

Алексеева А.Р., Ден В.Г., Владивостокский государственный университет,
г. Владивосток

ПЕРСПЕКТИВЫ И ВОЗМОЖНОСТИ ФОРМИРОВАНИЯ КАМЧАТСКОЙ КУХНИ КАК РЕГИОНАЛЬНОЙ

В статье представлен анализ перспектив и возможностей формирования камчатской кухни как региональной. В связи с тем, что гастрономия сегодня выступает не только как составляющая турпродукта, но как самостоятельный атрибут в рамках изучения культуры народов, населяющих территории, повышается интерес к формированию и развитию региональных кухонь. Камчатский край обладает выгодным географическим положением, природно-климатическими, культурно-историческими и этническими ресурсами для развития региональной кухни. Целью исследования является выявление возможностей формирования камчатской кухни как отдельной региональной и определение ее специфики. В ходе исследования были использованы общенаучные методы анализа, синтеза, сравнения, дедукции и индукции.

Ключевые слова: региональная кухня, камчатская кухня, этнос, кулинарная специфика, гастрономия, аутентичные ингредиенты.

Alekseeva A.R., Den V.G., Vladivostok State University, Vladivostok

PROSPECTS AND OPPORTUNITIES FOR THE FORMATION OF KAMCHATKA CUISINE AS A REGIONAL CUISINE

The article presents an analysis of the prospects and opportunities for the formation of Kamchatka cuisine as a regional cuisine. Due to the fact that gastronomy today serves not only as a component of the tourist product, but as an independent attribute in the study of the culture of the peoples inhabiting the territories, there is increasing interest in the formation and development of regional cuisine. Kamchatka region has a favorable geographical location, natural, climatic, cultural, historical and ethnic resources for the development of regional cuisine. The purpose of the research is to find the possibilities of formation of the Kamchatka cuisine as a separate regional cuisine and to determine its specificity. In the course of the study were used general scientific methods of analysis, synthesis, comparison, deduction and induction.

Keywords: regional cuisine, Kamchatka cuisine, ethnicity, culinary specificity, gastronomy, authentic ingredients.

В сфере современного туризма в Российской Федерации наблюдается модернизация и переориентация потоков, обусловленная вынужденной необходимостью развития внутреннего туризма и имеющимися для этого перспективами.

Сегодня сложно представить туристскую поездку без гастрономической составляющей, в том числе дегустации местных блюд, продуктов. В связи с этим повышается интерес к формированию и развитию региональных кухонь.

Целью исследования является выявление возможностей формирования камчатской кухни как отдельной региональной и определение ее специфики.

Поставленная цель предопределила выделение ряда задач:

- проанализировать специфику кухонь этносов Камчатского края и Дальневосточного федерального округа, в целом;
- уточнить понятие «камчатская кухня»;
- выявить уровень осведомленности жителей Дальнего Востока о камчатской кухне.

Регионы России сегодня стараются укрепить свои позиции на туристском рынке и находятся в поиске возможностей для демонстрации территориальной специфики. Гастрономия занимает лидирующие позиции среди нематериальной культуры, отражающей жизнедеятельность народов, населяющих определенные территории. В условиях возрастающего интереса к региональным кухням значительную роль играют населяющие территории народы.

Россия – многонациональная страна, в которой проживают более 190 народностей. Самые многочисленные народы, представленные более чем одним миллионом человек, – это русские (80 %), татары (4 %), украинцы (2,03 %), башкиры (1,15 %), чуваша (1,13 %), чеченцы (0,94 %) и армяне (0,78 %) [1].

Примером этнической специфики традиционного питания служит питание населения Дальнего Востока России. Дальневосточный федеральный округ (ДВФО) за три года стал одним из популярных направлений для внутреннего туризма [2] и уже прославлен своей уникальной кухней, которую называют дальневосточной, включающую дальневосточные морепродукты, аутентичные рецепты Азии, опыт и креативный подход шеф-поваров [3].

Большую часть населения ДВФО составляют русские – 95,31 %; второе место по численности занимают якуты (7,47 %), процент украинцев по округу – 2,46 %. Помимо этих национальностей в округе проживают корейцы, татары, евреи, буряты, эвены, чукчи и другие [4].

На кухни многих субъектов ДВФО оказывает значительное влияние близкое расположение к странам Азии (Монголия, Китай, Япония, Северная и Южная Корея), а также положение относительно выходов к морю, океану или тайге (табл. 1) [1, 4, 5].

