

УДК 379.85

**Региональная кухня Дальнего Востока России: этногеографический аспект**

Герус Юлия Романовна

бакалавр

Ден Валерия Гихоевна

доцент кафедры туризма и гостинично-ресторанного бизнеса,

кандидат культурологии

*Владивостокский государственный университет*

*Россия. Владивосток*

E-mail: julia\_gerus@edu.vvsu.ru; Тел. +79146682766

ул. Гоголя, 41, г. Владивосток, Приморский край, Россия, 690014

*Каждый народ имеет свою историю, устои, традиции и, несомненно, особенности кухни. Национальная кухня – это результат многовековых традиций, которые трактовались местом и условиями проживания народов. Некоторые приобрели мировой характер, некоторые региональный или местный, при этом каждый народ дорожит секретами своей кухни, сохраняет и передаёт их из поколения в поколение. Актуальность исследования обусловлена повышением внимания к дальневосточной кухне, презентующей регион на всероссийском уровне. Однако в научных исследованиях сегодня региональная кухня отражает особенности не всех одиннадцати субъектов Дальневосточного Федерального округа (ДФО). В рамках настоящего исследования проведен анализ кулинарных предпочтений жителей каждого субъекта ДВФО.*

**Ключевые слова и словосочетания:** *региональная кухня, дальневосточная кухня, этнический аспект, этногеографический аспект, Дальний Восток России, гастрономические предпочтения.*

**Regional cuisine of the Russian Far East: ethnogeographical aspect**

*Each nation has its own history, foundations, traditions and, of course, cuisine. National cuisine is the result of centuries-old traditions, which were interpreted by the place and living conditions of peoples. Some have acquired a global character, some have a regional or local character, while each nation values the secrets of its cuisine, preserves and passes them on from generation to generation. The relevance of the study is due to increased attention to Far Eastern cuisine, which represents the region at the All-Russian level. However, in scientific research today, regional cuisine does not reflect the characteristics of all ten subjects of the Far Eastern Federal District (FEFD). As part of this study, an analysis of the culinary preferences of residents of each subject of the Far Eastern Federal District was carried out.*

**Keywords:** *regional cuisine, Far Eastern cuisine, ethnic aspect, ethnogeographical aspect, Russian Far East, gastronomic preferences.*

*Введение.* Российская федерация – многонациональная страна, на территории которой проживает более 190 народов, в том числе коренные малочисленные народы. Согласно переписи населения за 2020 год, преимущественная их часть находится на территории Дальнего Востока [5]. Здесь же необходимо отметить, что в Дальневосточный Федеральный округ (ДФО) входят 11 субъектов, в каждом из которых есть свои гастрономические тенденции.

Повышенный исследовательский интерес обусловлен географическим положением территории и ресурсным разнообразием, повлиявшими на пищевые привычки и кулинарные традиции населявших и населяющих Дальний Восток России народов.

В настоящее время для обозначения таких кулинарных особенностей региона используют термин «дальневосточная кухня». Дальневосточную кухню, как новый гастрономический феномен, вобравший традиции переселенцев (азиатских и восточнославянских), коренных народов, домашней кухни жителей советского и постсоветского Дальнего Востока [10], активно развивают местные власти, общественные деятели и представители образовательной структуры, оформляя в качестве бренда региона, и популяризируют направление, в том числе среди местных жителей. Однако, говорить о дальневосточной кухне, как об известной региональной пока не представляется возможным.

Актуальность исследования заключается в активном развитии туризма и росте интереса к особенностям питания разных народов. Дополнительной мотивацией является наличие научных изысканий по формированию дальневосточной кухни только на примере Приморского края, при этом остальные десять субъектов ДВФО практически не рассматриваются.

Цель работы заключается в этногеографическом исследовании Дальнего Востока в аспекте формирования дальневосточной кухни.

Объектом исследования является Дальневосточный Федеральный округ.

Предметом исследования являются гастрономические традиции народов, населявших и населяющих субъекты Дальнего Востока России.

В ходе работы были выделены следующие задачи:

- изучить понятие «дальневосточная кухня»;
- проанализировать кулинарные предпочтения жителей Дальнего Востока;
- выявить гастрономические особенности в каждом субъекте Дальневосточного Федерального округа.

Научная новизна исследования заключается в походе к исследованию дальневосточной кухни с точки зрения жителей всех субъектов региона и проживающих в них народов.

