



УДК 008. 130.2

DOI: 10.21209/1996-7853-2019-14-4-87-97

Валерия Гихоевна Ден,*Владивостокский государственный университет экономики и сервиса
(г. Владивосток, Россия),
e-mail: denlero4ka96@mail.ru***Нина Алексеевна Коноплева,***Владивостокский государственный университет экономики и сервиса
(г. Владивосток, Россия),
e-mail: nika.konopleva@gmail.com*

Гастрономическая культура Дальневосточного региона как предмет истории повседневности

В гастрономии как элементе культуры и наследия человечества заложен существенный научно-исследовательский потенциал. Гастрономическая культура на современном этапе справедливо считается одним из актуальных направлений познания повседневности, в то же время наименее изученной. Отсутствие чётко сформулированного понятийного аппарата даёт дополнительную мотивацию к исследованию данного вопроса. В статье рассмотрены основные теоретические подходы к изучению культуры повседневности, осуществлён анализ элементов повседневной культуры, связанных с гастрономией. Дана авторская дефиниция термина «повседневная гастрономическая культура», выделены факторы, влияющие на восприятие повседневной культуры питания, рассмотрены кулинарные преимущества Дальневосточного региона. Дальний Восток – регион, обладающий живописной местностью с уникальными природными, культурными и этнокулинарными ресурсами, что делает дальневосточный гастрономический компонент – одним из наиболее интересных предметов научного исследования. Методы исследования определялись, исходя из цели и необходимости решения теоретических задач. В статье были использованы методы системного анализа, синтеза и дедукции при исследовании дефиниций «культура повседневности», «история повседневности» и «гастрономия»; методы классификации данных и сравнения при выделении структурных элементов гастрономической культуры, методы синтеза и обобщения при выявлении комплексных факторов, влияющих на субъективность восприятия повседневной гастрономической культуры.

Ключевые слова: культура питания, повседневная культура, обыденность, гастрономическая культура, повседневность, дальневосточная кухня, культура питания Дальневосточного региона

Valeriya G. Den,*Vladivostok State University of Economics and Service
(Vladivostok, Russia),
denlero4ka96@mail.ru***Nina A. Konopleva,***Vladivostok State University of Economics and Service
(Vladivostok, Russia),
e-mail: nika.konopleva@gmail.com*

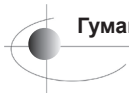
Food Culture of the Far Eastern Region in Aspects of Everyday Culture

Gastronomy as an element of the people's culture and heritage has a great research potential. Nowadays, gastronomic culture is rightly considered to be one of the most important knowledge areas of everyday life, at the same time it is the least studied. The absence of clearly formulated conceptual apparatus provides additional motivation for studying this issue. The article discusses the main theoretical approaches to the study of the everyday life culture and the analysis of its elements associated with gastronomy. It also presents the author's definition of the term "daily gastronomic culture", highlights factors affecting the perception of everyday food culture and discusses the culinary advantages of the Far Eastern region. The Far East is a region with a picturesque landscape with unique natural, cultural and ethno-cultural resources, which makes the Far Eastern gastronomic component one of the most interesting subjects of scientific research. Research methods were determined because of the purpose and necessity of solving theoretical problems. The article used the methods of system analysis, synthesis and deduction in the study of the definitions of "culture of everyday life", "history of everyday life" and "gastronomy"; methods of data classification and comparison in identifying the structural elements of a gastronomic culture, methods of synthesis and generalization in identifying complex factors affecting the subjectivity of perception of everyday gastronomic culture.

Keywords: food culture, everyday culture, routine, gastronomic culture, everyday life, Far Eastern cuisine, food culture of the Far Eastern region

© Ден В. Г., Коноплева Н. А., 2019





Введение. В настоящее время возрос интерес к исследованию каждодневных аспектов современного культурного человеческого бытия и реальности его существования. Вопросы, связанные с обыденной культурой, отражены в таких научных дисциплинах, как социология, психология, литература и искусство, история, философия и культурология.

По нашему мнению, культурология, как интегративная сфера знаний, позволяет расширить рамки исследования и рассмотреть сферу повседневного питания с точки зрения нескольких наук одновременно, используя психологические, социологические и другие научные методы.

Исследование повседневности позволяет рассмотреть формы организации окружающего пространства, поведения и эмоциональных реакций, ежедневную деятельность в контексте восприятия мира как целостной системы, отражающей привычное поведение и мышление, не поддающееся сомнению.

Теоретическую основу исследования составили труды отечественных и зарубежных философов, социологов, историков, культурологов, занимающихся проблемами повседневности.

Методология и методы исследования.

Были использованы методы системного анализа, синтеза и дедукции при исследовании дефиниций «культура повседневности», «повседневность» и «гастрономическая повседневная культура», методы классификации данных и сравнения. В процессе анализа гастрономической повседневной культуры использованы культурно-антропологический подход, системный и функциональный методы.

В современных работах отечественных специалистов И. Т. Касавина и С. П. Щавелева отмечается, что повседневность, несмотря на свою неоднородность и различия по содержанию и значению, является первичной и безусловной для всех [11].

Согласно философской энциклопедии, повседневность является целостным социокультурным, жизненным миром, выражающим естественное и очевидное функционирование человеческой жизнедеятельности¹.

Автор А. Щюц справедливо замечал, что повседневность существует, но не осознаётся, «...она служит предпосылкой действий, дум, поисков всех людей, когда-либо живших и живущих на земле, но не заметна: воздух, которым дышим; глаза, которыми смотришь

на мир; дорога, по которой ходишь каждый день» [по: 15].

