

Мусалитина Е. А.

E. A. Musalitina

ТРАНСФОРМАЦИЯ СОВРЕМЕННОЙ ГАСТРОНОМИЧЕСКОЙ КУЛЬТУРЫ ХАБАРОВСКОГО КРАЯ

TRANSFORMATION OF MODERN GASTRONOMIC CULTURE OF Khabarovsk Krai

Мусалитина Евгения Александровна – кандидат культурологии, доцент кафедры лингвистики и межкультурной коммуникации Комсомольского-на-Амуре государственного университета (Россия, Комсомольск-на-Амуре); 681013, Хабаровский край, г. Комсомольск-на-Амуре, пр. Ленина, 27. E-mail: tarasova2784@mail.ru.

Evgenia A. Musalitina – PhD in Culture Studies, Assistant Professor, Linguistics and Cross-Culture Communication Department, Komsomolsk-na-Amure State University (Russia, Komsomolsk-on-Amur); 681013, Khabarovsk territory, Komsomolsk-on-Amur, 27 Lenin str. E-mail: tarasova2784@mail.ru.

Аннотация. Постижение национальной культуры невозможно без обращения к её гастрономическим традициям. Помимо общенациональных гастрономических особенностей, в российской культуре выделяются уникальные региональные традиции питания. Их разнообразие определяется комплексом факторов, в том числе использованием локальных аутентичных продуктов питания. В статье рассматриваются такие причины трансформации гастрономической культуры Хабаровского края, как изменение роли аутентичных компонентов в краевой культуре питания и гастрономические заимствования. Представлен вывод о том, что изменения затрагивают системы «человек – еда», «человек – человек», а также вызывают смещение традиционных ценностей локальной культуры питания.

Summary. Comprehension of national culture is impossible without referring to its gastronomic traditions. In addition to national gastronomic features there are unique regional food traditions in Russian culture. Their diversity is determined by complex of factors including the use of local authentic products. The article discusses such reasons for the transformation of the gastronomic culture of the Khabarovsk Territory as change in the role of authentic components in regional food culture and gastronomic borrowings. The conclusion represents the idea that changes affect the systems «a person – food», «a person – person» and also cause a shift in values of traditional local food culture.

Ключевые слова: культура, гастрономическая культура, еда, этническая кухня, трансформации.

Key words: culture, gastronomic culture, food, ethnic cuisine, transformations.

УДК 130(2)

Постижение национальной культуры любого государства не представляется возможным без обращения к её гастрономическим традициям. Национальная кухня представляет собой особый компонент культурно-исторического наследия, исследование которого позволяет выявить уникальные черты развития того или иного социума, дать логическое объяснение экзотическим пищевым феноменам, разработать практические рекомендации для установления эффективной деловой коммуникации. Наряду с этим тема питания является актуальной для всех представителей общества, независимо от их возраста, социального положения, политических или религиозных взглядов. В современном обществе пища – это не только средство, обеспечивающее возможность физиологического существования человека, но и важный элемент философии, религии, культуры. В то же время еда может не только выполнять объединяющую функцию, но и послужить причиной межэтнических конфликтов. В связи с этим представляется особенно актуальным исследование процессов и феноменов национальной системы питания с точки зрения культурологического знания.

В настоящее время, когда процессы глобализации проникают во все сферы жизни человека, национальная гастрономическая культура неизбежно претерпевает изменения. Для современной

России это явление становится особенно актуальным. Причина может быть обусловлена тем фактом, что российская гастрономическая культура, сохраняя национальную самобытность, непрерывно обогащается новшествами, возникающими в результате изменений в социально-экономической сфере, миграционных процессов. Вследствие этого особую актуальность приобретает проблема определения границ исконно русского и заимствованного в современной культуре питания России, целесообразности установления таких границ, выявления последствий диффузии заимствованной и русской гастрономической традиции; влияния заимствованной кухни на развитие региональной гастрономической традиции.

Изучение трансформаций, касающихся сферы локальной гастрономической культуры, требует решения ряда исследовательских задач:

- определить понятие «гастрономическая культура»;
- описать локальные аутентичные особенности гастрономической культуры Хабаровского края;
- установить факторы, оказывающие влияние на трансформацию гастрономической культуры края;
- выявить и проанализировать основные трансформационные процессы в локальной системе общественного питания.

Рассматривая гастрономическую культуру, мы должны обратиться к уточнению этого понятия. Анализ научной литературы по исследуемой проблеме позволяет сделать вывод о том, что в настоящий момент не существует единого определения гастрономической культуры, а её понимание должно быть основано на комплексном представлении.

