

УДК 308.394

Рубрика: Туризм

## **Традиции питания народностей, населяющих Приморский край, как фактор развития гастрономического туризма**

Г.А. Гомилевская,

директор институт туризма и гостеприимства, к.э.н., доцент,

Международный институт туризма и гостеприимства.

Владивостокский государственный университет экономики и сервиса

Россия. Владивосток

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

E-mail: galina.gomilevskaya@vvsu.ru; тел.: +89644452199

Кан Анастасия Олеговна,

Бакалавр

E-mail: nastik17-1998@mail.ru; тел.: 89510274772

Приморский край славится своей гастрономической составляющей. Он входит в тройку лучших гастрономических регионов страны. Владивосток признан городом с самой лучшей едой в России по версии портала Booking.com. Важной составляющей является разнообразие кухонь разных народов, ингредиентов, даров моря и тайги.

**Ключевые слова и словосочетания:** туризм, гастрономический туризм, народы, Приморский край, население, традиции, питание.

### **Nutrition traditions of the peoples living in Primorsky Krai as a factor in the development of gastronomic tourism**

Primorsky Krai is famous for its gastronomic component. He is one of the three best gastronomic regions of the country. Vladivostok is recognized as the city with the best food in Russia according to Booking.com. An important component is the variety of cuisines of different nations, ingredients, especially seafood and taiga.

**Keywords:** tourism, gastronomic tourism, peoples, Primorsky Territory, population, traditions, food.

Существует множество определений гастрономического туризма разных авторов, но проанализировав их суть, можно составить следующее определение: Гастрономический туризм – это посещение определенной дестинации, с целью ознакомления с местной национальной кухней, традициями, культурой, тонкостями приготовления и дегустацией уникального блюда или продукта, преобладающего в данном регионе.

Туризм является прибыльной и быстроразвивающейся отраслью для экономики многих стран. Местная культура питания является фактором развития и появления новых услуг и мероприятий на гастрономическом рынке. Привлекая больше потребителей качественной продукцией, местная кухня становится конкурентным преимуществом региона или страны. Питание является первостепенной потребностью человека и в связи с этим, играет важную роль в его жизни.

Каждый народ, большой он или малый, нашей многонациональной страны, имеет свою историю, традиции и естественно, уникальную национальную кухню.

Рецептура и изготовление блюд у всех народов уникальна. Национальная кухня – это кухня, подразумевающая приготовление блюд представителями данной национальности [1].

Культура питания является одной из основных частиц наследия народа. На наш взгляд важны не только сами продукты, их сочетания, но и практики, способ потребления пищи, а так же правила, обряды и традиции.

Как система, гастрономическая культура включает в себя три элемента: культуру приготовления пищи, культуру принятия пищи и рефлексии процессов приготовления и потребления. В определение «гастрономическая культура» также входят стандарты, правила

и тонкости изготовления блюд. «В характерных для различных народов наборах пищевых продуктов, в способах их обработки, типах блюд и в рецептах их приготовления, в традициях пищевого предпочтения отразилась долгая этническая и социальная история народов» [2].

В наше время туристы едут не только с целью событийного, познавательного, культурного или исторического туризма, они едут и за новыми вкусовыми ощущениями, что бы «попробовать место на вкус».

Местная кухня, традиционные блюда – являются частью новой концепции культурного наследия и культурного туризма. В наше время туристу важно «прочувствовать, ощутить» и понять разницу между блюдом в месте, где оно «родилось», приготовленном в традиционном стиле со всеми традициями, продуктами, специями, способами приготовления, и тем, что он может попробовать в любом другом месте. Вкус при этом будет абсолютно разным.

Для примера возьмем знаменитый суп Таиланда «Том Ям», который турист может попробовать в любой стране. При этом, побывав именно в Таиланде, турист ощутит явную разницу. Ведь огромную роль играют продукты, специи, технология приготовления, подача и даже сама атмосфера.

Турист едет не за «копией» блюд, которую он может попробовать и у себя в стране, а именно за «оригиналом», истинным, подлинным вкусом блюда или продукта. Многие страны, которые уже специализируются на гастрономических турах знают, что у туристов вызывает интерес не только само потребление, но и приготовление пищи. Тем самым, культура питания выступает не только, как способ удовлетворения первостепенных потребностей человека, но и как феномен культуры.

Непосредственная близость Приморского края с морем, дала возможность использовать дары моря в сотворении различных рецептов. Так, обилие морепродуктов: рыбы, гребешков, крабов, кальмаров, мидий, морской капусты и так далее, способствовало появлению новых уникальных блюд.

