

УДК 392.81

DOI: 10.30624/2220-4156-2018-8-3-491-502

## Национальная кухня марийцев в диалоге культур народов Югры

Л. А. Андреева

*Югорский государственный университет,  
г. Ханты-Мансийск, Российская Федерация,  
churajevo@list.ru*

### АННОТАЦИЯ

**Введение:** в статье рассматривается современное состояние национальной кухни марийцев, проживающих на территории Ханты-Мансийского автономного округа – Югры. Изучение особенностей национальной культуры питания определяется как важный фрагмент этнической идентичности.

**Цель** работы – выявить трансформации, происходящие в традициях питания марийцев, проживающих в ХМАО – Югре, в условиях непрерывного культурного диалога.

**Материалы:** исследование опирается на материалы, полученные эмпирическим путём с помощью методов анкетирования и тематического интервьюирования марийцев, проживающих в округе. Важными источниками также стали наблюдения, фотографии, сделанные во время интервью, культурных мероприятий, формальных и неформальных встреч в городах Ханты-Мансийск, Сургут, Нижневартовск, Нягань в 2017 – 2018 годах.

**Результаты и научная новизна:** выявлены следующие трансформации в питании марийцев, проживающих в настоящее время в Ханты-Мансийском автономном округе: в повседневности национальных блюд готовится мало; хлеб перестал быть основным продуктом повседневного питания, но *кинде, тич-маш кинде* (хлеб, непечатый хлеб) остаётся в сознании представителей народа как важнейшее блюдо празднично-обрядового стола; блюда, первоначально имевшие ритуальное значение, переходят просто в праздничное или в блюдо выходного дня; различия в наборе блюд отражают не только сохранность / потерю каких-либо традиционных элементов, но также и историческое место проживания, то есть с какого региона (разные районы Марий Эл, Башкортостана, Татарстана) марийцы переехали в Югру; использование местных продуктов в блюдах и напитках; замена традиционного ингредиента на местный продукт; заимствования их кухни коренных народов; проникновение культурных традиций других народов.

**Ключевые слова:** марийцы, национальная кухня, народы Югры, диалог культур, этническая идентичность, межкультурные взаимодействия

**Благодарности:** 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».

Автор выражает глубокую признательность руководителям марийских общественных организаций Ю. И. Таныгину, Р. Б. Сунгуровой, В. А. Третьякову за проведение интересных встреч, а также всем марийцам, участвующим в Интернет-опросе, письменном анкетировании и интервью.

*Для цитирования:* Андреева Л. А. Национальная кухня марийцев в диалоге культур народов Югры // Вестник угроведения. 2018. Т. 8. № 3. С. 491–502.

## National cuisine of the Mari in cultural interaction with Yugra peoples

L. A. Andreeva

*Yugra State University, Khanty-Mansiysk, Russian Federation,  
churajevo@list.ru*

### ABSTRACT

**Introduction:** the article presents the current state of the national cuisine of the Mari living on the territory of the Khanty-Mansiysk Autonomous Okrug – Yugra. The study of the features of the ethnic food culture is defined as an important fragment of ethnic identity.

**Objective:** is to identify the transformations taking place in the food traditions of the Mari, living in Khanty-Mansiysk Autonomous Okrug – Yugra in conditions of continuous cultural dialogue.

**Research materials:** the research is based on materials obtained empirically using the methods of questionnaires and thematic interviewing of the Mari people living in the Okrug. Observations, photos taken during interviews, cultural events, formal and informal meetings in the cities of Khanty-Mansiysk, Surgut, Nizhnevartovsk, Nyagan in 2017–2018 are also important sources.

**Results and novelty of the research:** the following transformations in the food traditions of the Mari living in Khanty-Mansiysk Autonomous Okrug – Yugra are revealed: in everyday life the Mari began in a little to cook the national dishes; bread is no more the main product of daily food, but *kinde, tichmash kinde* (bread, loaf) remains in the minds of the representatives of the Mari people as the most important dish of the festive and ceremonial table; dishes that originally had a ritual meaning, transform simply to a holiday or a weekend ones; differences in the set of dishes reflect not only the safety / loss of any traditional elements, but also the historical place of residence (different districts of Mari El, Bashkortostan and Tatarstan republics); use of local products in dishes and drinks; replacement of a traditional ingredient with a local product; borrowing from the cuisines of indigenous peoples; penetration of cultural traditions of other peoples.

**Key words:** the Mari, national cuisine, the peoples of Yugra, dialogue of cultures, ethnic identity, intercultural interaction.

**Acknowledgements:** the project is prepared with financial support by the Russian Foundation for Basic Research (RFBR) no. 17-13-86004 and the Government of Khanty-Mansiysk Autonomous Okrug – Yugra no. 06/17.0252 «National Cuisine as a Fragment of Ethnic Identity in Cultural Interaction with Yugra peoples».

The author expresses deep gratitude to the leaders of the Mari public organizations Yu. I. Tanygin, R. B. Sungurova, V. A. Tretyakov for the interesting meetings, as well as for all the Mari people participating in the Internet survey, written questionnaires and interviews.

**For citation:** Andreeva L. A. National cuisine of the Mari in cultural interaction with Yugra peoples // Vestnik ugrovedeniya = Bulletin of Ugric Studies. 2018; 8(3): 491–502.

## **Введение**

Изменения в различных сферах жизни приводят к перемещению людей с одного места жительства на другое. Миграция населения – один из характерных признаков современного мира. Ханты-Мансийский автономный округ – Югра является одним из привлекательных регионов для мигрантов из-за своей социально-экономической и финансовой стабильности. Л. В. Кутепова отмечает, что «самую большую волну мигрантов ХМАО получил в 60-80-е годы, когда стала осуществляться интенсивная разработка открытых геологами крупнейших месторождений нефти и газа на севере Тюменской области. В этот край прибыли переселенцы буквально со всех регионов бывшего СССР, что привело к увеличению численности населения в сотню раз» [6, 7]. В последующие годы миграция на территорию Югры продолжилась, и в настоящее время этнический состав округа стал весьма пёстрым. Сегодня на территории ХМАО – Югры проживают представители свыше 120 национальностей, среди них – марийцы.

По данным Всероссийской переписи населения 2010 года в Ханты-Мансийском автономном округе проживало 7289 марийцев практически во всех городах и муниципальных

районах округа. Больше всего марийцев насчитывалось в городах Нижневартовск (1503 человека), Surgut (1424 человека), Когалым (545 человек), Нефтеюганск (452 человека). В столице округа г. Ханты-Мансийске проживало 135 человек [11].