Проблеме толкования «повседневной культуры» особое внимание начали уделять в XIX веке, однако как самостоятельная отрасль она выделилась только в конце следующего века, когда главным объектом познания стал сам человек со своей индивидуальностью и уникальностью. Э. Гуссерль выделил повседневность как самостоятельную реальность, имеющую фундаментальное значение, и заключил, что эта сфера известна всем, проста и является субъективной [по: 19].

В исследованиях философов М. Вебера, С. Кьеркегора, Ф. Ницше, М. Хайдеггера уделено внимание изучению взаимосвязи человека с различными природными явлениями и сферами жизнедеятельности на разных этапах развития и доказано, что рациональный подход к описанию явлений обыденности человеческого мира и природы представляется не возможным². Образ жизни, внутренний опыт и влияние окружающей среды по-разному отражается на определённой группе людей и образует различное восприятие повседневности.

Современный исследователь Н. Л. Пушкарева в центре внимания истории повседневности рассматривает реальность, интерпретируемую людьми и имеющую субъективную значимость в качестве цельного жизненного мира; исследование этой реальности, поведение и реакции на события [18].

Неоднозначные трактовки данного понятия связаны с тем, что одни авторы исследовали его с точки зрения социологических концепций (П. Бергер и Т. Лукман [3]) и выделяли как высшую реальность, основой которой являются «социальные взаимодействия». Другие (Й. Хейзинга [20] и представители школы «Анналов») рассматривали ментальные структуры повседневности, ценностные смыслы повседневной жизни, автоматизмы поведения и неосознанность восприятия обыденности³.

Отметим, что наравне с достаточной изученностью вопроса культуры повседневности практически не рассматривается такой её аспект, как гастрономический. Культурологические исследования повседневности охватывают различные человеческие проявления жизнедеятельности: быт, дом, поведение,

² Об истории повседневности // Кругосвет: электрон. энцикл. – URL: http://www.krugosvet.ru/enc/istoriya/ISTORIYA_POVSEDNEVNOSTI.html (дата обращения: 10.02.2019). – Текст: электронный.

³ Иконникова С.Н. Теория культуры: учеб. пособие. – СПб.: Питер, 2008. – 592 с.

¹ Стёпин В. С. Новая философская энциклопедия. – М.: Мысль, 2000. – Т. 1–4. – 2659 с.



язык, образ жизни, особенно наблюдается тенденция по популяризации сферы питания.

Гастрономия сегодня выступает не просто в качестве удовлетворения естественных потребностей человека, но и как феномен культуры. Еда, процессы её приготовления и потребления связаны с застольным этикетом, похоронными и поминальными обрядами и ритуалами, праздничными событиями и национальными традициями – пища здесь выступает и как способ взаимодействия индивидуумов, и как знаковый символ [9].

Ярким примером считается гастрономический туризм, основной целью которого является познание стран, народов и наций за счёт изучения способов потребления, приготовления и подачи местных блюд, знакомства с кулинарными особенностями, обычаями и традициями питания [7], ставший самым популярным видом путешествий за относительно короткий период существования.

Первое впечатление туриста о местной кухне, как правило, определяет отношение к стране в целом. Более того, приобщение к чужой культуре требует усилий, так как включает изучение языка, политического устройства и принятие другого мировоззрения, быта и религии. В этом случае кулинарные достижения наоборот являются простым и доступным атрибутом, влияющим на положительное или отрицательное восприятие страны и позволяющим через ежедневные пищевые привычки исследовать страну, нацию или этносы.

Согласно манифесту Международной ассоциации кулинарного туризма, человек способен познавать культуру страны через её национальную кухню: «Еда – это квинтэссенция нации, её характера и истории»¹.

В динамичной жизни современного человека возрастает роль общественного питания. Качество предоставляемых услуг должно расти с течением времени, чтобы потребитель вырабатывал лояльность и становился приверженцем того или иного предприятия питания.

Нельзя не отметить, что ещё одним примером обеспечения повседневной гастрономической среды являются кофейни. Кофе как элемент ежедневного рациона современного человека может стать инструментом адаптации в новых условиях. В чужой стране турист сталкивается с «культурным шоком», потому встреча со знакомыми гастрономическими

брендами может помочь ему в адаптации к новому и положительно повлиять на восприятие места (испытывая новые эмоциональные потрясения, человек погружается в зону комфорта, потребляя известные ему продукты питания в чужой стране) [9].

Так, становится очевидным, что гастрономия, наравне с другими организационными и культурными формами, является важнейшим элементом повседневной культуры и наследия человечества.

Исследование основных понятий, характеризующих сферу человеческой обыденности в гастрономическом аспекте, показало, что однозначной дефиниции понятия «повседневная культура питания» не существует.

Сам термин «гастрономия» (от греч. *Gasternomos*) был заимствован из греческого языка. Греческое слово *gaster* переводится как «желудок», а *nomos* – как «закон». Таким образом, гастрономия представлена всем тем, что человек может употреблять в пищу [2].

Согласно кулинарному словарю Л. И. Здановича, гастрономией до XX века назывался изысканный и тонкий вкус в области еды², что совпадает с одним из толкований определения в словаре Д. Н. Ушакова – «гастрономия – изощрённый вкус в еде»³, «гастрономия – обозначение закусочных товаров и наиболее дорогих пищевых продуктов». Однако в начале XX века гастрономией стали называть всю совокупность высококачественных продуктов питания (первоначально сосредоточенных в закусочных, ресторанах, а затем и в магазинах). Большой словарь иностранных слов определяет гастрономию как «понимание тонкостей поварского искусства» и «совокупность пищевых товаров высококачественного приготовления»⁴.

