

Пища как элемент этнической идентичности и межкультурного взаимодействия

Т.А. Молданова

*ФГБОУ «Югорский государственный университет»,
г. Ханты-Мансийск, Российская Федерация,
moldtatal@yandex.ru*

АННОТАЦИЯ

Введение: пищевые традиции этнических групп относятся к наиболее устойчивым элементам культуры, они способны сохраняться в современном унифицированном мире и в силу этого могут служить наиболее стойким маркером их этнической идентичности.

Цель: целью настоящего исследования является рассмотрение особенностей пищевых предпочтений различных этнических групп в сельском поселении Саранпауль Березовского района Ханты-Мансийского автономного округа – Югры. Соответственно, основные задачи, которые ставятся перед исследованием, с одной стороны, должны выявить этнодифференцирующие признаки групп, с другой – раскрыть область их взаимовлияния.

Материалы исследования: основой публикации являются полевые материалы автора, собранные летом 2017 года на территории с.п. Саранпауль, где коренными жителями являются манси, преимущественно охотники и рыбаки, и коми-оленеводы, обосновавшиеся на этих землях с середины XIX века. Начиная со второй половины 30-х годов XIX в. появляются русские и другие народы.

Результаты и научная новизна: анализ полевых материалов показал, что в современной системе питания народов манси и коми, издавна живущих на данной территории, этнические пищевые традиции сохраняются как в повседневности, так и в празднично-обрядовой сфере. Важнейшее место занимают рыба и мясо, что, в свою очередь связано с природными ресурсами края и хозяйственной деятельностью народов. Рыбные и мясные блюда, прежде всего, сыроядение (замороженные рыба и мясо), воспринимаются как символы этнической идентичности этих двух народов. В то же время выявлено, что на основе этих исходных продуктов, которые перенимаются приезжим населением, формируется общая поселковая идентичность. Анализ пищевых предпочтений русского населения выявил некоторые особенности по отношению к дикоросам и огородным культурам, и блюдам из них. Впервые рассмотрены изменения, происходящие в семьях, где супруги относятся к разным этническим группам, выявлено, что, как правило, семья ориентируется на пищевые предпочтения мужа. В работе выявлена динамика трансформации семейных пищевых традиций на примере двух поколений. Согласно исследованию наиболее существенные изменения происходят в последние годы, пища унифицируется в связи с завозом большого разнообразия продуктов в магазины и доступностью информации посредством интернета. Исследование праздничных и обрядовых блюд, с одной стороны, показало общность блюд праздничного стола, с другой – сохраняющиеся различия ритуальной пищи.

Ключевые слова: этнология, этническая культура, пищевые традиции, этническая идентичность, межкультурные взаимодействия.

Благодарности: автор выражает особую благодарность Кондиной Г.А., Суббота К.А. за помощь в переводе с мансийского и коми языков.

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»

Для цитирования: Молданова Т.А. Пища как элемент этнической идентичности и межкультурного взаимодействия // Вестник угроведения. 2017. Т. 7. № 4. С. 131-143.

Food as an element of ethnic identity and cross-cultural interaction

T.A. Moldanova

*Yugra State University, Khanty-Mansiysk, Russian Federation
moldtatal@yandex.ru*

ABSTRACT

Introduction: food traditions of ethnic groups are among the most sustainable elements of cultures; they are able to survive in the modern unified world and can serve as the most sustainable marker of their ethnic identity.

Objective: to consider the features of eating preferences of different ethnic groups in the rural settlement Saranpaul of Beryozovsky District of Khanty-Mansiysk Autonomous Okrug – Yugra. The main objectives are to identify ethno-differentiating signs of groups and to reveal the area of their inter-influence.

Research materials: the bases of the publication are field materials of the author collected in summer of 2017 in the territory of Saranpaul. Indigenous inhabitants of this settlement are the Mansi people (mainly hunters and fishermen) and Komi reindeer breeders who settled in these lands in the middle of the XIX century. Russians and other nationalities have settled here since the second half of the 1930s.

Results and novelty of the research: the analysis of field materials has shown that in the modern food system of the Mansi and Komi the ethnic food traditions are preserved both in everyday life and in the holiday ritual sphere. Fish and meat are the most important food; it is, in turn, connected with regional natural resources and household activities of peoples. Fish and meat food (first of all, the raw food – frozen fish and meat) are perceived as symbols of ethnic identity of these two people. At the same time it was revealed that on the basis of these initial products, which are adopted by the newcomers, a common settlement identity forms. Analysis of eating preferences of the Russian population revealed some features in relation to wild harvest and garden crops and dishes with them. For the first time we consider the changes occurring in families where the couples belong to different ethnic groups. It was revealed that, as a rule, such families focus on eating preferences of husbands. The research shows the dynamics of the transformation of family food traditions on the example of two generations. According to the research, the most significant changes have occurred in recent years. The main of them is a tendency of unification of food. Some reasons of this tendency are: 1) a wide variety of products offered in stores, 2) availability of information in the Internet. The research of holiday and ritual dishes, on the one hand, showed similarity of holiday food and, on the other hand, the remaining differences of ritual food.

Key words: ethnology, ethnic culture, eating preferences, ethnic identity, cross-cultural interactions.

Acknowledgements: the author expresses special thanks to Kondina G.A., Subbota K.A. for the translations from the Mansi and Komi languages.

For citation: Moldanova T.A. Food as a part of ethnic identity and cross-cultural collaboration // Vestnik ugrovedenia = Bulletin of Ugric studies. 2017; 7 (4): 131-143.

Введение

Пищевым традициям различных народов мира в настоящее время уделяется значительное внимание, о чем свидетельствуют опубликованные монографии, сборники статей, защищенные диссертации [2; 3; 5; 9; 16; 20 и др.], а также конференции по данной тематике¹². Особый интерес к пище, как к одному из компонентов традиционных культур объясняется тем, что он более полно отражает традиции, наиболее устойчив, и сохраняется даже в условиях полной деформации других компонентов этнической культуры.

Традиционная пища как составляющая материальной культуры, на начальных этапах изучения, описывалась в рамках этнографии. В последующем разрабатываются комплексные, междисциплинарные подходы ее изучения, где используются методы гуманитарных, социаль-

ных и естественных наук [1; 5; 10 и др.]. В числе теоретиков, определяющих методологические подходы к изучению данной области культуры, можно отнести наших соотечественников С.А. Токарева, С.А. Арутюнова [2; 17 и др.]. На Западе пища рассматривается в контексте новой научной дисциплины «anthropology of food» («антропология пищи»), возникшей в 1970-ых годах [23; 24; 25; 27 и др.].

Пища коренных народов Югры, прежде всего, изучена с позиций этнографии. Через посредство пищевых традиций выявлялась связь пищи с природной средой, хозяйственной деятельностью, анализировались субстратные элементы этнических культур хантов и манси, частично рассматривалась этика, связанная с пищей [6; 7; 13; 19]. Имеются отдельные публикации и книги по системе питания, обработке исходных продуктов, кулинарным рецептам

¹² На базе МГУ имени М.В. Ломоносова проводятся ежегодные Международные симпозиумы по истории еды и традициям питания народов мира. В России существует Научно-исследовательский институт питания Российской Академии медицины (НИИ питания РАМ), занимающийся естественнонаучным изучением еды и питания.

