого поколения (студенты) отмечают, что готовят «современные блюда», а не традиционные. Стабильность в пищевой культуре, приверженность национальным гастрономическим традициям оказала непосредственное влияние на пищевые предпочтения приезжего населения.

В соответствии с ответами информантов можно прийти к выводу, что трансформационные процессы затрагивают сферу предпочтений в выборе ингредиентов для приготовления основных блюд в соответствии с ресурсной обеспеченностью региона. У представителей всех национальностей наблюдается тенденция к частоте приготовления рыбных блюд, таких как *уха, пироги из щуки, стерляди, муксуна; рыбные расстегаи; хе и котлеты из щуки; блюда из стерляди, нельмы; карась или лещ запеченный с начинкой; щука в кляре; котлеты, пельмени, манты с рыбой*. Представители народов Азербайджана, Дагестана, Казахстана, Киргизии, Украины, чья кухня традиционно отличается обилием мясных блюд, отмечают тенденцию отказа от мясных блюд в пользу рыбных, например: *«...полюбили северную рыбу, и в сыром (подсоленном) виде, и в пирогах, люблю запекать стерлядь в духовке, очень полюбили муксуна малосоленного, но северной рыбы (муксун, нельма, стерлядь) практически не стало, поэтому она перешла в разряд деликатеса»*.

При описании рыбных блюд большинство анкетированных, как правило, характеризуют их как *«местные / северные / блюда ХМАО»*, не связывая способ их приготовления с пищевыми традициями коренного населения ханты и манси. Исключение составляет блюдо, которое опрашиваемые называют *щука по-остяцки*, или *щука по-хантыйски*.

Традиции сыроядения (замороженная рыба и мясо), характерные для коренных народов, перенимаются и другими группами населения, проживающими в округе. *«Строганина»* и *«малосолка»* из муксуна считается деликатесом и предпочтительным атрибутом праздничного стола жителей округа.

Сбор и использование дикоросов является традиционным видом деятельности ханты и манси, который переняли многие народы, проживающие в округе. Использование в пищу местных продуктов (дичь, ягоды, грибы, орехи) не воспринимается информантами как чуждое для их пищевой традиции, а причисляется участниками опроса к фактам гастрономической повседневности. Так, например, в настоящее время население широко использует местные ягоды (*черемуха, морошка, голубика, черника, красная и черная смородина, брусника, клюква*) для приготовления пирогов, вареников и напитков (клюквенный морс, компот из смеси различных ягод). Информантка татарской национальности сообщает: *«Пирог брусничный открытый здесь научились делать. Мы же бруснику не знали. ... Бруснику мы на большую землю везем как гостинцы, приглашаем гостей и печем пи-*

рог брусничный, представляя его как "наш местный пирог". Так у нас и называют: «сургутский пирог». Представители всех национальностей отмечают, что в их ежедневный и праздничный рацион добавились блюда с грибами: пироги из грибов и картошки; картошка с грибами, грибной суп, ленивые грибные вареники из картофельного теста (украинцы), жаркое с грибами, грибные шаньги. При этом многие респонденты причисляют блюда с добавлением грибов к русской пищевой традиции и считают их кулинарной «визитной карточкой» русских.

Важным трансформационным показателем, обнаружившимся при анализе ответов респондентов на вопрос о том, что изменилось в пищевом рационе после переезда в округ, является факт осознанной замены определенных ингредиентов для приготовления блюд, ранее считавшихся традиционными. Так, например, для приготовления плова или бешбармака представителями Киргизии, Башкирии, Татарстана вместо говядины используется оленина или конина. Анализ полевого материала, проведенного в этноконтактном поселке Саранпауль, показал, что все опрошенные предпочитают оленья мясо в замороженном виде и считают это лакомством, особо выделяя печень и сердце оленя для употребления в пищу: «Если знаем, что к нам придут гости, то обязательно мороженая печень, это у нас, так скажем, деликатес», «(сырые) печень, сердце - деликатес, на праздники». Следует заметить, что никакое иное мясо в таком виде жителями поселка не употребляется.

Представители марийского национального сообщества в своих ответах также отмечают замену традиционного гастрономического компонента (гусятины) на мясо оленя для приготовления пирога на Пасху. Украинцы используют для варки холодца вместо свиных ножек голени оленя.

