

ГЕОГРАФИЯ. ЭКОНОМИКА

Научная статья
УДК 641:913(571.6)

ОСОБЕННОСТИ ТЕРРИТОРИЙ ДАЛЬНЕГО ВОСТОКА КАК ФАКТОР ВОЗНИКНОВЕНИЯ ФЕНОМЕНА ДАЛЬНЕВОСТОЧНОЙ КУХНИ

В.В. Вдовыко, Ж.Ж. Чимитдоржиев
Дальневосточный институт управления – филиал РАНХиГС,
ул. Муравьева-Амурского 33, г. Хабаровск, 680000,
e-mail: vvdovyko-17@edu.ranepa.ru, <https://orcid.org/0009-0001-7299-0512>;
e-mail: jeanjean@mail.ru, <https://orcid.org/0000-0003-1179-9148>

Формирование дальневосточной кухни обусловлено особенностями территорий Дальнего Востока, в частности, его географическим положением, природно-климатическими факторами, историческим и социально-культурным развитием, этногенезом.

Ключевые слова: дальневосточная кухня, Дальний Восток, местные специалитеты, коренные народы.

Образец цитирования: Вдовыко В.В., Чимитдоржиев Ж.Ж. Особенности территорий Дальнего Востока как фактор возникновения феномена дальневосточной кухни // Региональные проблемы. 2024. Т. 27, № 2. С. 75–77. DOI: 10.31433/2618-9593-2024-27-2-75-77.

Кухня стала культурным феноменом и одним из способов понимания народа – ее носителя. Соответственно особенности кухни различных народов вызывают интерес исследователей и ученых, туристов и просто неравнодушных людей, ведомых любопытством: питание, к примеру, коренных народов Крайнего Севера кажется непонятным и экзотическим для обитателей пустынь. Различия в кухнях вполне закономерны: национальная кухня – оплот многовековых традиций, своеобразное отражение экосистемы, в которой формировался этнос под действием различных факторов. Через понимание особенностей экосистемы возможно понять местную кухню и проследить, каким образом она была сформирована.

Для того чтобы дать точное определение дальневосточной кухни, необходимо привести краткую характеристику территорий, которые мы принимаем за Дальний Восток России:

1. Географическое положение. Дальний Восток России занимает обширную территорию от Восточной Сибири до побережья Тихого океана, что составляет приблизительно 41% от всей площади Российской Федерации.

2. Близость водоемов, рек и морей. 4 из 11 регионов Дальнего Востока имеют выход к морям: Лаптевых, Восточносибирскому, Чукотскому, Берингову, Охотскому и Японскому. По дальневосточным землям протекают крупнейшие реки России: Лена (по территории Якутии), Амур (Амурская область, ЕАО и Хабаровский край), Колыма (Магаданская область и Якутия). Республика Бурятия граничит с самым глубоким озером на Земле – Байкалом. Выход к морям и океанам, крупные реки и их многочисленные притоки, большие и крупные озера позволяют сделать вывод, что Дальний Восток обладает обширными водными ресурсами.

3. Климатические условия. Дальневосточный климат суров и разнообразен. Северная часть принадлежит к резко континентальному климату, а южные и восточные районы – муссонному. Соответственно до 9 месяцев на севере стоит минусовая температура; осадков, а именно снега, нет. Юго-восток отличается высокой влажностью, обильными осадками и также холодной зимой.

4. Историческое развитие территорий и этногенез. Огромное пространство Дальнего Восто-

ка крайне малонаселенно. На сегодняшний день более 90% в составе населения составляют русские, однако они не являются исконными жителями данных территорий. Русские переселенцы, начиная с XVIII в., вслед за первыми переселенцами заселяют Дальний Восток. Дальневосточные земли привлекали главной ценностью того времени – «мягкой рухлядью» или пушниной, добывая которую, можно было быстро разбогатеть. Переселенческая политика и аграрная реформа П.А. Столыпина, проводимая в начале XX в., дала новый импульс к заселению дальневосточных земель. В советские годы также поддерживался приток населения на Дальний Восток благодаря индустриализации и развитию военной промышленности в военные годы, высоким по сравнению с Союзом зарплатами (дальневосточными и северными надбавками). За более чем полтора века коренные народы не могли частично не ассимилироваться.

5. Исходный набор продуктов. Состав исходных продуктов меняется от севера к югу: прибрежные зоны Ледовитого и Тихого океанов используют в своем рационе рыбу, морепродукты и морских животных – ярко выраженная морская кормовая база. Континентальные зоны в своем рационе используют таежные продукты: мясо животных, дичь, грибы, дикоросы и рыбу, если есть выход к реке, озеру. Ее можно отнести к таежной базе.