В условиях полиэтничного общества, подверженного влиянию глобализации, при соприкосновении множества культур одной из главных проблем народа становится сохранение своей идентичности. Одним из элементов культуры, определяющим этническую идентичность, является национальная кухня, которая раскрывает особенности традиционной культуры питания, специфические способы культурного самовыражения. Тема сохранения национальных особенностей, своей идентичности в условиях глобализации является весьма актуальной, что доказывают отечественные и зарубежные публикации за последние годы [например, 3; 21; 13; 17; 23; 25; 26; 27 и др.].

А. В. Павловская отмечает, что в эпоху повсеместной мобильности и массовых миграций «национальная еда нередко остаётся единственной связующей нитью с исторической родиной и не даёт почувствовать себя безродным и лишённым корней» [14, 11].

Данная работа посвящена изучению современного состояния национальной кухни марийцев, которые переселились из привычной исторической среды и оказались в окружении других этносов на территории Ханты-Мансийского автономного округа – Югры. В рамках проведённого исследования раскрываются особенности повседневной, праздничной пищи, сохранение обрядово-ритуальной пищи; выявляются трансформации, происходящие в культуре питания; анализируется, какое значение представители народа придают поддержанию этнически-своеобразных пищевых практик, и рассматривают ли их как часть своей идентичности.

М. В. Капкан определяет национальную кухню как «систему коллективных представлений о пищевых привычках нации, включающую в себя блюда, которые считаются репрезентативными для данной культуры» [4, 15]. Посредством национальной кухни человек осознаёт себя частью той или иной культуры, этноса. Главный редактор журнала «Курьер» Э. Глиссан писал: «Пища не только удовлетворяет одну из главных потребностей человека, она также является важнейшим элементом его культурной принадлежности» [24, 3]. Авторы книги «Кухни народов мира» отмечают, что национальная кухня не является замкнутым, «существует взаимопроникновение национальных кухонь», но это взаимовлияние «не исключает их самобытности, так как каждый народ придаёт любым кушаньям, в том числе созданным представителями другой национальности, свой особый вкус» [12, 3].

Краткий анализ литературы по национальной кухне марийцев показывает, что она в значительной степени носит описательный характер. Главным образом, пища рассматривалась в рамках изучения традиционной культуры [например, 15; 16; 5; 7 и др.]. Специального исследования, отражающего особенности трансформации элементов марийской национальной кухни в современных условиях или рассматривающего традиционную культуру питания как фрагмент этнической идентичности, не выявлено.

### **Материалы и методы**

Данное исследование опирается на материалы, полученные эмпирическим путём с помощью методов анкетирования и тематического

интервьюирования марийцев, проживающих в округе. Важными источниками также стали наблюдения, фотографии, сделанные во время интервью, культурных мероприятий, формальных и неформальных встреч в городах Ханты-Мансийск, Сургут, Нижневартовск, Нягань в 2017 – 2018 годах. Исследовательские процедуры включали опросную деятельность об особенностях национальной кухни, включающую тематические блоки: повседневная пища, праздничная, ритуальная пища, традиционные блюда. Опрос проводился в форме устных интервью, письменных анкет, которые были разосланы по общественным организациям округа, и в форме Интернет-опроса, информация о проведении которой вместе со ссылкой на его прохождение была размещена в различных городских сообществах и группах в социальной сети «В контакте». В результате сбора эмпирического материала было получено 54 анкеты и интервью общей продолжительностью 8 часов.

### **Результаты**

Анализ эмпирического материала позволяет прийти к выводу, что в повседневной жизни марийцы, проживающие в округе, готовят мало марийских блюд, объясняя это нехваткой времени, быстрым темпом жизни. Тем не менее, среди повседневных блюд и напитков называют такие традиционные блюда, как супы с домашней лапшой, каши, вареники с творогом и луком (репчатым, зелёным), картофельным пюре, блины, оладьи, пирог с тыквой, квас домашний. В целом, набор блюд и напитков, которые готовят в повседневной жизни марийцы, разнообразен и универсален. Отличительной чертой стоит назвать медовый напиток и чай, в который добавляют травы с родины (мята, мелисса, зверобой, душица, цветы липы, листья смородины, малины и т.д.).

Центральным способом репрезентации национальной кухни М. В. Капкан определяет обрядово-религиозный [4, 21]. Составитель этнографического словаря кухни коми (зырян) Т. И. Чудова пишет: «Репертуар традиционных блюд изменяется во времени и пространстве, вносятся коррективы как в продуктовый набор, так и в технологию приготовления пищи. Но неизменными остаются блюда, подаваемые на обрядовых трапезах, их трансформация незначительна» [22, 5]. Вследствие этого, в ходе сбора информации выявлялось знание праздничных,

ритуальных (свадебных, погребальных, поминальных) блюд и напитков.

Из светских праздников чаще всего в семьях отмечается Новый год, 23 февраля, 8 марта, дни рождения. Из общего числа опрошенных на праздники готовят только универсальные блюда 4 информанта, причём их нельзя разделить по возрастной категории, это и молодёжь, и люди среднего возраста. Основное количество марийцев добавляют к универсальным блюдам несколько национальных, в основном, это выпечка: «Стараюсь на каждый праздник приготовить какое-нибудь национальное блюдо: или блины, или вареники, или пироги» [ПМА 2: Ямаева]. У небольшой группы марийцев, как правило, активистов общественных национальных организаций, основную часть праздничного стола составляют традиционные блюда: *мелна* 'блины', *тар пучымыш комбо шыл дене* 'каша пшённая с гусятиной', *салмамуну* 'яичная запеканка, взбитые на масле яйца, испечённые на сковородке в (духовой) печи' (в марийско-русских словарях даётся перевод как, *омлет*, *яичница* [8]) 'кол' 'рыба', *перемеч* 'ватрушка', *туара* 'сырок; творожная лепёшка; творожник', *когыльо* 'пироги' (с разнообразной начинкой), *пӓлыш*, *подкогыльо* 'вареники', *пура* 'квас' (варят сами), *муйвуд*, *шеревуд* 'медовый напиток', *пурӧ* 'медовуха' (отправляют из деревни), мочёные ягоды (яблоки, брусника), чай из самовара.

Все информанты отвечают, что обязательным праздничным блюдом являются блины. Некоторые отмечают, что обычные блины готовят в повседневной жизни, а *команмелна* (трёхслойные) или *шӱрашан мелна* (блины, покрытые сверху крупяной кашцей) – по праздникам. Особенностью праздничного стола марийцев является выпечка: пироги (чаще всего с мясом, рыбой), пирожки (с разнообразной начинкой), ватрушки.

