

УДК 392.8(=512.111):004.77
ББК 63.521(=635.1)-425+16.7

Научная статья

НАРОДНАЯ КУЛИНАРИЯ ЧУВАШЕЙ В КИБЕРПРОСТРАНСТВЕ

Е. В. Сергеева

Чувашский государственный институт гуманитарных наук,
г. Чебоксары, Россия
evgenjaserg@yandex.ru

Аннотация. В статье рассматривается народная кулинария чувашей, которая является собою не просто перечень блюд, но и отражение истории, культуры и традиций народа. В киберпространстве, где границы стираются, чувашская кухня находит новую жизнь, превращаясь из семейных рецептов в онлайн-рецепты, доступные каждому. Продвижение национальной кухни в сети помогает сохранить и популяризировать гастрономическое наследие чувашей. Это не только возможность для гурманов открыть для себя новые вкусы, но и шанс для молодого поколения узнать больше о своих корнях и традициях, передаваемых из поколения в поколение. Интернет становится мостом, соединяющим прошлое и будущее чувашской кулинарии.

Ключевые слова: народная кулинария, чуваша, идентичность, социальные сети, киберпространство

Для цитирования: Сергеева Е. В. Народная кулинария чувашей в киберпространстве // Современная гуманитаристика. 2025. Т. 1. № 2. С. 36 — 51

© Сергеева Е. В., 2025

Scientific article

THE CHUVASH FOLK CULINARY IN CYBERSPACE

E. V. Sergeeva

Chuvash State Institute of Humanities,
г. Cheboksary, Russia
evgenjaserg@yandex.ru

Abstract. The article deals with the Chuvash folk culinary reflecting the history, culture and traditions of the Chuvash people. In cyberspace where borders disappear the Chuvash cuisine finds a new life turning from family recipes into online recipes available to everyone. Promotion of national cuisine on the web helps to preserve and popularize the gastronomic heritage of the Chuvash people. It is not only an opportunity for gourmets to discover new flavors but also a chance for the younger generation to learn more about their roots and traditions passing down from generation to generation. The Internet is becoming a bridge connecting the past and future of Chuvash culinary.

Keywords: folk culinary, the Chuvash people, identity, social networks, cyberspace

For citation: Sergeyeva E. V. The Chuvash folk culinary in cyberspace // Modern humanities. 2025;1(2):36 — 51

Аслăлăх статийи

ЧĂВАШСЕН АПАТ-ЪИМЁЪ КИБЕРУЪЛĂХРА

Е. В. Сергеева

Чăваш патшалăх гуманитари аслăлăхёсен институтё,
Шупашкар, Раççей
evgenjaserg@yandex.ru

Аннотаци. Статъяра автор чăвашсен апат-ѡимёѡне пăхса тухать. Ъимёѡсем чăвашсен историне, культурине тата йăли-йёркине сăнарлаçĕ. Киберуѡлăхра чăваш апат-ѡимёѡсен

рецепчӗсем сӗнӗ пурнӑс кураcӗ, вӗсем онлайн-рецептсем пулса тӑраcӗ. Чӑвашсен ёсме-симене интернет-тытӑмра кӑтартни гастрономи еткерлӗхне сыхласа хӑварма тата сӗнетме пулӑшӑт. Сӑкӑ гурмансемшӗн сӗнӗ туйӑмсене уcма сес мар, сӑмрӑксене ӑруран ӑрӑва куcса пыракан тымарӗсемпе йӑли-йӗрки cинчен ытларах пӗлме шанчӑк та пур. Интернет чӑваш кулинарийӗн иртнӗлӗхне тата пуласлӑхне пӗрлештерекен кӗпер пулса тӑрат.

Тӗп сӑмахсем: халӑх ёсми-сими, чӑвашсем, пӗр пеклӗх, социаллӑ тытӑмсем, киберуcлӑх

Цитатӑлама: Сергеева Е. В. Чӑвашсен апат-симӗсӗ киберуcлӑхра // Хальхи гуманитаристика. 2025. 1 т. 2 №. С. 36 — 51

Введение

Народная кулинария чувашей представляет собой уникальное и многогранное явление, которое не только отражает кулинарные традиции народа, но и служит важным элементом его культурной идентичности. В условиях современного мира, где интернет становится неотъемлемой частью повседневной жизни, актуальность изучения и популяризации чувашской кухни в киберпространстве¹ возрастает. Создание онлайн-ресурсов, посвященных чувашской кулинарии, может способствовать сохранению и продвижению традиционных рецептов, способов приготовления и использования местных продуктов. Это позволит не только привлечь внимание к чувашской культуре широкой аудитории, но и укрепить связь между поколениями, а также популяризации ее среди туристов и гастрономических энтузиастов.

С появлением киберпространства возникла необходимость в новых методах исследования социальных явлений. Так, **киберэтнография** — это наблюдение за человеком в цифровой среде: в сообществах, чатах, на форумах — на тех площадках, где люди выражают свое мнение и взаимодействуют с миром. Одним из наиболее популярных инструментов интернет-коммуникации в киберпространстве выступает **хештег**, обозначающийся знаком #, который сегодня является не только средством распространения информации в социальных сетях, но и способом трансляции идентичности [12, с. 164].

Однако не всегда в интернете дается описание и характеристика чувашских блюд и способов их правильного приготовления. В этом случае факты начинают дополняться новым материалом. Это — мифотворчество, которое в эпоху информационных технологий получает больший отклик, а причина тому — нежелание пользователей сети критически осмысливать получаемую информацию и соотносить ее с подтвержденными учеными данными. В итоге аудитория, в том числе ориентируясь на авторитет автора и его заслуги, принимает предлагаемый миф в качестве достоверной информации [23; 24].

Изучение киберэтнографии как науки началось в 1990-х гг. с распространением новых информационных технологий и интернета, которые сулили не только возможность обретения новой дополненной реальности, но и перспективу замещения физического пространства виртуальным. Методы киберэтнографии активно разрабатываются в российской науке в последние десятилетия в индивидуальных изысканиях и совместных работах следующих авторов: А. В. Головнёв, С. Ю. Белорусова, Е. Н. Данилова, М. Э. Сысоева, Т. С. Киссер [5 — 7; 10; 11]. Одним из значимых достижений в российских исследованиях этничности в

¹ Киберпространство — виртуальная среда, созданная с использованием компьютерных сетей, где люди могут общаться, обмениваться информацией, проводить различные мероприятия и вести ту или иную деятельность.

киберпространстве стала совместная монография А. В. Головнёва, С. Ю. Белоусовой и Т. С. Киссер под названием «Виртуальная этничность и киберэтнография» [12], где рассматриваются различные теории и практики киберэтнографии, сетевые эксперименты и примеры виртуальной идентичности различных этнических групп.

Чувашский интернет (ЧăвашИнтернечё, Чăваштёт, ЧăвашТетелё) оформился в 1996 г. после появления интернет-портала Администрации Президента Чувашии (Портал органов власти Чувашской Республики) [12, с. 134]. Начало изучения этничности чувашского народа в киберпространстве положено этнографами А. С. Роговым [23], А. И. Тузбековым и И. Г. Петровым [29], Е. А. Ягафовой [45 — 48]. Последней также обозначены некоторые сайты по национальной кухне чувашей [48, с. 85 — 86].

При этом чувашская кухня в киберпространстве еще ни разу не становилась предметом специального исследования. Настоящая статья является попыткой восполнить этот пробел.

