

DOI: 10.12731/2218-7405-2015-8-36

УДК 304.2

## НАЦИОНАЛЬНАЯ КУХНЯ КАК СПОСОБ МЕЖКУЛЬТУРНЫХ КОММУНИКАЦИЙ В ЕВРЕЙСКОЙ АВТОНОМНОЙ ОБЛАСТИ

**Каштанюк В.А., Титова Е.В.**

Ни что не разделяет людей так, как вкусы,  
И не объединяет, так как аппетит.

*В статье обзорно раскрыты особенности национальной кухни Еврейской автономной области. В условиях межкультурных коммуникаций знания об этническом менталитете, образе жизни, национальной кухне, в частности, вызывают немалый интерес среди многих исследователей. Анализ национальных особенностей кулинарии и символических компонентов традиционной пищи позволяет сформировать определенные концептуальные маркеры, являющиеся одними из условий успешной реализации межкультурного диалога.*

**Ключевые слова:** национальная кухня; межкультурные коммуникации; Еврейская автономная область; трудовые мигранты; межэтнические отношения; мультикультурализм.

## NATIONAL CUISINE AS A WAY OF INTERCULTURAL COMMUNICATION IN THE JEWISH AUTONOMOUS REGION

**Kashtanyuk V.A., Titova E.V.**

*This article review the features of the national cuisine of the Jewish Autonomous region. In the conditions of intercultural communication knowledge about the ethnic mentality, the lifestyle, the cuisine, in particular, are of great interest among many researchers. Analysis of the national peculiarities of culinary and symbolic components of traditional food allows you to form certain conceptual markers, which are among the conditions of successful realization of intercultural dialogue.*

**Keywords:** *national cuisine; intercultural communication; Jewish Autonomous region; migrant workers; ethnic relations; multiculturalism.*

## **Введение**

В настоящее время в условиях противоречивого мира: с одной стороны процесса глобализации, с другой – межнациональных конфликтов, актуальными остаются вопросы национальной идентичности, межкультурных коммуникаций. Учитывая тот факт, что теории «мультикультурализма», «плавильного котла» – показали свою несостоятельность – необходимо разрабатывать особые способы решения этнокультурных проблем. Поиск путей может быть связан с возможностью определения точек соприкосновения отдельных элементов культуры – возможностью их интеграции в рамках отдельного территориального образования. Так, например одним из элементов национальной культуры, определяющим этническую идентификацию является кухня.

Анализу национальной кухни посвящено огромное количество исследований. В последние годы как элемент национальной культуры кухня рассматривается в работах М.В. Капкан, Н.С. Марушкина, П.А. Амбарова [7]. Так же есть ряд работ, представляющих изучение национальной кухни отдельных народов: В.В. Похлебкин, С. Ефимов, Н.М. Фирсова, Е.М. Сбитнева [5, 14, 16]. Кухня как аспект этнической идентификации освещается в исследованиях А.Р. Жидик, В. Чжицзы, В.Р. Филиппов, Н.И. Григулевич, М.В. Капкан, Е.В. Сергеева, В.А. Кудашкин [8, 17, 19]. Особенности трансформации элементов национального питания к новым условиям современного мира отражены в работах Н.С. Марушкина, З.А. Махмутов, Г.Ш. Файзулина, М. Жуманиязова, С. Маткаримова, В.А. Кудашкин [6, 12].

## **Материалы и методы исследования**

Культурно-историческая ситуация в ЕАО является уникальной. Еврейская автономная область, с одной стороны, является национальным образованием, созданным искусственно советской властью, с другой, люди области были объединены по национально-культурному признаку. Складывание общинной организации евреев, переселившихся в ЕАО, проходило очень сложно. Несмотря на антирелигиозную политику советской власти, в силу того, что в 1930–40-е гг. на территорию Еврейской автономной области прибывали еврейские переселенцы не только из Белоруссии, Украины, но и из Европы, Америки, Палестины, жесткого давления на их религиозные чувства не было [15].

В области к 1990-м годам, наряду с возрождением еврейской культуры, сформировались и другие самобытные черты, нашедшие проявление в особенностях кухни. В Биробиджане во

всех кафе и ресторанах есть фирменное блюдо: шницель по-биробиджански, автором которого является шеф – повар Яков Исаакович Блехман [3]. В меню жителей области наблюдается смешение разных национальных блюд: китайские, корейские салаты, борщ, но, как правило, обязательным составляющим являются еврейские национальные блюда (кисло-сладкое мясо), гифелте фиш (фаршированная рыба), бульон с манделах, латкес (драники), варнечекес (вареники с творогом), форшмак (паштет из соленой сельди с маслом). Хотя все эти блюда не являются кошерными [11]. В данном случае мы видим не фактическое проявление еврейской национальной культуры, выраженное в традиционной кухне, а сформированная собственно «ЕАО самобытная» кухня. Сохраняются еврейские названия, основной состав блюд, но присутствует факт «некошерности», отсутствует религиозный компонент [10].