Тем не менее можно выделить два основных направления исследований гастрономической культуры. Первое основано на изучении национально-традиционной специфики кухни того или иного народа. Сторонники этого подхода (И. В. Сохань [8], И. Б. Котова [5], С. В. Барышников [2], Е. Л. Яковлева [11]) рассматривают отличительные характеристики национальной системы питания. Согласно этой концепции, ключевым элементом понятия гастрономической культуры является «традиционная кухня», которая предполагает приготовление блюд в соответствии с кулинарной традицией конкретной страны или региона. При этом ингредиенты блюд включают местные и сезонные продукты питания, процесс приготовления основан на локальных классических рецептах, большинство блюд традиционной кухни доступно для приготовления в домашних условиях [8].

Гастрономическая культура включает две подсистемы: «человек – еда» и «человек – человек». Первая из них состоит из таких компонентов, как кулинарная культура, охватывающая всё, что связано с процессом приготовления пищи (посуда, оборудование, рецептура, технология приготовления, сочетание ингредиентов). Вторая система относится к сфере культуры приёма еды: этикет, эстетичность подачи блюд, принципы формирования меню в зависимости от целевой характеристики приёма пищи, представления о высокой и повседневной кухнях. Отдельным компонентом гастрономической культуры выделяют гастрономическую рефлексию – отражение представлений об особенностях той или иной национальной кухни в кулинарных книгах, сборниках рецептов, видеоресурсах сети Интернет, литературных произведениях [4].

Второе направление изучения гастрономической культуры основано на исследовании социальной функции пищи. Рассматриваются все общественные практики, связанные с едой (приготовление пищи, приёмы пищи и т. д.), а также опосредованные процессы, связанные с питанием: разговоры о еде; положения, описывающие те или иные пищевые практики. Следовательно, гастрономическая культура складывается из набора актов и дискурсов, которые функционируют во взаимодействии. Сторонники этой теории М. В. Капкан [4], С. В. Соловьева [7], С. А. Арутюнов [1], М. Поллан [2] утверждают, что каждое человеческое общество разработало или развивает свою уникальную гастрономическую культуру. При этом особенности гастрономии различаются в зависимости от социальных классов, наций, регионов, эпох и моды. В рамках этого подхода выделяют глобальную, национальную, региональную, а также местную гастрономию [1].

В рамках исследования современного состояния локальной системы питания наиболее актуальным представляется определение гастрономической культуры С. А. Арутюнова, который

определяет её как «часть национальной культуры, которая наиболее прочно сохраняет традиционную специфику, представления нации о своей культурной, пищевой уникальности, и в то же время гастрономическая культура легче и быстрее иных элементов культуры может быть модифицирована, трансформирована под воздействием новых социально-культурных явлений» [1].

Кулинария долгое время казалась сугубо частным явлением, поскольку практиковалась прежде всего дома и традиционно считалась частью домашнего хозяйства. Тем не менее в современном обществе пища, безусловно, распространяется на социальную сферу через систему общественного питания. Гастрономия становится инструментом, который передаёт ценности общества и транслирует его эволюцию. При этом многие национальные гастрономические практики стали частью нематериального культурного наследия человечества. Например, православная диета, общая для большого культурного ареала (православные страны), национальные гастрономические фестивали (Васёку в Японии; фестиваль мороженого во Флоренции, Италия; рыбный фестиваль в Португалии и т. д.). Отдельные продукты также становятся мировыми символами объединения, национальной толерантности и предметом посредничества (турецкий кофе, лаваш в Армении, кимчи в Северной Корее, пряники в Северной Хорватии) [6].

Обращаясь к рассмотрению традиционной русской гастрономической культуры, необходимо отметить, что Россия как страна с самой большой площадью имеет обширную территорию не только в европейской, но и в азиатской части. По этой причине российская культура питания находится под большим влиянием обеих частей света. Симбиоз европейских и азиатских кулинарных традиций, особые географические и климатические условия, исключительность исторического развития государства способствовали формированию уникальной русской гастрономической культуры.