Энциклопедический словарь Брокгауза и Ефрона даёт определение гастрономии, как «свода всех знаний, касающихся поваренного искусства и умения пользоваться его произведениями; она часто смешивается с гурманством или даже с обжорством». Авторы также отмечают ошибочность отнесения гастрономии к кулинарии⁵.

² Зданович Л.И. Кулинарный словарь. – М.: Вече, 2001. – 400 с.

³ Толковый словарь русского языка / под ред. Д. Н. Ушакова: в 4 т. Т. 1. – М.: Сов. энцикл.: ОГИЗ; Гос. изд-во ин. и национ. слов., 1935–1940.

⁴ Москвин А. Г. Большой словарь иностранных слов. – М.: Центрполиграф, 2007. – 816 с.

⁵ Гастрономия // Энциклопедический словарь Ф.А. Брокгауза и И.А. Ефрона: в 86 т. (82 т. и 4 доп.). – СПб., 1890–1907. – URL: <https://dic.academic.ru/dic.nsf/enc3p/98154> (дата обращения: 10.02.2019). – Текст: электронный.

¹ Что такое гастрономический туризм? // Worldfoodtravel.org: официальный сайт международной ассоциации гастрономического туризма. – URL: <https://www.worldfoodtravel.org/cpages/what-is-food-tourism> (дата обращения: 10.02.2019). – Текст: электронный.

Следует отметить, что кулинария и гастрономия являются разными по значению терминами. Понятие «кулинария» включает в себя конкретную систему методов и технологий приготовления пищи из сырья (процессы дготовки или переработки), в том числе технологические процессы, оборудование и рецептуру блюд, гастрономия же является понятием более широким [2]. Соотношение понятий представлено на рис. 1.



Рис. 1. Модель дефиниций «гастрономия» и «кулинария»

Fig. 1. Definition model of words "gastronomy" and "culinary"

Согласно данным рисунка, наглядно прослеживается, что термин «кулинария» является составляющей гастрономии и является более узким понятием.

История культуры питания уходит корнями к древнейшим цивилизациям со своими традициями хлебопашества и земледелия¹. Очевидно, что способы пропитания зависели от экономического положения страны, от плодородия почвы и уровня развития агрокультуры, скотоводства и ремёсел. С развитием торговли менялись пищевые привычки и предпочтения, в стране появлялись новые продукты и специи, а вместе с ними и новые блюда.

Хотя понятие «гастрономическая повседневная культура» до сих пор не имеет определённого обозначения, становление наук о сфере питания как части культуры народов возникло в XIX веке, но рассматривалось в историческом и этнографическом аспектах. В основном имеются сведения о пищевых привычках различных народов.

В исследованиях французского этнолога, социолога, этнографа, философа и культуролога К. Леви-Стросса пища рассматривалась

в качестве канала трансляции и способа кодирования культурной информации, который маркирует события, указывает на социальные отношения, гендерные различия и жизненные ценности². По мнению К. Леви-Стросса, «кулинария является языком, неизвольно отражающим устройство данного общества или, по крайней мере, выявляющим противоречия, в которых общество не отдаёт себе отчёта» [16].

Интересно мнение С. А. Кириленко, определяющей пищу как символ основных проблематизаций бытия: посредством её переплетения с различными структурами мира актуализируется вовлечённость человека в общественный порядок [12]. Более того, процесс принятия пищи из удовлетворения первичных потребностей человека превратился в потребление для самоидентификации личности и определения себя как участника определённой социальной группы [13].

Необходимо сказать, что в исследованиях отечественных учёных проблемы питания, их взаимосвязь с повседневной реальностью рассматривались с точки зрения этнографии. Автор С. А. Арутюнов, например, в работе «Этнография питания народов стран зарубежной Азии: опыт сравнительной типологии» охарактеризовал основные блюда и напитки, исследовал особенности питания азиатских народов и различные культурные аспекты, проявляющиеся в зависимости от поведения, расположения, ритуалов, ведения хозяйства и быта [1].

Б. В. Марков также говорит о принятии пищи, не только как об исключительно биологическом процессе, но как и культурном. Им поясняется, что рассматривать пищу необходимо с учётом культурных верований и символических представлений. Более того, пищевые привычки являются важным фактором социализации, в особенности детей (различие сладкого – солёного, сырого – готового, мясного – постного) и реализуют самоидентификацию человека в социуме. Важную роль автор отводит правилам, способам и ритуалам принятия пищи, месту, где эту пищу потребляют, включая атмосферу, запахи, звуки и вкусы [17]. «Дело не в том, что мы едим пищу, в приготовлении которой участвует всё большее число людей, а в неких ритуалах, сопровождающих её принятие» [Там же, с. 147].

Выделяют различные подходы к изучению культуры питания. Можно говорить о потреблении пищи как средстве поддержания

¹ Понятие гастрономического туризма. – URL: <https://www.studfiles.net/preview/6020734/page:3> (дата обращения: 10.02.2019). – Текст: электронный.

² Капкан М. В. Культура повседневности: учеб. пособие. – Екатеринбург: Изд-во Урал. ун-та, 2016. – 110 с.



социального статуса человека, что особенно отражено в XXI веке. Посещение предприятий общественного питания и дегустация блюд сегодня стали актом демонстрации улучшенного уровня социальной принадлежности, обязательным условием которого является экспонирование на всеобщее обозрение (публикация фотографий в социальных сетях и мессенджерах).

Впервые теорию статусного и демонстративного принятия пищи выдвинул Т. Веблен, в работах которого выделена теория престижного потребления, описывающая символизацию статуса, особенно характерную для высших классов [6].