Несмотря на национальный статус, область с момента официального образования являлась территорией с разнообразной национальной палитрой.

В области проживают люди разнообразные по своей этнической принадлежности.

Таблица 1

**Национальная структура населения Еврейской автономной области  
 (по данным переписей населения; в процентах от общей численности населения)**

	2002	2010
<i>Все население</i>	100	100
<i>в том числе:</i>		
Азербайджанцы	0,3	0,4
Армяне	0,2	0,2
Башкиры	0,1	0,1
Белорусы	0,6	0,4
Евреи	1,2	0,9
Китайцы	0,1	0,0
Корейцы	0,2	0,2
Марийцы	0,1	0,0
Молдаване	0,4	0,3
Мордва	0,2	0,1
Немцы	0,2	0,1
Поляки	0,1	0,0
Русские	89,9	90,7
Татары	0,6	0,5
Таджики	0,1	0,1
Узбеки	0,1	0,1
Украинцы	4,4	2,8
Цыгане	0,1	0,1
Чуваши	0,2	0,1

В настоящее время перечень организаций общественного питания достаточно многообразен по представленным блюдам.

Таблица 2

**Перечень организаций общественного питания на территории ЕАО**

<b>Рестораны</b>	<b>Этническая принадлежность меню</b>
Дружба:	Китайская
Папаша Ганс:	Японская, европейская
Корея-Хаус:	Корейская, европейская
Околица:	Европейская
Симха	Еврейская
Солнечный остров:	Китайская
Армения	Армянская
Диамант	Китайская
Бамбук	Азиатская (китайская, японская, малазийская)
Фламинго:	Европейская
Журавлина	украинская
<b>Кафе</b>	
Алькасар:	Кавказская, итальянская, японская
Феличита	Итальянская
Биробиджан	Китайская
Семь сорок	Европейская
Маас:	Китайская, европейская
Ахтамар:	Кавказская
Какаду:	Фаст фуд
У Эммы:	Кавказская
Самовар	Китайская, арабская, кавказская
Бурекас	Еврейская, арабская
<b>Сеть быстрого питания</b>	
Ани (чудо востока) (три заведения)	Кавказская
Уличная торговля – ларьки «шаурма» (четыре заведения)	Кавказская

Кроме того, большой популярностью пользуются услуги по доставке еды на места работы, проживания. Одним из самых популярных является доставка китайской еды «Чина мама», где в большом многообразии представлены блюда и китайской и японской кухни.

Еврейская автономная область – территория, созданная искусственно. Еврейская кухня, ее элементы в области в большей мере являются визитной карточкой, более того, как необходимость «поддержки» национального статуса региона.

Кулинарная ситуация в Еврейской автономной области, представленная в организациях общественного питания свидетельствует о большом влиянии ближайшего пограничного соседа Китая и отражает миграционные процессы, а именно приток мигрантов из Кавказа и Средней Азии.

Практическая озабоченность проблемами регулирования миграции и обоснования эффективной политики в отношении их социальной интеграции предопределяется действием ряда конфликтогенных факторов взаимодействия этнических сообществ мигрантов и местного населения, а стратегия управления – умелым использованием в первую очередь этнокультурных регуляторов.

Ресторанам, кафе и другим общепитным заведениям необходима иностранная рабочая сила, это объясняется несколькими факторами. Во-первых, трудовая деятельность на кухне тяжела физически (например, в горячем цехе около 80 % времени работники находятся постоянно), местные жители неохотно идут на такую работу. Во-вторых, квоты на трудовых мигрантов плохо сказываются на отрасли – создается административный барьер для ресторанов с национальной кухней, так как там практически весь штат состоит из иностранных рабочих (например, ресторан «Камелот»; кафе «Армения» и др.).

