



ФГБОУ ВО «Восточно-Сибирский государственный  
институт культуры»

ОРОСЫН ХОЛБООНЫ УЛСЫН СОЁЛЫН ЯАМ  
ДОРНОД СИБИРИЙН УЛСЫН СОЁЛЫН ДЭЭД СУРГУУЛЬ  
МОНГОЛ УЛСЫН СОЁЛ УРЛАГИЙН ИХ СУРГУУЛЬ

**ОРОС БОЛОН МОНГОЛЫН СОЁЛЫН ОРОН ЗАЙ:  
СОЁЛЫН ӨВИЙН ОНОЛ, ПРАКТИКИЙН СУДАЛГААНЫ  
ТУЛГАМДСАН АСУУДЛУУД**

**Олон улсын эрдэм шинжилгээний IX бага хурлын  
материалууд**

**2021 оны 9-р сарын 23-25**

**Улаан-Үд хот**

Улаан-Үд  
2021

МИНИСТЕРСТВО КУЛЬТУРЫ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ФГБОУ ВО «ВОСТОЧНО-СИБИРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ  
ИНСТИТУТ КУЛЬТУРЫ»  
МОНГОЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ  
КУЛЬТУРЫ И ИСКУССТВ

**КУЛЬТУРНОЕ ПРОСТРАНСТВО  
РОССИИ И МОНГОЛИИ:  
ТЕОРЕТИЧЕСКИЕ И ПРАКТИЧЕСКИЕ АСПЕКТЫ  
АКТУАЛИЗАЦИИ КУЛЬТУРНОГО НАСЛЕДИЯ**  
Материалы IX международной научно-практической  
конференции  
23-25 сентября 2021 г.  
г. Улан-Удэ

Улан-Удэ  
Издательско-полиграфический комплекс  
ФГБОУ ВО ВСГИК  
2021

**УДК 008(470+517.3)**  
**ББК 71л0**  
**К 906**

Утверждено  
Редакционно-издательским советом  
ФГБОУ ВО «Восточно-Сибирский государственный  
институт культуры»

**Ответственный редактор**  
кандидат экономических наук Перова Е.Ю.

**Научные редакторы:**  
доктор исторических наук Цыремпилова И.С.  
кандидат культурологии Манзырева Е.С.

<b>К 906</b>	Культурное пространство России и Монголии: теоретические и практические аспекты актуализации культурного наследия: материалы IX Международной научно-практической конференции, 23-25 сентября 2021 г., г. Улан-Удэ / ответственный редактор Е. Ю. Перова. – Улан-Удэ : Издательско-полиграфический комплекс ВСГИК, 2021. – 472 с. – ISBN 978-5-89610-318-9
--------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

**УДК 008(470+517.3)**  
**ББК 71л0**

**ISBN 978-5-89610-318-9**

© ФГБОУ ВО «Восточно-Сибирский  
государственный институт культуры», 2021.

**ФРОНТИРНЫЙ ПОДХОД К ИССЛЕДОВАНИЮ  
ГАСТРОНОМИЧЕСКОГО КУЛЬТУРНОГО  
ПРОСТРАНСТВА ДАЛЬНЕВОСТОЧНОГО  
РЕГИОНА РОССИИ**

**FRONTIER APPROACH TO STUDYING THE  
GASTRONOMIC CULTURAL SPACE OF THE RUSSIAN  
FAR EAST REGION**

Статья посвящена исследованию гастрономического пространства Дальнего Востока в контексте концепции фронта. В работе приведены хронологические рамки дальневосточного фронта и исследованы особенности питания народов, населяющих данную территорию, оказавшие активное влияние на формирование гастрономического пространства. Установлено, что важной чертой дальневосточного фронта, с учетом географического положения и специфических черт, является внедрение и ассимиляция особенностей культуры одного этноса в других, в том числе, в вопросах гастрономии.

The article presents the study of the gastronomic features of the Russian Far East in the context of the frontier approach. The work presents the chronological framework of the Far Eastern frontier and studies of the nutritional characteristics of the peoples inhabiting this territory, which had an active influence on the formation of the gastronomic space. It is identified that the important characteristic of the Far Eastern frontier, taking into account the geographical position and specific features, is the introduction and assimilation of the cultural peculiarities of one ethnic group in others, including the issues of gastronomy.

**Ключевые слова:** фронт, гастрономия, культурное пространство, гастрономическое пространство, дальневосточный фронт, этнический потенциал, жители Дальнего Востока России

**Keywords:** frontier, gastronomy, cultural space, gastronomic space, the Far Eastern frontier, ethnic potential, residents of the Russian Far East.