В структуре повседневности пищевые привычки зачастую формируются за счёт того, что принято считать в обществе модным, не имея ничего общего с физиологическими потребностями или культурными аспектами. Гастрономия сегодня позволяет удовлетворить желание человека в получении общественного одобрения и утвердить свой авторитет среди «своих» или «чужих». Однако здесь встаёт вопрос об определении подлинности этих привычек и отличии реального материального благосостояния от демонстрируемого [14].

Содержательной также является концепция вкуса П. Бурдьё, в основе которой ежедневная деятельность человека опирается на прошлый жизненный опыт – габитус, «приобретённый системой порождающих схем» [5]. Габитус, по Б. В. Маркову, – это врождённые культурные стереотипы, которые проявляются на бессознательном уровне с помощью привычек, предпочтений, вкусов и поведения [17], что впоследствии влияет на формирование стиля жизни человека.

Ряд авторов используют понятие «гастрономическая культура», которое М. В. Капкан определяет как культурно-специфическую систему норм, принципов и образцов, воплощающихся в способах приготовления и потребления пищи, наборе принятых в данной культуре продуктов и их сочетаниях, рефлексии над процессами приготовления и принятия пищи¹. Отметим, что здесь термин даёт комплексное описание данной сферы, когда повседневный аспект культуры практически не рассматривается. Согласно М. В. Капкан гастрономическая культура включает в себя определённые элементы. Авторская схема, составленная на основе анализа научной статьи по М. В. Капкан, представлена на рис. 2².

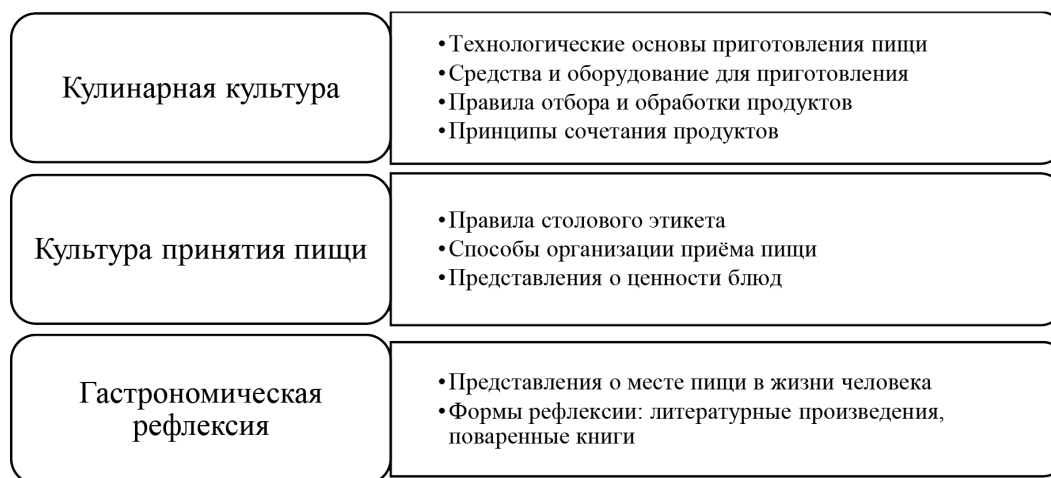


Рис. 2. Структурные элементы гастрономической культуры

Fig. 2. Structure elements of gastronomic culture

Согласно информации, представленной на рисунке, основными элементами гастрономической культуры являются кулинарная культура, включающая технико-технологические основы приготовления блюд; культуру принятия пищи с правилами столового этикета и организации приёма пищи; гастрономическую рефлексия – различные формы представления о роли пищи в жизни человека.

Следует отметить, что сравнительное исследование этнических традиций питания в рамках трёх элементов гастрономической культуры можно применить и к повседневной жизни.

Многочисленные различия кулинарных особенностей, застольного этикета и органи-

¹ Капкан М. В. Культура повседневности: учеб. пособие. – Екатеринбург: Изд-во Урал. ун-та, 2016. – 110 с.

² Там же.

зации питания проявляются в каждодневной жизни человека и становятся для него обычными¹, таким образом подтверждая слова Э. Гуссерля о простоте и субъективности повседневной культуры.

Результаты исследования и их обсуждение. На наш взгляд, повседневная гастрономическая культура – это совокупность принципов, кулинарных достижений и традиций питания конкретной культуры, рассматриваемых с точки зрения каждодневного потребления и производства пищи, отражающих

субъективные нормы и правила реальной жизнедеятельности человека и служащих кодом повседневной культуры.

Культурологический подход к изучению повседневного питания предусматривает «взаимоотношения» человека и сферы питания. Учитывая индивидуальные особенности и присущие каждому индивидууму характерные черты, можно выделить определённые факторы, влияющие на субъективность восприятия повседневной гастрономической культуры, которые отражены на рис. 3.



Рис. 3. Факторы, влияющие на субъективность восприятия повседневной гастрономической культуры

Fig. 3. Factors affecting the subjectivity of gastronomic culture perception

Согласно информации, представленной на рисунке, можно выделить несколько факторов, которые ежедневно проявляются в будничной действительности и влияют на пищевое поведение человека, такие как географические, социально-демографические, психографические, социальные и поведенческие.

Отметим, что рассматривать влияние одного параметра на отношение человека к приготовлению и приёму пищи не представляется возможным. Оценить действительное отношение к гастрономическому компоненту индивида можно, лишь анализируя все вышеуказанные параметры в совокупности. Так, жители одной страны, одного пола и рода занятий будут по-разному справляться со стрессовыми ситуациями, ввиду различий в воспитании, взглядах на жизнь, принципах и стиле жизни, в том числе и с помощью пищи («заедание стресса» определённым видом сладкого).

¹ Иконникова С. Н., Большакова В. П. Теория культуры: учеб. пособие. – СПб.: Питер, 2008. – 592 с.