[11; 15; 21]. В Ханты-Мансийском автономном округе на базе Этнографического музея под открытым небом «Торум маа» в 2005 году был проведен окружной научно-практический семинар «Традиционная кухня и народная медицина», в числе прочего имеются материалы и по биологической составляющей пищи [18].

При достаточно большом объеме публикаций, связанных с питанием коренных народов Югры, недостаточно работ по социальной, культурной составляющей этого элемента традиционной культуры. Значение этнического питания в контексте ее межкультурной составляющей вообще не рассматривалось. Нет работ, связанных со значением пищи в межкультурном общении. Стоит отметить, что в России нет общепринятого термина, связанного с наукой о еде, но имеются публикации, в которых разрабатываются вопросы, связанные с предметным полем этого научного направления [например, 12, 9]. Пища как элемент этнической идентичности рассматривается в основном в зарубежных публикациях [8; 22; 26 и др.].

Основной целью работы является выявление этнической идентичности различных этнических групп, проживающих в с.п. Саранпауль Березовского района Ханты-Мансийского автономного округа – Югры и их взаимного влияния через посредство изучения пищевых традиций. Для достижения этой цели ставились следующие задачи: выявить национальный состав сельского поселения; из выявленных этнических групп выбрать наиболее многочисленные; по литературным и устным источникам проследить историю их проникновения на данную территорию; для получения разносторонней и более глубокой информации провести беседы в форме интервью, для чего отобрать этнофоров различных возрастных групп; для широты охвата дополнительно провести анкетирование; систематизировать и проанализировать полученную информацию.

Данная работа значима тем, что впервые, на примере полиэтнического населенного пункта на территории Ханты-Мансийского автономного округа Югры одна из сфер материальной культуры рассматривается как маркер этнической идентичности, что вносит вклад в разви-

тие данного направления исследований. Кроме того, пища рассматривается как социальный фактор в контексте межкультурного взаимодействия, это направление исследований важно и с теоретической и с практической точек зрения, особенно в многонациональном пространстве округа и России в целом.

Материалы и методы

Работа написана на основе полевых материалов, собранных автором в июле 2017 года в с.п. Саранпауль Ханты-Мансийского автономного округа – Югры. По данным администрации с.п. Саранпауль на 1 января 2017 года в Саранпауле проживало 3145 человек, из них: 835 – манси, 842 – коми, 720 – русские, 434 – ненцы, 64 – ханты, 250 – иные национальности. К наиболее давним жителям Саранпаульской территории относятся манси, преимущественно охотники и рыбаки, которые заселяли ее, начиная с XI–XIV веков. Саранпауль как поселение был основан коми – ижемскими оленеводами, их активное переселение в Западную Сибирь фиксируется с 1840-ых гг. [4, 180]. С середины 1930-х гг., появляются русские и другие народы (ссылные, приискатели). В этот же период образована 118-я геологическая партия, базировавшаяся на территории с.п. Саранпауль [14]. В настоящее время уровень метизации достаточно высок. В силу неоднородности населения, при высокой степени смешанных браков, примерно в одинаковой пропорции расспрашивались представители наибольших этнических групп, т.е. манси, коми, русские и в той же пропорции информаторами являлись метисы. Основной метод сбора информации – интервьюирование, велась аудиозапись на диктофон. Всего опрошено 18 человек разной этнической принадлежности. Ответы фиксировались как на языке-оригинале, так и на русском. Кроме этого, проводилось анкетирование (11 анкет)¹³. Возрастной разброс опрошенных жителей: от 21 года до 84 лет, преимущественно – женщины (85%).

Известно, что формирование традиционной кухни любого народа напрямую зависит от набора исходных продуктов. Последнее связано с географическим положением территории, ее природными ресурсами, хозяйственной

¹³ Некоторые информаторы просили сохранить анонимность, по этой причине в ссылках будут использоваться только инициалы, национальность и год рождения.

деятельностью населения. В настоящее время земли, принадлежащие с.п. Саранпауль, считаются экологически самыми чистыми территориями Ханты-Мансийского автономного округа. Здесь сохраняются охотничьи и рыбные ресурсы, дикоросы, являвшиеся основой традиционного питания коренных народов округа.

Для выявления стойкости пищевых предпочтений рассматривались пищевые предпочтения двух поколений одной семьи. Вопросы, задаваемые информантам, подразделялись на две части: кухня родительского дома (воспоминания детства), кухня вашей семьи в настоящее время. Исходные продукты питания условно поделены на: «лесные» (то, что дает лес и оленеводство), «огородные» (то, что выращивается на приусадебном участке), покупные (из магазина).

Результаты

«Лесные продукты».

Рыба.

Если обратиться к блюдам из рыбы, то этническая составляющая достаточно полно проявляется у манси и коми. Например, даже в названиях рыб встречаются уточнения «Сымри-окунь, это мӓнсихӓл (мансийская рыба)» [ПМА 1: С.Е.]. К особенностям мансийских блюд из рыбы, которые не встречаются у других народов, информаторы единодушно относят сушенную рыбу *хор* и *ёхыл*. В первом случае это рыба, сушеная с костями из чебака, во втором случае – рыба без костей из сырца¹⁴. Типично мансийской традицией считается разделка щуки и поедание ее головы. У северных манси щуку (*сорт*) разделяют только мужчины, а при поедании головы (*сорт пуук*) внимание акцентируется на том, что каждая косточка имеет название, связанное с той или иной легендой или мифологическим сюжетом. Как показал собранный материал, традиция разделки щуки сохраняется и в современной жизни. На вопрос, почему придерживаетесь данной традиции, ответы были такие: «потому что мама сказала», «не страх, а просто мама сказала», «мама сказала, обычай». К сугубо мансийской особенности информаторы относят традицию

поедания строганины (рыбы, мяса) преимущественно на полу и в вечернее время. Понимая, что вечерний прием пищи не соответствует современным требованиям здорового питания, информант поясняет: «Увидел бы кто-нибудь там русские, сказали бы, что это они, на ночь вообще не едят же. А мы сырое еще едим... на полу, на мешке» [ПМА 1: Л.Г.]. Характерной только для манси является блюдо *лӓм исмит*, в которой проявляется последовательность поедания вареной рыбы. «Уха уже готова, бабушка рыбу выкладывала на *хоса анны* (чаша деревянная). Сначала мы рыбу ели, а косточки ложим обратно. А потом... она несла *таи*, поварешка такая деревянная. Измельчает эти косточки мелко, мелко... выливает в чашу деревянную... перемешивает хорошо. Потом нам накладывала по кружкам. Такая вкусная уха... Пьешь и ощущение, что там как будто не просто вода, а типа как порошок что ли» [ПМА 1: Л.Г.]. Своеобразием мансийской кухни является уха из сушеной рыбы – *колас*, нанесение поперечных надрезов на туловище рыб из семейства карповых. Как раньше, так и теперь, манси употребляют тушеную рыбу, называют ее «рыба по-мансийски». Информаторы-манси вспоминают икру, жаренную на сковороде, *порыу нянь* ‘хлеб с икрой’, Особенностью является и то, что из рыбьих кишок они готовили, а некоторые из опрошенных и по сей день готовят рыбий жир (*хӓл вой*).