В то же время нельзя не учесть разнообразную природу дальневосточной тайги, которая тоже внесла свой неотъемлемый вклад. Мясо диких животных всегда пользовалось особым спросом и дорого ценилось. Охота на косуль, кабанов, оленей, зайцев и многих других позволяет попробовать и ощутить всю уникальность Приморского леса. В лесу помимо дикого зверя большое разнообразие грибов, ягод, редких растений (корневище лотоса, женьшень), дикоросов, таких как папоротник, лимонник, черемша, кишмыш, побеги аралии и многие другие.

Таким образом, гастрономическое разнообразие уникальных продуктов, блюд, наличие кухонь разных народов, позволяет Приморскому краю используя имеющиеся ресурсы, стать городом славящимся своей гастрономической кухней.

Стоит обратить внимание, что Приморская кухня появилась благодаря многим факторам. Одним из них являются переселенцы из других регионов, которые начали формироваться в различные диаспоры и малые народности. Об этом говорит географическое расположение Дальнего Востока и история его заселения.

В 1856 г., к моменту появления русских, в Приморском крае проживали коренные народы – гольды (нанайцы), удэгейцы, орочи и тазы, а также представители соседних государств – китайцы, японцы, корейцы [3].

Так же близкие страны-соседи оказали большое влияние на кухню Приморья. Это доказывает многочисленное количество китайских, корейских, японских и других кухонь, которые уже стали столь привычны для приморцев. Несомненно, природные ресурсы региона внесли значимую часть в жизнь предприятий общественного питания и жителей края.

В таблице 1 представлены самые интересные на наш взгляд народности, с их традиционными праздниками, блюдами и традициями и мероприятиями, населяющие Приморский край.

Данная таблица была разработана с целью создания гастрономического календаря народностей, проживающих на территории Приморского края. В наше время численность малых народностей все меньше, историю которых знают не многие, но данный календарь «Фестиваль народностей», помог бы не только создать что-то уникальное в гастрономическом смысле, но и поддерживал их историю.

На территории Приморского края проживает множество национальностей. Для создания календаря, мы выбрали 8 народностей, привлекающих своими праздниками, традициями и трапезой (рисунок 1).



Рисунок 1 – 8 народностей Приморского края

Далее рассмотрим краткую характеристику праздников, у народов, проживающих на территории Приморского края, исходя из сезонности (Таблица 1-4). Всего выделено восемь народностей и одиннадцать праздников. С учетом того, что преобладает славянская часть населения, в этой категории было выделено четыре праздника.

Таблица 1 – Зимние праздники

| Праздник и описание   | Блюда  | Мероприятия  |
|---|--|--|
| Армянский «Бун Барекендан» (Масленица) – Является воспоминанием человеческого счастья, которым наслаждались в свое время Адам и Ева в раю       | Плов с изюмом и маслом   | 1) Готовили обильную пищу;<br>2) Организовывались ярмарки и народные гуляния.<br>3) Народ забывает о страданиях и начинает радоваться.   |
| Китайский Новый год – Важно провести в семейном кругу, отметить окончание прошедшего года, и пожелать счастья и процветания в наступающем году. | Блюда из рыбы, мяса, овощей, лапша, цзяоцзы (пельмени) и новогоднее печенье, рулетики, рисовые лепешки и сладкие шарики.                   | 1) Ужин;<br>2) Танцы Льва и Дракона;<br>3) Нужно встречать шумно и весело, чтобы отпугнуть злых духов: запускают фейерверки, взрывают петарды и хлопушки.                          |
| Мордовский праздник «Калядань чи» – (день каляды) Олицетворял рождение солнца, сулил изобилие в предстоящем году.                               | Специальные пирожки – калядань прякат, прякат с различной начинкой.  | 1) Днем дети, а вечером молодежь ходили по домам и исполняли песни, в которых желали хозяевам благополучия и хорошего урожая.  |
| Удгейский «Вакчай ни» – Событие, приуроченное к окончанию охотничьего сезона.   | Боузы, шурпа из изюбрядины.  | 1) Охотники показывают свою удаль, сноровку и ловкость в командном беге на лыжах и стрельбе;<br>2) Женщины наряжаются в народные костюмы.  |
| Славянская «Масленица» – праздник в честь бога Солнца.  | Блины (пшеничные, кукурузные, овсяные), масло, молоко, творог, сбитни (напитки из воды, меда и пряностей), каленые орехи, медовые пряники. | 1) Кулачные бои;<br>2) Поедание блинов на время;<br>3) Катание на санях;<br>4) Лазанье на столб за призом;<br>5) Игры с медведем;<br>6) Сжигание чучела;<br>7) Купание в прорубях. |

Зимних праздников пришлось больше всего. Китайский новый год празднуется целый месяц с 21 января по 21 февраля. Традиционным считается отмечать его дома, в кругу семьи. Во время празднования на улицах очень шумно, взрывают салюты, бомбочки и

петарды. Так же важным моментом являются угощения, такие как рыба, мясо, лапша, пельмени и рисовые лепешки.