В опросе был отдельно задан вопрос о религиозных праздниках: Какие религиозные праздники отмечаете? Какие блюда и напитки готовите на тот или иной религиозный праздник? Результаты опроса показывают, что марийцы, проживающие в округе, чаще всего отмечают праздник *Шорыкйол*. Следует отметить работу марийских общественных организаций, которые стараются организовать этот праздник, на который готовят блины, пироги, суп с мясом (гусятина, утятинка из деревни) и

домашней лапшой, *пӱкиш*, *уяча*. По словам информантов, «*пӱкиш* – это небольшие шарики, которые готовят из пресного теста, пекут в печи, перемешивают с мёдом; *уяча* – небольшие шарики, которые готовят из дрожжевого теста, их жарят» [ПМА 3: Сунгурова]. По данным марийско-русского словаря, «*пӱкиш* – шарики из теста, испечённые в печи и политые маслом или мёдом» [8], «*уяча* – колобок» [8]. Некоторые отмечают, что не готовят каких-то особенных блюд, но, как в это время принято, ходят в гости по домам к марийцам с гармошкой (*музикан дене сӓвылӓй лийын коштына*): «Кто встречает, тот собирает на стол, в основном, то, что осталось от новогоднего стола» [ПМА 3: Мурзабаева]. Информанты, переехавшие из республики Башкортостан, отмечают, что на этот праздник готовят *кыстывий* (перегнутый пополам сочень с начинкой внутри). Начинкой традиционно была каша из пшёнки, но в настоящее время готовят также с картофельным пюре.

Многие информанты отмечают Пасху, в анкетах он записан в разных вариациях: *Кугече / Куэче / Кочо*. Описывая этот праздник, стоит подразделить марийцев на крещёных (в основном, переехавших из Марий Эл) и некрещёных (в основном, из Башкортостана). Крещёные марийцы говорят, что «на Пасху ходят в церковь, освящают крашеные яйца, готовят Пасху, куриный или гусиный бульон, блины, пироги с мясом, пирожки (*изи когыльо*) из круп». В начале недели, как правило, пекут пирожки с пшёнкой: «для начинки пшёнку варю с молоком, она удобна для маленьких пирожков, не рассыпается» [ПМА 3: Сунгурова]. В конце недели пекут большой пирог. Традиционно, начинкой этого пирога является рис с гусиным мясом, но «проживая в Сургуте, гусятину стали менять на оленину» [ПМА 3: Сунгурова]. Некоторые подчёркивают: «яйца красим, потом в церковь идём, как русские, но и блины печём обязательно» [ПМА 1: Коньшева].

Некрещёные марийцы собирают отдельный стол, на который ставят всё, что кушают сами: блины, куриный бульон с домашней лапшой, вино, водка, хлеб, конфеты, пироги, яйца. Некоторые отмечают «символически, если кто-то постарше в гости позовёт» [ПМА 3: Ибакаева]. Некоторые информанты подчёркивали внимание на том, что «приходится отмечать Пасху в воскресенье, как русские, потому что в четверг, когда празднуют марийцы, работаем» [ПМА 3:

Апкаримова]. Другие информанты сообщали, что не отмечают этот праздник, так как чаще всего в этот день бывают на работе, а поминальный стол надо готовить с утра.

*Семьк* (Троица) проводится летом, поэтому информанты уточняли, что празднуют его только в том случае, если в это время оказываются в деревне («нужно отмечать там, где похоронены родители», «нужно ходить по гостям»).

Кроме перечисленных выше, в единичных случаях упомянуты и другие праздники, но все они отмечаются информантами не в округе, а в местах, откуда они переехали.

Таким образом, кроме блинов и другой выпечки, упомянутой выше, одним из обязательных блюд на религиозном праздничном столе является суп с гусем, уткой или курицей. Гуся или утку отправляют родственники из деревень, а курица, как правило, покупная. Стоит отметить, что во многих праздничных блюдах одним из ингредиентов называют гусиное мясо (суп, пироги, рисовая / пшённая каша на гусином бульоне). Самым распространённым праздничным напитком называют *пура* (квас / пиво).

При описании свадебных и поминальных блюд и напитков информанты уточняли, что свадьбы, похороны, поминки здесь в округе не устраивали. Свадьбы обычно проводят там, где проживают больше всего родственников, то есть в деревнях Марий Эл, Татарстана, Башкортостана, откуда родом информанты. Самыми распространёнными свадебными блюдами называются блины, хлеб / непечатый хлеб (*кинде*, *тичмаш кинде*), суп / бульон (из гусиного мяса, баранины, курицы), пироги (с мясом, рыбой), *пӓлыш*, *туара*, *салмамуно*, вареники, *шокта*, *уяча*, ватрушки, из современных – торт, салаты. Среди напитков называют квас, самогон (*кӓмӓшка*), вино, водка (*арака*), медовуха, медовый напиток, соки, компоты. Некоторые информанты отмечают, что на свадьбу готовят «все обычные блюда; все универсальные блюда; все, что у русских», при этом указывают, что на свадебном столе обязательно должна быть выпечка.

Среди поминальных блюд называют блины, хлеб / непечатый хлеб, суп / куриный бульон / суп типа шурпы (картошка с мясом + бульон), суп из баранины, блюда из баранины, вареное мясо, *туара*, *салмамуно*, пироги с рыбой, гороховая каша, рисовая каша с изюмом. Из напитков называются водка, самогон, квас, морс.

Интересным является тот факт, что чай не назван ни праздничным, ни обрядовым напитком, хотя многие информанты в интервью указывали его как самый распространенный повседневный напиток, при этом информанты, родом из Марий Эл, говорили о травяных чаях, а информанты, родом из Башкортостана, о чае с молоком.