По мнению коми информантов, специфическими рыбными блюдами для них являются: зырянская кулебяка (*чери кулебяка*) из сырца (*пелядь*¹⁵) и рыба, вареная в сковороде с небольшим количеством воды (*пуӓм чери*). В настоящее время поверх рыбы в сковороду могут добавить тонко нарезанный картофель и лук кольцами. Данное блюдо распространено также среди других народов, проживающих в Саранпауле.

О поедании строганины и свежей подсоленной рыбы, икры, как манси, так и коми говорили с особым трепетным чувством, вспоминая мельчайшие подробности этого действия. «Рыбу резали полосочками ровными. Они завитушками прямо так падали, завивались» [ПМА 1: В.Е.].

¹⁴ У другого информатора, наоборот, хор – рыба без костей, а ёхыл с костями.

¹⁵ Коми информанты называли сырца пелядь. В словаре сырок-вья еджыдчери. См. Афанасьева К.В., Игушев Е.А. Русско-мансийско-коми тематический словарь [Текст] / К.В. Афанасьева, Е.А. Игушев – Екатеринбург: Баско, 2008 – С. 24.

«Первых сырков отец не разрешал варить... Сырка едим, икру вспарывают, засаливают... Брали большую ложку, кусочек картошки, ложку красной икры» [ПМА 1: С.Р.]. «Особенно помню, как отец разделяет рыбу в лодке... Солит тут же, и тут же едим.... Если удастся поймать тайменя, то таймень только в сыром виде. Муж вообще не понимает, как тайменя можно варить, это же такое кощунство» [ПМА 1: Р.Е.]. Особо отмечают селедку «Если в доме есть селедка, то я могу ничего не готовить. Немного заморозили, достали...» [ПМА 1: Р.Е.]. При опросе информаторы фиксируют особое внимание на том, что мороженую рыбу нарезают различными способами: строгают стружкой, нарезают колбаской или разбивают на части обухом топора и при этом вкус будет разный.

Согласно полученной информации манси употребляют в пищу большее количество различных видов рыб и имеют большее разнообразие рыбных блюд. У коми же можно встретить такие выражения как «благородная рыба», «белая рыба», «черная рыба», «соровая рыба». По возможности, они предпочитают употреблять только «благородную» рыбу. Объясняют это тем, что можно заразиться гельминтами. К «благородным рыбам» относят нельму, тайменя, хариуса, сырка, сельдь, чир, а раньше на Ляпине еще водилась стерлядь¹⁶. Кроме перечисленных рыб все информаторы употребляют щуку и окуня, иногда карася, налима. Манси употребляют также язя, подъязка, из которого варят уху, а чебака, сорогу обычно жарят или из них готовят *хор*, преимущественно, для собак.

Половина опрошенных русских информаторов родилось и выросло на рассматриваемой территории. Их отношение к рыбе, в основном, такое же, как и у коренного населения. Как пример перехода к иной пищевой традиции можно процитировать слова молодой женщины от смешанного брака, у которой муж русский. «Отец и мать (мужа) были геологами. Но они не добывали ничего. А он в этой среде рос, в среде сверстников, которые были охотниками, рыбаками. Они и научили его рыбачить и охотиться» [ПМА 1: Ч.В.]. У русских информаторов встречается и особое рыбное блюдо

«Из щуки рагу в основном. Овощи обжариваю, затем щуку кубиками нарезаю туда. Заливаю, тушу» [ПМА 1: К.С.]. В современной жизни у всех групп населения деликатесом являются строганина и малосолка из «белой» рыбы, которая, по возможности, должна присутствовать на праздничном столе. Из числа опрошенных строганину из рыбы не употреблял только один человек, немец по национальности, при этом мороженую оленину он ел.

В настоящее время из рыбы стали готовить рыбные консервы, местную рыбу используют в салатах, появились специальные коптилки. Свежую рыбу жарят с мукой, «в кляре, по-современному», нарубленное филе рыбы добавляют в тесто, готовят «рыбные оладушки». Эти изменения относятся ко всем саранпаульцам независимо от национальной принадлежности.

Мясо. Несколько отходя от логики изложения в этом разделе рассмотрим не только мясо диких животных, но и домашних, это связано с тем, что, например, олени бывают как дикие, так и домашние. На рассматриваемой территории у всех этнических групп основной мясной продукт – оленина. Ранее манси в большом количестве употребляли лосятину, сейчас для добычи этого животного необходима лицензия. Объединяет саранпаульцев то, что все опрошенные едят оленьё мясо в замороженном виде и считают это лакомством, особо выделяют печень, сердце: «Если знаем, что к нам придут гости, то обязательно мороженая печень, это у нас, так скажем, деликатес» [ПМА 1: Р.Е.], «(сырые) печень, сердце – деликатес, на праздники» [ПМА 1: М.С.]. Отметим, что никакое иное мясо в таком виде не употребляется.

Особенностью мансийской мясной кухни информаторы считают суп из высушенного оленьего или лосиного мяса (*тõсам нёвьиль исмит, колас*), которое готовится обычно летом. Сушеное мясо ломается на мелкие кусочки, кладется в воду. Когда бульон закипает, его заправляют черной мукой. Информаторы манси также помнят *колас пут* ‘бульон с мукой’ из обработанных оленьих кишок.

В отношении мясных блюд часто употребляется выражение «по-зырянски» или аналогичное ему «по-саранпаульски». Как говорилось

¹⁶ Об исчезновении стерляди записан следующий рассказ «Была стерлядка до 22 Съезда. Перед 22 Съездом сюда пригнали трёхсотметровые невода в Хошлогскую зимовальную яму, и в Метлёнковские две зимовальные ямы, где только она и жила, зимовала. И они вычерпали её полностью» (коми, 57 лет).

выше, современные саранпаульские коми – это оленеводы или потомки оленеводов, чем и объясняется предпочтение ими мясных блюд. «Помню, нам еще в детстве говорили: «Вы очень много мяса едите». В чуме женщины на завтрак мясо готовят. Поставили мясо на завтрак, и тут же на обед мясо готовится... в обед обязательно суп, в котором ложка стоит ... на ужин опять мясо с чем-нибудь» [ПМА 1: Р.Е.]. Коми очень подробно описывают наиболее лакомые, на их взгляд, части оленьей туши. Это печень для сыроядения, язык, сердце для жаркого. Жаркое из оленины (*кӧрйӧ жаринеч*) коми информаторы считают своим национальным блюдом. Зырянское жаркое – это отварное мясо, которое длительное время томится на печи в небольшом количестве воды, без каких-либо приправ, кроме соли. В настоящее время такое блюдо в Саранпауле стало популярным, готовится как для праздничного, так и для поминального стола. У одной из опрошенных женщин в поселке имеется небольшое кафе, где жители могут заказать блюда для праздников, ритуалов. «Когда приходят, я спрашиваю: «Вам как, по-русски?» «Нет, по-зырянски». Хотя сами они русские...» [ПМА 1: Р.Е.]. Своим повседневным блюдом коми считают и жареное мясо (*пӧжӧм яй*), если олень или лось были жирные, то вплоть до сегодняшнего дня жарить предпочтительнее на их жире, который специально растапливают. Раньше манси и коми мясо сушили (*тӧсам нӧвыль, кос яй*), в настоящее время из лосятины готовят тушенку, оленина для этой цели «жидковатая». Из копыт оленя и лося готовят холодец, но называют его «кисель» или «*гыж кисель*» ‘копыто кисель’. Коми информаторы помнят, что оленья кровь применялась для приготовления кровяного хлеба или кровяных лепешек и блинов (*виранянь, вира блин*). Сегодня ассортимент блюд из оленины и лосятины расширился, готовят манты, пельмени, бефстроганы, гуляш, мясо по-французски, печеночные торты. К мясным блюдам широко применяют гарниры из картошки, круп, макаронных изделий. Около 23% опрошенных в поисках новых рецептов обращаются к Интернету.