Цель работы — изучить материалы по традиционной чувашской кухне, представленные в интернете и выявить аспекты, характеризующие ее специфичность и способствующие ее сохранению и развитию.

Материалы и методы

В настоящее время методология киберэтнографии находится на этапе становления. Один из ведущих отечественных исследователей в данной области А. В. Головнёв обозначил современное состояние киберэтнографии как «поиск метода». Исследователями отмечено, что от реального киберисследования отличается отсутствие территориальных границ и значимость информационных потоков и связей, особый «онлайн-язык», предполагающий знание им «местных» онлайн-обычаев, ритуалов и даже диалекта — инсайдерского сленга, характерного для конкретного сообщества. Преимуществом является возможность проведения дистанционного обследования, а недостатком — опасность получения недостоверной и/или ограниченной информации, невозможность длительных интервью, необходимость адаптации привычных методов (например, анкетирование) [12, с. 15 — 20; 46, с. 68].

Результаты исследования и их обсуждение

Характеристика пространства этнической культуры, а также форм, способов представления этнического образа народа в интернет-пространстве может осуществляться путем мониторинга социальных сетей — онлайн-платформ, прежде всего русскоязычного сегмента платформ «ВКонтакте», «Одноклассники», TikTok, интернет-сервисов «Яндекс», YouTube, RUTUB, «Дзен» и др. [46, с. 68]. Переход этнических сообществ в киберпространство, по мнению Д. А. Холопова, является закономерным и осознанным процессом естественного развития этноса, а также показателем жизнеспособности этноса в современную информационную эпоху [33].

Обширность киберпространства открыла огромные возможности для этнографов, одновременно породив проблемы проведения «полевого» исследования в сети, сбора и упорядочивания информации, обработки и представления материала. Одним из способов сохранения и продвижения чувашских блюд в онлайн-среде являются кулинарные блоги и сайты, где любители гастрономии делятся рецептами, секретами приготовления и историями о том, какие блюда являются настоящими символами чувашской культуры. Виртуальные кулинарные сообще-

ства, посвященные чувашской кухне, становятся местом обмена опытом и вдохновения для тех, кто интересуется этой культурой. Здесь можно найти не только рецепты традиционных блюд, но и узнать о том, какие продукты используются в чувашской кулинарии, какие традиции и обычаи сопровождают приготовление праздничных угощений. Онлайн-кулинарные мастер-классы, посвященные национальной кухне, позволяют не только насладиться вкусом блюд, но и научиться готовить их самостоятельно. Это способствует сохранению традиций и передаче опыта приготовления блюд из поколения в поколение. Социальные сети также играют важную роль в популяризации чувашской кулинарии. Здесь пользователи делятся фотографиями своих кулинарных шедевров, оставляют отзывы о вкусе и способе приготовления блюд. Это способствует распространению информации о традиционной чувашской кухне среди широкой аудитории и привлекает новых любителей этой культуры.

Но не все блюда готовятся по традиционной технологии. Инновации проникают и в кулинарию, рождая новые методы и сочетания вкусов. Влияние других культур также играет важную роль.

Чувашская кухня представлена в интернете рецептами и иллюстрациями наиболее популярных блюд: *хуплу* (закрытый мясной пирог), *нуремеч* (ватрушка с картофелем или творогом), *икерчӗ* (разновидность блинов), *йӑва* (шарики из теста), *хуран кукли* (вареники), *шӑрттан* (колбаса из овечьего желудка, начиненного мясом, внутренностями), *тултармайш* (кровяная колбаса), *шӑрпе* (мясной бульон), *турӑх* (кисломолочный продукт), *чӑкӑт* (сыр), *сӑра* (пиво) и др. Поиск запросы для изучения народной кулинарии в киберпространстве были выбраны следующие — «народная кулинария чувашей», «чувашские национальные блюда», «чувашская кухня».

Популярность чувашской гастрономии в сети свидетельствует не только о растущем интересе к национальным традициям, но и о ее адаптивности к современным кулинарным трендам. На порталах «Яндекс», «Дзен» и RUTUB запрос «народная кулинария чувашей», «чувашские национальные блюда», «чувашская кухня» выводит более 200 тыс. ответов. Здесь имеются видеосюжеты по приготовлению отдельных блюд, мастер-классы. В большинстве случаев это тестяные изделия с начинкой (*хуплу*, *хуран кукли*), блюда из мяса (*шӑрттан*, *шӑрпе*).

Чувашские блюда и их рецепты, представленные на сайтах «Чувашский народный сайт» в разделе «Тёпел» (*шӑрттан*, *сӑра*) [28]; «Национальный акцент» в разделе «Кухня» (супы, молочные блюда, алкогольные напитки) [42], «Культурное наследие Чувашии» в разделе «Материальная культура» (также указаны два места, где можно отведать их, видеосюжеты) [17], демонстрируют подробные описания блюд, переданные из поколения в поколение рецепты, так и современные интерпретации, приспособленные для домашнего приготовления в современных условиях.

«Где в Чебоксарах можно попробовать чувашскую кухню?» — ответ на этот вопрос на Яндекс-платформе выдает достаточно обширный список ресторанов и кафе: рестораны «Чапай», «Хочу пельмени», «Ехрем Хуҫа» (см. ниже), «Квели», «Волжане», «Волга», «Старый Город»; кафе «Юлташ», «Телей», «Хуняма», «Хӑнара». В каждом из них можно отведать *шӑрпе*, *шӑрттан*, *хуплу*, *хуран кукли* и др. чувашские кушанья. Некоторые традиционные блюда имеют в своем составе современные ингредиенты (например, *чӑкӑт* с трюфельным медом; *шӑрпе* на баранине с томленой перловкой) или приготовлены по новым технологиям

(*йшаланă çăмах* — запеченные в сметане и яйце домашние пельмени² с добавлением грибов и зеленого лука). В электронных меню этих кафе и ресторанов представлены и новые блюда: окрошка по-чувашки, салат «Пахча», рыба, жареная по-марпосадски и др.

В социальных сетях «ВКонтакте» и «Одноклассники» сообществ, посвященных чувашской кулинарии, немного, в них мизерное число подписчиков. Во «ВКонтакте» по данному запросу было найдено всего две группы, которые представляют исследовательский интерес. Сообщество «*Тутлă апат-çимĕç / Чувашская кухня*» (действующий сайт, 519 подписчиков) содержит в основном контент по приготовлению блюд чувашей. Основателем группы указывается, что она создана с целью помочь любителям кулинарии научиться готовить вкусные, сытные и красивые чувашские блюда. Публикации на стене выставляются нечасто, с периодичностью 1 — 2 раза в месяц, хотя в описании группы написано, что руководители группы будут ежедневно выпускать здесь методики приготовления чувашских блюд, фото- и видеоматериалы, чтобы сделать чувашские блюда и обычаи более популярными не только среди чувашей, но и других народов. На стене можно увидеть в виде ссылок публикации из других сайтов: «Чăвашсем хитре халăх»³, «Чувашский мир», «Интересно о чувашском» [32], в которых единично встречаются чувашские блюда.