Этнокультурный концепт представляет из себя определенный накопитель знаний, опыта, а также образа жизни этноса, позволяющий судить о этническом менталитете, его особенностях. В условиях межэтнического взаимодействия данные знания представляют особый интерес, концепт в таком случае выступает как посредник в процессе диалога культур и межкультурной коммуникации. На сегодняшний день, вливаясь в динамичный межкультурный диалог, культура этносов оперирует в нем своими концептами, а значит необходимо принимать во внимание их этнокультурные особенности. Традиции питания наиболее прочно связаны с культурой этнической общности. Учет этнокультурных смыслов, положенных в основу концепта «еда», является одним из условий успешной реализации межкультурного диалога [12].

С 2011 года в Биробиджане проходит ежегодно областной фестиваль национальных культур «В семье единой» [3]. В рамках этого фестиваля проводится конкурс национальных кухонь. Жители и гости города проводят дегустацию блюд русской, армянской, азербайджанской, китайской, и многих других кухонь мира. Этнические компоненты достаточно прочно сохраняются в кулинарных традициях этносов. Представители азербайджанской диаспоры предлагают восточные лакомства. Например, пахлава, традиционное сладкое блюдо, приготовленное как по азербайджанским, так и по турецким рецептам, представляется всегда несколько видов - азербайджанских сладких мучных изделий насчитывается более тридцати наименова-

ний. Кроме пахлавы, предлагались шакер-чуреки, шакербуру, бамью и другие сладости. Представители корейской диаспоры традиционно предлагают отведать корейские острые салаты. Представители Закавказья также предлагают гостям фестиваля попробовать национальное блюдо – долму (мясной фарш в виноградных листьях), печенье гата – традиционное армянское печенье и многое другое.

На кухню того или иного этноса значительное влияние оказывают религиозные убеждения, которые регламентируют весь образ жизни, примером этому могут служить следующие общеизвестные факты: приверженцы мусульманства (трудовые мигранты из Азербайджана, Армении, Чечни, Киргизии и т.д.) и иудаизма (евреи) не употребляют в пищу мясо свинины, считая его «нечистым», некошерным; китайцы не употребляют кисломолочные продукты, творог, сыр – начиная с династии Тан и до нынешних времен, в силу нескольких причин, одна из них, очевидно, это природно-климатические условия – небольшая экономическая эффективность молочного животноводства, так как климат муссонный. К тому же по врожденным биологическим данным, некоторые представители китайского этноса не могут переносить лактозу. Но представители Китая нашли альтернативу и пьют соевое молоко [14].

Национальная кухня как своеобразный пласт культуры создается этнической общностью людей, со свойственными им вкусовыми восприятиями, но ей не свойственны изолированность, замкнутость. На современном этапе происходит взаимопроникновение этнокультурных особенностей, оказывающих влияние друг на друга. Например, армянская и болгарская национальные кухни очень многое заимствовали из турецкой кулинарии. Да к тому же всем известное блюдо – плов (он же пиллаф (по-болгарски), пало (по-киргизски), палов (по-узбекски), оши-палов (по-таджикски)) – встречается в 12 странах мира, у каждого народа свои особенности приготовления. Однако такое взаимопроникновение кухонь различных этносов то же время не исключает их самобытного характера, определенной этнической идентичности. В ЕАО немалое количество заведений общественного питания, где происходит сочетание многих различных кухонь мира (см. табл. 2). Например, ресторан «Папаша Ганс» – здесь сочетание японской и европейской кухни. В меню ресторана разнообразные блюда японской традиционной кухни (которая также предлагается в ресторане «Бамбук», кафе «Алькасар») – роллы, суши, супы, отличающейся от европейской тем, что на первом месте это минимально-обработанные продукты, большое количество морепродуктов, специфическая технология приготовления блюд, определенные правила сервировки. Также меню ресторана содержит в себе и блюда европейской кухни, это и «русский разносол» – соленые огурцы, квашенная капуста, соленые помидоры, также большое количество мясных и рыбных блюд – свиные ребрышки,

солянка мясная сборная, уха царская и т.д. В кафе «Алькасар» сочетаются сразу три кухни – кавказская, итальянская, японская; в кафе «Самовар» – китайская, арабская и кавказская кухни и др (см. табл. 2). Таким образом, можно наблюдать в ЕАО проявление мультиконцепции – смешанной кухни, ее еще многие кулинары именуют «кухня фьюжн» (от англ. «смешение»). Пример таких блюд встречается в нескольких заведениях Биробиджана (ресторан «Папаша Ганс», кафе «Алькасар»).

Индустрия питания, которая по массовости обслуживания уступает только торговле, является одним из тех рычагов двигающих развитие межэтнических и межкультурных коммуникаций.