Многонациональность, взаимодействие множества культур и субкультур, взаимопроникновение культур разных слоев населения и этнических групп актуализирует вопросы, связанные с единством и целостностью социокультурного пространства территории. На протяжении всей истории существования человечества люди обменивались культурным опытом, идеями, ценностями, приобретенными навыками, открытиями, что находит свое отражение, в том числе, и в вопросах формирования культурного пространства.

В вопросах пространственной проблематики особое место занимает такое понятие как «фронтир». В большинстве научных исследований фронтир связан с концепцией границы, однако глобальность термина заключается в том, что данное понятие можно рассмотреть в контексте многих проблем культуры, географии, экономики, истории и социологии и выявить влияние пространственных «границ» на развитие территорий.

Учитывая особенности географического положения дальневосточного региона, его природный и этнический потенциалы, то, на наш взгляд, можно применить концепцию фронта в гастрономическом аспекте. Как культурный феномен, гастрономическая составляющая – важный инструмент в формировании повседневного социокультурного пространства, проходящий все этапы совершенствования различных форм жизнедеятельности человека.

В аспекте проблематики исследования первостепенное значение имеют работы отечественных и зарубежных культурологов, антропологов, историков и социологов, занимающихся проблемами пространственности и фронта. В соответствии с целью и задачами были использованы методы теоретического анализа литературы по теме исследования, синтеза и аналогии при определении дефиниций «фронтир», «культурное пространство», историческая методология в определении хронологических рамок дальневосточного фронта.

Проблематике научного толкования термина «фронтир» начали уделять внимание в последние годы. До XXI века было принято рассматривать фронтир для анализа исключительно исторических процессов. Наиболее распространена концепция Фредерика Тернера, американского историка конца XIX века, который предложил «концепцию фронта» для исследования европейских ко-

лоний, в особенности в США и определял данный термин как «процесс встречи неожиданного столкновения колонизаторов, местного населения и окружающей среды» [16].

В других гуманитарных исследованиях были подтверждены предложенные Ф. Тернером тезисы и рассмотрены в более широком смысле, в том числе с точки зрения литературы (Г.Н. Смит [15], Р. Слоткин [14]).

Необходимо отметить работы отечественных авторов, которые применяли фронтир к таким регионам как Сибирь (А.Д. Агеев [1]), Кавказ (А.П. Романова [10]), Поволжье (С.Н. Якушенков и О.С. Якушенкова [12]) и Дальний Восток (Е.А. Алексеева [2], Л.М. Иванова [8]), что является справедливым, учитывая исторически сложившийся процесс присоединения к Российскому государству путем освоения территорий, взаимодействия различных культур и контакта «дикости и цивилизации» [16].

В настоящее время применение данной дефиниции стало междисциплинарным, используемым в контексте рассмотрения «взаимопроникновения и противоречивого сочетания различных культурно-цивилизационных практик, трансграничных территорий, встреч и контактов различных культур и цивилизаций» [3].

Анализ существующих теоретических исследований развития концепций фронта подтверждает его роль в процессах становления и развития культурного пространства, однако, ни в одном источнике не упоминается и не исследуется такой аспект культурного пространственного взаимопроникновения как гастрономический.

На наш взгляд гастрономическое пространство территории – уникальный ресурс для изучения культуры, а Дальний Восток, в свою очередь, как объект фронтирного исследования, даёт возможность рассмотреть взаимодействие различных народов, населявших и населяющих эти территории, их кулинарные традиции, быта, предметы быта, способы и методы приготовления пищи. Более того фронтирное исследование дальневосточного региона в гастрономическом аспекте позволит изучить кулинарные элементы, зародившиеся в процессе симбиоза различных этнических и национальных групп.

Особенностями дальневосточного фронта являются: открытость местного населения другим культурам [4]; широта пространства дальневосточной тайги; своеобразие региональной этнической культуры и диаспор, проживавших и проживающих на территории Дальнего Востока (существование на стыке территорий «свой» – «чужой»); «Таежный человек» (собираТЕЛЬНЫЙ образ, объединяющий традиции народов дальневосточного фронта) [7]; связь и сближение социокультурных черт народов приграничных земель, контакт различных культур на одной территории.

Исследуя вопросы дальневосточного фронта, авторами выявлено отсутствие хронологических рамок, однако, в процессе организации гастрономического пространства видится необходимым выделение исторических этапов заселения Дальнего Востока России и его освоения.