Таблица 1. Кулинарная специфика этносов ДВФО

Субъект ДВФО	Этносы	Кулинарная специфика
Амурская область	Русские – 94,3 % Украинцы – 2 % Другие – 3,7 %	Влияние близости Китая Популярные продукты: рис, соевый и кисло-сладкий соусы, побеги чеснока, сыр тофу, разные виды лапши, древесные грибы, фрукты в карамели
Еврейская автономная область	Русские – 92,74 % Украинцы – 2,82 % Евреи – 0,94 % Другие – 3,5 %	Основана на законах кашрута Не употребляется свинина, мясо диких животных, рыба без чешуи Для приготовления блюд в основном используют говяжий или утиный жир

Окончание табл. 1

Субъект ДВФО	Этносы	Кулинарная специфика
Забайкальский край	Русские – 89,91 % Буряты – 6,8 % Другие – 3,29 %	В кухне преобладают блюда из мясных и молочных продуктов Калмыцкий чай (с молоком)
Магаданская область	Русские – 84,13 % Украинцы – 6,48 % Эвены – 1,73 % Другие – 7,6 %	Блюда русской, восточной и западноевропейской кухни с рецептами коренных жителей края Популярные продукты: рыба, моллюски и мясо оленей
Приморский край	Русские – 85 % Украинцы – 2 % Корейцы – 1 % Другие – 12 %	Продукты тайги и продукты моря Ингредиенты: папоротники, черемша, кедровые орехи, лимонник; мясо диких животных и птиц; морепродукты и рыба
Республика Бурятия	Русские – 68 % Буряты – 29,5 % Татары – 0,7 % Другие – 1,8 %	Еда отличается невероятной экологичностью и чистотой Блюда кочевников издревле были сытными, жирными, наваристыми
Республика Саха (Якутия)	Якуты – 49,9 % Русские – 37,8 % Эвены – 2,2 % Другие – 10,1 %	Мало продуктов растительного происхождения Ингредиенты: ягоды (брусника, голубика, княженика, земляника); травы (щавель, черемша, саранка, чернотыльник, ложечница, камнеломка), корни и молодая древесина (заболонь) хвойных деревьев Самое популярное мясо – говядина; следующие – оленина и конина; мясо дикой птицы
Сахалинская область	Русские – 86,46 % Корейцы – 5,27 % Украинцы – 2,56 % Другие – 5,71 %	Сочетание нивхской, русской, корейской и японской гастрономических культур Используются дикоросы, рыба и морепродукты
Хабаровский край	Русские – 91,8 % Украинцы – 2 % Нанайцы – 0,85 % Другие – 5,35 %	Основные компоненты: морепродукты, дикоросы (актинидия, лимонник, черемша, кедровый орех, папоротник), различные грибы и ягоды
Чукотский автономный округ	Русские – 52,49 % Чукчи – 26,74 % Украинцы – 6,01 % Другие – 14,76 %	Блюда чукотской кухни жирные и калорийные Немного съедобных животных, поэтому в пищу употребляются практически все их части

Источник: составлено автором по [1, 4, 5].

Исходя из данных таблицы, можно сказать, что состав блюд у многих народов соседствующих регионов схож: имеющие выход к морю – употребляют рыбу и морепродукты; к тайге – используют дикорастущие травы, ягоды и грибы. Более того, часто встречающийся ингредиент – оленина, используемая для строганины, котлет и супов. Во всех субъектах ДВФО используют дикоросы, чаще всего встречаются: папоротник, лимонник, кедровые орехи, ягода морошка, хвоя, крапива. Отметим, что страны Азии оказали большое влияние на кухни таких субъектов, как Приморский край, Амурская и Сахалинская области.

Камчатский край – уникальный регион в составе ДВФО, который с каждым годом привлекает туристов первозданной, дикой природой, флорой и фауной, а

также специализацией на экстремальном, горнолыжном и экологическом видах туризма. Численность населения края на 1 января 2022 г. составила 312,7 тыс. человек (0,2 % от численности населения Российской Федерации), увеличившись за 2021 г. на 1 037 человек [6].

Анализ туристских потоков в край показал следующие результаты (табл. 2) [7].

Таблица 2. Динамика обслуженных туристов с 2015 по 2021 г., тыс.чел.