6. Технологические приемы и способы обработки пищи. Среди них особо известно сыро-едение и замораживание, которые удобны в условиях холодных суровых зим. Ярким примером служат тала и строганина. Для сохранения пищи широко используются копчение и сушка. Мясо и рыбу коптят на открытом огне или сушат на солнце. Сушка также распространяется на грибы, ягоды и дикоросы. Кроме этого основными способами приготовления пищи является приготовление на огне/углях и в земляных печах (ямках).

7. Взаимопроникновение кулинарных традиций и влияние других этнических групп. Переселенцы принесли с собой свои вкусовые привычки и рацион питания. Из-за отсутствия многих ингредиентов, используемых в приготовлении пищи на прежнем месте обитания, они были вынуждены адаптировать местные специалитеты по свою парадигму питания [2] (к примеру, уха с красной рыбой, пельмени/вареники с кальмаром, салат «Амурский», борщ с морской капустой и т.п.). Этническая кухня оказалась специфична и неинтересна для переселенцев. Аборигены же,

наоборот, подверглись влиянию переселенцев в культурном и технологическом планах, многие ассимилировались и изменили свой уклад жизни или были вынуждены это сделать из-за конкуренции. Окончательно это произошло в советское время.

На формирование дальневосточной кухни повлияли и страны-соседи – Китай, Корея и Япония. Маньчжуры, а позже китайцы обменивали у коренных народов пушнину и «дары тайги» на чай, тем самым распространяя чайную культуру на Дальний Восток. Корейцы, в особенности сахалинские, оказавшиеся на острове в качестве трудовой силы японских милитаристов в первой половине XX в., позже в советские годы ссылаемые в Центральную Азию, популяризировали папоротник, хе из рыбы и паровые булочки пянсе, которые стали гастрономическим символом Владивостока. Японцы после 90-х годов принесли свой фаст-фуд, а именно роллы и суши, шашлычки из курицы якитори и др.

Таким образом, дальневосточная кухня представляет собой вкусовые привычки и набор блюд [1], характерных для населения Дальнего Востока, которые сформировались на основе местной продуктовой базы (специалитетах) путем ее адаптации под привычные рецепты питания переселенцев и под влиянием рациона питания коренных народов Дальнего Востока и близлежащих соседей – стран АТР.

ЛИТЕРАТУРА:

1. Гомилевская Г.А., Ден В.Г. Организационно-продуктовая модель формирования гастрономического бренда (на примере бренда «Дальневосточная кухня») // АНИ: экономика и управление. 2019. Т. 8, № 1 (26). С. 133–136. URL: <https://cyberleninka.ru/article/n/organizatsionno-produktovaya-model-formirovaniya-gastronomicheskogo-brenda-na-primere-brenda-dalnevostochnaya-kuhnya> (дата обращения: 14.02.2024).
2. Чимитдоржиев Ж.Ж., Веретенников А.Н. Дальневосточная кухня: возможность формирования регионального бренда // Власть и управление на Востоке России. 2019. № 2 (87). С. 150–161. DOI: 10.22394/1818-4049-2019-87-2-150-161.

REFERENCES:

1. Gomilevskaya G.A., Den V.G. Organizational and product model of creating a gastronomic brand (The brand «Far Eastern kitchen»). *ANI: ekonomika i upravlenie*, 2019, vol. 8, no. 1 (26), pp. 133–136. Available at: <https://cyberleninka.ru>.

ru/article/n/organizatsionno-produktovaya-model-formirovaniya-gastronomicheskogo-brenda-na-primere-brenda-dalnevostochnaya-kuhnya (accessed: 14.02.2024). (In Russ.).

2. Chimitdorzhiev Zh. Zh., Veretennikov A.N. The Far-Eastern kitchen: the possibility of establishing of the regional brand. *Vlast' i upravlenie na Vostoke Rossii*, 2019, no. 2 (87), pp. 150–161. (In Russ.). DOI: 10.22394/1818-4049-2019-87-2-150-161.

FEATURES OF THE FAR EAST AS A FACTOR OF THE FAR EASTERN CUISINE PHENOMENON

V.V. Vdovyko, Zh. Zh. Chimitdorzhiev

The Far Eastern cuisine has appeared due to the unique features of the Far East – its geographical location, climatic condition, historical, social-cultural development, and ethnogenesis.

Keywords: *Far Eastern cuisine, Far East, local products, indigenous peoples.*

Reference: Vdovyko V.V., Chimitdorzhiev Zh. Zh. Features of the Far East as a factor of the Far Eastern cuisine phenomenon. *Regional'nye problemy*, 2024, vol. 27, no. 2, pp. 75–77. (In Russ.). DOI: 10.31433/2618-9593-2024-27-2-75–77.

Поступила в редакцию 07.05.2024

Принята к публикации 13.06.2024