Следующий паблик — «Чувашская кухня» (последняя публикация на стене в 2017 г., 571 подписчик) [39], который встречает посетителей сайта словами «*Апачĕ тутлă нутăр! Приятного аппетита!*». В описании группы приводится историческое повествование о том, что чувашская кухня и трапеза представляют собой один из вариантов модели питания Волго-Уральской историко-этнографической области. Основу хозяйственной деятельности этого народа издавна составляло земледелие, в качестве подсобного следует назвать овощеводство и в меньшей степени садоводство. Соответственно основные исходные продукты были растительного происхождения. В традиционной пище находило отражение наличие промыслов, прежде всего охоты, рыболовства, бортничества-пчеловодства. Наряду с рецептами чувашских блюд сайт содержит также способы приготовления кушаний русской и интернациональной кухонь.

Личные страницы отдельных людей — это своеобразный этнографический дневник, где запечатлены не только блюда, напитки и обряды, но и кропотливый процесс подготовки к ним. Елена Егорова (с. Наратлы Бугульминского муниципального района Республики Татарстан; 262 друга, последние публикации в 2023 г.) [14] с большой любовью относится к чувашской культуре и стремится сохранить ее для будущих поколений. Публикуемые материалы, судя по всему, предназначены не только для узкого круга знакомых, но и для всех интересующихся традициями чувашского народа.

В сети «Одноклассники» запрос также выдал лишь две группы. В сообществе «Чувашская кухня» (последняя публикация на стене была в 2018 г.; 177 участников) [40], в разделе «Темы» находим рецепты не только чувашских блюд, но и других народов, а также различные средства в виде настоек для сохранения здоровья (например, напиток для избавления от лишнего веса, для профилактики авитаминоза и др.).

² *Çăмах* — это клецки. В данном случае либо чувашское название неверное, либо неправильный перевод в меню.

³ «Чуваши красивый народ».

Группа «Рецепты чувашской национальной кухни!!!» (540 участников; последняя публикация была в 2023 г.) [22] в основном состоит из фото и подписей к ним. Фотографии в альбомах сгруппированы по тематике: тестяные изделия, мясные блюда, изделия из творога и т. д., но нужно оговориться, что традиционные чувашские блюда представлены вперемешку с интернациональными. Ко многим фотографиям добавлены рецепты.

На платформе YouTube в большинстве случаев встречаются видеозаписи пошагового приготовления блюд чувашской кухни. По запросу в первую очередь выходит сайт «Чувашская культура» (@ChuvashCulture, видео до 2021 г., 17 тыс. подписчиков, 5,5 млн просмотров) [19], который содержит видео по реконструкции чувашских обрядов. На сайте имеется канал «Чувашская кухня», где собраны видеорецепты по приготовлению чувашских блюд (*шурпе*, *хуплу*, *хуран кукли* и т. д.) длительностью не более 30 мин. Видеоролики разного характера — мастер-классы; сюжеты, снятые на различных фестивалях и т. д.

На YouTube размещены выпуски программы «*Ылтӑн сӳнсерен*» (36 видео, активность до 2018 г.), ранее она транслировалась на «Национальном телевидении Чувашии». Автор Светлана Алякимова с помощниками пытаются воссоздать картину прошлого в динамике современной жизни. На видео прослеживается цель показать, что в старину каждая вещь имела свой смысл, связь с традициями, способы ее изготовления и использования, приготовление обрядовой еды и напитков сопровождалось особыми ритуалами [43].

В ходе исследования нами были проанализированы материалы, посвященные чувашской кухне, на платформе TikTok — сервисе для создания и просмотра коротких видео. Алгоритмы приложения формируют ленту роликов на основе интересов пользователя.

Самым многочисленным по количеству подписчиков по теме чувашской кухни является канал @chavashtv, ведет его чувашский блогер, видеограф Константин Доброхотов (273,4 тыс. подписчиков, последнее видео — в 2022 г.). Его ролики в основном посвящены свадебным обрядам верховых чувашей, на видео можно увидеть свадебный стол, процесс приготовления отдельных традиционных блюд — *пашалу*, *шӳрттан*, *тултармӑш*, *сӳра*, *шурпе* [35]. Его страница «ВКонтакте» (1010 подписчиков) по отношению к чувашской кулинарии менее содержательна [34], а на странице на YouTube представлено всего лишь одно видео из шоу «*Апачӑ тутлӑ пултӑр*» (Приятного аппетита) [36].

Под видеороликом о приготовлении *шурпе* даны следующие комментарии:

«Шурпе очень вкусное и питательное блюдо. Есть несколько вариаций готовки и все они очень вкусные! Молодцы, все классно».

«Эп чаваш шурпе юрататап!!!! Тутла!!!!»

«Шурпе яшки пите тутла, эп те уна юрататап, эп те уна юрататап».

Под рецептом пирога с капустой:

«Спасибо большое за рецепт! Очень вкусно! Люблю чувашскую кухню!»

«Купаста кукли сияс килсе кайре, кайрам холодильник патнелле».

«Люблю чувашское кушанье. И еще буду печь хуплу из картошки с мясом. Живу я в Таллине, а там есть музей про Чувашию».

Интересно отметить, что многие комментарии пишутся на чувашском языке, но с русской транскрипцией.

Запросы по «чувашской кухне» на сервисе TikTok выдают отдельных пользователей, у которых в самом немногочисленном, иногда единичном, количестве встречается тема народной кулинарии. Отметим лишь некоторые из них. @elenochka_prekrasnaia (#моякумашка — д. Верхняя Кумашка Шумерлинского МО ЧР; 8091 подписчик, последнее видео — в 2022 г.) [1] — показывает деревенскую жизнь, обряды, в том числе некоторые блюда — выпекание хлеба в печи, несколько видео по приготовлению *шурпе* и *сйра*.

В профиле @marishka163.19 (14,7 тыс. подписчиков, последнее видео — в 2022 г.) [27], @prosto_nastya_romanova16 (2428 подписчиков, последнее видео — в 2022 г.) [2] показан *шйрттан*, а у @natalia_kondratieva (2166 подписчиков, последнее видео — в 2021 г.) [3] видео с пошаговым рецептом приготовления *хуплу*. Большинство комментариев представлены как вопрос:

«Это шертан!? если я правильно выразился»

«Рецептик можно»

«Как готовить»

На видео приготовления *шйрттан* на странице @prosto_nastya_romanova16 119 комментариев, большинство которых написали люди другой национальности, сравнивая со своими кушаньями [4]:

«Я татарка, и то делала это блюдо. Очень вкусное».

«Весь Кавказ кушает эту требуху».

«По-турски ширдан».

«У нас в Дагестане его очень много готовят, она называется требуха. Очень вкусное блюдо» и др.

Чуваши тоже не оставили без внимания этот ролик с приготовлением блюда:

«Чуваши в трэнде, салам чавашсэм».

«Последний раз кушал 40 лет прошло, бабушка готовила! Вкус помню до сих пор!»

«Моя мама в печке запекает, просто объеденье, вкуснятина. Халь щиес кильсе кайре энте».

Есть и негативные высказывания о том, что требуха — еда не для людей, а для собак.

Нельзя оставить без внимания сайты ресторанов и кафе, где можно вкушать традиционную еду и напитки чувашей. Создание и продвижение отдельных сайтов точек общепита дает возможность рекламировать себя, а также развивать чувашский туризм.