Русские и иные приезжие этнические группы, в отличие от коренных народов, не в полной мере употребляют водоплавающую и боровую дичь. Редкие информанты отмечают, что после переезда в округ начали готовить блюда из дичи (утка в разном виде, шашлык из утки и т.д.).

Заметным признаком, оказывающим влияние на содержание пищевой культуры определенных народностей, является смена статусности блюд. Блюда, ранее имевшие ритуальное значение, теряют свою модальность и становятся атрибутами праздничного стола, пищей выходного дня или повседневности. Иллюстрацией подобной трансформации является переход такого блюда, как шашлык, у многих народов Кавказа из ритуального в разряд праздничного. А в связи с доступностью традиционной кухни в национальных ресторанах городов это блюдо становится также и атрибутом повседневности. Традиционное обрядовое блюдо марийской кухни блины появляется на столе в настоящий момент, по словам марийских информантов, не только во время молений, свадебных и поминальных обрядов, но и в качестве приятной семейной традиции выходного дня.

Анализ эмпирического материала выявил любопытную деталь: некоторые информанты не могут идентифицировать себя с определенной национальной кухней. Группа опрашиваемых, испытывающая подобные сложности, как правило, состоит в так называемом «смешанном браке», когда супруги принадлежат к разным национальностям и находятся в условиях усиленного культурного взаимодействия. «У нас национальные кухни разных народов перемешались: в основном готовит жена, все, что захочет, наши национальные блюда теперь только на праздники», - замечает участник опроса и подтверждает своим ответом тенденцию к естественному переплетению пищевых традиций разных национальностей без агрессивного навязывания или вмешательства.

В отдельных случаях ответы информантов демонстрируют ситуации, когда происходит стирание границ при отнесении блюд к определенной национальной кухне: украинцы, чьи культурные и пищевые константы имеют много общего, не проводят четких границ при идентификации своих собственных блюд и блюд русской кухни, называя некоторое количество абсолютно идентичных компонентов. Блюда народов Кавказа объединяет схожесть ингредиентов и техник выполнения, что является причиной отнесения их к обобщенной абстрактной характеристике - «кавказская кухня».

В результате проведенного опроса среди представителей различных национальностей Ханты-Мансийского автономного округа - Югры с учетом вышеуказанных аспектов было установлено, что пищевая культура каждого народа многоаспектна и включает в себя компоненты, образующие определенные уровни. Первый уровень, наиболее устойчивый и постоянный, связан с раскрытием этнической идентичности и наиболее ярко передает аутентичность кухни определенной национальности. Второй уровень пищевой культуры характеризуется комбинаторикой пищевых вкусов, привычек, смешением пищевых традиций различных национальностей, духом новаторства и импровизации, а также простой имитацией. Третий уровень связан со стандартизацией и унификацией в пищевой культуре, а именно с ситуацией, когда происходит отказ от традиционных стандартов национальных кухонь в пользу продуктов, удовлетворяющих потребителей повсеместно. Увлечение «быстрой едой» - фастфудом наблюдается у представителей всех национальностей, в особенности молодого поколения.

В условиях включения в другую культуру представители народов Югры стремятся сохранить свою культурную идентичность, но при этом заимствуют продукты новой культуры, достигая большей или меньшей степени совместимости с чужой средой. Модели взаимодействия с чужой культурой традиционно называются аккультурационными стратегиями и разделяются на ассимиляцию, интеграцию, сепарацию и маргинализацию [7]. В рамках данного исследования на основании ответов респондентов представляется возможным выделить некоторые характеристики указанных стратегий, сделать предположения относительно выделенных смысловых элементов и обозначить ту или иную модель поведения в сфере взаимодействия с другой пищевой культурой как тенденцию, содержащую в себе относительно стабильные дифференциальные признаки.

Среди представителей народов Югры четко прослеживаются следующие тенденции аккультурации:

1) у 28% информантов наблюдается тенденция к ассимиляции: *«блюда национальной кухни совсем перестали готовить», «перешли на русскую кухню»,* то есть наблюдается потеря прежней этнической идентичности и происходит идентификация с новой культурой, одной из причин которой является, по свидетельству информантов, снижение контактов со своей этнической группой: *«на праздники готовлю универсальные блюда, наши национальные праздники здесь не отмечаю, так как живу с людьми не своей национальности»;*