Некоторые информанты держат или держали коров. У манси теленок или олень закалывались на поминки. Здесь строго соблюдали запреты. Тушу делили пополам, *сымын пӧл* ‘сердечную сторону’ оставляли дома, а другую

брали на кладбище и там варили обязательное блюдо *колас*, бульон с черной мукой. Сегодня на кладбище почти все берут из дома, в том числе тушенку. Костер по-прежнему разводят, он «один из важных элементов этого обряда», на нем варят только чай, а «более современные уже берут с собой термос». В семьях, где имеются коровы, употребляются молоко, творог, сметана. Возможно, индивидуальной особенностью являлось применение молозива: «Первое молоко на сковородке мама готовила, и получалось что-то вкусное, что-то вроде мягкого сыра» [ПМА 1: Л.Г.].

Куриное мясо начинает использоваться чаще, чем раньше, а у одной из опрошенных имеются свои домашние куры. Свинину большинство информантов не используют. В исключительных случаях ее покупают для плова и шашлыка, хотя и здесь предпочитают жирную оленину или лосиную шею.

Коренные саранпаульцы употребляют водоплавающую и боровую дичь. На уток (*вӧс, чӧж*) сегодня охотятся специально, на боровую – нет. Только в одном случае мужчина коми сообщил, что он, как и его отец, ставит ловушки давящего типа. Пожилая женщина манси вспоминает, что на водоплавающую дичь ранее охотились с помощью перевеса (*сапс*), за ночь добывали до 20-30 уток. Как раньше, так и сейчас дичь обычно варят, при этом манси заправляли бульон черной мукой (*исмит*), позже, в колхозное время, стали добавлять картошку, сегодня – рис. Коми также отваривали мясо птицы, затем его могли «выложить по-зырянски на большую тарелку, в середину стола». Из бульона готовится суп. Раньше манси и коми уток солили, сушили, вялили. Сегодня те и другие научились делать тушенку. Из боровой дичи информанты упоминали глухаря (*мансын, чукчи*) и тетерева (*ятри, тар*). Традиционно манси готовили из них *исмит*, в настоящее время делают также котлеты, в фарш добавляют сало, картошку. Коми в прошлом боровую дичь варили, сегодня глухариное мясо могут пожарить с макаронами, с картошкой. Согласно русским информантам, водоплавающая и боровая дичь в их пищевом рационе не играет особой роли.

Дикоросы. Сбором дикоросов занимаются все саранпаульцы. Основные ягоды – это брусника, клюква, черника, голубика, черемуха, смородина, морошка. Способы хранения этих дикоросов, их употребление, как правило, у

всех одинаковое. В настоящее время ягоды большей частью замораживают, замачивают, из них варят варенье, компоты, морсы, кисели, прокручивают через мясорубку и засахаривают. Встречаются некоторые особенности, но они носят индивидуальный характер. Например, черемуху могут добавлять в салаты, в свекольник. К этнической специфике манси можно отнести употребление растолченной черемухи с растительным маслом или со сметаной и *лямыу нянь* 'черемуховый хлеб'. Сегодня черемуха стала использоваться при приготовлении тортов, прокрученную черемуху добавляют в бисквит, «для вкуса и аромата». Ранее широко использовалась таволга, имевшая название *мъньци щай* 'мансийский чай', сегодня эту традицию восстанавливают. В качестве напитка применялись чага, березовый сок. «Березовый сок ведрами собирали. У каждого – свое дерево. Чай кипятили из березового сока» [ПМА 1: С.Е.]. Для чая применялся иванчай, шиповник, в настоящее время из последнего делают лечебный настой. От болезней применяют брусничные и молодые, «с пятикопеечную монету», березовые листья. В лечебных целях используется золотой корень. Рябину и черемуху, как манси, так и коми применяли для изготовления бражки (*сур вит*). В рационе коми широко использовался дикий лук «...собирали его в большом количестве, резали, подсаливали. И ели в течение лета, всегда в чашке стоял на столе, в банках подсоленный и в погребе» [ПМА 1: С.Р.]. В урожайный год все жители Саранпауля заготавливают шишки (*накв, коль*).

Этнические особенности отчетливо проявляются по отношению к грибам. Во-первых, интересно то, что во всех случаях на вопрос о дикоросах, манси и коми рассказывали только о ягодах. Русские, напротив, дикоросы в первую очередь соотносили с грибами. По информации манси и коми, их родители грибы или совсем не употребляли, или собирали в небольшом количестве, сразу жарили, немного сушили. Русские рассказывают о грибах очень подробно: «Пережариваем на зиму это подберезовики, белые грибы, подосиновики... Соленые грибы – это черный груздь, волнушка ...» [ПМА 1: С.С.]. Грибы маринуют, из них готовят икру. «Что-то с грибами приготовленное» одним информатором было названо визитной карточкой русских.

«Огородные продукты». Все опрошенные в разной степени занимаются огородничеством, считая это русской традицией. «Мама манси, но

воспитывалась в обрусевшей среде, занималась огородничеством» (ПМА 1: А.Н.). Все саранпаульцы выращивают картофель. Одна из информаторов, 84-летняя манси, помнит, как в свое время их обучали сажать картофель. Следующее поколение уже росло на картошке: «Картофель, сколько помню, всегда садили. Рыба и картофель – основные продукты в семье» [ПМА 1: А.Н.]. Картофель используется в супах, борщах, его кладут в салаты, из него делают пюре, draniki. Отварной картофель неотделим от малосольной и вяленой рыбы. Блюдо из мелко нарезанных филе вяленой рыбы, картошки и зелени, заправленное маслом, было названо «коронным блюдом» саранпаульцев. Если картофель свежескопанный, то его употребляют как отдельное блюдо, с маслом и луком.

Сегодня практически все выращивают редис, морковь, зелень (укроп, петрушку, зеленый лук), которые применяются как приправа к супам и используются в салатах. «Редиска и лук-батун – первый витаминный салат» [ПМА 1: А.Н.]. Некоторые информанты высаживают капусту, свеклу, редьку, чеснок, горох. В семьях всех опрошенных имеются теплицы для огурцов и помидор. С помидорами готовят "хреновину", огурцы употребляются в малосольном виде. Но обычно огурцы и помидоры консервируют на зиму по местным рецептам. Отдельные семьи выращивают кабачки, баклажаны, перец, из них готовят кабачковую икру, лечо, салаты, рецептами обмениваются или берут из Интернета. У русских информантов с огородными культурами тесно связаны борщ и окрошка, эти блюда готовили их родители, а теперь и они сами. «Когда огурцы созрели, первое, это готовится окрошка... картошка, яйца вареные, колбаса докторская. Лук, редиска, они в огороде. И все это заливается. Мама делала кислый квас. А я делаю на минеральной воде» [ПМА 1: С.С.]. В летнее время на окрошку стали переходить и другие саранпаульцы. На приусадебных участках выращиваются и ягодные культуры: клубника, смородина, малина, крыжовник, даже арбузы (в теплице). Из них готовится то же самое, что из дикорастущих ягод.