Одним из таких мест является ресторан в исторической части г. Чебоксар «*Ехрем хуца*» (г. Чебоксары, бул. Купца Ефремова, 10; 444 подписчика) [21]. На сайте «ВКонтакте» их страница описывает заведение как пропагандирующее народные традиции, брендом является ассортимент национальных блюд и их качество. Сказать, что меню кафе состоит исключительно из чувашских блюд, будет неправильным. Здесь представлены чувашские кушанья: в качестве закуски — *чйкйт*, супы — *какай шурпи* и суп с крапивой и салмой, горячие блюда — вареники (подразумевается *хуран кукли*), мясные блюда — *тултармйши*, *сутту*, «шйртанчики» (скорее всего *шйрттан* маленьких размеров, в составе — печень говяжья, рис, тушеные в луковом соусе), из выпечки — *пашалу*, *хуплу*.

Посетителями ресторана на стену сайта добавлены положительные отзывы со словами благодарности. В основном это посетители из других регионов и городов:

«(г. Владимир): Были в Чебоксарах проездом, посоветовали именно этот ресторанчик, чтоб попробовать весь калорит национальной кухни. Ни разочаровались ни в чем! В наш ужин входили Шыртанчики, супчик какай шурпи с хуплу и вкуснейшие чай и сыр! Гостеприимная Анютка (официант) была очень добра и внимательна, рассказала много о национальной культуре и приготовлении блюд! Нам было уютно, как дома 😊! Мы в восторге! Спасибо вам, что делаете свое дело с любовью ❤️».

«(г. Новокуйбышевск): Приятный ужин с национальным колоритом в уютном ресторане [...]. Какай шурпи с хуплу (название нас не испугало 😊😊) и салат по-чувашски — вкусно».

Недавно в Чебоксарах произошло знаменательное событие — открытие национального ресторана «Сувары» (г. Чебоксары, Президентский б-р, 4). Естественно, в сети интернет есть его сайт [27] [также «ВКонтакте» и Instagram (компания Meta, владеющая соцсетью, признана экстремистской в России) — @suvary_rest, 9,1 тыс. подписчиков, 36 публикаций]. Ресторан охарактеризован следующим образом: «Кухня наших предков в самом центре города. Локальные продукты, открытый огонь и воссозданные рецепты чувашских блюд». На сайте представлено меню, изучив его, нужно отметить тот факт, что здесь, безусловно, присутствуют чувашские блюда — супы (*шурпе*), мясные кушанья (*шарттан*), изделия из теста (*хуплу*, *хуран кукли*, *кукль* с разными начинками). Представлены салаты и закуски (хотя в чувашской традиционной кухне они не присутствовали, кроме соленых бочковых огурцов и капусты), интернациональная кухня (блюда на огне — шашлыки и люля).

Безусловно, посетители ресторана «Сувары» оставляют комментарии на сайтах в соцсетях. В основном это положительные отзывы:

«👤: Вкус шурпе, приготовленное бабушкой, на языке — память с детства. Больше такого не было».

«👤: Сегодня был у вас, очень понравилось, суп офигенно вкусный 👍».

«Меню национальное и это очень радует. Попробывала салат с шартаном, вареники с курочкой и сыром, чизкейк с вареньем из крапивы. очень все понравилось. Наконец то появилось достойное место, куда не стыдно пригласить гостей города».

«Классное место, красивые виды и, конечно же, еда! Это просто гастрономическое наслаждение! Шартанчики из баранины с гороховой кашей — это вообще бомба! Очень вкусное пшеничное пиво и другие напитки и блюда».

Однако существуют и негативные комментарии, которые в основном касаются качества обслуживания официантами, времени приготовления блюд и длительного ожидания.

У кофейни «Тутлӑ» (г. Чебоксары, Президентский б-р, 4) имеется страничка во «ВКонтакте» [в Instagram (компания Meta, владеющая соцсетью, признана экстремистской в России) — @tytla_coffee, 7,5 тыс. подписчиков, 25 публикаций]. «Место встречи людей. Современное виденье кофейни с бережным отношением к чувашской культуре» — так описана эта группа в сети [30]. Изучив электронное меню, можно действительно сказать, что здесь подаются истинно чувашские блюда (*шурпе*, *хуплу*, *пашалу*, *хуран кукли*, *чайкӑт*), но в их современной интерпретации и приготовлении, а также другие интернациональные кушанья, особенно большое разнообразие чая и кофе.

О кафе можно прочитать как положительные, так и отрицательные отзывы:

«Очень красивое и атмосферное место, красивый вид на залив. Еда простая, но вкусная, напитки тоже».

«Невероятное место! Все вместе: кухня, приветливый персонал, интерьер, музыка дают невероятную атмосферу. Очень вкусная кухня! Рекомендую: шуку с кашей, кабачковая вафля с лососем, судак с овощами. Бабл ти».

«Самый главный минус, заказали омлет и ждали его час. Когда спросили у нашей официантки о его готовности, сообщили что запара и она сейчас проверит. Ещё через 15 минут подошли закрыть счет и оказывается этого блюда даже не было в заказе».

«Ооочень долгое обслуживание. Ждать кофе на вынос 14 минут это перебор. Из основного меню, которое состоит из нескольких блюд, много нет. Еда обычная. Обстановка свежая. Чувашские песни на фоне чуть напрягли» и др.

В сохранении чувашской культуры, в том числе народной кулинарии, большую роль играют сайты, основу контента которых составляют видео с реконструкциями праздников и обрядов с ритуальной трапезой, проводятся различные мастер-классы по приготовлению блюд.

Одним из таких является живой музей под открытым небом — этнокомплекс «Ясна» (ЧР, Чебоксарский МО, д. Кшауши, ул. Народных промыслов), построенный в деревенском стиле. Здесь имеется 400-летний дуб-киремель — памятник природы Чувашской Республики. Проводятся экскурсии, турпрогулки и походы, этнографические слеты, мастер-классы по народным промыслам, рыбалка и отдых, оздоровительные программы. Несомненно, у такого большого комплекса существует сайт «Этнокомплекс Ясна» [44] [также имеются страницы во «ВКонтакте», 981 подписчик; в YouTube — @etnoyasna, 1,04 тыс. подписчиков, 84 видео; в Instagram (компания Meta, владеющая соцсетью, признана экстремистской в России) — @etnoyasna, 2,2 тыс. подписчиков, 255 публикаций]. На сайте, кроме видео обрядов и праздников, можно увидеть театрализованный обряд «Пивоварение», где показан весь процесс приготовления традиционного чувашского напитка. Посетители комплекса в восторге от различных мастер-классов по приготовлению блюд и напитков:

«И самое главное **ОЧЕНЬ ВКУСНО НАКОРМИЛИ!!!** Всем рекомендую приобрести вместе с экскурсией национальный обед. Такого шурпе я ещё не пробовала нигде!!! Ну и салат с дикоросами понравился очень! Нам провели мастер класс и мы лепили хуран куклы и готовили потом всё это на костре. И оказалось, что и кушать надо хураны по особенному))»).

Сайт «Музея чувашского крестьянина» богат фотографиями, где запечатлены реконструкция и приготовление еды и напитков (ЧР, Ядринский МО, д. Верхние Ачаки, ул. Ленина, 38в; сайт «ВКонтакте», 432 подписчика) [18]. Сам музей был образован в 1983 г. по инициативе выдающегося агрария, председателя колхоза «Ленинская искра», заслуженного работника сельского хозяйства и заслуженного работника культуры Российской Федерации Аркадия Павловича Айдака с целью сохранения культуры, истории, трудовых навыков и промыслов чувашского народа. Здесь можно познакомиться с музейными экспонатами поближе, окунуться в атмосферу старинного чувашского быта. В музее есть возможность попробовать себя в роли мастера домашнего ткачества, в уютном домике отведать национальные чувашские блюда, почувствовать себя пивоваром, окунуться в чувашские народные обряды и традиции. Для туристов здесь поведятся мастер-классы «Хуран куклы» (Лепка вареников), «Ёне ырри» (Праздник молозива). Все эти мероприятия запечатлены на фото- и видеоматериалах.