По результатам опроса, непечатый хлеб (*тичмаш кинде*) указывается информантами как празднично-обрядовое блюдо. *Кинде* «хлеб» считался у марийцев главным продуктом повседневного питания. В конце XIX века профессор Казанского университета И. Н. Смирнов писал: «В обыкновенное время черемисин довольствуется скромной пищей – хлебом и яшкой или салмой без говядины. Так как яшка представляет собой не особо питательное кушанье, то на столе у черемисина всегда лежит в большой плоской чашке каравай хлеба и ножик. Рядом стоит солонка. Походит-походит черемисин, проголодается и к столу за хлебом. Русские давно отметили эту особенность черемисской еды и говорят, что черемисин «походя жуеть» [18, 104]. Л. С. Тойдыбекова отмечает, что хлеб для марийцев «не просто основной продукт питания. На семантическом уровне традиционного мировоззрения хлеб является средоточием религиозно-мифологических представлений, которые при этом постоянно актуализируются в повседневной жизни. Ни один ритуал не проводится без хлеба, он является доминантным символом» [19, 239]. Хлеб всегда стоял на столе. С ним заходили в новый дом, шли свататься, совершали свадебные обряды, брали в дорогу (кусочек хлеба для удачи и оберега), использовали в похоронно-поминальных обрядах, гаданиях и т.д. Хотя более взрослое население отмечает, что ни один приём пищи не обходится без хлеба («*кинде деч посна кочкам гын, темме гай ок чуч*» (если ем без хлеба, не насыщаюсь) [ПМА 2: Янибеков]), результаты опроса показывают, что хлеб перестал быть основным продуктом повседневного питания среди марийцев, проживающих в округе. Возможно, это связано с разнообразием рациона и тенденцией у молодёжи и жителей городов к здоровому питанию, которое подразумевает исключение углеводов. Тем не менее, хлеб, непечатый хлеб в представлении марийцев, проживающих в округе, остаётся важнейшим блюдом празднично-обрядового стола,

который выпекают на религиозные праздники, свадьбу, похороны.

Информантами представлены разнообразные блюда и напитки, которые они считают **традиционными** для своей национальности:

**Когыльо** «пирог» является повседневным, а также празднично-обрядовым блюдом. Они разнообразны по способу приготовления и начинке. Раньше в деревнях пироги пеклись при выпечке хлеба из того же теста. Так как хозяйки сейчас редко пекут хлеб в домашних условиях, то тесто для пирогов ставится специально. Информанты указывают, что готовят пироги с разнообразной начинкой: мясом и картошкой (*шыл да паренге дене*), рыбой (*кол дене*), с пшеном и зелёным луком (*тар шўраш дене*), с тыквой (*кабак / каун когыльо*), с калиной (*полан когыльо*), со свеклой (*йошкар реве дене*), с морковью (*кешыр дене*). Кроме закрытых пирогов, информанты сообщают, что готовят открытые пироги с вареньем, клюквой, брусникой. Кроме больших пирогов, марийские хозяйки готовят также маленькие пирожки с разнообразной начинкой. Их жарят или пекут.

Традиционными марийскими блюдами названы также **пйлыш** и **кыравец (кравец)**. Информанты указывают, что **пйлыш** (круглый закрытый пирог с начинкой из мяса с крупой) известен среди восточных марийцев и марийцев, проживающих в районах, соседствующих с татарами. **К(ы)равец** (так же круглый пирог с начинкой из мяса и крупы) распространён среди горных марийцев в качестве праздничного кушанья.

**Перемеч / шйньга** «ватрушка». В качестве начинки используют творог (*торык перемеч*), картофельное пюре (*паренге перемеч*). Это повседневное и праздничное кушанье.

**Мелна** «блины»: *конга мелна* «блины, которые пекутся в печке», *кугу мелна* «большие блины», *изи мелна* «оладьи», *паренге мелна* «блины, покрытые сверху толчёным картофелем», *шўрашан мелна*, «блины, покрытые сверху крупяной кашцей», *команмелна* «трёхслойные блины».

**Подкогыльо** (вареники, букв. «под») – котёл, «когыльо» – пирог, пирожок) являются одним из любимых в народе блюдом и считаются одним из старинных традиционных финно-угорских блюд [1, 13; 20, 52]. Наиболее распространённой начинкой в настоящее время

является творог (*торык когыльо / подкогыльо, тувыртыш когыльо*) с добавлением репчатого или зелёного лука, некоторые добавляют также сырое яйцо. Информанты обращали внимание на то, что в начинку добавляется соль, получается несладкая начинка, а не сахар, «как обычно делают русские, украинцы» [ПМА 1: Щедрова; ПМА 2: Ямаева; ПМА 3: Николаева]. Вареники также готовят с картофельным пюре или творог смешивают с толчёным картофелем. Некоторые информанты указывают, что вареники с начинкой из творога и картофеля готовят по выходным, а на праздники обязательно традиционные вареники с творогом. Информанты упоминали, что начинкой может быть мясо: «в студенческие годы часто ходили в «Подкогыльную» в Йошкар-Оле, там ели *подкогыльи* с картошкой, с мясом» [ПМА 1: Щедрова]. Мясо можно выбрать любое, разные источники упоминают о начинке из зайчатины со свиной, говядины, и даже из мяса барсука. Кроме этого, в качестве начинки используют отварной картофель, квашеную капусту, грибы, ягоды.

В списке традиционных блюд упомянута каша (*пучымыш*). Хотя основное количество информантов причисляли кашу к повседневным блюдам (рисовая, гречневая, овсяная, манная, пшённая, на воде, на молоке), некоторые сообщали, что кашу (рисовую) в мясном бульоне или с добавлением мяса (гусиного) готовят во время праздников. Информанты вспоминали, что ритуальную кашу варили в случае засухи (*йўр пучымыш*, где йўр – «дождь», пучымыш – «каша», т.е. каша для вызывания дождя), на праздник нового урожая (*у пучымыш*). На свадьбе, на проводах невесты так же готовили кашу (*йўдыр пучымыш*).

Кроме перечисленных выше, информанты отнесли к традиционным марийским блюдам *пушто* «толокно», *пулашкамуно* «яичная запеканка, взбитые яйца, смешанные с молоком и картофелем, иногда с зеленым луком, запечённая в духовой печи», *салмамуну* «яичная запеканка, взбитые на масле яйца, испечённые на сковородке в духовой печи, обрядовое блюдо», *тичмаш кинде* «непечатый хлеб», *туара* «сырок, творожная лепёшка», *сокта / шокта* «кровяная колбаса с крупой и кусочками сала», *шўрө / лем* «суп, бульон» с домашней лапшой, с грибами; *йяча* «шарики, колобок».

Кроме этого, в списке традиционных блюд марийской кухни названы *беиббармак*, *пельмени*, *пицца*.

Из традиционных марийских напитков информанты называют *йыра* (пахта, жидкость, оставшаяся после сбивания масла), *пура* «квас / пиво», *пүрө / мүйпүрө* «медовуха», *мүйвүд / шеревүд* «медовый напиток» (мёд, перемешанный с водой), *чай* (с молоком; травяной). Покупные крепкие напитки, а также самогон (*күмышка*, *шке шолтыммо*) информанты упоминали как напитки, употребляемые во время праздников, свадьбы, поминок; в списке традиционных напитков они не указаны.