Традиции русской кухни складывались веками, поэтому привычки питания прочно укоренились в современном российском обществе. Так, на большей части российской территории, где климат достаточно суровый, распространена высококалорийная кухня с большим количеством жиров и животной пищи. Основными гарнирами являются картофель и крупы, основной приём пищи дополняется хлебом (например, в отличие от риса в Азии, макаронных изделий в средиземноморской части Европы). Полноценный завтрак включает молочную кашу и белковое блюдо: омлет, яичницу, варёные яйца (в Европе это выпечка, кукурузные хлопья). Дневной приём пищи обязательно включает жидкое блюдо, которое подаётся в начале трапезы (например, в отличие от китайской пищевой традиции, согласно которой жидкое блюдо является завершающим этапом трапезы). В северных, центральных и районах Сибири наиболее распространённым первым блюдом является борщ. Среди множества супов очень популярен также рыбный суп. Между обедом и ужином обычно бывает полдник, который представляет собой выпечку и горячий напиток (можно сравнить с английской традицией «Пятичасовой чай»). Ужин традиционно включает полноценное мясное или рыбное горячее блюдо с гарниром. В качестве традиционного блюда для чаепития выступают блины, пряники, оладьи, пироги. Все праздники, будь то государственные, такие как Новый год, День Победы, или частные, например день рождения, свадьба, сопровождаются обильным застольем [10].

Помимо общенациональных гастрономических особенностей, в российской культуре можно выделить региональные традиции питания. Их разнообразие определяется географическим положением, климатом, уровнем развития сельского хозяйства, степенью урбанизации, процентом городского и деревенского населения, средним уровнем жизни в регионе, близостью к границе с соседними странами и т. д.

Уникальность региональной пищевой традиции также формируется в условиях использования локальных продуктов питания, которые распространены только в данном регионе. Рассматривая особенности системы питания населения Хабаровского края, необходимо отметить, что обширная протяжённость территории края с севера на юг обуславливает пищевое разнообразие в его пределах. Районы, близкие к Охотскому и Японскому морям, богаты морепродуктами. Так, в период нереста жители края заготавливают лососёвую икру, замораживают рыбу, запасаются рыбными полуфабрикатами в виде фарша, котлет и пельменей [9]. В 90-е гг. XX в. российская экономика испытывала

глубокий кризис, практически все жители края столкнулись с проблемой задержки заработной платы, резкого снижения доходов, упадка градообразующих предприятий края. В этот период лососёвую рыбу можно было по праву назвать одним из основных продуктов питания.

В северных районах края заготавливают ценное оленьё мясо, употребляют его термически обработанным, вяленным, сушёным и свежемороженым в виде струганины. На территориях, богатых лесами (около 85 % лесов – хвойные), развиты собирательство и заготовка грибов, ягод, кедровых и еловых шишек, папоротника [12]. Разрешена охота на копытных, пернатую дичь, бурого медведя. При этом местные блюда, которые для жителей других регионов воспринимаются как деликатесные (красная икра, гребешок, краб, папоротник), до недавнего времени составляли повседневный рацион жителей Хабаровского края.

Технология заготовки рыбы, мяса и лесных продуктов была во многом заимствована у коренных народов края. Эти продукты традиционно составляли основу рациона нанайцев, чукчей, эвенков, ульчей, орочей и др. В результате гастрономическая культура края традиционно основывалась на использовании базовых локальных природных продуктов.

Несмотря на суровые климатические условия края (девять территорий приравнены к районам Крайнего Севера), среди населения развито занятие частным садовым хозяйством. При этом земледелием занимаются не только жители сельской местности, доля которого составляет 19,6 %, но и городское население (80,4 % населения края) [12]. Урожай заготавливается в виде солений и консервов на зиму. В целом, можно говорить о том, что основной целью переработки природных пищевых ресурсов для жителей края является заготовка продовольствия на зимний период, занимающий около шести месяцев в году. Вышеперечисленные особенности сформировали определённые основные пищевые привычки населения Хабаровского края [14].

Изменение роли аутентичных компонентов в краевой культуре питания. Последнее десятилетие в крае наблюдается снижение потребления исконно местных продуктов, особенно рыбы. Можно отметить несколько причин этого явления. Во-первых, коренные народы, которые осуществляют трансляцию традиционной локальной рецептуры, являются малочисленными. Так, согласно данным региональной переписи населения, в 2021 г. население края составляло около 1,3 млн человек, и только 20 тыс. из них – коренные этнические меньшинства. Наряду с этим 87 % представителей коренных народов проживают в отдалённой сельской местности, транспортная доступность которой осложнена в силу климатических, экономических и других проблем [13].