Методы исследования определялись исходя из цели и необходимости решения задач. Использованы классические методы исследования такие как анализ, синтез, классификация, индукции. Этнографический подход исследованию обоснован необходимостью изучения общностей, проживавших и проживающих на Дальнем Востоке России, являющиеся основой формирования региональной кухни.

*Основная часть.* По словарю Мерриам-Вебстера региональная кухня основана на национальном, государственном или местном регионах. В свою очередь, национальная кухня – это исторически сложившаяся, комплексная система питания народа той или иной страны (нации), включающая набор базовых продуктов питания и блюд, основополагающих для данного народа, а также способы обработки и приготовления пищи, ее подачи и приема, консервации и хранения, систему запретов и ограничений, пищевых предпочтений, иногда имеющих физиологический характер [11]. Этническая кухня – совокупность представлений о пищевых предпочтениях определенного народа, считающихся репрезентативными и одновременно специфическими для данного этноса [2].

Можно сделать вывод, что понятия объединяют наличие групп блюд и напитков, которые традиционно готовятся и употребляются в определенной стране или регионе и являются «визитной карточкой страны».

В поисках определения понятия «дальневосточная кухня» было выявлено, что нет точного списка блюд, что вводит людей в непонимание того, что включает в себя дальневосточная кухня и как она должна выглядеть [7]. Однако дальневосточная кухня на сегодняшний день имеет трактовки как гастрономического феномена и как отражения повседневной культуры питания жителей Дальневосточного региона. «Дальневосточная кухня – это отражение идентичности народов, заселявших и заселяющих дальневосточные территории, а также их потомков, их культуры, обычаев и особенностей потребления и приготовления пищи, являющееся неотъемлемой частью современного, местного жителя, хотя и не сформированное до настоящего времени в целостный общепринятый образ. С учетом субъективности

восприятия ежедневной культуры питания дальневосточная кухня может иметь различные современные проявления и технологические решения» [8].

Характерным признаком дальневосточной кухни как отдельной региональной является уникальный состав населения Дальнего Востока, кухня жителей как хранителей культуры, обычаев и традиций потребления и приготовления пищи.

Установлено, что Дальневосточный федеральный округ включает в себя 11 субъектов Российской Федерации, каждый из которых имеет свои особенности в кухне исходя из народностей, проживающих на территории (таблица 1) [5].

Таблица 1

### Национальности Дальневосточного федерального округа

Округ	Преобладающие национальности
Амурская область	Русские, украинцы, татары, белорусы, азербайджанцы, армяне, эвенки, немцы, чувашаи, башкиры
Еврейская автономная область	Русские, украинцы, евреи
Забайкальский край	Русские, буряты, украинцы, татары, армяне, азербайджанцы, киргизы, белорусы, узбеки, эвены
Камчатский край	Русские, украинцы, коряки, татары, белорусы, ительмены, чукчи, эвены, корейцы
Магаданская область	Русские, украинцы, белорусы, татары, чукчи, евреи, эвены, коряки, якуты
Приморский край	Русские, украинцы, корейцы, татары, узбеки, белорусы, армяне, азербайджанцы, китайцы, мордва, немцы Коренное малочисленное население: удэгейцы, нанайцы, орочи, тазы
Республика Бурятия	Русские, буряты, татары, украинцы, сойоты, эвенки, армяне, азербайджанцы, белорусы, узбеки, киргизы, немцы и китайцы
Республика Саха (Якутия)	Якуты, русские, эвенки, украинцы, эвены, татары
Сахалинская область	Русские, украинцы, корейцы, белорусы, татары, мордва, нивхи, орочи, эвенки
Хабаровский край	Русские, нанайцы, украинцы, белорусы, татары, евреи, корейцы, китайцы
Чукотский автономный округ	Русские, чукчи, украинцы, эскимосы, эвены, чуванцы

Составлено автором по [5]

Из таблицы очевидно, что Дальний Восток разнообразен своими народами. Основу населения составляют такие нации, как русские, украинцы и татары. Также на этой территории проживают и коренные народы, численность каждой не более 50 тысяч человек (эвены, коряки, чукчи, эвенки, нанайцы и другие).

Исследование кулинарных предпочтений и специализаций местных предприятий питания в субъектах Дальнего Востока показало следующие результаты (таблица 2) [1, 3, 4, 6, 9, 12-17].