Покупные продукты. Основной набор покупных продуктов у всех саранпаульцев одинаковый. Одни продукты употребляются в натуральном виде: хлеб, сахар, соль, чай, масло сливочное, конфеты, печенье, другие необходимы для приготовления блюд: мука,

растительное масло, крупы, макаронные изделия, яйца. Кроме этого, в магазине или с рук покупают молочные продукты. Изредка покупаются колбасы и сыр, при этом старшее поколение объясняет, что сами они это не любят, но покупают для детей или внуков: «Колбасы я редко беру, ребятишки просят бутерброды, малыши-то... и сыр тоже любят» [ПМА 1: В.Е.]. Исключение составляет пожилая женщина, для которой колбаса является памятью детства: «Колбасу привозили в больших-больших ящиках, законсервированных в сале свином. Распечатывали, очищали от сала и продавали. Колбаса была вкуснейшая. Сейчас я все время такую ищу» [ПМА 1: А.А.]. В магазины Саранпауля периодически завозят овощи и фрукты. Все опрошенные закупают лук. Если еще не созрел собственный урожай, то могут купить капусту, свеклу, морковь, огурцы, помидоры, хотя и опасаются: «Все равно они, мне кажется, чем-то напичканы, этими нитратами» [ПМА 1: Л.Г.]. Фрукты покупают для детей и внуков, старшее поколение к ним равнодушно.

Крупы, макаронные изделия используют как гарниры к рыбным и мясным блюдам, ими заправляют супы. Молочные продукты употребляются в натуральном виде, кроме того, из молока варят каши, считают, что «это полезно и сытно». Значительную сферу применения имеет мука, о многих блюдах из теста говорилось выше: пироги, зырянская кулебяки, пельмени, манты. Выпечка распространена среди всех групп, как в прошлом, так и сегодня. Традиционно стряпают блины, ватрушки, булочки, шаньги. Этническая специфика стряпанных изделий проявляется у коми, это *кыз блин* 'толстые блины', *вёсни шаньга* 'тонкие шаньги'. *Кыз блин*, называемые «зырянские блины», готовили из дрожжевого теста с добавлением манной крупы. *Вёсни шаньга* – двухслойные картофельные шаньги из черного (ржаного) и белого (пшеничного) пресного теста. Картофельное пюре могли и не класть.

Резко отличались пищевые предпочтения в родительской семье этнического немца. Здесь преимущественно употребляли вареники из картошки и ягод, галушки. Пироги пекли в основном из капусты. Эти традиции в его собственной семье не сохраняются. Вареники из картофеля и творога зафиксированы лишь в одной из смешанных семей, где муж – русский. Как пример отношения манси к капусте, а шире

– к вегетарианской диете, можно привести слова женщины о своем брате, который в молодости отказался выезжать из Саранпауля. «Мама спрашивает: «Вася, тоже хочешь поехать с мальчишками?» А он: «Я че туда поеду, какой-то щи из капусты кушать?» [ПМА 1: Л.Г.].

В современное меню саранпаульцев, особенно в праздничное, все настойчивее входят торты и другие печеные сладости. Как правило, рецепты берутся из Интернета более молодым поколением.

В силу того, что информанты относились к разной возрастной категории, зафиксирована некая история процесса выпечки хлебных изделий. «Под золу ложит (тесто). Потом золу убирает, продует все... потом только печки (кур) стали ставить» [ПМА 1: С.Е.]. «Мама на углях в печке стряпала, как подгадывала, не знаю» [ПМА 1: Л.Г.]. «У нас была большая русская печка, в которой мать готовила» [ПМА 1: С.Р.]. Сегодняшние жители Саранпауля пекут в электродуховке.

Празднично-обрядовые блюда. В ходе сбора информации выявлялись праздничные, ритуальные (свадебные, погребальные) блюда, характерные для этнических групп. Из светских праздников во всех сегодняшних семьях обязательно отмечается Новый год, почти всегда члены семьи собираются по случаю дней рождений, иногда причиной застолья является 8 марта, свадебные даты. Обязательным праздничным блюдом всех поколений являются рыбный пирог, жаркое из оленины, но в данном случае не просто из мяса, но с добавлением языка, сердца, которые считаются деликатесом. К традиционным праздничным блюдам относят строганину из белой рыбы и строганину из оленьей печени и сердца. Сегодня к празднику готовят котлеты, пельмени, иногда манты, мясные рулеты. Новым явлением стало приготовление тортов и различных салатов.

С коллегами по работе или с более широким кругом людей отмечаются официальные праздники, ранее такие застолья были распространенным явлением, например, активно отмечались 7 ноября, 1 мая, 9 мая. Сегодня в основном сохранились только новогодние поздравления и юбилеи. При этом, если раньше на такие застолья каждый приносил свое блюдо, то сегодня все заказывается в кафе. Со слов хозяйки кафе на праздники обязательно заказывают мясо по-саранпаульски, т.е. жаркое

из оленины. Обязательно котлеты из оленины, мясная нарезка, картошка, малосольная рыба. Заказывают разные салаты. Но как показывает практика: «Абсолютно салаты не идут, съедят мясо, съедят рыбу. Особенно мужчины в Саранпауле салаты не едят. Дети едят, женщины поклюют...» [ПМА 1: Р.Е.].

В прошлом, судя по рассказам информаторов, часто отмечали религиозные праздники, особенно в зырянских семьях. Как праздник отмечали дни памяти христианских святых, чьими именами названы сыновья, например, *Прокопий лун* 'День Прокопия'. «Приезжали с нескольких бригад. Это и старинный праздник, и день рождение дедушки. Бабушка пекла пирожки, булочки. На печке, на сковородке жарила. Мясо отваривала, блины готовила... бражку-сур пили» [ПМА 1: Р.Е.]. Информаторы старшего поколения хорошо помнят *Ыджыд лун* 'большой день', т.е. пасху, которую четверть опрошенных разной национальности отмечают и сегодня. На пасху «Раньше в основном только печенное готовилось. Мать шаньги пекла» [ПМА 1: С.Р.]. Сегодня красят яйца, выпекают куличи, стряпают рыбные пироги, сладкие ватрушки. Одна из опрошенных женщин работает в храме, поэтому соблюдает все праздники и посты, во время которых готовит постные супы, блины, салаты. Манси отмечали вороний день, в этот день пекли фигурки в виде птиц из черной муки. Как праздник вспоминают медвежьи игрища, варили свежее мясо и рыбу, на стол медведю ставились ягоды, орехи.

У основной массы саранпаульцев свадебное и поминальное меню фактически не отличаются. «Мы даже смеемся: «У нас что свадьба, что похороны в Саранпауле, меню одинаковое абсолютно». Сами люди так заказывают» [ПМА 1: Р.Е.]. Современная свадебная обрядность у всех этнических групп проходит по единому сценарию, обязательным блюдом является свадебный торт. При попытках выявить особенности свадебного стола обычно отвечают: «Сейчас все смешано», «Сейчас, знаете, настолько все перемешалось».

Поминальная обрядность манси, как говорилось выше, отличается тем, что она проходит на кладбище, этот обычай соблюдается, если хоронят пожилого человека. В других случаях

заказывают то же меню, что и все остальные. «Блины, кутя, рис с изюмом обязательно. Это все народы заказывают» [ПМА 1: Р.Е.].