В качестве примера можно привести и зависимость различий потребления от уровня доходов. Даже в этом случае обобщение или объединение людей в группы по уровню заработка можно считать невозможным. С ростом материального благосостояния не всегда возрастают запросы или появляются новые вкусы и предпочтения. В «высших классах» часто встречается пищевая привычка, связанная с самоограничением (соблюдение диеты) [14].

В то же время один из факторов, отражающих общепринятые пищевые привычки и традиции, – географический, который включает в себя разделение по странам, регионам, климату и уровню урбанизации.

Здесь необходимым видится рассмотрение таких понятий как «национальная кухня» и «региональная кухня». В общем оба термина характеризуют совокупность пищевых привычек нации или жителей определённого региона, включают в себя репрезентативный набор блюд, соблюдение кулинарных традиций подачи, потребления пищи и националь-



ные/региональные технологии приготовления.

Согласно Е. Н. Сапожниковой, национальная кухня формируется из народной (связанной с событиями и бытом определённого народа) и представляет собой стилизацию блюд народной кухни с техникой и технологией приготовления, подачей и с сохранением состава продуктов¹.

На наш взгляд, в широком смысле национальная кухня – это совокупность особенных кулинарных традиций и рецептов приготовления пищи (обусловлены историческими, географическими, этническими и региональными особенностями), присущих определённой стране или народу. Обобщаются такие понятия, как европейская или азиатская кухни, которые объединяют в себе различные кухни стран Европы и Азии.

Для того чтобы национальная кухня выступала как мощный магнит для привлечения туристов, должен соблюдаться ряд условий успешного позиционирования национальной кухни: страсть нации к еде, наличие региональных преимуществ кухни, аутентичность кухни, разнообразие национальных блюд, существование национальной легенды, польза для здоровья, наличие ассортимента фирменных блюд, формирующего основу национального кулинарного имиджа².

В свою очередь, особенность региональной кухни заключается в использовании местных ингредиентов, встречающихся только в данном регионе и обладающих особой аутентичностью.

Национальные кухни, как правило, активно популяризируются и имеют широкое распространение за пределами территории проживания носителя культуры, в то время как изюминкой региональной кухни является использование местных ингредиентов, встречающихся только в данном регионе и обладающих особой аутентичностью. Даже при наличии возможности экспортировать какой-либо ингредиент региональной кухни за пределы местности, с малой вероятностью блюдо, из него приготовленное, будет таким же насыщенным в собственном исполнении и по-настоящему региональным. Таким образом, понятие «региональная кухня», будучи более узким и специфичным, представляет особый интерес для изучения в контексте повседневной культу-

ры питания и, более того, может быть заявлено в качестве гастрономического бренда.

Практически в любом регионе имеются характерные для него продукты питания или блюда, но лишь малая часть из них имеет шанс стать настоящим гастрономическим брендом. Именно на концептуальном уровне должно быть определено, какие из продуктов и услуг обладают явными конкурентными преимуществами, достаточной ресурсной базой, привлекательностью с точки зрения потенциальных потребителей.

Определено, что гастрономический компонент должен обладать уникальными чертами (аутентичность, местное производство продуктов, блюда из исключительно характерных для региона ингредиентов) [8].

В настоящий момент Дальневосточный регион в силу своего геополитического положения демонстрирует высокий потенциал и позволяет использовать культурные, природные, этнокулинарные ресурсы, а развитие интереса к гастрономическому туризму сегодня позволяет выделить такой вид кухни, как «дальневосточный» [Там же].

Рассматривая дальневосточную кухню, следует отметить, что для жителей Дальнего Востока это понятие появилось достаточно недавно, чёткого позиционирования такого вида кухни не существует. Учитывая, что житель Дальневосточного региона ежедневно сталкивается с блюдами, ингредиенты которых являются по сути уникальными и специфическими для других, дальневосточники воспринимают их как что-то обыденное, входящее в устоявшийся на протяжении всей жизни режим питания.

На наш взгляд, дальневосточная кухня – гастрономический феномен, отражающий исторически складывающиеся взаимоотношения человека и пищи, результатом которых стали блюда и с исконно русскими корнями, и с восточными мотивами, их смешением и, определённо, с продуктами, используемыми местным коренным населением (дары моря и тайги), являющимися обыденным для жителя Дальнего Востока и специфичными, и удивительными для жителей других стран и регионов России [Там же].

В дальневосточной кухне помимо универсальных признаков, присущих всем видам кухонь, выделяются характерные черты, которые присущи культуре коренного населения Дальнего Востока (представлены в табл. 1) и являются аттрактивными, репрезентативными характеристиками и жителей, и самого региона.

¹ Сапожникова Е. Н. Страноведение. Теория и методика туристского изучения стран. – М.: Академия, 2005. – С. 201.

² Фельдман И. А. Атлас кулинарной мудрости. – Киев: Реклама, 1990. – С. 67–81.



Таблица 1

Характеристика малочисленных народов Дальнего Востока*

| Народы | Территория проживания | Основной вид деятельности | Продукты питания |
|---|---|---|---|
| Чукчи, эскимосы, коряки, ительмены, алеуты | Крайний северо-восток Азии (Чукотка, Камчатка) | Охота на дикого оленя, морского зверя, рыболовство, собирательство, оленеводство | Моржовое, тюлень, китовое мясо; кожа кита, оленина, растительная пища, морская капуста, моллюски |
| Ходынцы, чуванцы, анаулы | | | |
| Эвены, эвенки, юкагиры | Таёжно-тундровые районы Охотского побережья, северо-восток Азии и север Приамурья | Охота, рыболовство, собирательство, оленеводство | Оленина, мясо лосей, юкола, мука из сушёной рыбы, оленьё молоко, ягоды, дикий чеснок, лук |
| Нанайцы, ульчи, удэгейцы, орочи, ороки, нани, негидальцы, нивхи, айны | Приамурье, Приморье, Сахалин (Амуру-Сахалинская этнографическая область) | Рыболовство, земледелие, охота, оленеводство, ремесленничество (кузнечное, лодочное, плетение веревок, выделка шкур животных и рыбьей кожи) | Рыба (вяленая, сырая), супы из рыбы, мяса и дикорастущих трав и корней, рыбий жир, ягоды, чай из чаги, листьев брусники, мяты, побегов багульника |

Примечание. *Составлено авторами по: [4].