Показатель	Годы							
	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022
Общее число обслуженных туристов, в том числе:	183,85	198,605	199,352	215,485	241,5	128,985	245,38	300
Кол-во иностранных туристов	14,114	16,635	13,92	25,418	36,322	1,434	13,26	
Кол-во российских туристов, включая жителей Камчатского края	169,736	181,97	185,432	190,067	205,178	127,551	232,12	

Источник: составлено автором по [7].

Проанализировав данные таблицы, можно заметить, что количество как российских, так и иностранных туристов растет. Так, в 2022 г. туристический поток вырос на 20 % в сравнении с 2019 г. (допандемийный).

Согласно исследованию туристского потенциала макрорегиона «Дальний Восток», в который входят территории Приморского края, Камчатского края и Сахалинской области, чаще всего на Камчатку приезжают молодые люди в возрасте от 18 до 34 лет со средними доходами. Большинство из них готовы копить на поездку «своей мечты» в течение года, ввиду высокой средней стоимости (тур 8–12 дней с учетом транспортных расходов – 105 тыс. руб. на человека) [8].

На полуострове Камчатка проживают 4 основных коренных народности – это коряки, эвены, чукчи и ительмены. Численность коренных народов ежегодно снижается. Самыми многочисленными являются коряки (2 % от всех жителей края – 7,9 тыс. человек) [9].

Особенности питания коренных народов Камчатского края представлены в табл. 3 [10].

Таблица 3. Кухни народностей Камчатского края

Предпочтения в пище	Блюда
Коряки	
Коряки-оленоводы: мясо оленя, его внутренности (костяной мозг оленя, почки, хрящи, ножные сухожилия, желудок); рыба и морепродукты в небольшом количестве Приморские коряки: рыба, дикie ягоды и травы	Кровяной суп с луком «Кывълымпана», толкуша из иван-чая и шикши «Тылх`тыл», из оленины и иван-чая «Наямгытвыткына», мясо оленя с жиром и ягодами «Ас`ытылх`тыл», рыба (порошок «Гынытгын», квашеная «Выл`лоту», салат с рыбой и ягодами «Кылыкил»), шишки с икрой, шеломайник с икрой

Окончание табл. 3

Предпочтения в пище	Блюда
Ительмены	
Рыба, тюлени, моржи, сухопутные животные, дикие ягоды, трава	Ительменский хлеб из икры лосося и иван-чая; рыба (пирог с рыбой и сараной «Пнэна», салат «Лиллэ», порошок «Порша», котлеты «Тэльно»); молодые пучки шеломайника, сладкие пучки лесного купыря или морковника «Кэлхэн», горячие женские пучки борщевика; шишки с икрой, толкуша «Силк-сил» (блюдо для больших праздников – Хололо); заготовки из съедобных корней, лесного щавеля, ягод (жимолость, голубика, шикша, клюква, брусника, морошка, рябина, черемуха, плоды боярышника); варенье из щавеля; нерпичий жир и жир тюленя; березовая кора с сушеной икрой
Эвены	
Мясо (олени, снежные бараны, медведи в основном), рыба, ягоды, травы	Отварная требуха «Илтэ»; кровяной суп «Нимын»; топлёный олений жир «Тэринэ»; вяленое мясо «Ылтэ»; жареная баранья грудинка «Тынын»; затылок снежного барана «Гудэс»; медвежье сало «Нымык»; строганина из оленины и из осеннего кижуча «Талык»; костный мозг «Чонку»; блюдо из требухи оленя/лося/снежного барана, желудок снежного барана
Чукчи	
Оленина, жир и мясо морских животных	Отварная оленина «Кинун`и»; котлеты из оленины «Ч`ч`гта»; костный жир «М`т`хил»; запеченные требуха «Инэй»; кровяной суп «Апана»; фаршированная матка важенки «К`ёлгн»; строганина из оленины «Хит`хит»; квашенные потроха «Вил`вил»; сушеная оленина «Пъат`ол»; отварная печень оленя и шикши с ягодами «Килыкил»; рыбий жир; вяленая рыба/юкола; уха

Источник: составлено автором по [10].