Таблица 2

### Особенности кухни округов Дальнего Востока

Округ	Особенности	Популярные блюда и продукты	Специализация предприятий питания в субъекте
Амурская область	Варка, на пару, жарка	Блюда из местной пресноводной рыбы (змеголова), стейк из мяса дикого кабана, шурбургер	Азиатская, армянская,

		(бургер с котлетой из щуки), китайские блюда «Чисанчи», «Хэйхэ», папоротник, пельмени (с папоротником и, соей и грибами, из соевого теста с куриным фаршем, сливочным маслом и сыром), вареники с жимолостью, натуральные сладости из дикоросов (варенье из боярышника, лимонника или брусники, торты с амурским мёдом и йогурты из оленьего молока)	европейская кухни
Еврейская автономная область	Регулируется религиозными обычаями; запекание, жарка	Преимущественно блюда из овощей, молочных продуктов, бобовых и рыбы (форшмак, хумус, фалафель, фаршированная щука или карп), десерт – цимес	Еврейская и европейская кухни
Забайкальский край	Калорийная пища; отваривание, тушение, на пару	Преобладают мясные (колбаса орёмог), рыбные (хариус, тугун, окунь) и молочные продукты (айран), Саламат, Суп шулэп, Суп-бульон бухлер, Хушуры, Буззы, дары природы (лесные ягоды, кедровые орехи)	Бурятская, монгольская, китайская, японская кухни
Камчатский край	Квашение, употребление в сыром виде, жарка, варка, вяление, сушка	Основа – рыба и морепродукты (краб, морской еж, лосось, красная икра, морская капуста), суп из крови, шишки с икрой, жир нерпы, жареные потроха щуки, тельно из рыбы, Камчатская уха, рыбный салат с ягодой, юкола, ягоды (голубика, жимолость и брусника), дикоросы (черемша и папоротник)	Русская с элементами европейской Азиатская кухня
Магаданская область	Многовековые традиции приготовления; сушение, вяление, копчение	Строганина из замороженного мяса оленя и рыбы, Юкола, Хэлты, Пяруй нянь, Суп Кильк, Дикие ягоды (шикша, морошка, рябина, черемуха, жимолость, брусника, смородина), Салат Килькил	Русская, европейская, средиземноморская
Приморский край	На пару, жарка, употребление в сыром виде	Морепродукты (краб, мидии, трепанг, гребешок и др), пянсе, местные производители сладостей («Птичье молоко») и алкогольной продукции («Уссурийский бальзам»)	Азиатская кухня
Республика Бурятия	Натуральная, сытная и самобытная; на пару, отваривание, жарка	Основной вид мяса говядина, баранина, конина и мясо животных, выращенных при кочевом образе жизни, буззы, хушур, банш, боовы, колбаса орёмог, саламат, суп бухлёр, суп-лапша шулэн, Сагудай	Европейская, азиатская, средиземноморская
Республика Саха (Якутия)	Отваривание, сбраживание, заморозка	Основной вид мяса конина, говядина, оленина, пернатая дичь, сибирская рыба (осётр, чир, омуль, муксун, пелядь, нельма, таймень, хариус), субпродукты (мозг, потроха, кровь), строганина, острая приправа из колбы, ложечника и саранки, салат «Индибирка», кровяная колбаса – хаан и субай, суп из потрохов – ис миинэ	Кухни бурятов, монголов, северных народов, русских
Сахалинская область	Употребление в сыром виде, жарка, отваривание	Морепродукты, рыба (корюшка, зубарь, малоротка, трубач, гребешок, креветка, палтус, осьминог, трепанг, краб, красная рыба, красная икра), хе, пянсе, ким-чи, хемультан, дяп-че	Русская, советская, корейская, китайская и японская кухня

Хабаровский край	Жарка, отваривание	Морепродукты, рыбный паштет, папоротник с мясом, колбаса (из лосося, медвежатины, кабанины и сырокопченой оленины), борщ с ламинарией, бьянси (рыбные пельмени), черемша, ягоды (брусника, морошка или голубика)	Азиатская, русская, средиземноморская
Чукотский автономный округ	Сытные и калорийные блюда; сушение, отваривание, квашение	Оленина, речная и морская рыба и звери (кит, морж, тюлень, упа), субпродукты (олений желудок, жир, китовые кожа и сало, кровь), юкола, суп опанэ, кERGипат, пререм, копальхен, голова лосося, строганина, оленина с брусникой, мантак, дикие ягоды, десерт акутак	Кухня эскимосов, европейская, японская кухни

Составлено автором по [1, 3, 4, 6, 9, 12-17]

Рассмотрев кухни всех округов Дальнего Востока, стоит отметить, что каждая имеет свою уникальность и определяют современный облик и вкус местной еды.