Подобный музей имеется в с. Тогаево Мариинско-Посадского муниципального округа — этнографический музей/гостевой дом Даньковых — «Дом, где вас ждут» (является партнером Чувашского республиканского отделения Русского географического общества с 2014 г.). Отдельного сайта у этого музея нет, но на просторах интернета («ВКонтакте», YouTube и др.) имеется материал о нем. Например, в группе «Салам, Чăваш Ен!» (221 подписчик, последние публикации в 2023 г.) [37] находим видеопередачу с названием «Чуваши. Традиция, культура, обычаи» (ведущий — «Леонид — охотник за колоритом»). Л. Г. Данькова вместе с фольклорной группой «Шу́лкеме» принимает туристов из разных регионов страны, знакомит их с чувашской национальной культурой, традициями и обычаями, бытом чувашского народа прошлых веков, и все это снимается и выкладывается в интернет, дабы сохранить народную культуру. В просмотренном видео вместе с ведущим провели мастер-класс по приготовлению *шўрпе* и *тултармайш*.

Еще один музей — этнический двор «Культура и быт верховых чувашей», в котором проводятся различные праздники и обряды. Он находится в с. Аликово ЧР. Отдельного сайта у него нет, но в сети интернет есть снятые на его территории видео. Так во «ВКонтакте» в группе «Чувашская диаспора» (592 подписчика, 2021 г.) передача «Обеды-обряды. Чувашия. Магия вкуса» (ведущий — Антон Зайцев) транслирует приготовление различных чувашских блюд: *çăмарта хăпартни*, *чăкăт*, *хуран кукли*, *хуплу* [20]. Подобные дома-музеи предоставляют возможность сохранить материальную и духовную культуру народа, реконструировать их.

Отдельно нужно сказать о знаменитом напитке чувашей — пиве *сăра*. Его можно считать своеобразным брендом народа, ставшим символом чувашской этничности не только благодаря своей роли в традиционной культуре как ритуального напитка, но и торговой марки пива в современной культуре чувашей на фоне его промышленного производства, создания в центре г. Чебоксары в середине 1990-х гг. «Музея пива» (г. Чебоксары, бул. Купца Ефремова, 6А), ревитализации празднично-обрядовых сюжетов, связанных с этим напитком. Пивной теме в интернете посвящены тысячи текстов, видео — только в поисковой системе «Яндекс» их более 8 тыс. С этим, вероятно, связана популярность в интернете «чувашского хмеля» в качестве этнического бренда: 4 сообщества, 92 видеосюжета, 60 клипов, около тысячи новостных заметок во «ВКонтакте», 563 публикации и 54 видео и во «ВКонтакте», статьи о хмелеводстве чувашей и пивоварении на платформе «Дзен». В презентации хмеля в видеосюжетах эта культура увязывается с древнейшими традициями чувашского народа, пивоварением, ролью пива как ритуального напитка. В «Одноклассниках» на запрос «чувашское пиво» выходит 182 фото и видео, где показан процесс приготовления напитка (например, видеосюжет: <https://ok.ru/video/10807739655>) [48, с. 86].

В последние годы чувашская кухня все больше появляется на российских каналах телевидения. 1 декабря 2023 г. на выставке-форуме «Россия» в Доме Российской кухни в Москве, в День Чувашской Республики, состоялось гастрономическое представление «Чувашская кухня». В рамках мероприятия шеф-повара и кондитеры из Чувашии провели семь мастер-классов, на которых гости выставки смогли научиться готовить блюда чувашской кухни в современном стиле. Гость мероприятия — глава Чувашии Олег Николаев — рассказал о любви к чувашской кухне и о своем детстве, проведенном в чувашской деревне. Он отметил, что такие блюда, как *йăва*, *хуран кукли* и *шăрттан* всегда были частью праздников и торжеств [19].

Кроме того, организуются различные кулинарные фестивали. Так, 18 сентября 2024 г. в Чувашии стартовал Международный форум потребительской кооперации «Кооперация: ценим прошлое, созидая будущее». В рамках мероприятия в Чебоксарах прошли гастрономический фестиваль «Вкусные истории», мастер-классы, большая ярмарка, а также выставка экспозиций региональных брендов из 71 региона. Чуваши представили различные национальные блюда из рыбы, картофеля, мяса, молока — такие, как *хуран кукли*, *шӑрттан*, *пӳремеч* и др. [9]. С 2022 г. в Чебоксарах проводится фестиваль «Зеленое золото России», на котором свою продукцию представляют местные пивовары и пивзаводы со всех регионов России, а для гостей организуется дегустация лучших сортов пива и угощения от кафе и ресторанов города [15]. Все эти мероприятия, проходившие в реальном мире, помещены в интернет-пространстве в виде фото- и видеоматериалов, краткой характеристики праздника, программы проведения.

Сегодня наибольшую активность в киберпространстве проявляют сообщества прежде всего этнотерриториальных групп чувашей. В большинстве случаев они проживают в Урало-Поволжье: Татарстан, Башкирия, Самарская, Саратовская и Ульяновская области. Созданные ими контенты, группы и сообщества в сети интернет представляют вниманию посетителей сайтов реконструкцию праздников и обрядов и вместе с ними национальные блюда (*Уяв*, *Учук*, *Чӳклем*, *Кӑрхи сӑра* и др.). По чувашской традиции, прибывающих на праздник гостей встречают фольклорные коллективы гостевой песней и национальным напитком *сӑра*. Для гостей действуют различные выставки, в том числе и по национальным блюдам (в большинстве случаев это *хуплу*, *шӑрттан*, *сӑра*) [25].

Пользователи активно обсуждают кулинарные посты, погружаясь в воспоминания о своем детстве, родном очаге и родителях. Некоторые из них проявляют интерес к рецептам блюд, в то время как знатоки традиций делятся своими умениями в процессе их приготовления. При этом пользователи часто выделяют те или иные кулинарные изделия как характерные для этнической культуры, своеобразный символ народа.

Еще одним методом популяризации чувашской кухни в киберпространстве является публикация материалов и книг на эту тему, что позволяет этносу выражать себя и репрезентировать свою этническую идентичность. Чувашская литература о блюдах и напитках достаточно богата, но в интернете с полным текстом можно ознакомиться лишь с некоторыми из них: «Додонов Н. Л. Чувашская кухня» [13], «Тутлӑ апат-ҫимӗҫ» [31], «Чувашская Кухня» [41], «Блюда чувашской кухни (Чӑваш апат-ҫимӗҫӗ)» [8], «Кухня верховых чувашей» [16], «Сергеева Е. В. Традиционная кухня и застольный этикет чувашей (конец XIX — начало XXI в.) историко-этнографическое исследование по материалам этнографической группы низовых чувашей» [26]. Думается, что оцифровка книг и возможность их скачивать — это лучшее решение для сохранения культуры народа, в данном случае — рецепты блюд и напитков.