Обсуждения и заключения

В проведенном исследовании при последовательном решении поставленных задач первоначально было выявлено, что наибольшими этническими группами в с.п. Саранпауль являются коми, манси и русские. Кроме этих трех групп интервью бралось у представителей от смешанных браков. У информантов фиксировалось их брачные партнеры (в двух случаях их не было), чтобы выявить в какой степени это повлияло на пищевые предпочтения. В итоге было опрошено пять человек манси, четверо – коми, четверо – русских, четверо – представители от смешанных браков, и интервью давал один немец, у которого жена была манси. При сборе информации язык-оригинал, на котором давалось интервью, представлялся важной составляющей частью. Выявилось, что все опрошенные манси и коми в различной степени знали свой родной язык. У манси двое свободно говорили на родном языке, остальные также знали мансийские термины, связанные с пищей. У коми языком свободно владели все, однако термины, связанные с пищей, часто называли по-русски. Представители смешанных браков говорили по-русски, но некоторые национальные блюда отца или матери могли назвать на языке-оригинале. Единственный информант немец языком владел, но национальные названия блюд не знал.

Сбор материала по принципу «родительская кухня», «кухня своей семьи» дал возможность проследить изменения, происходившие с традиционной кухней в опрошенных семьях. Условное деление исходных продуктов питания по группам «лесные», «огородные», «покупные» выявило следующее. У преобладающей части жителей рассматриваемого поселения основу питания по-прежнему составляют традиционные продукты (рыба и мясо), добываемые на рыбалке и, частично, на охоте. Значимость рыбы для традиционного стола со временем фактически не изменилась. Более того, приезжее население осваивает способы рыболовства¹⁷ и также переходит на рыбный рацион. В семьях манси и коми мужчины, если они

¹⁷ Если человек переезжает на север в зрелом возрасте (в данном случае в 50 лет), то этого не происходит: «Я не рыбак, не охотник. Мясо, рыбу, в основном, шурины привозят» (немец, 69 лет).

есть, дополнительно охотятся. Три семьи имеют частных оленей, две – содержат коров, в одном случае разводят куриц. Манси, прежде всего, позиционируют себя как рыбаки и охотники, а коми – как оленеводы. Объединяющим фактором этих народов является сыроедение (мороженая рыба и мясо), употребление малосолевой рыбы, что распространяется и на приезжее население, превращая их в «саранпаульцев». Манси и коми, в свою очередь, освоили огородничество, данная сфера деятельности становится унифицированной, хотя в русской среде просматриваются некоторые особенности в приготовлении овощных блюд. Русские и иные приезжие этнические группы несколько иначе используют дикоросы и не в полной мере употребляют дичь.

К типично мансийской кухне были отнесены: строганина из муксуна, нельмы (*нярхӱл*), сушеная рыба (*ёхыл, хор*), сушеное мясо (*тӧсам нёвиль*), хлеб с икрой (*порынянь*), уха с размолотыми рыбьими косточками (*лӧмисмит*), оленья печень (*сӧлимайт*), иван-чай, таволга, морс. Коми своим блюдом называли жаркое по-зырянски (*кӧр йӧ жаринеч*), шаньги двухслойные (*вӧсни шаньга*), толстые блины (*кыз блин*), блины с кровью (*вира блин*). Русская кухня, по мнению информантов, это русские пельмени, хлеб, каравай, соленья (грибочки, квашеная капуста, огурцы соленые), похлебки (супы с овощами, щи, грибные супы), картофель и все, что из картофеля, грибы, водка.

Светские праздники являются объединяющим фактором, в то время как обрядовая практика, религиозные и иные запреты работают на разъединение. Особенно заметно размежевание между манси и остальными народами по линии погребально-поминальной обрядности. Кроме того, манси, больше иных этнических групп, подвержены традиционным пищевым запретам, особенностям приема пищи. Часть саранпаульцев, преимущественно коми, объединены православной традицией соблюдения постной диеты, что, в свою очередь, отделяет

их от остальных. Свадебная обрядность, напротив, стирает этнокультурные различия в пищевой сфере.

Таким образом, проведенный анализ этнических пищевых традиций в полиэтническом поселении выявил несколько моментов. Элементы традиционного питания в достаточно полной мере сохраняются у коренных жителей манси и коми, это рыбно-мясная диета. В то же время в мансийской кухне зафиксировано большее разнообразие рыбных блюд, а коми в большей степени предпочитают блюда из мяса. Это особенность подтверждается и тем, что на сознательном уровне, манси в большей мере идентифицируют себя с рыбой, а коми – с мясом. Общность этих народов объясняется природной средой, дающей определенный исходный продукт, различия – основой традиционной хозяйственной деятельности. Приезжее население, независимо от этнической принадлежности, постепенно перенимает местный тип питания, частично сохраняя свои этнические особенности. Местная традиция сбора дикоросов и привнесенное огородничество с сопутствующими ему способами хранения и потребления продуктов становится общепоселковой чертой.

По различным причинам, например, таким как желание соответствовать современным требованиям здорового питания, влияние рекламы, идет процесс изменения пищевых предпочтений. Дети и внуки во всех этнических группах все в большей степени подвержены унификации, что проявляется как в большем потреблении магазинных продуктов, так и в приготовлении блюд, рецепты которых берутся из интернета.

Новогодний и свадебный праздничные столы для саранпаульского социума играют роль объединяющего начала. В преобладающем случае подобная тенденция наблюдается и в поминальной обрядности, но здесь в резкой оппозиции к остальным находятся сохранившиеся элементы мансийской традиции.

Литература и источники

1. Амбарова П.А. Пища людей: межкультурные различия и культурные универсалии // Известия Уральского гос. ун-та. 2010. № 4 (81). С. 150–154.
2. Арутюнов С.А. Основные пищевые модели и их локальные варианты у народов России // Традиционная пища как выражение этнического самосознания. М.: Наука, 2001. С. 10–17.
3. Еда и культура (сборник статей по материалам I Международного научно-практического симпозиума «Традиционная культура в современном мире. История еды и традиции питания народов мира»). М.: Центр по изучению взаимодействия культур, 2015. 362 с.