Анализ информационных источников показал, что официально освоение дальневосточных территорий принято датировать XVII веком – с начала покорения Сибири. На наш взгляд, этот же период следует считать началом дальневосточного фронта, ввиду столкновения народов, переселяющихся в данный регион, с проживающими на этих территориях изолированными коренными народностями (что среди характеристик пограничных культур называют «контактом различных цивилизаций» [3]) со своим бытом, укладом и традициями, в том числе кулинарными.

В этническом аспекте территория расселения дальневосточных аборигенов представлена тремя основными областями: Чукотско-Камчатская область, Таежно-тундровые районы, Амурско-Сахалинская область. Разнообразие традиций потребления и приготовления пищи зависят от географического расселения народностей, окружающих условий проживания, специфики производственной деятельности и внутриплеменных и внешних взаимоотношений. В таблице 1 представлены основные блюда, ингредиенты «дикой» кухни дальневосточных этносов и используемые приемы приготовления [6]\*.



Таблица 1. Питание малочисленного коренного населения  
Дальнего Востока России

<b>Представители</b>	<b>Продукты употребле- ния</b>	<b>Приемы приго- товления</b>
Эскимосы (инну-ит), чукчи (чавчу), коряки (намылан, чауч)	Мясо морских зверей (морж, тюлень, кит), кожа кита, оленина	Замораживание, вяление, варка, в качестве специй: растения, морская капуста, моллюски
Ительмены (камчадалы)	Рыба – «камчатский хлеб», юкола, «кислая рыба»	Вяление, копчение, квашение, употребле-ние рыбы в сы-ром виде
Алеуты (унчан)	Мясо морских живот-ных, моллюсков и птиц, рыба, юкола, морские водоросли, дикие рас-тения (горох, ячмень)	Варка, копчение, заваривание диких растений, сушение, вяление
Эвены (ламуты, эвэн, ороч), эвен-ки (тунгуссы)	Мясо лосей и оленей, суп с мясом и добавлением крови, колбаса из кишок, вяленая рыба (юкона), мука из сушенной рыбы, молоко оленей, ягоды, дикий чеснок и лук	Вяление, варка, су-шение, заваривание трав и ягод
Юкагиры (одул)	Рыба, оленина, дикие травы и коренья	Вяление, варка, су-шение
Нанайцы (нани, гольды), ульчи (ольчи), удэгейцы (удэ, удэге), орочи (нани), ороки (ульга), неги-дальцы (элькан, бэйэниан), нивхи (гиляки), айны, дю-черы, дауры	Рыба, супы из свежей и вяленой рыбы/мяса, ры-бий жир, ягоды, чай из чаги, листьев брусники, мяты, побегов багульни-ка	Варка, консервиро-вание, внесение приправ (дикорас-тущие травы и кор-ни), заваривание трав и ягод

\* доработана авторами на основании [6]

Таким образом, разнообразие блюд и продуктов аборигенов региона обусловлено в большей степени, выгодным расположением и выходом к морю, богатством растительного мира дальневосточной тайги, видами промысловой деятельности (в основном: рыболовство, собирательство, охота, оленеводство).

По мнению авторов, дальневосточные общности можно отнести к пограничным культурам, которые будучи комплементарными элементами, исторически формировались, в том числе за счет контакта с другими племенами и народами, вбирая в себя ценности различных культур, но сохраняя при этом аутентичность и уникальность.

На гастрономическое пространство Дальнего Востока, безусловно, повлияли миграционные процессы, усилившиеся в XVII – XVIII вв., что обусловило усложнение и разнообразие этнографической карты региона. С приходом русских землепроходцев разрушались хозяйства коренных народов, сократилось поголовье морского промыслового и пушного зверей, и ценных рыбных пород, что повлекло нехватку продуктов питания и повышение процента смертности коренного населения. Отсутствие возможности выживания за счет традиционной промысловой деятельности привело к освоению новых занятий [9].

В период XIX-XX вв. население Дальнего Востока формировалось за счет переселенцев, в основном из восточносибирских районов (Иркутской губернии и Забайкальской области), центральных районов европейской части России (Полтавской губернии, Черниговской, Могилевской) [6]. Репрезентативные характеристики жителей и их пищевые привычки представлены в таблице 2 [6; 11].