Традиционно на территории Дальнего Востока проживали чукчи, эскимосы, коряки, ительмены, алеуты, эвены, эвенки, юкагиры, ходынцы, чуванцы, анаулы, нанайцы, ульчи, удэгейцы, орочи, ороки, нани, негидальцы, нивхи, айны¹. Отметим, что основными занятиями всех народов были охота, рыболовство и собирательство, у некоторых – оленеводство.

Морская и лесная охота, собирательство – это смысл, который определяет гастрономическую культуру региона, эти традиции необходимо, с одной стороны, сохранять, с другой – доносить до людей мысль об ответственном подходе к природной среде, служащей источником энергетически ценных веществ высокой концентрации в приморских продуктах.

Важнейшими элементами питания коренных народов, населяющих Дальний Восток, являлись: рыбий жир и рыба, которую употребляли в различном виде: сыром, вяленом, варёном и сушеном. В больших количествах употребляли мясо животных, преимущественно оленину. Широко использовалась растительная пища: ягоды, орехи, древесные грибы, черемша, дикий лук.

На данный момент можно определить продукты и блюда из них, которые со всей полнотой отражают уникальное природное богатство Дальневосточного региона и на сегодняшний день уже являются визитной карточкой территории, что представлено в табл. 2.

Таблица 2

Топ-5 элементов, отражающих суть дальневосточной кухни

| Наименование | Характеристики |
|-------------------------------|---|
| Камчатский (королевский) краб | Сочное мясо камчатского краба богато химическими элементами при калорийности всего 84 ккал. Краба варят в морской воде без добавления соли и специй, потому что всё, что нужно для вкуса, заключено в самом продукте. В начале июля в ресторанах на Дальнем Востоке проходит ежегодный фестиваль «Держи краба!», в дни фестиваля жители и гости города могут наслаждаться свежим продуктом по специальной сниженной цене ¹ |
| Папоротник | Папоротник-орляк собирают в мае–июне на стадии молочной зрелости и заготавливают на целый год: сушат, маринуют, солят. Сбор папоротника, как шутят в народе, это своеобразный «дзен по-дальневосточному». Тушёный с мясом папоротник – одно из ключевых блюд домашней дальневосточной кухни, которое недавно пришло и в рестораны ² |
| Красная рыба | Тихоокеанский лосось (кета, нерка, горбуша, сима, кижуч, чавыча) ценен тем, что является продуктом природной среды. Рыбу ловят в период до нереста, когда она огромными массами устремляется в устья дальневосточных рек. Сочная красная икра тихоокеанского лосося стала классическим продуктом русского праздничного стола и одним из самых популярных гастрономических сувениров Дальнего Востока ³ |

¹ Коренные народы Дальнего Востока. – URL: http://www.pnu.edu.ru/ru/faculties/full_time/uf/iogip/study/studentsbooks/materials/regionovedenie/part4 (дата обращения: 10.02.2019). – Текст: электронный.



Окончание табл. 2

| Наименование | Характеристики |
|---|--|
| Лимонник | Легендарное «растение пяти вкусов» тонизирует и укрепляет организм. В старину охотники съедали горсть ягод лимонника и шли по следу зверя, не чувствуя усталости. Лимонник улучшает ночное видение, поэтому советские лётчики во время Второй мировой войны принимали препараты лимонника перед ночными вылетами. Из ягод лимонника делают варенье, сиропы и настойки, а лозу заваривают в чай ⁴ |
| Гребешок | В утопическом романе «Владивосток-3000», написанном Ильёй Лагутенко в соавторстве с Василием Авченко, гребешок предстаёт в роли сакрального дальневосточного продукта, и это недалеко от истины. В гребешке съедобно всё, кроме желудка и раковины: «пятак» гребешка – это чистый белок, а в мантии содержится огромное количество минералов. Сырой гребешок прямо из раковины и жареный в сливочном масле мускул – любимый деликатес жителей Приморья и Сахалина ⁵ |
| <p><i>Примечание.</i></p> <p>¹ Камчатский краб. Образ жизни и среда обитания. Животный мир. – URL: https://www.givotniymir.ru/kamchatskiy-krab-obraz-zhizni-i-sreda-obitaniya-kamchatskogo-kraba/ (дата обращения: 10.02.2019). – Текст: электронный.</p> <p>² Дикорастущие пищевые растения Приморского края. Дикоросы Приморья. – URL: http://www.primdikoros.ru/index.htm (дата обращения: 10.02.2019). – Текст: электронный.</p> <p>³ Рыбы Дальнего Востока России. Русская рыбная фактория. – URL: http://www.rffa.ru/ryby-dalnego-vostoka (дата обращения: 20.02.2019). – Текст: электронный.</p> <p>⁴ Дикорастущие пищевые растения Приморского края. Дикоросы Приморья. – URL: http://www.primdikoros.ru/index.htm (дата обращения: 12.02.2019). – Текст: электронный.</p> <p>⁵ Сайт о составе продуктов. Морские гребешки. . – URL: https://www.sostavproduktov.ru/produkty/myasnye/moreprodukty/morskie-grebeshki (дата обращения: 10.02.2019). – Текст: электронный</p> | |

Естественно, что продукты, представленные в таблице, – это сокращённый список, в который входит гребешок, краб, папоротник, лимонник и красная рыба. Это те продукты, которые уже известны целевой аудитории и несут ключевые смыслы дальневосточной кухни. Всё это экологически чистые, натуральные продукты – то, что иностранцы с восторгом определяют как *wild* – «дикое».