4. Жеребцов Л.Н. Историко-культурные взаимоотношения коми с соседними народами. М.: Наука, 1982. 224 с.
5. Кабицкий М.Е. Введение в тему: антропология пищи и питания сегодня // ЭО. 2011. № 1. С. 3–7.
6. Лапина М.А. Хантыйская этика, связанная с пищей // Народы Северо-Западной Сибири. Вып.2. Томск: изд-во Том. ун-та, 1995. С. 118–124.
7. Лукина Н.В. Южные черты в пищевых традициях восточных хантов // Фольклор и этнография народов Севера. Л.: Наука, 1986. С. 115–132.
8. Маслов Д.В. Современная кухня алтайцев: техники воображения пищевой культуры и репрезентация этнической идентичности // Вестник Брянского государственного университета. 2016. № 1 (27). С. 52–55.
9. Материалы II Международного симпозиума. История еды и традиции питания народов мира. Выпуск II (сборник статей). М.: Центр по изучению взаимодействия культур, 2016. 460 с.
10. Носкова А.В. Питание: методологические подходы к исследованию и повседневные практики // Вестник МГИМО-Университета. 2014. № 6 (39). С. 209–218.
11. Оборотова Е.А. От печки. Новосибирск: Наука-Центр, 2003. 224 с.
12. Павловская А.В. Нужна ли нам наука о еде? // Еда и культура (сборник статей). М.: Центр по изучению взаимодействия культур, 2015. С. 7–44.
13. Пивнева Е.А. Пища у манси // Мат-лы к сер. «Народы и культуры». Вып. XXIV: Народы Сибири. 1993. С. 125–134.
14. Повод Н.А. Хозяйственные традиции ляпинских коми в начале XXI в. // Вестник археологии, антропологии и этнографии. 2008. № 8. С. 140–148.
15. Рандымова З.И. Пища хантов-оленьеводов // Народы Северо-Западной Сибири. Вып. 6. Томск: изд-во Том.ун-та, 1998. С. 37–41.
16. Зарубина Н.Н., Голоухова Д.Н., Карпова Д.Н. и др. Социология питания: традиции и трансформации: коллективная монография. М.: МГИМО-Университет, 2017. 302 с.
17. Токарев С.А. К методике этнографического изучения материальной культуры // ЭО. 1970. № 4. С. 3–17.
18. Традиционная кухня и народная медицина: мат-лы окружного науч-практ. семинара (Ханты-Мансийск, 26–28 апреля 2005 г.). Ханты-Мансийск: Полиграфист, 2007. – 67 с.
19. Федорова Е.Г. Система питания манси: взаимодействие различных культурных традиций // Историческое познание: традиции и новации. Ч. I. Ижевск: Удмуртский гос. ун-т, 1996. С. 106–113.
20. Этнография питания народов стран зарубежной Азии: опыт сравнительной типологии. М.: Наука, 1981. 256 с.
21. Яковлев Я.А. На столе и вокруг него. Томск: изд-во Том. ун-та, 2011. 368 с.
22. Bell C., Neill L. A Vernacular Food Tradition and National Identity in New Zealand // Food, Culture & Society: An International Journal of Multidisciplinary Research. 2014. Vol. 17. Issue 1, p. 49 – 64. URL: https://www.researchgate.net/publication/263340532_A_Vernacular_Food_Tradition_and_National_Identity_in_New_Zealand (дата обращения: 16.11.2017).
23. Contreras J. Antropología de la Alimentación. Madrid: Eudema, 1993.
24. Fischler C. L'Homnivore. – Paris: Odile Jacob, 1990. 414 p.
25. Fox R. Food and Eating: An Anthropological Perspective // Social Issues Research Centre. Oxford. URL: <http://www.sirc.org/publik/foxfood.pdf> (дата обращения: 16.11.2017).
26. Ichijo A., Ranta R. Food, National Identity and Nationalism: From Everyday to Global Politics. Basingstoke, U.K.: Palgrave Macmillan. 2016. 196p.
27. Montanari M. Il cibo come cultura. Roma: Laterza, 2004.

Полевые материалы автора

ПМА 1. – Экспедиция в Березовский р-н, Ханты-Мансийского автономного округа, июль 2017 г. (информанты: С.Е. манси, 1933 г.р.; В.Е. манси, 1957 г.р. Л.Г. манси, 1962 г.р.; М.С., манси 1973 г.р.; М.А., манси, 1978 г.р.; Ч.В. манси/коми, 1988 г.р.; А.Н. манси/рус. 1961 г.р.; А.А., коми, 1943 г.р.; С.Р., коми, 1960 г.р.; Р.М., коми, 1968 г.р.; Ф.Л., коми, 1972 г.р.; Р.Е. коми, 1979 г.р.; К.Т. коми/ханты, 1982 г.р.; Т.В., коми/рус., 1996 г.р.; С.С., рус. 1967 г.р.; К.С. рус., 1975 г.р.; В.А., рус, 1979 г.р.; Л.С. рус., 1985 г.р.; Ф.В. немец, 1949 г.р. и др.)

References

1. Ambarova P.A. *Pishha ljudej: mezhkul'turnye razlichija i kul'turnye universalii* [People's food: intercultural differences and cultural universals]. *Izvestija Ural'skogo gos. un-ta. Ser. 1. Problemy obrazovanija, nauki i*

kul'tury [News of the Ural State University. Series 1. Problems of education, science and culture], 2010, no. 4(81), pp. 150–154. (In Russian)

2. Arutjunov S.A. *Osnovnye pishhevye modeli i ih lokal'nye variant u narodov Rossii* [Basic food models and their local variants of the peoples of Russia]. *Tradicionnaja pishha kak vyrazhenije etnicheskogo samosoznaniya* [Traditional food as an expression of ethnic identity]. Moscow: Nauka Publ., 2001, pp. 10–17. (In Russian)

3. *Eda i kul'tura (sbornik statej po materialam I Mezhdunarodnogo nauchno-prakticheskogo simpoziuma «Tradicionnaja kul'tura v sovremennom mire. Istorija edy i tradicii pitaniya narodov mira»)* [Food and culture (collection of articles on materials of I International scientific-practical conference “Traditional culture in the modern world. The history of food and eating preferences of the peoples of the world”]. Moscow: Centr po izucheniju vzaimodejstviya kul'tur Publ., 2015. 362 p. (In Russian)

4. Zherebtsov L.N. *Istoriko-kul'turnye vzaimootnosheniya komi s drugimi narodami* [Historical and cultural relations of the Komi with other people]. Moscow: Nauka Publ., 1982. 180 p. (In Russian)

5. Kabitskiy M.E. *Vvedenie v temu: Antropologija pishhi i pitaniya segodnja* [Introduction to the theme: Anthropology of food and nutrition today]. *JeO* [Ethnographic Review], 2011, no. 1, pp. 3–7. (In Russian)

6. Lapina M.A. *Hantyjskaja jetika, svjazannaja s pishhej* [Khanty ethics related to food]. *Narody Severo-Zapadnoj Sibiri* [People of the North-Western Siberia]. Tomsk: Tomsk. un-ty Publ., 1995. Vol.2, pp. 118–124. (In Russian)

7. Lukina N.V. *Juzhnye cherty v pishhevyh traditsijah vostochnyh hantov* [Southern features in the food traditions of the Eastern Khanty]. *Fol'klor i jetnografija narodov Severa* [Folklore and ethnography of the peoples of the North]. Leningrad: Nauka Publ., 1986, pp.115–132. (In Russian)

8. Maslov D.V. *Sovremennaja kuhnja altajcev: tehniki voobrazhenija pishhevoj kul'tury i reprezentacija jetnicheskoy identichnosti* [The Altai people's modern cuisine: technics of imagination of food culture and representation of ethnic identity]. *Vestnik Brjanskogo gosuniversiteta* [Bulletin of Bryansk State University], 2016, no. 1(27), pp. 52–55. (In Russian)

9. *Materialy II Mezhdunarodnogo simpoziuma. Istorija edy i tradicii pitaniya narodov mira. Vypusk II* [Materials of the II International Symposium. History of food and traditions of nutrition of the peoples of the world]. Moscow: Centr po izucheniju vzaimodejstviya kul'tur Publ., 2016. 460 p. (In Russian)

10. Noskova A.V. *Pitanie: metodologicheskie podhody k issledovaniju i povsednevnye praktiki* [Nutrition: methodological approaches to research and everyday usage]. *Vestnik MGIMO-Universiteta* [Bulletin of MGIMO University], 2014, no. 6(39), pp. 209–218. (In Russian)