На основании анализа блюд коренных народов Камчатского края можно выделить следующие группы ингредиентов: зелень и травы, ягоды, дикое мясо и мясная продукция, рыба и морепродукты. Разнообразие блюд и продуктов аборигенов обусловлено в большей степени выгодным расположением и выходом к морю, богатством растительного мира дальневосточной тайги, видами промысловой деятельности (рыболовство, собирательство, охота). Несмотря на то, что перечисленные ингредиенты характеризуют дальневосточную кухню в целом, отдельные блюда камчатских коренных народов являются уникальными, несут в себе историю и вековые традиции, что может стать основой новой региональной кухни.

На сегодняшний день жители края охотно пользуются дарами природы, ежедневно употребляя в пищу местные морепродукты и блюда из них (юкола из лососевых и палтуса, строганина, уха, бутерброды с икрой и другие).

На наш взгляд, камчатской кухней можно назвать совокупность кухонь коренных народов (коряков, ительменов, эвенов, чукчей) и жителей региона, проживающих на территории полуострова Камчатка, включающая в себя блюда из таких продуктов, как мясо и мясные субпродукты (олени, северного барана, медведя и морских млекопитающих), рыба и морепродукты, а также трава и ягоды.

Понимая отсутствие четкого позиционирования такого вида кухни, было проведено пилотное исследование методом анкетирования жителей ДВФО для выявления уровня осведомленности о региональных кухнях внутри страны.

Результаты опроса позволяют заключить, что 54,3 % опрошенных знают о региональных кухнях России, и называют в этом аспекте дальневосточную, бурятскую, татарскую, кабардинскую, дагестанскую, хакасскую, карельскую, мурманскую и башкирскую.

Камчатская кухня среди опрошенных, как и предполагалось, не была названа в качестве региональной, тем не менее 77,6 % респондентов считают, что камчатскую кухню можно выделять как отдельную.

Таким образом, авторами было дано определение термина «камчатская кухня», проанализированы кухни этносов Дальневосточного федерального округа, выяснены их схожести и различия. В ходе исследования были изучены кухни коренных народов Камчатского края и выяснено, что в целом ингредиенты в составе блюд повторяют продуктовую идеологию дальневосточной кухни в целом, тем не менее блюда камчатских народов – уникальны и аутентичны, что становится говорит о возможности выделения данного вида кухни в качестве отдельной региональной.

Проведенное пилотное исследование методом анкетирования жителей Дальнего Востока о региональных кухнях, позволило определить, что больше половины респондентов знают о существовании региональных кухонь и могут их назвать, однако позиционирование камчатской кухни в настоящее время достаточно слабое, при имеющихся возможностях развития и продвижения.

Список литературы

1. Население России; BDEX. – URL: <https://bdex.ru/naselenie/russia/> (дата обращения: 25.02.2023).
2. Не край света. Как Дальний Восток стал популярным туристическим направлением / ТАСС. – URL: https://tass.ru/obschestvo/15644959?utm_source=yandex.ru&utm_medium=organic&utm_campaign=yandex.ru&utm_referrer=yandex.ru (дата обращения: 25.02.2023).
3. Что такое дальневосточная кухня и как ее едят / Комсомольская правда. – URL: <https://www.kp.ru/daily/28325/4468652/> (дата обращения: 28.02.2023)
4. Дальний Восток России // Территориальный орган Федеральной службы государственной статистики по Приморскому краю. – URL: <https://primstat.gks.ru/folder/49006/document/75891> (дата обращения: 30.12.2021).
5. Многоликая Россия: народы большой страны / Российский учебник. – URL: <https://rosuchebnik.ru/material/mnogolikaya-rossiya-narody-bolshoy-strany/> (дата обращения: 05.03.2023).
6. Общие сведения; официальный сайт Камчатского края. – URL: <https://kamgov.ru/overview> (дата обращения: 05.03.2023).
7. Официальный ответ от министерства по туризму Камчатского края, 2022
8. Составлен портрет туриста на Камчатке; Информационное агентство «Камчатское время». – URL: <https://city-pages.info/news/novosti-kamchatki/sostavlen-portret-turista-na-kamchatke/> (дата обращения: 10.03.2023)
9. Коренное население Камчатки; FB. – URL: <https://fb.ru/article/252240/korennoe-naselenie-kamchatki> (дата обращения: 12.03.2023).
10. Традиционная кухня Камчатки; Секреты гастрономии. – URL: <https://sgastronomy.ru/tradicionnaya-kukhnya-kamchatki/> (дата обращения: 12.03.2023).