Во-вторых, в регионе нет заведений общепита, имеющих колорит национальных меньшинств края. В 2017 г. в г. Хабаровске был разработан и реализован совместный проект кафе «Гауди» и Ассоциации коренных малочисленных народов Дальнего Востока по поддержанию их культуры посредством популяризации этнической кухни. В рамках проекта планировалось не только включать в меню блюда традиционной кухни нанайцев, орочей, ульчей, эвенков и других народностей, но и проводить мастер-классы, концерты, выставки национального творчества. Однако проект не вызвал интереса у местного населения, не получил государственной поддержки, оказался финансово непривлекательным для местных предпринимателей и спустя полгода был приостановлен [12].

Третьей причиной снижения доли локальных продуктов в рационе местного населения стало резкое сокращение объёмов добычи рыбы в регионе за последние 5 лет. Традиционно в морской акватории Хабаровского края наряду с Камчаткой, Чукоткой и Магаданом добывается около 65 % всей российской рыбы. Однако с 2018 г. отмечается резкое снижение вылова тихоокеанского лосося до минимального уровня 2008 г. В 2020 г. улов составил 182,5 тыс. тонн, что на 18 % меньше, чем планировалось Комитетом рыбного хозяйства Правительства Хабаровского края [15]. Как отмечают исследователи, подобная ситуация вызвана рядом экологических проблем, связанных с температурными аномалиями, изменением фитопланктона моря, что негативно влияет на репродуктивную способность лососёвых и снижают их активность в период нереста. Значительное сокращение рыбы привело к резкому росту её стоимости. Если несколько десятилетий назад красная рыба была одним из основных продуктов в рационе жителей края, то в настоящее время, так же как и красная икра, она становится деликатесом.

Гастрономические заимствования. Изменения в культуре питания населения Хабаровского края в последнее десятилетие связаны с влиянием национальных гастрономических традиций мигрантов из Средней Азии. Хабаровский край является одним из лидеров рейтинга Дальневосточного федерального округа по количеству принимаемых переселенцев из стран СНГ (узбеки, таджики, казахи, киргизы). Согласно данным статистического опроса, большинство мигрантов приезжает с целью заработка и планирует остаться в крае на длительный период [13]. В условиях развития межкультурной коммуникации культура России выступает в роли культуры-реципиента, неизбежно принимающей заимствования из чужих культур. Безусловно, гастрономическая культура не является исключением. Наряду с этим развитие этнической кухни в стране иммиграции позволяет иностранцам сохранять свою национальную идентичность. В силу этого местная пищевая традиция активно обогащается элементами азиатской этнической кухни.

Страны Центральной Азии в основном исповедуют ислам, а религиозные учения обуславливают все стороны мусульманской жизни. «Халыаль-культура» стала главной особенностью среднеазиатской кухни. Блюда, которые раньше считались экзотическими, прочно входят в повседневный рацион русских. Миграция из среднеазиатских стран способствует популяризации таких мясных блюд, как бешбармак, шашлык, шаурма, плов, разные виды шурпы, лагман, бостурма, манты, самса и др. Их популярность среди населения Хабаровского края обусловлена качественным составом ингредиентов: высококалорийное мясо, макаронные изделия, большое количество приправ, которые дают возможность полноценного питания в условиях сурового климата [4].

Обращаясь к анализу современной системы общественного питания двух крупнейших городов края (Хабаровска и Комсомольска-на-Амуре), можно отметить существенные качественные и количественные изменения за последние 10 лет. В городском пространстве наблюдается прирост заведений общественного питания формата небольшого этнического кафе с меню среднеазиатской кухни, так называемое «кафе восточной кухни». Большинство таких заведений имеет простую обстановку зала, невысокие цены и рассчитано на непродолжительный приём пищи. Также доступна услуга доставки и заказ навынос, что особенно актуально для населения, испытывающего нехватку свободного времени. Кроме этого формата, большую популярность получили киоски, где на месте готовят и продают шаурму. Таким образом, можно говорить о формировании нового феномена в гастрономической культуре края – «восточного фастфуда». Наряду с этим наблюдается снижение интереса населения к ресторанам «банкетного формата» и, как результат, уход таких заведений с рынка общественного питания края.

Тенденция вытеснения фастфудом домашней пищи особенно ярко проявляется в центральных регионах России, где на рынке общественного питания прочно укрепили свои позиции западные сети быстрого питания («Макдональдс», а в настоящее время «Вкусно и точка», «КФС», «Бургер Кинг»). Однако в Хабаровском крае большее развитие получили среднеазиатские фастфуды, поскольку мировые сетевые кафе представлены только в г. Хабаровске.