11. Oborotova E.A. *Ot pechki* [From the oven]. Novosibirsk: «Nauka-Centr» Publ., 2003. 224 p. (In Russian)

12. Pavlovskaya A.V. *Nuzhna li nam nauka o ede?* [Do we need the science about food?]. *Eda i kul'tura* [Food and culture]. Moscow: Centr po izucheniju vzaimodejstviya kul'tur Publ., 2015. pp. 7–44. (In Russian)

13. Pivneva E.A. *Pishha u mansi* [Food of the Mansi]. *Mat-ly k ser. «Narody i kul'tury»*. Vyp. XXIV: *Narody Sibiri* [Materials to the Series: «Peoples and cultures». Vol. XXIV: Peoples of Siberia], 1993, pp. 125–134. (In Russian)

14. Povod N.A. *Hozjajstvennye tradicii ljapinskih komi v nachale XXI v.* [Household traditions of the Lyapin Komi at the beginning of the XXI century]. *Vestnik arheologii, antropologii i jetnografii* [Bulletin of archaeology, anthropology and ethnography], 2008, no. 8, pp. 140–148. (In Russian)

15. Randymova Z.I. *Pishha hantov-olenevodov* [Food of the Khanty reindeer breeders]. *Narody Severo-Zapadnoj Sibiri* [Peoples of the Northern-Western Siberia]. Tomsk: izd-vo Tom. un-ta Publ., 1998. Vol. 6. pp. 37 – 41. (In Russian)

16. *Sociologija pitaniya: tradicii i transformacii* [Sociology of nutrition: traditions and transformations]. N. N. Zarubina, D.N. Goloukhova, D.N. Karpova and others. Moscow: MGIMO-University Publ., 2017. 302 p. (In Russian)

17. Tokarev S.A. *K metodike jetnograficheskogo izuchenija material'noj kul'tury* [To the method of the ethnographic study of material culture]. *JeO* [Ethnographic Review], 1970, no. 4, pp. 3–17. (In Russian)

18. *Tradicionnaja kuhnja i narodnaja medicina: Mat-ly okružnogo nauch-prakt. seminar 26–28 aprlja 2005g.* [Traditional cuisine and medicine: Proceedings of scientific and practical seminar April 26–28, 2005]. Khanty-Mansiysk: Poligrafist Publ., 2007. (In Russian)

19. Fedorova E.G. *Sistema pitaniya mansi: vzaimodejstvie razlichnyh kul'turnyh tradicij* [System of nutrition of the Mansi: interaction of different cultural traditions]. *Istoricheskoe poznanie: Tradicii i novacii. Tez. Mezhd. teoret. konf* [Historical knowledge: Traditions and innovations: Abstracts of the International Theoretical Conference]. Izhevsk: Udmurtskijgos. un-t Publ., 1996, Ch. I, pp. 106–113. (In Russian)

20. *Jetnografija pitaniya narodov stran zarubezhnoj Azii: opyt sravnitel'noj tipologii* [Ethnography of nutrition of the peoples of Foreign Asia: experience of comparative typology]. Moscow: Nauka Publ., 1981. 256 p. (In Russian)
21. Yakovlev Ya.A. *Na stole i vokrug nego* [On the table and around it]. Ser. «Zhizn' obshchikh ugrov: vzgljadiznuti». T.1 [Series «Life of the Ob-Ugrians». Vol. 1]. Tomsk: Tomsk un-ty Publ., 2011. 368 p. (In Russian)
22. Bell C., Neill L. A Vernacular Food Tradition and National Identity in New Zealand // Food, Culture & Society: An International Journal of Multidisciplinary Research. 2014. Vol. 17. Issue 1, pp. 49–64. Available at: https://www.researchgate.net/publication/263340532_A_Vernacular_Food_Tradition_and_National_Identity_in_New_Zealand (accessed November 16, 2017) (In English)
23. Contreras, J. Antropología de la Alimentación. Madrid: Eudema, 1993. (In Spanish)
24. Fischler C. L'Homnivore. Paris: Odile Jacob, 1990. 414 p. (In French)
25. Fox, R. Food and Eating: An Anthropological Perspective. Social Issues Research Centre. Oxford. Available at: <http://www.sirc.org/publik/foxfood.pdf> (accessed November 16, 2017) (In English)
26. Ichijo A., Ranta R. Food, National Identity and Nationalism: From Everyday to Global Politics. Basingstoke, U.K.: Palgrave Macmillan. 2016. 196 p. (In English)
27. Montanari M. Il cibo come cultura. Roma: Laterza, 2004. (In Italian)

Field materials of the author

PMA 1 – Jekspedicija v Berezovskij r-n, Hanty-Mansijskogo avtonomnogo okruga, ijul' 2017 g. (informanty: S.E. mansi, 1933 g.r.; V.E. mansi, 1957 g.r. L.G. mansi, 1962 g.r.; M.S., mansi 1973 g.r.; M.A., mansi, 1978 g.r.; Ch.V. mansi/komi, 1988 g.r.; A.N. mansi/rus. 1961 g.r.; A.A., komi, 1943 g.r.; S.R. , komi, 1960 g.r.; R.M., komi, 1968 g.r.; F.L., komi, 1972 g.r.; R.E. komi, 1979 g.r.; K.T. komi/hanty, T.V., komi/rus. 1982 g.r.; 1996 g.r.; S.S., rus. 1967 g.r.; K.S. rus., 1975 g.r.; V.A., rus, 1979 g.r.; L.S. rus., 1985 g.r.; F.V. nemec, 1949 g.r. i dr.) [Expedition in Beryozovsky District of Khanty-Mansiysk Autonomous Okrug – Yugra (July, 2017, informants: S.E. Mansi, 1933 year of birth; V.E. Mansi, 1957 year of birth; L.G. Mansi, 1962 year of birth; M.S. Mansi, 1973 year of birth; M.A. Mansi, 1978 year of birth; Ch.V. Mansi/Komi, 1988 year of birth; A.N. Mansi/Russian, 1961 year of birth; A.A. Komi, 1943 year of birth; S.R. Komi, 1960 year of birth; R.M. Komi, 1968 year of birth; F.L. Komi, 1972 year of birth; R.E. Komi, 1979 year of birth; K.T. Komi/Khanty, 1982 year of birth; T.V. Komi/Russian, 1996 year of birth; S.S. Russian, 1967 year of birth; K.S. Russian, 1975 year of birth; V.A. Russian, 1979 year of birth; L.S. Russian, 1985 year of birth; F.V. German, 1949 year of birth, etc.)].

ИНФОРМАЦИЯ ОБ АВТОРЕ

Молданова Татьяна Александровна, доцент, кандидат исторических наук, ФГБОУ ВО «Югорский государственный университет», 628011, Чехова, 16, Ханты-Мансийск, Тюменская область, Российская Федерация.

moldanowatatjana@yandex.ru

ORCID ID: 0000-0002-9285-1704

ABOUT THE AUTHOR

Moldanova Tatyana Aleksandrovna, Assistant Professor, Candidate of Historical Sciences, Yugra State University, 628011, Chekhova, 16, Khanty-Mansiysk, Tyumen Oblast, Russian Federation.

ORCID ID: 0000-0002-9285-1704

moldanowatatjana@yandex.ru