У каждого народа есть блюдо или напиток, при упоминании которого возникают ассоциации с этим народом. Для выявления этих блюд и напитков в опрос был включён вопрос: *Какое блюдо, напиток, по-Вашему, является визитной карточкой вашей национальности?*

Блюдо, с которым прочно ассоциируется марийская национальная кухня – это блины: «У марийцев всегда на столе блины. Хлеб не будешь есть, а блины испечёшь» [ПМА 3: Николаева]. Информанты указывают разнообразные по способу приготовления блины: из кислого теста *шушо мелна*, пресного теста *шере мелна*, толстые блины *күжгö мелна*, оладьи *изи мелна*, двухслойные блины из кислого теста с кашницей *шүрашан мелна* и т.д. Блины – одно из обязательных блюд на праздничном столе, во время молений, свадебных и поминальных обрядов. А. В. Михеев, при описании жертвенной пищи в праздниках поминовения, указывает, что «появившись в доземледельческую эпоху, блины дожили до современности, практически не изменив своих функций: хлеба и жертвоприношения» [9, 148].

**Команмелна** «трёхслойные блины» – оригинальное блюдо марийской кухни (рис. 1), которое является одним из почётных кушаний марийцев. Удивительным является то, что марийцы, родом из Республики Башкортостан, тоже называют его визитной карточкой марийской кухни. Между тем, как показали результаты предыдущего исследования, большинству марийцев, проживающих в Башкортостане, не известно это блюдо [2, 109]. Возможно, причинами являются, во-первых, распространение информации в Интернете и широкая по-

пуляризация *команмелна* как национального блюда марийцев, во-вторых, смешение марийцев, прибывших в округ из разных регионов, совместное проведение праздников, на которых *команмелна* присутствует обязательно как одно из представительных блюд марийской кухни.



**Рис. 1.** Команмелна (фото Андреевой Л.А., г. Сургут, ноябрь 2017 г.)

**Подкогыльö / тувыртыш когыльö / торык когыльö** «вареники с творогом» является визитной карточкой марийской национальной кухни (рис. 2). В сознании некоторых информантов, *түрым түрлен* «защищивая края узором».



**Рис. 2.** Подкогыльö (фото Андреевой Л.А., г. Сургут, ноябрь 2017 г.)



**Сокта (шокта)** «красная колбаса с крупой и кусочками сала» (рис. 3), хотя и не является широко распространённым в настоящее время блюдом («для его приготовления нужны кишки, которую трудно найти в округе» сетуют некоторые информанты), марийцы определяют его «визитной карточкой» национальной кухни. Как отмечает один из информантов, «это не просто колбаса, купленная в магазине, она имеет свою силу, марийский дух» [ПМА 3: Таныгин].



Рис. 3. Сокта (фото Андреевой Л.А., г. Сургут, ноябрь 2017 г.)

Напиток, с которым ассоциируется марийская кухня – это **пура** (некоторые информанты переводили как квас, другие как пиво, что отражается и в «Марийско-русском словаре»: 1) квас домашнего производства, безалкогольный напиток из солода; 2) пиво; напиток из ячменного солода с небольшим содержанием алкоголя [8]). **Пура** употреблялось в качестве празднично-обрядового напитка. Во время свадьбы в доме жениха молодожёнам в первую очередь преподносили блины и пиво. По сообщениям информантов, раньше **пура** варили из свеклы, солода, в настоящее время чаще всего готовят из квасного сула. Визитной карточкой марийской кухни названы также медовые напитки. В первую очередь, это медовуха, которую привозят из родных краёв. Во-вторых, неалкогольные медовые напитки.

Все блюда и напитки, являющиеся, по мнению информантов, визитной карточкой марийской национальной кухни, представлены в

списке традиционных блюд и напитков. Многие информанты указывали в ответах, почему они считают те или иные блюда и напитки традиционными: «это всегда готовила бабушка; готовила моя тётя», «это напоминание о родителях, о маме», «так готовили и бабушка, и мама», «так как таких блюд нет у других национальностей». Хранителем традиций является старшее поколение. Один из информантов говорит: «Моя супруга ещё молодая, блины, конечно, она печёт, а вот другие традиционные блюда...ей ещё научиться надо» [ПМА 3: Таныгин], другой информант сообщает «...доросла, чтобы это блюдо готовить» [ПМА 3: Николаева]. С другой стороны, с уходом пожилых людей утрачивается связь с корнями: «как не стало бабушки, в праздники готовим современные блюда».

### Обсуждение и заключения

Таким образом, по результатам проведённых исследовательских процедур можно выявить следующие трансформации в питании марийцев, проживающих в настоящее время в Ханты-Мансийском автономном округе:

1) в повседневности мало готовится национальных блюд, так как для этого «нужно больше времени», «нужен особый настрой», «привыкли готовить то, что быстро», «темп жизни другой» и т.д., отмечается унификация блюд, которая становится характерной для многих народов современности [10, 140];

2) хлеб перестал быть основным продуктом повседневного питания, но *кинде*, *тичмаш кинде* (хлеб, непечатый хлеб) остаётся в сознании представителей народа как важнейшее блюдо празднично-обрядового стола;

3) блюда, первоначально имевшие ритуальное значение, переходят просто в праздничное или в блюдо выходного дня. Возможно, это связано с тем, что марийцы, проживающие в округе, не проводят здесь как таковых ритуалов;

4) различия в наборе блюд отражают не только сохранность / потерю каких-либо традиционных элементов, но также и историческое место проживания, то есть с какого региона (разные районы Марий Эл, Башкортостана, Татарстана) марийцы переехали в Югру;

5) использование местных продуктов в блюдах и напитках. Так, популярными напитками



являются клюквенный морс, компот из брусники, клюквы, пекутся открытые пироги с брусникой;

6) в некоторых блюдах происходит замена традиционного ингредиента на местный продукт: например, на Пасху готовили пирог с мясом и рисом традиционно из гусятины, здесь его стали заменять олениной;

7) происходят заимствования их кухни местных народов: так, повседневным блюдом называют *щуку по-хантыйски*;

8) происходит проникновение культурных традиций других народов, так, среди традиционных марийских блюд названы *пӓлыш*, *бешбармак*, *пицца*. Интересным региональным блюдом, в котором перемешались кухни разных народов, является так называемый информантами «ханты-марийский бешбармак»: покупается готовое тесто для бешбармака, мясо – используется оленина (поэтому и хантыйский), готовится хозяйкой-марийкой (поэтому и марийский) [ПМА 3: Сунгурова].