Заключение. С точки зрения культуры повседневности, дальневосточная кухня – отражение идентичности народов, заселяющих и заселявших дальневосточные территории, а также их потомков, культуры, обычаев и особенностей потребления и приготовления пищи, что является неотъемлемой частью современного, местного жителя, хотя и несформированной в целостный и общепринятый образ. С учётом субъективности восприятия ежедневной культуры питания дальневосточная кухня может иметь различные современ-

ные проявления и технологические решения, на которые в том числе влияют факторы, рассмотренные ранее (см. рис. 2).

Таким образом, повседневная культура питания отражает индивидуальные человеческие предпочтения в еде, инновационные внедрения, устоявшиеся кулинарные традиции производства и потребления с учётом личностных характеристик, проявляющихся в ежедневной деятельности человека.

Установлено, что на пищевое поведение влияют факторы, которые можно подразделить на географические, социально-демографические, психографические, социальные и поведенческие.

Для Дальневосточного региона характерными чертами повседневного питания является наличие уникальных этнических, морских, лесных ресурсов, которые в симбиозе с восточной и русской кухнями представляют специфический и аутентичный продукт – дальневосточную кухню.

Список литературы

1. Арутюнов С. А. Этнография питания народов стран зарубежной Азии: опыт сравнительной типологии. М.: Наука, 1981. 256 с.
2. Балынин К. А. Аспекты диверсификации гастрономического туризма // Сервис в России и за рубежом. 2017. Т. 11, № 1. С. 97–108.
3. Бергер П. Социальное конструирование реальности. М.: Медиум, 1995. 323 с.
4. Березницкий С. В. Коренные народы Дальнего Востока. СПб.: Петербургское востоковедение, 1999. 188 с.
5. Бурдьё П. Практический смысл. СПб.: Алетейя, 2001. 562 с.
6. Веблен Т. Теория праздного класса. М.: Прогресс, 1984. 367 с.
7. Ден В. Г., Гомилевская Г. А. Гастрономический туризм: материалы междунар. науч.-практ. конф. студентов, аспирантов и молодых исследователей: в 5 т. Т. 3. Владивосток: ВГУЭС, 2015. С. 197–201.
8. Ден В. Г., Гомилевская Г. А. Дальневосточная кухня как фактор развития гастрономического туризма // Интеллектуальный потенциал вузов – на развитие Дальневосточного региона и стран АТР: материалы



междунар. науч.-практ. конф. студентов, аспирантов и молодых исследователей. Владивосток: ВГУЭС, 2017. С. 127–132.

9. Ден В. Г., Гомилевская Г. А. Повседневная культура питания в контексте развития гастрономического туризма в сегменте кофеен на примере города Владивостока // Экономика, управление и право: инновационное решение проблем: материалы XIV Междунар. науч.-практ. конф. Пенза: Наука и просвещение, 2017. С. 25–31.

10. Капкан М. В. Гастрономическая культура: понятие, функции, факторы формирования // Известия Уральского государственного университета. Серия 2. Гуманитарные науки. 2008. Вып. 15, № 55. С. 34–43.

11. Касавин И. Т. Анализ повседневности. М.: Канон+, 2004. 432 с.

12. Кириленко С. А. Культура еды как трансформация телесного опыта: Европейская традиция: автореф. дис. ... канд. филос. наук: 09.00.13. СПб., 2002. 18 с.

13. Кириленко С. А. Особенности символизации пищи в современном обществе. URL: http://www.redyar.samara.ru/index.php?option=com_content&task=view&id=422&Itemid=382 (дата обращения: 10.02.2019). Текст: электронный.

14. Князева Т. Н. Концепт пищи в культуре повседневности. URL: <http://www.info-library.com.ua/libs/stattya/5888-kontsept-yizhi-kulturipovsjakdenosti.html> (дата обращения: 10.02.2019). Текст: электронный.

15. Коркюф Ф. Феноменологический конструктивизм: вклад А. Шюца // Новые социологии / пер. с фр. Е. Д. Вознесенской, М. В. Федотовой; науч. ред. Н. А. Шматко. СПб.: Алелейя, 2002. С. 80–84.

16. Леви-Стросс К. Мифологии: происхождение застольных обычаев. М.: FreeFly, 2007. 459 с.

17. Марков Б. В. Культура повседневности. СПб.: Питер, 2008. 352 с.

18. Пушкарева Н. Л. Предмет и методы изучения истории повседневности // Социальная история: ежегодник. 2007. С. 9–21.

19. Станекевич Л. П. Феномен повседневности: сущность, содержание и целостность // Философия и общество. 2009. № 2. С. 72–81.

20. Хейзинга Й. Осень Средневековья. Сочинения: в 3 т. Т. 1 / пер. с нидерл., вступ. ст. и общ. ред. В. И. Уколовой М.: Прогресс: Культура, 1995. 466 с.

Статья поступила в редакцию 15.03.2019; принята к публикации 20.04.2019

Сведения об авторах

Ден Валерия Гихоевна, магистрант, Владивостокский государственный университет экономики и сервиса; 690014, Россия, г. Владивосток, ул. Гоголя, 41; e-mail: denlero4ka96@mail.ru; ORCID: 0000-0002-5872-6723.