Проблемы межкультурной адаптации, связаны, прежде всего, с поиском механизмов, которые помогают индивиду интегрировать различные влияния культуры и найти свое место в динамичном мире. Однако установление непосредственных контактов между представителями разных народов не всегда приводит к более открытым и доверительным отношениям между ними. Мигранты, так или иначе, сталкиваются с различными трудностями при взаимодействии с местным населением. Проблема «чужих» и «своих» побуждает к поиску построения конструктивных результатов, то есть трудовой миграции, которая будет отражать интересы как социума, так и мигрировавшей личности [4].

Среди диаспорных общин есть попытки к сотрудничеству с другими общественными организациями, нередко в области проводятся совместные этнокультурные мероприятия с целью достижения межнационального взаимопонимания и согласия, например, мусульманская община каждый год, отмечая праздники Ураза-байрам, Навруз и Курбан-байрам, приглашает большое количество гостей из Облучья, Смидовичского района, Ленинского района, на праздник приглашаются руководители области, друзья из других общин. Многие трудовые мигранты к тому же подтверждали, что отмечают и местные праздники (Новый год, Пасху, Рождество, День защитников Отечества и др.) [1].

### **Заключение**

Таким образом, на современном этапе невозможно представить культуру, которая бы развивалась изолированно, вне межэтнических отношений. Вливаясь в динамичный межкультурный диалог, культура того или иного этноса оперирует в нем своими характерными особенностями, а значит эти этнокультурные особенности необходимо принимать во внимание. Традиции в различных кухнях наиболее прочно связаны с культурой этнической общности. А исследование культурных смыслов, положенных в основу национальных кухонь, является одним из условий успешной реализации межкультурных коммуникаций.

### Список литературы

1. ГА ЕАО Ф. 629. Оп. 2. Д. 331. Ефимова Е.В. Полевой отчет. – Биробиджан. 61 л.
2. ГАЕАО. Ф. 629. Оп. 2. Д. 119. Примак П.В. Современное развитие еврейской культуры на территории ЕАО. Этнографическое исследование 2005 года. – Биробиджан. 2005. 57 л.
3. Гуревич, В.С. Всё о Еврейской автономной области: (справ.-энцикл. сб.) / В.С. Гуревич. – Биробиджан: Этнос-ДВ, 1997. 225 с. С. 181.
4. Ефимова Е.В. Особенности межкультурного взаимодействия и адаптационного потенциала трудовых мигрантов Еврейской автономной области // Современные проблемы регионального развития: материалы V международ. науч.-практич. конф. Биробиджан, 09-11 сентября 2014 г. / Под ред. Е.Я. Фрисмана. – Биробиджан: ИКАРП ДВО РАН - ФГБОУ ВПО «ПГУ им. Шолом-Алейхема», 2014. С. 10-11.
5. Ефимов С. Национальные особенности испанской кухни // Товаровед продовольственных товаров. 2010. № 8. С. 68-74.
6. Жуманиязова М., Маткаримова С. Интеграция, трансформация и национальность (на примере трансформационного процесса в хорезмской национальной кухне) // Молодой ученый. 2014. № 21 (80). С. 561-563.
7. Капкан М.В. Национальная кухня как элемент национальной культуры России: динамика исторических изменений в XIX-XXвв. Человек в мире культуры. 2013. № 3. С. 15-26.
8. Капкан М.В. Современная кухня России как репрезентант национальной культуры // Известия Уральского федерального университета. Серия 2: Гуманитарные науки. 2014. Т. 124. № 1. С. 81-91
9. Каштанюк В.А. Социокультурные причины эмиграции евреев Еврейской автономной области в Израиле // Современные исследования социальных проблем. – Красноярск, НИЦ, 2011, № 4.1 (08). С. 378-386.
10. Каштанюк В.А. Этническая история евреев в Еврейской автономной области: социокультурный аспект // Образование. Наука. Научные кадры. Гуманитарные науки. Исторические науки. 2012. № 3. 298 с. С. 289-294.
11. Клименков, М.П. Зол шойнзайн! // Семь лет в свободном полете: [сборник] / Сост. Л.А. Небурова. – Биробиджан, 2008. С. 116-122.
12. Марушкина Н.С. Национальная кухня в условиях межкультурного диалога // Научный поиск. 2014. № 2.6. С. 26-28.
13. Махмутов З.А., Файзуллина Г.Ш. Современная национальная кухня татар Казахстана:

функции, специфика и трансформация // Гуманитарные науки в Сибири. 2014. № 2. С. 55-59.