В ходе исследования было проведено анкетирование среди 150 жителей края в возрасте от 18 до 50 лет. Целью исследования было выявление отношения к сети среднеазиатского этнического общественного питания. Результаты опроса представлены в табл. 1.

Анализ полученных результатов позволяет полагать, что, несмотря на распространённость восточной кухни в городах Хабаровского края, большинство респондентов отмечает неудовлетворённость санитарными условиями заведений общепита, невысокий уровень обслуживания и эстетичности помещений. При этом, несмотря на то что значительная часть опрошенных не относит «быструю пищу» к здоровой, всё-таки выбирают её в качестве удобного способа утолить голод.

Необходимо отметить, что среднеазиатская этническая кухня также претерпевает трансформации в условиях взаимодействия с местной культурой питания. Религиозная и социальная функции пищи в странах СНГ являются одними из первостепенных, однако в чужой стране, когда приготовление пищи в заведениях общественного питания поставлено на поток, они существенно ослабевают или вовсе исчезают [3]. Так, пища, которая в культуре стран СНГ нередко сакрализуется, принадлежит к сфере частной жизни, ассоциируется с семейным благополучием и домашним очагом, становится частью общественной жизни в стране иммиграции, трансформируется в инструмент по-

лучения материальной выгоды, предметом бизнеса. Помимо этого, пища как элемент этнической культуры утрачивает ритуальное значение. Например, мигранты отказываются от традиции есть некоторые блюда руками; в принимающей стране чайханы доступны не только для мужчин, но и для женщин; значительно сокращается время и упрощается технология приготовления блюд.

Таблица 1

Отношение местных жителей к заведениям общественного питания среднеазиатской кухни (кафе восточной кухни)

Вопрос	Результаты опроса
1. Посещаете ли вы заведения среднеазиатской кухни? Да/нет	Да – 71 чел. (47 %) / Нет – 79 чел. (53 %)
2. Какое заведение питания вы предпочтёте: а) кафе восточной кухни; б) столовую	а) 63 чел. (42 %) / б) 87 чел. (58 %)
3. Пользуетесь ли вы услугой доставки, «еды навынос» в кафе восточной кухни? Да/нет	Да – 83 чел. (56 %) / Нет – 67 чел. (44 %)
4. Что больше всего привлекает Вас в кафе восточной кухни? (выбрать 1 вариант ответа): а) вкусовые качества еды; б) разнообразие меню; в) цена; г) удобное расположение кафе; д) возможность быстро перекусить; е) режим работы	а) 23 % д) 21 % в) 18 % б) 17 % г) 13 % е) 8 %
5. Что Вы указали бы в качестве недостатков кафе восточной кухни (выбрать 1 вариант ответа): а) скромный интерьер; б) антисанитарное состояние туалета; в) плохое обслуживание; г) долгое ожидание заказа; д) качество и внешний вид блюд; е) высокую стоимость	б) 27 % а) 21 % г) 18 % д) 16 % е) 12 % в) 6 %
6. Считаете ли Вы, что блюда среднеазиатской кухни можно отнести к здоровому питанию? Да/нет	Да – 57 чел. (38 %) / Нет – 93 чел. (62 %)
7. Что Вы предпочтёте на обед: а) кафе с горячим питанием; б) фастфуд навынос	а) 98 чел. (66 %) / б) 52 чел. (34 %)
8. Считаете ли Вы санитарные условия в кафе удовлетворительными? Да/нет	Да – 86 чел. (57 %) / Нет – 64 чел. (43 %)

В результате проведённого исследования представляется возможным сделать следующие выводы. Истощение лесных и водных ресурсов края, а также усугубление экологических проблем приводят к трансформации системы «человек – еда», что выражается в снижении потребления аутентичной пищи, её замене более доступными, но менее качественными продуктами массового потребления. Региональная культура питания становится реципиентом для других этнических традиций питания. Трансформации в системе «человек – человек» проявляются в смещении ценностей культуры питания: то, что ранее принадлежало к сфере повседневного рациона, стало де-

ликатесным и эксклюзивным. Популяризация среднеазиатского фастфуда в Хабаровском крае привела к снижению роли эстетичного в культуре потребления пищи.

Результаты представленного исследования могут быть использованы при разработке мер по сохранению уникальности культуры края, формированию национальных привычек здорового питания, повышению престижности национальных традиций, формированию межэтнической толерантности. Дальнейшее исследование проблем локальной гастрономической культуры может быть направлено на изучение её развития под влиянием национальных традиций Восточной Азии, разработку системы оценки такого влияния и мер обеспечения продовольственной безопасности края.