Заключение

Чуваши готовят дома разнообразные блюда: изделия из теста с начинкой (*хуплу*, *пӳремеч* ватрушка, *хуран кукли* вареники), без нее (*икерчӗ* блины, редко *йӑва*). Эти блюда являются обрядовыми и праздничными. По-прежнему популярны супы и бульоны, в основном это празднично-обрядовое блюдо *шӑрпе*. Также в интернете имеются видеосюжеты — мастер-классы по приготовлению мясных

колбас *шърттан* и *тултармайи*. В меньшем количестве выявилось приготовление кисломолочных блюд (*чйкйт сыр*).

Киберпространство является местом для передачи информации. При помощи социальных сетей, видеоканалов, сайтов, форумов и иных цифровых площадок люди могут осуществлять коммуникацию, обмениваться идеями, организовывать мероприятия, создавать разного рода союзы. Так, народная кулинария чувашей находит свое место в киберпространстве, где люди со всего мира могут познакомиться с традициями народа, насладиться вкусом его блюд и поддерживать общение вокруг общей страсти к кулинарии. Сохранение и продвижение народных кулинарных традиций в онлайн-среде способствует их сохранению и передаче будущим поколениям, делая культуру чувашей более доступной и понятной для всех. Большая аудитория каналов, на которых размещается контент, способствует распространению информации о кухне чувашского народа, пусть и не всегда точной. Это, в свою очередь, повышает интерес к культуре чувашей, способствуя ее популяризации и репрезентации в киберпространстве.

Таким образом, наше исследование подчеркивает необходимость дальнейшего изучения и популяризации чувашской кухни в цифровом формате. Можно сказать, что чувашская кухня — это не просто набор рецептов, а целая культура, которая заслуживает внимания.

СПИСОК ИСТОЧНИКОВ

1. @elenochka_prekrasnaia: [сайт]. 2022. URL: https://www.tiktok.com/@elenochka_prekrasnaia (дата обращения: 05.09.2024).
2. @marishka163.19: [сайт]. 2022. URL: <https://www.tiktok.com/@marishka163.19> (дата обращения: 05.09.2024).
3. @natalia_kondratieva: [сайт]. 2021. URL: https://www.tiktok.com/@natalia_kondratieva (дата обращения: 05.09.2024).
4. @prosto_nastya_romanova16: [сайт]. 2020. URL: https://www.tiktok.com/@prosto_nastya_romanova16 (дата обращения: 05.09.2024).
5. Белоруссова С. Ю. Киберэтнография: методология и технология // Этнография. 2021. № 3 (13). С. 123 — 145.
6. Белоруссова С. Ю., Головнёв А. В. Виртуальная этничность — новация на фоне традиции? // Сибирские исторические исследования. 2019. № 2. С. 36 — 40.
7. Белоруссова С. Ю., Данилова Е. Н., Сысоева М. Э. Хештеги и этничность // Этнография. 2020. № 3. С. 33 — 61.
8. Блюда чувашской кухни (Чăваш апат-çимĕçĕ): [сайт]. 2016. URL: <https://chuvash-lib.blogspot.com/2016/07/blyda-chuvashskoy-kyhni-antipova-alekseev.html> (дата обращения: 09.09.2024).
9. Глава Чувашии открыл ярмарку и гастрономический фестиваль на Красной площади Чебоксар // Портал органов власти ЧР: [сайт]. 2024. URL: <https://cap.ru/news/2024/09/20/glava-chuvashii-otkril-ya> (дата обращения: 01.10.2024).
10. Головнёв А. В. Киберскорость // Этнография. 2020. № 3 (9). С. 6 — 32.
11. Головнёв А. В., Белоруссова С. Ю., Киссер Т. С. Веб-этнография и киберэтничность // Уральский исторический вестник. 2018. № 1 (58). С. 100 — 108.
12. Головнёв А. В., Белоруссова С. Ю., Киссер Т. С. Виртуальная этничность и киберэтнография. Санкт-Петербург : МАЭ РАН, 2021. 280 с.
13. Додонов Н. Л. Чувашская кухня: [сайт]. 2016. URL: https://vk.com/wall-66847560_79?ysclid=m7na2rzo5q286423772 (дата обращения: 09.09.2024).
14. Елена Егорова [сайт]. URL: <https://vk.com/id134374975> (дата обращения: 30.08.2024).
15. Зеленое золото России. Фестиваль пива в Чебоксарах: [сайт]. 2024. URL: <https://hopfest.ru/> (дата обращения: 01.10.2024).
16. Кухня верховых чувашей // МБУК «Межпоселенческая центральная библиотека Моргаушского района ЧР»: [сайт]. 2014. URL: <https://morbibl.ucoz.ru/images/kukhnja.pdf> (дата обращения: 01.10.2024).
17. Материальная культура // Культурное наследие Чувашии: [сайт]. 2009. URL: <http://nasledie.nbchr.ru/culture/> (дата обращения 28.08.2024).