Известно, что осознание своей этнической идентичности проявляется сильнее в окружении других национальностей. В округе проводится много мероприятий, на которых разные народы, проживающие в округе, могут представить свою культуру, в частности, познакомить

со своей национальной кухней. Информанты указывают: «Каждая национальность приносит свои блюда, ... мы тоже пытаемся что-то своё показать, что у нас тоже есть свои национальные блюда» [ПМА 1: Калачева]. Большую роль в сохранении традиционной культуры, и, в частности, национальной кухни, осознании своей этнической идентичности играют работающие плодотворно в округе марийские общественные организации.

В целом, марийцы, проживающие в Ханты-Мансийском автономном округе – Югре, легко идентифицируют свой народ с определёнными национальными блюдами и напитками. В первую очередь, это – блины (*мелна*), трёхслойные блины (*команмелна*), вареники (*подкогыльо*, *тувыртыш когыльо*), кровяная колбаса (*сокта*), квас (*пура*). Кроме определённых блюд и напитков отмечаются и сохраняются характерные для марийцев традиции питания: почитание Богов (каждый праздник начинался с благодарности богам (*юмылан тауштымаи*), уважение к старшим (верхушку *пӓлыша* открывает старший член семьи, рода, уважаемый человек; гуся разделяет и делит старший член семьи), уважение к самой еде (во время приёма пищи не принято громко и много разговаривать, смеяться).

### Список источников и литературы

1. Албахтина Т. А. Названия мучных изделий с начинкой в марийском языке // Богатство финно-угорских народов: материалы IV Международного финно-угорского студенческого форума (г. Йошкар-Ола, 25–26 мая 2017 г.). Йошкар-Ола: Мар. гос. ун-т, 2017. Вып. 4. С. 11–13.
2. Андреева Л. А. Представление концепта «блины» в восточном наречии марийского языка в условиях глобализации // Судьбы национальных культур в условиях глобализации: сб. материалов III Междунар. науч. конф. (26–27.03.2015). Челябинск: Энциклопедия, 2015. С. 107–109.
3. Герасимова И. А., Ивахнов В. Ю. Проблема сохранения культурной идентичности в условиях глобализации // Сервис plus. 2017. Т. 11. № 2. С. 66–76.
4. Капкан М. В. Национальная кухня как элемент национальной культуры России: динамика исторических изменений в XIX–XX вв. // Человек в мире культуры. 2013. № 3. С. 15–26.
5. Крюкова Т. А. Материальная культура марийцев XIX века. Йошкар-Ола: Мар. кн. изд-во, 1956. 160 с.
6. Кутепова Л. В. Особенности миграционных процессов в Ханты-Мансийском автономном округе: Социологический аспект: дис. ... канд. социол. наук. Екатеринбург, 2000. 146 с.
7. Марийская крестьянская кухня / Сост. К. Юадаров. Йошкар-Ола: [б/и], 2003. 47 с.
8. Марийско-русский онлайн словарь. URL: <http://marlamuter.com/> (дата обращения: 26.02.2018).
9. Михеев А. В. Жертвенная пища в праздниках поминовения // Узловые проблемы современного финно-угроведения: Материалы I Всероссийской научной конференции финно-угроведов. Йошкар-Ола: Мар. гос. ун-т, 1995. С. 147–149.
10. Молданова Т. А. Пища как элемент этнической идентичности и межкультурного взаимодействия // Вестник угроведения. 2017. Т. 7. № 4. С. 131–143.

11. Национальный состав // Население Ханты-Мансийского автономного округа – Югры: сайт. URL: [https://ru.wikipedia.org/wiki/Население\\_Ханты-Мансийского\\_автономного\\_округа\\_—\\_Югры](https://ru.wikipedia.org/wiki/Население_Ханты-Мансийского_автономного_округа_—_Югры) (дата обращения 24.12.2017).
12. Новожинов Ю. М., Сопина Л. Н. Кухни народов мира. Ч. 2: Практическое пособие. 2-е изд. М.: Высш. шк., 1993. 288 с.
13. Павлова Е. Л., Липчанская И. В. Самоопределение в России: феномен национальной идентичности в условиях глобализации // Гуманитарий Юга России. 2017. Т. 6. № 5. С. 128–137.
14. Павловская А. В. Нужна ли нам наука о еде? // Еда и культура: сборник статей. М.: Центр по изучению взаимодействия культур, 2015. С. 7–43.
15. Петров В. Н., Сепеев Г. А. Пища и утварь (марийцы) // Народы Поволжья и Приуралья. Коми-зыряне. Коми-пермяки. Марийцы. Мордва. Удмурты. М.: Наука, 2000. С. 234–241.
16. Петров В. Н., Сепеев Г. А. Пища и утварь // Марийцы. Историко-этнографические очерки. Йошкар-Ола: МаРНИИЯЛИ, 2005. С. 108–117.
17. Рахманов А. Б. Глобальное кулинарное пространство и его эмпирическое исследование // Вестник СПбГУ. Серия 12. Социология. 2016. Вып. 4. С. 115–127.
18. Смирнов И. Н. Черемисы: историко-этнографический очерк. Казань: Тип. Имп. ун-та, 1889. 265 с.
19. Тойдыбекова Л. С. Марийская мифология. Этнографический справочник. Йошкар-Ола: МПИК, 2007. 312 с.
20. Фукс А. Записки о чувашах и черемисах Казанской губернии. Казань: Тип. Имп. ун-та, 1840. 303 с.
21. Чижевич Т. А. Национальная культура в эпоху глобализации // Исторические, философские, политические и юридические науки, культурология и искусствоведение. Вопросы теории и практики. 2017. № 8 (82). С. 209–211.
22. Чудова Т. И. Кухня коми (зырян): Этнографический словарь. Сыктывкар: Изд-во СыктГУ, 2008. 156 с.
23. Anderson E. N. Everyone Eats: Understanding Food and Culture. New York: New York University Press, 2005. 294 p.
24. Glissant E. Editorial // The Courier. 1987. May. Pp. 3
25. Ichijo A., Ranta R. Food, national identity and nationalism: from everyday to global politics. Basingstoke, U.K.: Palgrave Macmillan. 2016. 196 p.
26. Narayan U. Eating cultures: Incorporation, identity and Indian food // Social Identities, 1995. 1 (1). Pp. 63–86.
27. Ternikar F. Ethnicity, Ethnic Identity, and Food // Encyclopedia of Food and Agricultural Ethics. London: Springer Netherlands, 2014. Pp. 670–675.