Коноплева Нина Алексеевна, доктор культурологии, профессор, Владивостокский государственный университет экономики и сервиса; 690014, Россия, г. Владивосток, ул. Гоголя, 41; e-mail: nika.konopleva@gmail.com; ORCID: 0000-0002-5969-3193.

Вклад авторов в статью

В. Г. Ден – основной автор, осуществляла сбор материала, его анализ, формулировала выводы и обобщала итоги реализации коллективного проекта, оформляла статью.

Н. И. Коноплева – соавтор, осуществляла сбор и систематизацию материала исследования, его анализ, формулировала выводы, структурировала и оформляла статью.

Библиографическое описание статьи

Ден В. Г., Коноплева Н. А. Гастрономическая культура Дальневосточного региона как предмет истории повседневности // Гуманитарный вектор. 2019. Т. 14, № 4. С. 87–97. DOI: 10.21209/1996-7853-2019-14-4-87-97.

References

1. Artyunov, S. A. Ethnography of the nutrition of the peoples of Asian countries: an experience of comparative typology. M: Nauka, 1981. (In Rus.)
2. Balynin, K. A. Aspects of the diversification of gastronomic tourism. Service in Russia and abroad, pp. 97–108, vol. 11, no. 1, 2017. (In Rus.)
3. Berger, P. Social construction of reality. M: Medium, 1995. (In Rus.)
4. Berezniitskiy, S. V. Indigenous peoples of the Far East. SPb: Peterburgskoe vostokovedenie, 1999. (In Rus.)
5. Burd'e, P. Practical sense. SPb: Aleteiya, 2001. (In Rus.)
6. Veblen, T. Theory of idle class. M: Progress, 1984. (In Rus.)
7. Den, V. G., Gomilevskaya, G. A. Gastronomic tourism. Proceeding of the International scientific practical Conference for students, graduate students and young researchers: in 5 vol. V. 3. Vladivostok: VGUES, 2015: 197–201. (In Rus.)



8. Den V. G., Gomilevskaya, G. A. Far Eastern cuisine as a factor in the development of gastronomic tourism. Proceeding of the Intern. Scientific practical. conference for students, graduate students and young researchers "The intellectual potential of universities – the development of the Far Eastern region and the Asia-Pacific countries". Vladivostok: VGUES, 2017: 127–132. (In Rus.)
9. Den, V. G., Gomilevskaya, G. A. Casual food culture in the context of the development of gastronomic tourism in the segment of coffee shops on the example of the city of Vladivostok. Proceeding of XIV Intern. scientific practical conference "Economics, Management and Law: Innovative Problem Solving". Penza: Nauka i Prosveshchenie, 2017: 25–31. (In Rus.)
10. Kapkan, M. V. Gastronomic culture: concept, functions, factors of formation. News of the Ural State University. Ser. 2 Humanities, pp. 34–43, no. 55, 2008. (In Rus.)
11. Kasavin, I. T. Analysis of everyday life. M: Kanon+, 2004. (In Rus.)
12. Kirilenko, S. A. Food culture as a transformation of bodily experience: European tradition. Cand. sci.diss. abstr. author. dis. SPb: 2002. (In Rus.)
13. Kirilenko, S. A. Features of food symbolization in modern society. Web: 10.03.2019. http://www.redyar.samara.ru/index.php?option=com_content&task=view&id=422&Itemid=382 (In Rus.)
14. Knyazeva, T. N. The concept of food in the culture of everyday life. Web: 10.03.2019. <http://www.info-library.com.ua/libs/stattya/5888-kontsept-yizhi-v-kulturi-povsjakdennosti.html> (In Rus.)
15. Korkyuf, F. Phenomenological constructivism: the contribution of A. Schyuts. New Sociology. Translated from French. SPb: Aleleiya, 2002: 80–84. (In Rus.)
16. Levi-Stross, K. Mythology: the origin of the table customs. M: FreeFly, 2007. (In Rus.)
17. Markov, B. V. Culture of everyday life. SPb: Piter, 2008. (In Rus.)
18. Pushkareva, N. L. The subject and methods of studying the history of everyday life. Social history. Yearbook, pp.9–21, 2008. (In Rus.)
19. Stanekevich, L. P. The phenomenon of everyday life: the essence, content and integrity. Philosophy and Society, pp. 72–81, no. 2, vol. 54, 2009. (In Rus.)
20. Kheizinga, I. Autumn of the Middle Ages. Works. In 3 vol. V. 1. Dutch translation. M: Progress – Kul'tura, 1995. (In Rus.)

Received: March 15, 2019; accepted for publication April 20, 2019

Information about authors

Den, Valeriya G., Master Student, Vladivostok State University of Economics and Service; 41 Gogolya st., Vladivostok, 690014, Russia; denlero4ka96@mail.ru; ORCID: 0000-0002-5872-6723.

Konopleva, Nina A., Doctor of Culturology, Professor, Vladivostok State University of Economics and Service; 41 Gogolya st., Vladivostok, 690014, Russia; e-mail: nika.konopleva@gmail.com; ORCID: 0000-0002-5969-3193.

Contribution of authors to the article

V. G. Den: the main author, she collects research materials, makes analysis, formulates conclusions and generalizes results of implementation of the collective project as well as makes arrangement of the article.

N. A. Konopleva: coauthor, she systematizes research materials, works out the structure and makes arrangements of the article.

Reference to the article

Den V. G., Konopleva N. A. Food Culture of the Far Eastern Region in Aspects of Everyday Culture // Humanitarian Vector. 2019. Vol. 14, No. 4. PP. 87–97. DOI: 10.21209/1996-7853-2019-14-4-87-97.