На основе комплексного исследования гастрономических особенностей жителей всех субъектов Дальнего Востока и специализации предприятий отрасли общественного питания была разработана следующая классификация, представленная на рисунке 1.

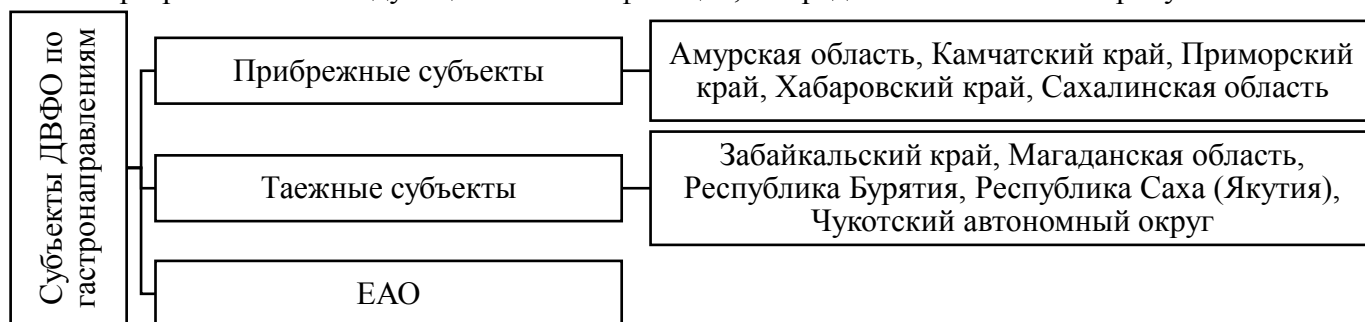


Рисунок 1 – Классификация субъектов ДВФО

Составлено автором

Дальний Восток по гастрономическим направлениям можно разделить на прибрежные субъекты (Амурская область, Камчатский край, Приморский край, Хабаровский край, Сахалинская область) и таежные субъекты, отдалённые от столицы Дальнего Востока (Забайкальский край, Магаданская область, Республика Бурятия, Республика Саха (Якутия), Чукотский автономный округ).

Прибрежные субъекты – это все субъекты, имеющие выход в морские акватории у Российского побережья Охотского и Японского моря невероятно богатые промысловыми гидробионтами: двустворчатые моллюски, иглокожие, ракообразные, головоногие, водоросли.

Тайга кормит огромным количеством дикоросов: кишмиш, лимонник, кедровый орех, папоротник, черемша, грибы и ягоды. Все это ловится, добывается, собирается, готовится и подается к столу.

Особенности кухни – это и часть восточных кулинарных традиций. В первую очередь – корейской, отчасти китайской и японской. Корейская кухня стала неотъемлемой частью гастрономической культуры жителей Дальнего Востока – кимчи, морковь по-корейски, кисло сладкие соусы, традиционные супы (кимчитиге, хемультан и др.), а также паровой пирожок с капустой, мясом и специями – пян-се.

Русская кухня является основной, но географическое положение Дальнего Востока внесло свои правки в обычные блюда, так был придуман борщ с ламинарией и другие блюда на дальневосточный лад.

Таежные субъекты – отдалённые от столицы Дальнего Востока, представляют кухню вольных кочевников, натуральную, калорийную, сытную и самобытную. Именно такая кухня подходит для сурового климата и морозных зим.

Основные способы и технологии приготовления: квашение, прессование, засушивание, сбразивание, вяление. Активно используются практически все субпродукты – результат опыта выживания в суровых полярных условиях.

Основной вид мяса – мясо животных, которых выращивали при кочевом образе жизни (оленина), а также диких и морских зверей (медвежатина, мясо кита, моржей).

Популярны блюда из теста и мяса, такие как буззы, напоминающие пельмени.

Из даров природы народы севера отдают предпочтение ягодам (из них готовят соусы и варенья или высушивают).

Как правило, название блюд в том или ином субъекте могут отличаться, но ингредиенты и способ приготовления идентичен.

Необходимо выделить кулинарные отличия Еврейской автономной области, так как питание здесь, помимо территориальных особенностей, регулируется религиозными обычаями. Например, евреи не употребляют свинину, мясо и яйца диких животных, а также рыбу без чешуи. По законам кашрута мясные и молочные продукты нужно строго отделять друг от друга и ни в коем случае не готовить их вместе. Кроме того, запрещается употреблять в пищу кровь и изделия из неё, а для приготовления мясных блюд чаще всего используется только говяжий или утиный жир.