Мордовцы, же отмечают свой праздник каляды «Калядань чи», накануне рождества. Этот день означал нарождение солнца после зимы, и предвещал благополучие. Дети пели песни и ходили по домам в деревне. Хозяева угощали их необычными пирожками, называвшимися у эрзян "калядань прякат", а у мокшан – "пярякат" [4].

Армянская масленица – «Бун Барекендан» приходится на 20 февраля. Масленица считается еще и охотничьим праздником. На нее принято пить много вина, есть шашлык, ставить мясные изделия, рисовую кашу, сладкую гату. В этот праздник принято сжигать чучело осла, играть свадьбы [5].

С 24 февраля по 1 марта целую неделю отмечают славянскую масленицу и затем, идет долгий пост. Сжигают чучело, устраивают игры и соревнования, поют песни, танцуют, лазают на столб. На стол ставятся угощения из блинов, орехов, пряников и молока.

Таблица 2 – Осенние праздники

| Праздник и описание  | Блюда  | Мероприятия  |
|--|--|--|
| Корейский «Чхусок» – День урожая. Благодарности земле за ее щедрость. Женщины облачившись в корейскую традиционную одежду «ханбок» и «пим» и исполняя народные песни, водят хороводы – «канган сулле». | Рис и рисовые хлебцы «сонпхён», традиционный алкоголь и лепёшки «чжон» | 1) Игры: «самульнори» (игра на 4 традиционных ударных инструментах);<br>2) «Тхальчхум» – танец в масках, «канган сулле» и борьбе «ссирым»;<br>3) Девушки исполняют народные песни, водят хороводы. |
| Чувашский праздник «Чуклеме» – Освящение нового урожая, как завершение годового цикла хозяйственной деятельности земледельцев.   | Пироги, хлеб, пиво   | 1) Жители деревни собирались в доме пригласившего;<br>2) Перед началом молитвы пели стоя, обратившись на восток древний чувашский гимн земледельцев, а после угощали пивом                         |

Осенние праздники чувашей и корейцев посвящены сбору урожая. Во время празднования «Чхусок» на стол ставятся рис, традиционный алкоголь из риса, хлебцы «Сонпхён» и лепешки «Чжон». В этот день вспоминают ушедших предков, ходят на кладбище, делают жертвоприношение в виде блюд. Корейцы одевают национальную одежду, водят хороводы нарядившись в ханбок, исполняют фольклерные напевы и празднуют с большим застольем. Масштабно проходят соревнования в борьбе «ссирым» и исполняются танцы в масках.

Чувашский праздник «Чуклеме» тоже посвящен сбору урожая и усопшем предкам. В этот день много молились на духов природы, бога и умерших. Пекли хлеба, варили пиво из нового солода. Гости собирались в доме пригласившего. Пригласив родственников, проводили короткое моление и угощали их пивом. Особенно строго следили при подношении «любовного» ковша саваш курки [6].

На стол ставился богатый урожай, которым завершился сельскохозяйственный год, приготовленные из него блюда чувашской кухни: «хуплу» – круглый пирог с начинкой, чувашский национальный напиток «сара» – национальный квас и многие другие [7].

Таблица 3 – Весенние праздники

| Праздник и описание  | Блюда   | Мероприятия  |
|--|---|--|
| Славянская «Пасха» Является памятью об искупительной жертве Иисуса Христа, о смерти его на кресте и чудесном воскресении.      | Крашеные яйца, куличи и творожная пасха                           | 1) Торжественные богослужения;<br>2) Крестные ходы священнослужителей с песнопениями, прославляющими Христа;<br>3) Семейные молебны в домах  |
| Татарский «Сабантуй» Праздник успешного завершения весенне-полевых работ и будущего урожая, праздник плодородия и благополучия | Эчпочмак, чак-чак, пирамаг, баурсак, чэчэкляр, розалар, кыстыбый. | 1) Выступление певцов, танцоров, участников художественной самодеятельности;<br>2) Шуточные конкурсы на ловкость и силу;<br>3) Соревнования, игры, перетягивание каната, лазанье на высокий гладкий столб за призом. |

Пасха – важный православный праздник. Пасху отмечали весело, хороводами, играми и песнями. Интересным развлечением было катание яиц, или «каталочки». Также на Пасху ставили карусели и большие качели. Среди популярных была забава «в орла», «в орлянку», в которую чаще всего играли на деньги.