ЛИТЕРАТУРА

1. Арутюнов, С. А. Основные пищевые модели и их локальные вариации у народов России / С. А. Арутюнов // Традиционная пища как выражение этнического самосознания. – М.: Наука, 2001. – С. 10-17.
2. Барышников, С. В. Гастрономическая культура: семиотический аспект / С. В. Барышников, В. Ж. Тигранян, Н. Н. Мирзехалаева // Современные проблемы гуманитарных и общественных наук. – 2020. – № 2 (29). – С. 27-32.
3. Ден, В. Г. Повседневная культура питания в контексте развития гастрономического туризма в сегменте кофеен на примере города Владивостока / В. Г. Ден, Г. А. Гомилевская // Экономика, управление и право: инновационное решение проблем: материалы XIV Междунар. науч.-практ. конф. – Пенза: Наука и просвещение, 2019. – С. 25-31.
4. Капкан, М. В. Гастрономическая культура: понятие, функции, факторы формирования / М. В. Капкан, Л. С. Лихачева // Известия Уральского государственного университета. – 2008. – № 55. – С. 34-43.
5. Котова, И. Б. Психология вкусовых ощущений и восприятий / И. Б. Котова, О. С. Канаркевич // CyberLeninka. – URL: <https://cyberleninka.ru/article/n/psihologiya-vkusovyh-oschuscheniy-ivospriyatii> (дата обращения: 27.10.2020). – Текст: электронный.
6. Петрунина, Ж. В. К проблеме трансформации национальной идентичности русских на Северо-Востоке Китая / Ж. В. Петрунина, Г. А. Шушарина, Т. А. Чебанюк // Учёные записки Комсомольского-на-Амуре государственного технического университета. Науки о человеке, обществе и культуре. – 2022. – № VI-2 (62). – С. 46-49.
7. Соловьева, С. В. Гастрономическая культура как ресурс наследия / С. В. Соловьева // Национальное культурное наследие России: региональный аспект: материалы V Всерос. науч.-практ. конф., Самара, 29 марта 2017 года / Под ред. С. В. Соловьевой. – Самара: Самарский государственный институт культуры, 2017. – С. 224-232.
8. Сохань, И. В. Особенности русской гастрономической культуры / И. В. Сохань // CyberLeninka. – URL: <https://cyberleninka.ru/article/n/osobennostirusskoj-gastronomicheskoy-kultury> (дата обращения: 27.10.2020). – Текст: электронный.
9. Чимитдоржиев, Ж. Ж. Этнические кухни в городе Хабаровске / Ж. Ж. Чимитдоржиев, А. Н. Веретенников // Социальные и гуманитарные науки на Дальнем Востоке. – 2018. – № 4. – С. 203-211.
10. Шушарина, Г. А. Акторы и практики культурной политики в контексте формирования региональной идентичности (на примере Комсомольска-на-Амуре) / Г. А. Шушарина // Учёные записки Комсомольского-на-Амуре государственного технического университета. Науки о человеке, обществе и культуре. – 2022. – № II-2 (58). – С. 50-56.
11. Яковлева, Е. Л. Методологические основания изучения национальной кухни как феномена гастрономической культуры / Е. Л. Яковлева // Этническая культура. – 2020. – № 2 (3). – С. 92-96.
12. В хабаровском кафе будут подавать блюда национальной кухни народов Севера // Центр содействия коренным малочисленным народам Севера, 2015. – URL: <http://www.csipn.ru/glavnaya/novosti-regionov/2419#> (дата обращения: 03.11.2022). – Текст: электронный.
13. Данные о международной миграции в Хабаровском крае // Официальный сайт Хабаровскстата. – URL: http://habstat.gks.ru/wps/wcm/connect/rosstat_ts/habstat/resources/631611004537dc64b071fec4d78fa45b/ (дата обращения: 18.10.2022). – Текст: электронный.
14. Дальневосточная кухня: Дальневосточная кухня объединяет блюда коренных народов, населяющих тихоокеанский регион нашей страны // Издательский дом Discovery. – URL: <https://discovery-russia.ru/europe/russia/kitchen-dalnevostochnaja-kuhnja/> (дата обращения: 29.10.2022). – Текст: электронный.
15. Комитет рыбного хозяйства Правительства Хабаровского края // Сайт правительства Хабаровского края. – URL: <https://fish.khabkrai.ru/> (дата обращения: 19.10.2022). – Текст: электронный.