14. Похлебкин В.В. Национальные кухни наших народов. – М., 2006. Сер. Классика кулинарного искусства.
15. Примак, П.В. Возрождение еврейской культуры в Еврейской автономной области в конце XX – начале XXI вв. / П.В. Примак. – Биробиджан: Изд-во ДВГСА, 2006. 81 с. С. 73.
16. Сбитнева Е.М. Лучшие рецепты национальных кухонь // Рус., белорус., кавказ., укр., казах. / Е. М. Сбитнева. – М., 2004. Сер. Рецепты и сервировка.
17. Сергеева Е.В. Особенности национальной кухни низовых чувашей (на материалах экспедиций 2008-2009 гг.) // Вестник Чувашского университета. 2011. № 4. С. 97-101.
18. Статистический ежегодник Еврейской автономной области: С781 Стат. сб. / Еврстат. – Биробиджан, 2013. 289 с.
19. Филиппов В.Р. Чувашия: Национальная кухня с привкусом самоопределения // Российская Федерация сегодня. 1997. № 9. С. 17-18.
20. Хамзин С. О еврейской кухне в биробиджанском кафе «Симха» // <http://khamzin-fm.com/2014/11/o-evrejskoj-kuxne-v-birobidzhanskom-kafe-simxa/>

### References

1. ГА ЕАО. Ф. 629. Оп. 2. Д. 331. Efimova E.V. Polevoi otchet [Field report]. – Birobidshan. 2011. 61 p.
2. ГА ЕАО. Ф. 629. Оп. 2. Д. 119. Primak P.V. Sovremennoe razvitie evreiskoi kultyry na territorii EAO. Etnograficheskoe issledovanie 2005 goda [The modern development of Jewish culture in the territory of the Jewish Autonomous region. Ethnographic research 2005]. – Birobidshan. 2005. 57 p.
3. Gyrevich V.S. Vse o Evreiskoi avtonomnoi oblasti: (sprav.-encikl. sb) [All about the Jewish Autonomous Region]. – Birobidzhan: Etnos-DV, 1997. 225 p.
4. Efimova E.V. Osobennosti mezhkyltyrnogo vzaimodeistviya i adaptacionnogo potentsiala trydovykh migrantov Evreiskoi avtonomnoi oblasti [Features of intercultural interaction and adaptation potential working migrant of the Jewish Autonomous Region] // Modern problems of regional development: reports of the V international. scientific-practical. conf., Birobidzhan, 09-11 September 2014 / Ed. E.Y. Frisman. – Birobidzhan: IKARP DVO RAN – FGBOU VPO «PSU of Sholom-Alekhema», 2014. Pp. 10-11.

5. Efimov S. Nacionalnye osobennosti ispanskoi kyhni [National characteristics, Spanish cuisine] // *Tovarovod prodovolstvennykh tovarov*. 2010. № 8. Pp. 68-74.
6. Zhymaniyazova M., Matkarimova S. Integraciya, transformaciya i nacionalnost (na primere transformacionnogo processa v chorezmskoi nacionalnoi kyhne) [Integration, transformation and nationality (on the example of the transformational process in Khorezm national cuisine)] // *Molodoi ychenyi*. 2014. № 21 (80). Pp. 561-563.
7. Kapkan M.V. Nacionalnaya kyhnya kak element nacionalnoi kultyru Rossii: dinamika istoricheskikh izmenenii v XIX-XX vv. [National cuisine as an element of national culture Russia: the dynamics of historical change in the XIX-XX centuries] // *Chelovek v mire kultyru*. 2013. № 3. Pp. 15-26.
8. Kapkan M.V. Sovremennay kyhnya Rossii kak representant nacionalnoi kultyru [The kitchen is modern Russia as a representative of the national culture] // *Ixvestiya Yralskogo federalnogo yni-versiteta*. 2014. Vol. 124. № 1. Pp. 81-91.
9. Kashtanyuk V.A. Sociokyltyrnye prichiny emigracii evreev Evreiskoi avtonomnoi oblasti v Iz-raile [Sociocultural causes of emigration of Jews to the Jewish Autonomous region in Israel] // *Sovremennye issledovaniya socialnyh problem*. – Krasnoyarsk, NIC, 2011, № 4.1 (08). Pp. 378-386.
10. Kashtanyuk V.A. Etnicheskaya istoriya evreev v Evreiskoi avtonomnoi oblasti: sociokyltyrnyi aspect [Ethnic history of the Jews in the Jewish Autonomous region: a socio-cultural aspect] // *Obrazovanie. Nayka. Naychnye kadru. Gymanitarnye nayki. Istoricheskie nayki*. 2012. № 3. 298 p. Pp. 289-294.
11. Klimenkov M.P. Zol shoinzain! // *Sem let v svobodnom polete: [sbornik] / Sost. L.A. Nebyrova, № 4.1 (08) Birobidzhan, 2008. Pp. 116-122.*
12. Maryshkina N.S. Nacionalnaya kyhnya v ysloviyah mezhkyltyrnogo dialoga [National cuisine in the context of intercultural dialogue] // *Naychy poisk*. 2014. № 2.6. Pp. 26-28.
13. Mahmytov Z.A., Faizyllina G.SH. Sovremennaya nacionalnaya kyhnya tatar Kazakhstana: funk-cii, specifika i transformaciya [Contemporary national cuisine of Tatars in Kazakhstan: functions, specificity and transformation] // *Gymanitarnye nayki v Sibiri*. 2014. № 2. Pp. 55-59.
14. Pohlebkin V.V. Nacionalnye kyhni nashih narodov [National cuisines of our peoples]. – Moskva, 2006. Ser. Klassika kylinarnogo iskysstva.
15. Primak P.V. Vozrozhdenie evreiskoi kultyru v Evreiskoi avtonomnoi oblasti v konce XX – nachale XXI vv. [The revival of Jewish culture in the Jewish Autonomous region in the end of XX – begin-ning of XXI centuries]. – Birobidzhan: Izd-vo DVGSGA, 2006. 81 p.
16. Sbitneva E.M. Lychshie receptu nacionalnykh kychon: ryss., beloryss., kavkaz., ukr., kazah.