Таблица 2. Характеристика переселенцев-жителей Дальнего Востока

<b>Район</b>	<b>Представители</b>	<b>Промыслы</b>	<b>Продукты питания</b>
Полтавская губерния	Малороссы, евреи, великороссы, поляки, немцы	Сельское хозяйство, огородничество, садоводство,	Зерновые культуры (рожь, пшеница, ячмень),

		пчеловодство, скотоводство	картофель, свекла, огур- цы, капуста, арбуз, дыня, тыква, фа- соль, яблоко, груша, че- решня, виш- ня, мед, мясо (свиней, овец)
Черниговская область	Украинцы, рус- ские, белорусы	Сельское хо- зяйство, ското- водство, садо- водство, рыбо- ловство, пчело- водство	Зерновые (пшеница, рожь, ячмень, овёс, гречи- ха), кукуруза, свекла, капу- ста, огурцы, томаты, мясо (свиней), мо- локо, мед
Могилевская область	Белорусы, рус- ские, украин- цы, поляки, ев- реи, армяне, цыгане	Сельское хо- зяйство, ого- родничество, фермерство, скотоводство	Зерновые и зернобобо- вые, свёкла, картофель, огурцы, яго- ды, капуста, мясо птиц и свиней
Иркутская губерния	Буряты, рус- ские, поляки, евреи, татары, якуты, эвенки	Земледелие, огородничес- тво, хмелеводст- во, скотоводст- во, охота, ры- боловство	Зерновые культуры, картофель, лук, огурцы, капуста, свек- ла, мясо птиц и животных, панты (рога изюбра), ры-

			ба, рыбий и нерпичий жир
Забайкальская область	Великороссы, буряты, евреи, малороссы, монголы, белорусы	Земледелие, скотоводство, охота, горные промыслы	Пшеница, рожь, ячмень, гречиха, овес и картофель, дыня, арбуз, огурцы, кедровые орехи, мясо, панты (рога марала).

Согласно данным таблицы демографический потенциал Дальневосточного региона формировался за счет переселения русских, украинцев, бурятов, поляков, белорусов и других народов, заселявших центральную часть России, которые привнесли в гастрономическую культуру новые формы сельского хозяйствования и скотоводства.

Более того, кулинарные традиции претерпевали изменения за счет влияния народов соседних азиатских стран, ввиду экономических взаимодействий (торговля) и слияний территорий (Приамурья, где жили китайцы). В таблице 3 представлен сравнительный анализ китайской и корейской культур с точки зрения влияния на гастрономическое пространство региона [13; 5].

Таблица 3. Сравнительный анализ Китая и Кореи

	<b>Китай</b>	<b>Корея</b>
Годы переселения	XIX век	середина XIX-XX вв.
Продукты питания	Рис, пшеница, картофель, томаты, сорго, арахис, чай, просо, ячмень, растительное масло, соевые бобы, мясо диких и домашних животных, черепахи, птица, рыба и морепро-	Дальневосточные дикоросы (черемша, папоротник), мясо змей, собак, говядина, свинина, мясо диких животных и домашних птиц, рис, просо, рисовая мука, гречишная лапша, пе-

	дукты, сельдерей, горчица, бамбук, бобовые, дикоросы, лук-порей, корни камыша, арбуз, персики, сливы, дикий виноград, апельсины, дыни и зизифус	кинская капуста, дайкон, лук, кукурузная лапша, соя, кунжут, чеснок, соевый соус, сосновые орехи, зизифус, рыба и морепродукты, каштан, цветы и ягоды
Способы приготовления	Засолка, вяление, квашение и маринование мяса, тушение в горшочках, варка	Засолка, маринование, тушение, готовка на пару, варка, обжаривание, квашение

Так, можно сказать, что продукты питания и способы приготовления двух азиатских народов во многом схожи. Основу питания составляли продукты сельского хозяйства, скотоводства, рыболовства и охоты.

До сих пор обсуждается многоаспектность и междисциплинарность понятия «фронтир» и формирования фронтальной ментальности, ученые выделяют в особую группу жителя Дальнего Востока, образ которого напрямую связан с суровыми условиями жизни в «диком безлюдном крае» [7].

В ходе исследования были установлены хронологические рамки дальневосточного фронта и доказана целесообразность применения данного понятия, в том числе и для исследования специфики кулинарной составляющей. Приведена характеристика особенностей питания народов, населявших дальневосточные территории и сформировавших образ дальневосточной гастрономии.

Применение фронтирной концепции к исследованию культуры народов Дальнего Востока справедливо и в контексте подхода к территории как гастрономическому пространству. Эта возможность обусловлена тем, что на протяжении долгого времени данные территории находились в состоянии освоения и формирования межкультурных контактов и поликультурного своеобразия, взаимопроникновения укладов, принципов повседневного быта, традиций питания, кулинарных привычек и технологий.