## References

1. Albakhtina T. A. *Nazvaniya muchnyh izdelij s nachinkoj v marijskom yazyke* [Names of flour products with the filling in the Mari language]. *Bogatstvo finno-ugorskih narodov: materialy IV Mezhdunarodnogo finno-ugorskogo studencheskogo foruma (g. Yoshkar-Ola, 25–26 maya 2017 g.)* [Richness of the Finno-Ugric peoples: proceedings of the IV International Finno-Ugric Student Forum (Yoshkar-Ola, May 25–26, 2017)]. Yoshkar-Ola: Mar. gos. un-t Publ., 2017. Iss. 4. pp. 11–13. (In Russian)
2. Andreeva L. A. *Predstavlenie koncepta «bliny» v vostochnom narechii marijskogo yazyka v usloviyah globalizacii* [Representation of the concept «pancakes» in the Eastern Dialect of the Mari language in the context of globalization]. *Sud'by nacional'nyh kul'tur v usloviyah globalizacii: sb. materialov III Mezhdunar. nauch. konf. (26–27.03.2015)* [The fate of national cultures under the conditions of globalization: proceedings of the III International scientific conference (26–27.03.2015)]. Chelyabinsk: EHnciklopediya Publ., 2015. pp. 107–109. (In Russian)
3. Gerasimova I. A., Ivakhnov V. Yu. *Problema sohraneniya kul'turnoj identichnosti v usloviyah globalizacii* [The problem of preservation of cultural identity in conditions of globalization]. *Servis plus* [Service plus], 2017, vol. 11, no. 2, pp. 66–76. (In Russian)
4. Kapkan M. V. *Nacional'naya kuhnya kak ehlement nacional'noj kul'tury Rossii: dinamika istoricheskikh izmenenij v XIX–XX vv.* [National cuisine as an element of Russian national culture: the dynamics of historical changes in the XIX–XX centuries]. *Chelovek v mire kul'tury* [Man in the world of the culture], 2013, no. 3, pp. 15–26. (In Russian)
5. Kryukova T. A. *Material'naya kul'tura marijcev XIX veka* [Material culture of the Mari in the XIX century]. Yoshkar-Ola: Marijskoe knizhnoe izdatel'stvo Publ., 1956. 160 p. (In Russian)

6. Kutepova L. V. *Osobennosti migracionnyh processov v Hanty-Mansijskom avtonomnom okruge: Sociologicheskij aspekt* [The peculiarities of migration processes in Khanty-Mansiysk Autonomous Okrug: Sociological aspect]. Ekaterinburg, 2000. 146 p. (In Russian)
7. *Marijskaya krest'yanskaya kuhnya* [The Mari peasant cuisine]. Comp. by K. Yuadarov. Yoshkar-Ola: [w/p], 2003. 47 p. (In Russian)
8. *Marijsko-russkij onlajn slovar'* [Mari-Russian online dictionary]. Available at: <http://marlamuter.com/> (accessed February 26, 2018). (In Mari-Russian)
9. Mikheev A. V. *Zhertvennaya pishcha v prazdnikah pominoveniya* [Sacrificial food at the feast of remembrance]. *Uzlovye problemy sovremennogo finno-ugrovedeniya: Materialy I Vserossijskoj nauchnoj konferencii finno-ugrovedov* [Key problems of the modern Finno-Ugric studies: Proceedings of the I Russian National scientific Finno-Ugric conference]. Yoshkar-Ola: Mar. gos. un-t Publ., 1995. pp. 147–149. (In Russian)
10. Moldanova T. A. *Pishcha kak ehlement ehnicheskoj identichnosti i mezhkul'turnogo vzaimodejstviya* [Food as an element of ethnic identity and cross-cultural interaction]. *Vestnik ugrovedeniya* [Bulletin of Ugric Studies], 2017, no. 7 (4), pp. 131–143. (In Russian)
11. *Nacional'nyj sostav* [National structure]. *Naselenie Hanty-Mansijskogo avtonomnogo okruga – Yugry* [Population of Khanty-Mansiysk Autonomous Okrug – Yugra]. Available at: [https://ru.wikipedia.org/wiki/Naselenie\\_Hanty-Mansijskogo\\_avtonomnogo\\_okruga\\_-\\_Yugry](https://ru.wikipedia.org/wiki/Naselenie_Hanty-Mansijskogo_avtonomnogo_okruga_-_Yugry) (accessed December 24, 2017). (In Russian)
12. Novozhenov Yu. M., Sopina L. N. *Kuhni narodov mira. Ch. 2: Prakticheskoe posobie. 2-e izd.* [World cuisines. P. 2.: Practical guide. 2nd ed.]. Moscow: Vyssh. shk. Publ., 1993. 288 p. (In Russian)
13. Pavlova E. L., Lipchanskaya I. V. *Samoopredelenie v Rossii: fenomen nacional'noj identichnosti v usloviyah globalizacii* [Self-determination in Russia: the phenomenon of national identity in the context of globalization]. *Gumanitarij Yuga Rossii* [Humanitarians of the South of Russia], 2017, vol. 6, no. 5, pp. 128–137. (In Russian)
14. Pavlovskaya A. V. *Nuzhna li nam nauka o ede?* [Do we need the science about food?]. *Eda i kul'tura: sbornik statej* [Food and culture: collection of articles]. Moscow: Centr po izucheniju vzaimodejstvija kul'tur Publ., 2015. pp. 7–43. (In Russian)
15. Petrov V. N., Sepeev G. A. *Pishcha i utvar' (marijcy)* [Food and utensils (the Mari)]. *Narody Povolzh'ya i Priural'ya. Komi-zyryane. Komi-permyaki. Marijcy. Mordva. Udmurty* [Peoples of the Volga region and the Urals. The Komi-Zyrians. The Komi-Permyaks. The Mari. The Mordva. The Udmurts]. Moscow: Nauka Publ., 2000. pp. 234–241. (In Russian)
16. Petrov V. N., Sepeev G. A. *Pishcha i utvar'* [Food and utensils]. *Marijcy. Istoriko-ehnologicheskie ocherki* [The Mari. Historical and ethnographic essays]. Yoshkar-Ola: MaRNIIYALI Publ., 2005. pp. 108–117. (In Russian)
17. Rakhmanov A. B. *Global'noe kulinarное prostranstvo i ego ehmpiricheskoe issledovanie* [Global space of culinary and its empirical research]. *Vestnik SPbGU. Seriya 12. Sociologiya* [Bulletin of the St. Petersburg State University. Series 12. Sociology], 2016, no. 4, pp. 115–127. (In Russian)
18. Smirnov I. N. *Cheremisy: istoriko-ehnologicheskij ocherk* [The Cheremis. Historical and ethnographic essay]. Kazan: Imp. Kazan. un-ty Publ., 1889. 265 p. (In Russian)
19. Toydybekova L. S. *Marijskaya mifologiya. Etnograficheskij spravochnik* [Mari mythology. Ethnographic reference book]. Yoshkar-Ola: MPIK Publ., 2007. 312 p. (In Russian)
20. Fuks A. *Zapiski o chuvashah i cheremisah Kazanskoj gubernii* [Notes about the Chuvash and Cheremis of Kazan Guberny]. Kazan: Imp. Kazan un-ty Publ., 1840. 303 p. (In Russian)
21. Chizhevich T. A. *Nacional'naya kul'tura v ehposhu globalizacii* [National culture in the era of globalization]. *Istoricheskie, filosofskie, politicheskie i yuridicheskie nauki, kul'turologiya i iskusstvovedenie. Voprosy teorii i praktiki* [Historical, philosophical, political and law sciences, culturology and study of art. Issues of theory and practice], 2017, no. 8 (82), pp. 209–211. (In Russian)
22. Chudova T. I. *Kuhnya komi (zyryan): Etnograficheskij slovar'* [Cuisine of the Komi (Zyryans): Ethnographic dictionary]. Syktyvkar: SykSU Publ., 2008. 156 p. (In Russian)
23. Anderson E. N. *Everyone Eats: Understanding Food and Culture*. New York: New York University Press, 2005. 294 p. (In English)
24. Glissant E. *Editorial*. *The Courier*. 1987. May. p. 3 (In English)
25. Ichijo A., Ranta R. *Food, national identity and nationalism: from everyday to global politics*. Basingstoke, U. K: Palgrave Macmillan. 2016. 196 p. (In English)
26. Narayan U. *Eating cultures: Incorporation, identity and Indian food*. *Social Identities*, 1995. 1 (1). pp. 63–86. (In English)