В качестве вывода можно сказать, что характерными кулинарными особенностями повседневного питания для Дальневосточного региона является наличие уникальных этнических, морских, лесных ресурсов, которые в симбиозе с восточной и русской кухнями представляют специфический и аутентичный продукт – дальневосточную кухню.

К сожалению, понятие «дальневосточной кухни» у большинства людей является неизвестным или непонятным определением, или же неправильным, считая, что Дальневосточная кухня состоит из морепродуктов и других морских гадов. В ходе исследования мы изучили понятие «дальневосточная кухня», рассмотрев все субъекты Дальневосточного округа, которые показали насколько разнообразна и особенна кухня Дальнего Востока.

---

1. Амурская кухня :: Рецепты блюд // LIVEJOURNAL URL: <https://svetorusie.livejournal.com/161662.html> (дата обращения: 26.09.2023).

2. Андреева Людмила Анатольевна, Хопияйнен Ольга Анатольевна, Филимонова Наталья Владимировна Национальная кухня как фрагмент этнической идентичности // ИС-ОМ. 2017. №6-1. URL: <https://cyberleninka.ru/article/n/natsionalnaya-kuhnya-kak-fragment-etnicheskoj-identichnosti> (дата обращения: 16.11.2023).

3. Бурятская кухня: от бууз до супа с неприличным названием // Дзен URL: <https://dzen.ru/a/YV7pXmoqJgl6nK03> (дата обращения: 27.09.2023).

4. Вкусные путешествия по Камчатке // PRIM-TRAVEL URL: <https://prim-travel.ru/2019/02/vkusnye-puteshestviya-po-kamchatke/> (дата обращения: 27.09.2023).

5. Всероссийская перепись населения 2020 года // Федеральная служба государственной статистики URL: <https://rosstat.gov.ru/vpn/2020> (дата обращения: 25.09.2023).

6. Гастрономия Севера. О кулинарных традициях и любимой еде северных народов // Магаданская область URL: <https://visitkolyma.ru/blog/gastronomiya-severa/> (дата обращения: 27.09.2023).

7. Гомилевская Г.А., Ден В.Г. Бренд "Дальневосточная кухня" в контексте развития гастрономического туризма в Приморском крае // Сборник статей IX Международной научно-практической конференции «Современная экономика: актуальные вопросы, достижения и инновации». - Пенза: Наука и Просвещение (ИП Гуляев Г.Ю.), 2017. – С. 264-268.

8. Ден В.Г., Коноплева Н.А Гастрономический туризм как форма репрезентации повседневной культуры питания населения Дальнего Востока и продвижения бренда "Дальневосточная кухня" (на примере Приморского края). Директ-Медиа, 2023. - 184 с.

9. Национальная кухня // 100 лет ЯАССР 1922-2022 URL: <https://100yakutia.ru/kultura-yakutii/traditions/387-yakutskaya-kukhnya> (дата обращения: 27.09.2023).

10. Особенности кухни Дальнего Востока // EastRussia URL: <https://www.eastrussia.ru/material/osobennosti-kukhni-dalnego-vostoka/> (дата обращения: 23.09.2023).
11. Павловская А.В. Понятие национальной кухни: к теории вопроса // Материалы II Международного симпозиума. История еды и традиции питания народов мира. - М: 2016. - С. 64-75.
12. Приморский край - уникальная еда // EventsInRussia.com URL: <https://eventsinrussia.com/region/primorsky-krai/unique-eat> (дата обращения: 27.09.2023).
13. Путешествие на Сахалин и Курилы // Сахалин и Курилы URL: <https://gosakhalin.ru/info/luchshie-blyuda-sakhalina/#:~:text=Сахалинскую%20кухню%20невозможно%20представить%20без,варят%20во%20многих%20городах%20Сахалина> (дата обращения: 27.09.2023).
14. Традиционная еврейская кухня: рейтинг блюд // IsraLove URL: <https://isralove.org/load/8-1-0-2738> (дата обращения: 26.09.2023).
15. Что попробовать в Забайкальском крае // Отдых в России. Проект «Комсомольской правды» URL: <https://www.kp.ru/russia/zabajkalskij-kraj/chto-poprobovat/> (дата обращения: 26.09.2023).
16. Что попробовать из еды в Хабаровске и что привезти домой // TripLunch URL: <https://triplunch.com/blog/chto-poprobovat-iz-edy-v-habarovske-i-chto-privezti-domoj> (дата обращения: 27.09.2023).
17. Чукотская кухня // Чукотка URL: <https://chukotka.travel/article/chukotskaya-kukhnya> (дата обращения: 27.09.2023).