18. Музей натурального хозяйства чувашского крестьянина XIX в. (Музей чувашского крестьянина): [сайт]. 2023. URL: <https://vk.com/muzeychaki> (дата обращения: 11.09.2024).
19. На выставке «Россия» в Москве прошли мастер-классы по приготовлению чувашских блюд // Портал органов власти ЧР: [сайт]. 2023. URL: <https://cap.ru/news/2023/12/01/na-vistavke-grossiya-v-moskve-proshli-master-klassi?ysclid=mlq2s5tzzz761215365> (дата обращения: 01.10.2024).
20. Обеды-обряды. Чувашия. Магия вкуса // Чувашия диаспора: [сайт]. 2022. URL: https://vk.com/video-180375176_456239069 (дата обращения: 11.09.2024).
21. Ресторация купца Ефремова: [сайт]. 2016. URL: <https://vk.com/public117759370> (дата обращения: 10.09.2024).
22. Рецепты чувашской национальной кухни!!! [сайт]. 2012. URL: <https://ok.ru/group/54072369020935> (дата обращения: 04.09.2024).
23. Роговой А. С. Этническое мифотворчество в киберпространстве как фактор репрезентации этничности чувашей // Этническая культура. 2024. Т. 6. № 3. С. 39—44.
24. Саяпин В. О. Мифы социальной виртуальности и их влияние на общественное сознание виртуальных общин // Исторические, философские, политические и юридические науки, культурология и искусствоведение. Вопросы теории и практики. 2016. № 5. С. 170 — 177.
25. Семейные традиции и национальные песни: как в Алькеевском районе РТ прошел чувашский «Уяв» // РОО «Чувашия национально-культурная автономия в Республике Татарстан»: [сайт]. 2024. URL: <https://chv.addnt.ru/> (дата обращения: 30.09.2024).
26. Сергеева Е. В. Традиционная кухня и застольный этикет чувашей (конец XIX — начало XXI в.): историко-этнографическое исследование по материалам этнографической группы низовых чувашей. Чебоксары : Фонд историко-культурологич. исслед. им. К. В. Иванова, 2015. 170 с.
27. Тёпел // Чăваш халăх сайчĕ: [сайт]. 2021. URL: <https://www.chuvash.org/wiki/Тёпелĕ> (дата обращения: 28.08.2024).
28. Тузбеков А. И., Петров И. Г. Интернет-сообщества чувашей Башкортостана в виртуальном пространстве: опыт статистического анализа // Историко-культурное наследие народов Урало-Поволжья. 2021. № 2 (11). С. 44 — 51.
29. Тутля: [сайт]. 2024. URL: https://vk.com/tytla_coffee (дата обращения: 10.09.2024).
30. Тутля апат-çимĕç: [сайт]. 2014. URL: <https://chuvash-lib.blogspot.com/2014/12/a-сес.html> (дата обращения: 09.09.2024).
31. Тутля апат-çимĕç / Чувашия кухня: [сайт]. 2014. URL: https://vk.com/cv_apat?from=search (дата обращения: 30.08.2024).
32. Холопов Д. А. Этническая идентичность в пространстве интернета // Социальная интеграция и развитие этнокультур в евразийском пространстве. 2021. Т. 1. № 10. С. 229 — 236.
33. Чăваш ТВ: [сайт]. 2018. URL: <https://vk.com/chavashtv?ysclid=lyee630bn1511332562> (дата обращения: 05.09.2024).
34. Чăваш ТВ: [сайт]. 2021. URL: <https://www.tiktok.com/@chavashtv> (дата обращения: 05.09.2024).
35. Чувашия ТВ | Константин Доброхотов: [сайт]. 2021. URL: <https://www.youtube.com/c/chavashtv> (дата обращения: 05.09.2024).
36. Чуваши. Традиция, культура, обычаи // Салам, Чăваш Ен!: [сайт]. 2018. URL: https://vk.com/video-62541190_456239021 (дата обращения: 11.09.2024).
37. Чувашия культура: [сайт]. 2014. URL: <https://www.youtube.com/@ChuvashCulture> (дата обращения: 30.08.2024).
38. Чувашия кухня: [сайт]. 2013. URL: https://vk.com/chuv_kuhna?from=search (дата обращения: 30.08.2024).
39. Чувашия кухня [сайт]. 2018. URL: <https://ok.ru/group/52021125382275> (дата обращения: 04.09.2024).
40. Чувашия Кухня: [сайт]. 2015. URL: <https://chuvash-lib.blogspot.com/2015/09/chuvashskaya-kuhnya-simkin-anisimova.html> (дата обращения: 09.09.2024).
41. Чувашия национальная кухня // Национальный акцент: [сайт]. 2013. URL: <https://nazaccent.ru/content/8464-chuvashskaya-nacionalnaya-kuhnya/> (дата обращения: 28.08.2024).
42. Ылтăн çÿпçерен: [сайт]. 2012. URL: <https://www.youtube.com/playlist?list=PLNZcgw1xRlnwyux6oHO15ZuugvW1AeGn> (дата обращения: 30.08.2024).
43. Этнокомплекс «Ясна»: [сайт]. 2022. URL: <https://etnoyasna.com/> (дата обращения: 10.09.2024).
44. Ягафова Е. А. Киберэтничность чувашей: репрезентационные практики // Вопросы антропологии. 2024. № 2. С. 147—158.
45. Ягафова Е. А. Репрезентация этничности в киберпространстве: методологические подходы, исследовательские практики // Информационное общество. 2023. № 5. С. 65—73.

46. Ягафова Е. А. Репрезентация этничности чувашей в киберпространстве // Самарский научный вестник. 2023. Т. 12. № 3. С. 222 — 227.
47. Ягафова Е. А. Этнокультурные традиции чувашей в киберпространстве: практики репрезентации // Актуальные вопросы культуры, искусства, образования. 2024. № 2 (40). С. 83—88.
48. Ягафова Е. А., Роговой А. С. Чувашские региональные сообщества в социальных сетях // Этнография. 2023. № 4 (22). С. 181—194.

REFERENCES

1. @elenochka_prekrasnaia: [website]. 2022. URL: https://www.tiktok.com/@elenochka_prekrasnaia (reference date: 05.09.2024). (In Russ.)
2. @marishka163.19: [website]. 2022. URL: <https://www.tiktok.com/@marishka163.19> (reference date: 05.09.2024). (In Russ.)
3. @natalia_kondratieva: [website]. 2021. URL: https://www.tiktok.com/@natalia_kondratieva (reference date: 05.09.2024). (In Russ.)
4. @prosto_nastya_romanova16: [website]. 2020. URL: https://www.tiktok.com/@prosto_nastya_romanova16 (reference date: 05.09.2024). (In Russ.)
5. Belorussova S. Y. Cyberethnography: methodology and technology // Ethnography. 2021;3(13):123 — 145. (In Russ.)
6. Belorussova S. Y., Golovnev A. V. Virtual ethnicity: Is it innovation against tradition? // Siberian Historical Studies. 2019(2):36 — 40. (In Russ.)
7. Belorussova S. Y., Danilova E. N., Syssoeva M. E. Hashtags and ethnicity // Ethnography. 2020(3):33 — 61. (In Russ.)
8. The Dishes of Chuvash cuisine (Chăvash apat-çimëççëç): [website]. 2016. URL: <https://chuvash-lib.blogspot.com/2016/07/blyda-chyvashskoy-kyhni-antipova-alekseev.html> (reference date: 09.09.2024). (In Russ.)
9. The Head of Chuvashia opened a fair and gastronomic festival on the Red Square of Cheboksary // Portal of the government authorities of the Chuvash Republic [website]. 2024. URL: <https://cap.ru/news/2024/09/20/glava-chuvashii-otkril-ya> (reference date: 01.10.2024). (In Russ.)
10. Golovnev A. V. Cyberspeed // Ethnography. 2020;3(9):6 — 32. (In Russ.)
11. Golovnev A. V., Belorussova S. Y., Kisser T. S. Web ethnography and cyberethnicity // Ural Historical Vestnik. 2018;1(58):100 — 108. (In Russ.)
12. Golovnev A. V., Belorussova S. Y., Kisser T. S. Virtual ethnicity and cyberethnography. Saint Petersburg.;2021:280. (In Russ.)
13. Dodonov N. L. The Chuvash cuisine: [website]. 2016. URL: https://vk.com/wall-66847560_79?ysclid=m7na2rzo5q286423772 (reference date: 09.09.2024). (In Russ.)
14. Elena Egorova: [website]. URL: <https://vk.com/id134374975> (reference date: 30.08.2024). (In Russ.)
15. The Beer festival in Cheboksary “Green Gold of Russia” [website]. 2024. URL: <https://hopfest.ru/> (reference date: 01.10.2024). (In Russ.)
16. The cuisine of the upper Chuvash people // Municipal budget institution of culture “Inter-settlement central library of the Morgaushsky district of the Chechen Republic”: [website]. [website]. 2014. URL: <https://morbibl.ucoz.ru/images/kukhnja.pdf> (reference date: 01.10.2024). (In Russ.)
17. Material Culture // Cultural Heritage of Chuvashia: [website]. 2009. URL: <http://nasledie.nbchr.ru/culture/> (reference date: 28.08.2024). (In Russ.)
18. The Museum of subsistence farming of the Chuvash peasant in XIX century (The Museum of the Chuvash peasant): [website]. 2023. URL: <https://vk.com/muzeyachaki> (reference date: 11.09.2024). (In Russ.)
19. Master classes for cooking the Chuvash dishes were held at the exhibition “Russia” in Moscow // Portal of the government authorities of the Chuvash Republic: [website]. 2023. URL: <https://cap.ru/news/2023/12/01/na-vistavke-rossiya-v-moskve-proshli-master-klassi?ysclid=m1q2s5tz761215365> (reference date: 01.10.2024). (In Russ.)
20. Dinners and rituals. Chuvashia. The magic of taste // the Chuvash Diaspora: [website]. 2022. URL: https://vk.com/video-180375176_456239069 (reference date: 11.09.2024). (In Russ.)
21. Merchant Efremov’s Restaurant: [website]. 2016. URL: <https://vk.com/public117759370> (reference date: 10.09.2024). (In Russ.)
22. The Recipes of the Chuvash national cuisine!!!: [website]. 2012. URL: <https://ok.ru/group/54072369020935> (reference date: 04.09.2024). (In Russ.)
23. Rogovoy A. S. Ethnic myth coinage in cyberspace as a factor of Chuvash ethnicity representation // Ethnic Culture. 2024;6(3):39 — 44. (In Russ.)