27. Ternikar F. *Ethnicity, Ethnic Identity, and Food*. Encyclopedia of Food and Agricultural Ethics. London: Springer Netherlands, 2014. pp. 670–675. (In English)

### **Полевые материалы автора**

ПМА 1. – Экспедиция в г. Нягань Ханты-Мансийского автономного округа, сентябрь 2017 г. (информанты: Л.А. Конышева, 1960 г.р.; Н.В. Щедрова, 1975 г.р.; Н.В. Калачева, 1975 г.р.; Н.Ю. Третьякова 1982 г.р.; В.О. Третьяков, 1982 г.р.; А.О. Третьяков, 1986 г.р. и др.).

ПМА 2. г. Ханты-Мансийск, июль 2017 г. (информанты: Б.Я. Ямаев, 1969 г.р.; Т.П. Ямаева, 1974 г.р., В.Я. Янибеков, 1966 г.р. и др.).

ПМА 3. – Экспедиция в г. Сургут Ханты-Мансийского автономного округа, ноябрь 2017 г. (информанты: В.С. Николаев, 1960 г.р.; П.П. Николаева, 1962 г.р., Ю.И. Таныгин 1963 г.р.; А. Медина, 1975 г.р.; О.Н. Мурзабаева, 1980 г.р.; А.И. Курсанова, 1986 г.р.; Р.Б. Сунгурова, 1987 г.р.; Л.П. Апкаримова, 1983 г.р. и др.).

### **Field materials of the author**

Field materials of the author 1 – Ekspediciya v g. Nyagan' Hanty-Mansijskogo avtonomnogo okruga, sentyabr' 2017 g. (informanty: L. A. Konysheva, 1960 g. r.; N. V. Shchedrova, 1975 g. r.; N. V. Kalacheva, 1975 g. r.; N. Yu. Tret'yakova 1982 g. r.; V. O. Tret'yakov, 1982 g. r.; A. O. Tret'yakov, 1986 g. r. i dr.) [Expedition to the city of Nyagan, Khanty-Mansiysk Autonomous Okrug, September 2017 (informants: L. A. Konysheva, 1960 year of birth; N. V. Shchedrova, 1975 year of birth; N. V. Kalacheva, 1975 year of birth; N. Yu. Tret'yakova, 1982 year of birth; V. O. Tret'yakov, 1982 year of birth; O. A. Tret'yakov, 1986 year of birth, etc.)].

Field materials of the author 2 – g. Hanty-Mansijsk, iyul' 2017 g. (informanty: B. Ya. Yamaev, 1969 g. r.; T. P. Yamaeva, 1974 g. r., V. Ya. Yanibekov, 1966 g. r. i dr.) [Khanty-Mansiysk, July 2017 (informants: B. Ya. Yamaev, 1969 year of birth; T. P. Yamaeva, 1974 year of birth; V. Ya. Yanibekov, 1966 year of birth, etc.)].

Field materials of the author 3 – Ekspediciya v g. Surgut Hanty-Mansijskogo avtonomnogo okruga, noyabr' 2017 g. (informanty: V. S. Nikolaev, 1960 g. r.; P. P. Nikolaeva, 1962 g. r., Yu. I. Tanygin 1963 g. r.; A. Medina, 1975 g. r.; O. N. Murzabaeva, 1980 g. r.; A. I. Kursanova, 1986 g. r.; R. B. Sungurova, 1987 g. r.; L. P. Apkarimova, 1983 g. r. i dr.) [Expedition to the city of Surgut of Khanty-Mansiysk Autonomous Okrug, November 2017 (informants: V. S. Nikolaev, 1960 year of birth; P. P. Nikolaeva, 1962 year of birth; Yu. I. Tanygin, 1963 year of birth; A. Medina, 1975 year of birth; O. N. Murzabaeva, 1980 year of birth; A. I. Kursanova, 1986 year of birth; R. B. Sungurova, 1987 year of birth; L. P. Apkarimova, 1983 year of birth, etc.)].

### **ИНФОРМАЦИЯ ОБ АВТОРЕ**

**Андреева Людмила Анатольевна**, доцент Югорского государственного университета (628011, Российская Федерация, Ханты-Мансийский автономный округ – Югра, г. Ханты-Мансийск, ул. Чехова, 16), кандидат филологических наук.

churajevo@list.ru

ORCID ID: 0000-0003-0169-1811

### **ABOUT THE AUTHOR**

**Andreeva Lyudmila Anatolyevna**, Assistant Professor, Yugra State University (628011, Russian Federation, Khanty-Mansiysk Autonomous Okrug – Yugra, Khanty-Mansiysk, Chekhova st., 16), Candidate of Philological Sciences.

churajevo@list.ru

ORCID ID: 0000-0003-0169-1811