2) у большей части опрошенных (58%) наблюдается тенденция к интеграции, при котором индивид стремится сохранить основные элементы национальной кухни, но при этом принимает элементы новой культуры. Среди информантов выделяются те, кто в основном готовит блюда национальной кухни (*«в основном готовим традиционные для нас блюда, но все же добавляются блюда других национальностей»*); а также те, у которых блюда национальной кухни составляют неосновной рацион (*«сейчас реже готовим национальные блюда, но стараемся сохранить традиции»*; *«добавились новые местные блюда, но блюда своей кухни сохраняются на праздничном столе или в выходные»*); респонденты, кто сочетает в своем пищевом поведении элементы многих культур: *«у нас многонациональный стол: готовим и русские, и ингушские, и аварские блюда»* (муж - аварец, жена - ингушка). Иллюстрирует описанные выше ситуации расширенный ответ З.Х. Татриевой: *«учитывая все факторы повседневной жизни, смены обстановки, конечно же, меняется быт человека, но неизменными остаются традиции, и я в том числе стараюсь соблюдать их, учить своих детей, независимо где бы они ни проживали, не забывать традиции народа, представителями которого они являются. В то же время уважать традиции и быт народов, с которыми они живут и общаются»;*

3) у 14% опрошенных наблюдается тенденция к сепарации, они выступают против изменений в рационе питания и составе традиционных блюд: *«после переезда в округ ничего не изменилось и ничего не хочу менять, употребляем только традиционные блюда»*; *«у нас даже хлеб после переезда остался домашний», «моя национальная кухня обширная и никакую другую я видеть на столе не хочу»*; *«моя жена готовит только национальные блюда, я не должен есть всякое там универсальное»*. Одним из факторов сохранения

национальной кухни и традиций некоторые информанты отмечают свое этническое окружение: «на праздничном столе ничего не поменялось, отмечаем, как и раньше, так как отмечаем в кругу родственников и друзей».

Итак, в рамках данной статьи были рассмотрены свидетельства трансформации элементов национальных пищевых культур представителей отдельного территориального образования. Конкретизация трансформаций в питании имеет важное значение для расширения представлений о культурном многообразии и специфике общей пищевой культуры этноконтактного региона - Ханты-Мансийского автономного округа - Югры.

БИБЛИОГРАФИЧЕСКИЕ ССЫЛКИ

1. Demes K.A., Geeraert N. Measures matter: scales for adaptation, cultural distance, and acculturation orientation revisited // *Journal of cross-cultural psychology*. - 2014. - Vol. 45 (1). - Pp. 91-109. Doi: 10.1177/0022022113487590
2. Лепшокова З.Х., Лебедева Н.М. Воспринимаемая дискриминация и аккультурация русских на Северном Кавказе (несовместимость этнической и региональной идентичностей) // *Общественные науки и современность*. - 2016. - № 6. - С. 125-138.
3. Васильев Д.В. Казахи и русские: бытовая аккультурация в XIX в. / Д.В. Васильев, С.В. Любичанковский. // *Вопросы истории*. - 2018. - № 3. - С. 151-165.
4. Leong C.H. Social markers of acculturation: a new research framework on intercultural adaptation // *International journal of intercultural relations*. - 2014. - Vol. 38 (1). - Pp. 120-132. Doi: 10.1016/j.ijintrel.2013.08.006
5. Насонов А.А. Аккультурация в межконфессиональном взаимодействии на юге Западной Сибири (XVIII - начало XX века) // *Научный диалог*. - 2016. - №12 (60). - С. 278-289.
6. Сокольская Л.В. Механизм правовой аккультурации // *Журнал Российского ва*. - 2015. - № 2 (218). - С. 25-34.
7. Berry J.W., Hou F. Immigrant acculturation and wellbeing in Canada // *Canadian gy*. - 2016. - Vol. 57 (4). - Pp. 254-264. Doi: 10.1037/cap0000064
8. Марушкина Н.С. Национальная кухня в условиях межкультурного диалога // *Научный поиск*. - 2014. - № 2.6. - С. 26-28.
9. Махмутов З.А., Файзуллина Г.Ш. Современная национальная кухня татар Казахстана: функции, специфика и трансформация // *Гуманитарные науки в Сибири*. - 2014. - № 2. - С. 55-59.
10. Население Ханты-Мансийского автономного округа - Югры [Электронный ресурс]. URL: https://ru.wikipedia.org/wiki/Население_Ханты-Мансийского_автономного_округа_—_Югры (дата обращения: 24.09.2018).