24. Sayapin V. O. The myths of social virtuality and their influence on social consciousness of virtual communities // Historical, philosophical, political and legal sciences, culturology and art history. The issues of theory and practice. 2016(5):170 — 177. (In Russ.)
25. Family traditions and national songs: The Chuvash “Uyav” celebration in the Alkeevsky district of the Republic of Tatarstan // The Regional Public Organization “Chuvash national-cultural autonomy in the Republic of Tatarstan”: [website]. 2024. URL: <https://chv.addnt.ru/> (reference date: 30.09.2024). (In Russ.)
26. Sergeeva E. V. Traditional cuisine and table etiquette of the Chuvash people (late XIX — early XXI century) historical and ethnographic study on the materials of the ethnographic group of the lower Chuvash people. *Cheboksary*;2015:170. (In Russ.)
27. Těpel // Chāvash halakh saichē: [website]. 2021. URL: <https://www.chuvash.org/wiki/Тёпелё> (reference date: 28.08.2024). (In Russ.)
28. Tuzbekov A. I., Petrov I. G. The Chuvash people Internet-communities in virtual space in Bashkortostan: experience of statistical analysis // Historical and cultural heritage of the peoples of the Ural-Volga region. 2021;2(11):44 — 51. (In Russ.)
29. Tutlā: [website]. 2024. URL: https://vk.com/tytla_coffee (reference date: 10.09.2024). (In Russ.)
30. Tutlā apat-çimēç: [website]. 2014. URL: <https://chuvash-lib.blogspot.com/2014/12/a-cec.html> (reference date: 09.09.2024). (In Russ.)
31. Tutlā apat-çimēç: the Chuvash cuisine [website]. 2014. URL: https://vk.com/cv_apat?from=search (reference date: 30.08.2024). (In Russ.)
32. Kholopov D. A. Ethnic identity in the space of the Internet // Social integration and development of ethnocultures in the Eurasian space. 2021;1(10):229 — 236. (In Russ.)
33. Chāvash TV: [website]. 2018. URL: <https://vk.com/chavashtv?ysclid=lyee630bnl511332562> (reference date: 05.09.2024). (In Russ.)
34. Chāvash TV: [website]. 2021. URL: <https://www.tiktok.com/@chavashtv> (reference date: 05.09.2024). (In Russ.)
35. The Chuvash TV | Konstantin Dobrokhotov: [website]. 2021. URL: <https://www.youtube.com/c/chavashtv> (reference date: 05.09.2024). (In Russ.)
36. The Chuvash people. Tradition, culture, customs // Salam, Chavash En!: [website]. 2018. URL: https://vk.com/video—62541190_456239021 (reference date: 11.09.2024). (In Russ.)
37. The Chuvash culture: [website]. 2014. URL: <https://www.youtube.com/@ChuvashCulture> (reference date: 30.08.2024). (In Russ.)
38. The Chuvash cuisine: [website]. 2013. URL: https://vk.com/chuv_kuhna?from=search (reference date: 30.08.2024). (In Russ.)
39. The Chuvash cuisine: [website]. 2018. URL: <https://ok.ru/group/52021125382275> (reference date: 04.09.2024). (In Russ.)
40. The Chuvash cuisine: [website]. 2015. URL: <https://chuvash—lib.blogspot.com/2015/09/chuvashskaya-kyhnya-simkin-anisimova.html> (reference date: 09.09.2024). (In Russ.)
41. The Chuvash National Cuisine // National Accent: [website]. 2013. URL: <https://nazaccent.ru/content/8464-chuvashskaya-nacionalnaya-kuhnya/> (reference date: 28.08.2024). (In Russ.)
42. İltän çÿpçeren: [website]. 2012. URL: <https://www.youtube.com/playlist?list=PLNZcgw1xRlnwdyyx6oHO15ZuugvW1AeGn> (reference date: 30.08.2024). (In Russ.)
43. The Ethnocomplex “Yasna” [website]. 2022. URL: <https://etnoyasna.com/> (reference date: 10.09.2024). (In Russ.)
44. Yagafova E. A. Chuvash cyberethnicity: representational practices // *Voprosy antropologii*. 2024(2);147—158. (In Russ.)
45. Yagafova E. A. Representation of ethnicity in cyberspace: methodological approaches, research practices // *Information Society*. 2023;23(5):65 — 73. (In Russ.)
46. Yagafova E. A. Representation of Chuvash ethnicity in cyberspace // *Samara Journal of Science*. 2023;12(3):222 — 227. (In Russ.)
47. Yagafova E. A. Ethno-cultural traditions of the Chuvash people in cyberspace: practices of representation // *Actual issues of culture, art, education*. 2024;2 (40):83 — 88. (In Russ.)
48. Yagafova E. A., Rogovoy A. S. The Chuvash regional communities in social networks // *Ethnography*. 2023;4(22):181 — 194. (In Russ.)

Статья поступила в редакцию 27.01.2025;
одобрена после рецензирования 19.03.2025; принята к публикации 05.05.2025

Информация об авторе:

Сергеева Евгения Валерьевна, научный сотрудник Чувашского
государственного института гуманитарных наук
(428015, Россия, г. Чебоксары, Московский пр., 29, корп. 1),
кандидат исторических наук,

ORCID: <https://orcid.org/0009-0007-2096-6514>, evgenjaserg@yandex.ru

Конфликт интересов: автор заявляет об отсутствии конфликта интересов.

Автор прочитал и одобрил окончательный вариант рукописи.

The article was received by the editors on 27.01.2025;
approved after reviewing 19.03.2025; accepted for publication 05.05.2025

Information about the author:

Evgeniya V. Sergeeva, researcher at the Chuvash State Institute of Humanities
(29/1 Moskovsky Ave., Cheboksary, 428015, Russia), candidate of Historical Sciences,

ORCID: <https://orcid.org/0009-0007-2096-6514>, evgenjaserg@yandex.ru

Conflict of interests: the author declares that there is no conflict of interest.

The author has read and approved the final version of the manuscript.

Статья редакции 27.01.2025 җитнӗ;
рецензиленӗ хыҫҗӑн 19.03.2025 ырланӑ; 05.05.2025 пичете йышӑннӑ

Автор җинчен:

Сергеева Евгения Валерьевна, Чӑваш патшалӑх гуманитари аслӑлӑхӗсен институчӗн
ӑслӑлӑх ӗҫтешӗ (428015, Раҫҗей, Шупашкар хули, Мускав пр., 29, 1 корп.),
истори аслӑлӑхӗсен кандидачӗ,

ORCID: <https://orcid.org/0009-0007-2096-6514>, evgenjaserg@yandex.ru

Пайталӑх конфликчӗ: автор пайталӑх конфликчӗ суккине пӗлтерет.

Автор ал ҫырӑвӑн юлашки вариантне вуласа тухнӑ, ырланӑ.