Фронтирное существование и взаимопроникновение различных культур сформировало уникальное гастрономическое пространство, которое становится объектом повышенного научного и практического интереса.

### Примечания

1. Агеев А. Д. Сибирь и американский Запад: движение фронтиров. М. : Аспект-Пресс, 2005. 334 с.

2. Алексеева Е. В. Восточный фронтир. (Движение России на Восток и освоение Русской Америки во второй половине XVIII-первой половине XIX вв.) // Проблемы выявления и сохранения исторических памятников освоения Сахалина и Курильских островов : тезисы докладов и сообщений науч.-практ. конф., посвящ. 350-летию выхода России к берегам Тихого океана, 17-18 окт. Южно-Сахалинск, 1989. С. 21-24.

3. Андреева А. А. «Фронтир» как культурно-историческая категория // Вестник Майкопского гос. технолог. ун-та. 2014. №3. С. 257-260. URL: <https://cyberleninka.ru/article/n/frontir-kak-kulturno-istoricheskaya-kategoriya> (дата обращения: 16.03.2021).

4. Барбенко Я. А. XII всероссийская конференция молодых учёных «История и культура Дальневосточной России и стран АТР» // Ойкумена. 2010. №2. С. 118-120. URL: [https://ojkum.ru/arc/lib/2010\\_02\\_16.pdf](https://ojkum.ru/arc/lib/2010_02_16.pdf) (дата обращения: 11.04.2021).

5. Васильченко О. А. Восточнославянская сельская семья на Дальнем Востоке России (вторая половина XIX - начало XX вв.) : социально-исторический аспект // Власть и управление на Востоке России. 2011. №1. URL: <https://cyberleninka.ru/article/n/vostochnoslavyanskaya-selskaya-semya-na-dalnem-vostoke-rossii-vtoraya-polovina-xix-nachalo-xx-vv-sotsialno-istoricheskiiy-aspekt> (дата обращения: 20.07.2021).

6. Ден В. Г., Коноплева Н. А. Исследование повседневной культуры питания жителей дальневосточного региона в аспекте развития гастрономического бренда «Дальневосточная кухня» // Культурное пространство России и Монголии: опыт и перспективы сотрудничества в трансграничных регионах: материалы VIII меж-

дународной научно-практической конференции, 26-28 сентября 2019 г., Улан-Удэ: Изд.-полигр. комплекс ВСГИК, 2019. С. 79-89.

7. Забияко А. А. Ментальность дальневосточного фронта: культура и литература русского Харбина. Новосибирск : Изд-во Сиб. отд-ния РАН, 2016. 437 с.

8. Иванова Л. М. Концепция дальневосточного фронта в современной российской историографии // Актуальные проблемы исторических исследований: взгляд молодых ученых: сборник материалов Всерос. молодежной научной школы-конференции. Новосибирск. 2016. С. 256-263.

9. Коренные народы Дальнего Востока // Тихоокеанский государственный университет. – URL: [http://old09403.khstu.ru/studentsbooks/region/regucheb/material\\_k\\_exz/gl4.htm](http://old09403.khstu.ru/studentsbooks/region/regucheb/material_k_exz/gl4.htm) (дата обращения: 20.05.2021).

10. Романова А. П., Топчиев М. С. Кавказ как вечный фронт // Каспийский регион: политика, экономика, культура. 2014. № 2 (39). С. 284-291.

11. Уманец О. М. Колонизация свободных земель России. Санкт-Петербург, 1884. 243 с. // Президентская библиотека имени Б. Н. Ельцина. URL: <https://www.prlib.ru/item/417820> (дата обращения: 20.05.2021).

12. Якушенков С. Н., Якушенкова О. С. Американский фронт и российские аналоги Поволжье и на Нижней Волге // Каспийский регион. Экономика. Политика. Культура. 2010. № 1. С. 109-114.

13. Newman J. M. Food Culture in China. Food Culture around the World // Westport, Conn.: Greenwood Press, 2004. 170 p.

14. Slotkin R. The Fatal Environment: the myth of the Frontier in the Age of Industrialization. New York: University of Oklahoma Press, 1998. 656 p

15. Smith N. H. Virgin land: The American West as Symbol and Myth. Cambridge: Harvard University Press, 1971. 336 p.

16. Turner F. J. The Frontier in American History. N.Y., 2017. 180 p.