REFERENCES

1. Demes K.A., Geeraert N. Measures matter: scales for adaptation, cultural distance, and acculturation orientation revisited. *Journal of cross-cultural psychology*. 2014. No. 45 (1). Pp. 91-109. Doi: 10.1177/0022022113487590 (in English)
2. Lepshokova Z.Kh., Lebedeva N.M. Vosprinimaemaya diskriminaciya i akkul'turaciya russkih na Severnom Kavkaze (nesovmestimost' ehtnicheskoj i regional'noj identichnostej) [Perceived discrimination and acculturation of Russians in the North Caucasus (incompatibility of ethnic and regional identities)]. *Obshchestvennyye nauki i sovremennost' = Social Sciences and Modernity*. 2016. No. 6. Pp. 125-138 [In Russ.].
3. Vasiliev D.V., Lyubichankovsky S.V. Kazahi i russkie: bytovaya akkul'turaciya v XIX v. [Kazakhs and Russians: household acculturation in the 19th century]. *Voprosy istorii = Questions of history*. 2018. No. 3. Pp. 151-165 [In Russ.].
4. Leong C.H. Social markers of acculturation: a new research framework on intercultural adaptation. *International journal of intercultural relations*. 2014. No. 38 (1). Pp. 120-132. Doi: 10.1016/j.ijintrel.2013.08.006 (in English)
5. Nasonov A.A. Akkul'turaciya v mezhkonfessional'nom vzaimodejstvii na yuge Zapadnoj Sibiri (XVIII - nachalo XX veka). [Acculturation in interfaith interaction in the south of Western Siberia (XVIII - early XX century)]. *Nauchnyj dialog = Scientific dialogue*. 2016. No. 12 (60). Pp. 278-289 [In Russ.].

6. Sokolskaya L.V. Mekhanizm pravovoj akkul'turacii [The mechanism of legal acculturation]. *Zhurnal Rossijskogo prava = Journal of Russian Law*. 2015. No. 2 (218). Pp. 25-34 (In Russ.).
7. Berry J.W., Hou F. Immigrant acculturation and wellbeing in Canada. *Canadian Psychology*. 2016. No. 57 (4). Pp. 254-264. Doi: 10.1037/cap0000064 (in English)
8. Marushkina N.S. Nacional'naya kuhnya v usloviyah mezhekul'turnogo dialoga [National cuisine in the context of intercultural dialogue]. *Nauchnyj poisk = Scientific search*. 2014. No.2.6. Pp. 26-28 (In Russ.).
9. Makhmutov Z.A., Faizullina G.Sh. Sovremennaya nacional'naya kuhnya tatar Kazakhstana: funkcii, specifika i transformaciya. [Modern national cuisine of Tatars of Kazakhstan: functions, specificity and transformation]. *Gumanitarnye nauki v Sibiri = Humanities in Siberia*. 2014. No. 2. Pp. 55-59 (In Russ.).
10. Naselenie Hanty-Mansijskogo avtonomnogo okruga-Yugry [Population of the Khanty-Mansiysk Autonomous Okrug-Yugra] URL: https://ru.wikipedia.org/wiki/Население_Ханты-Мансийского_автономного_округа_—_Югры (accessed 24.09.2018).

Информация об авторах:

Андреева Людмила Анатольевна, кандидат филологических наук, доцент, Гуманитарный институт, Югорский государственный университет, г. Ханты-Мансийск, Россия
churajevo@list.ru

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

Хопияйнен Ольга Анатольевна, кандидат филологических наук, доцент, Гуманитарный институт, Югорский государственный университет, г. Ханты-Мансийск, Россия
o_hopaiynen@ugrasu.ru

Молданова Татьяна Александровна, кандидат филологических наук, доцент, Юридический институт, Югорский государственный университет, г. Ханты-Мансийск, Россия
moldanowatatjana@yandex.ru

Получена: 24.09.2018

Information about the authors:

Liudmila A. Andreeva, Candidate of Philological Sciences, Associate Professor, Humanitarian Institute, Yugra State University, Khanty-Mansiysk, Russia
churajevo@list.ru

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

Olga A. Hopiaynen, Candidate of Philological Sciences, Associate Professor, Humanitarian Institute, Yugra State University, Khanty-Mansiysk, Russia
o_hopaiynen@ugrasu.ru

Tatiana A. Moldanova, Candidate of Philological Sciences, Associate Professor, Law Institute, Yugra State University, Khanty-Mansiysk, Russia
moldanowatatjana@yandex.ru

Received: 24.09.2018