[The best recipes of national cuisine]. Moskva, 2004. Ser. Recepty I servirovka Сер. Рецепты и сервировка.

17. Sergeeva E.V. Osobennosti nacionalnoi kyhni nizovyh chyvashei (na materialah ekspedicii 2008-2009 gg.) [Peculiarities of the national cuisine grassroots Chuvash (on materials of expeditions 2008-2009)] // Vestnik Chyvashskogo yuniversiteta. 2011. № 4. Pp. 97-101.
18. Statisticheskii ezhegodnik Evreiskoi avtonomnoi oblasti: C781 Stat. Sb. [Statistical Yearbook of the Jewish Autonomous region] / Evrcrat. – Birobidzhan, 2013. 289 p.
19. Filippov V.R. Chyvashiya: Nacionalnaya kyhnya s privkysom samoopredeleniya [Chuvash national cuisine with a taste of self-determination] // Rossiiskaya Federaciya segodnya. 1997. № 9. Pp. 17-18.
20. Hamzin S. O evreiskoi kyhne v birobidzhanskom kafe “Simha” [About Jewish cuisine in Birobidzhan cafe «Simha»]. <http://khamzin-fm.com/2014/11/o-evrejskoj-kuxne-v-birobidzhanskom-kafe-simxa/>

#### **ДАнные ОБ АВТОРАХ**

**Каштанюк Валерия Александровна**, доцент кафедры истории и архивоведения, кандидат исторических наук

*Приамурский государственный университет имени Шолом-Алейхема  
ул. Широкая, д. 70 а, г. Биробиджан, Еврейская автономная область, 679015, Россия  
SPIN-код в SCIENCE INDEX: 8208-3132*

**Титова Екатерина Валерьевна**, аспирант кафедры истории и архивоведения

*Приамурский государственный университет имени Шолом-Алейхема  
ул. Широкая, д. 70 а, г. Биробиджан, Еврейская автономная область, 679015, Россия  
e-mail: efimovaekaterina91@yandex.ru  
SPIN-код в SCIENCE INDEX: 1466-2980*

#### **DATA ABOUT THE AUTHORS**

**Kashtanyuk Valeriya Aleksandrovna**, associate Professor of history and archival studies, candidate of historical Sciences

*Priamurskii state University named after Sholom-Aleichem  
Shirokaya st., 70a, Birobidzhan, 679015, Russia  
SPIN-code in SCIENCE INDEX: 8208-3132*

**Titova Ekaterina Valerievna**, PhD student, Department of history and archival science  
*Priamurskii state University named after Sholom-Aleichem*  
*Shirokaya st., 70a, Birobidzhan, 679015, Russia*  
*e-mail: [efimovaekaterina91@yandex.ru](mailto:efimovaekaterina91@yandex.ru)*  
*SPIN-code in SCIENCE INDEX: 1466-2980*