К празднику обязательно пекли сладкие куличи из белой муки, ставили мясные блюда, готовили творожные пасхи, пироги и красили яйца. Эти блюда освящали в храме во время службы и приносили домой [8].

Сабантуй – это праздник урожая, благополучия и плодородия. В своих работах Р.К. Уразманова даёт определение к слову Сабантуй. «Сабан» – плуг, а «туй» – торжество. В дословном переводе получается «Праздник плуга» [9].

Считается, что Сабандуй изначально был древним спортивным праздником. Также важно состязаться физически, существуют различные игры для выявления самых сильных мужчин-батыров. В этот день проходят конные соревнования, устраивают национальную борьбу и лазание на столб. На стол ставятся различные угощения в виде хлебобулочных изделий, таких как чакчак, баурсак и молочных напитков – кумыс, айран [10].

Таблица 4 – Летние праздники

| Праздник и описание   | Блюда                  | Мероприятия  |
|---|------------------------|--|
| Славянский «Яблочный спас»<br>В этот день необходимо освящать яблоки в церкви, а до него употреблять их нельзя. | Яблоки, блюда из яблок | 1) Как поминание об усопших предках, необходимо было кушать яблоки и угощать неимущих, сирот и близких;<br>2) Вечером, после праздника, выходили на поле, чтобы с песнями проводить закат солнца, а вместе с ним и лето. |
| Славянский «Медовый спас»<br>Малое водосвятие   | Мед                    | 1) Начало сбора мёда, его освящение и трапеза – «вдовья помочи»;<br>2) Освящали новые колодцы и чистили старые.  |

14 августа – Медовый Спас, или Спас на воде. В народе есть свое объяснение названию праздника – «спасаться», запасая урожай на долгую зиму. В честь малого водосвятия. В эти дни чистили и освящали новые колодцы, купались сами и купали домашний скот в озерах и реках. Молились и просили здоровья. Пасечники несли в храм соты для освящения. Мед для христиан был как воплощение Божией благодати и милости. Им кормили детей и бедных. Традиционным угощением была постная выпечка с медом: пряники, блины и «питной мед» [8].

19 августа – Яблочный Спас, или Спас на горе. На него пекли постные пирожки и пироги с яблоками, варили варенье. На закате провожали солнце с песнями. Верующие освещали в храме новый урожай: яблоки, виноград и сливы. Яблоки в этот день являются главным украшением и символом праздника [8].

На рисунке 2 представлено процентное соотношение праздников коренного населения Приморского края по сезонам.

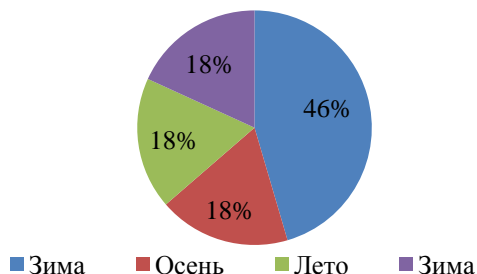


Рисунок 2 – Сезонность праздников

Там образом, пять из одиннадцати, взятых нами праздников приходится на зимний период времени. На остальные сезоны пришлось по два праздника.

Каждая народность интересна и уникальна по-своему. История, национальная одежда, рецепты, передаваемые из поколения в поколение, обычаи каждого праздника – все это

может стать новым гастрономическим фестивалем, туром, мероприятием и частью гастрономии Приморского края.

Гастрономические фестивали народностей Приморского края, являются не только событийными мероприятиями, но социально-культурным и историческим фактором по сохранению и популяризации традиций народов и их блюд.

Такие фестивали будут содействовать популяризации, развитию, сохранению историко-культурного и этнокультурного наследия Приморского края.

В современном мире, все большее значение имеют взаимопонимание, взаимодействие, толерантность различных культур. Коренные народы и переселенцы сотворили уникальную культуру, в том числе культуру питания.

Сокращение численности таких народов ведет к потере знаний и вековых традиций. Событийные мероприятия гастрономической направленности, в свою очередь будут направлены на сохранение культуры, как материальной, так и духовной.

Дальневосточная кухня – новый гастрономический феномен, возникший на Тихоокеанском побережье России и вобравший в себя традиции переселенцев, коренных народов, домашней кухни жителей Дальнего Востока вместе с азиатскими заимствованиями [11].

Таким образом, при создании новых гастрономических мероприятий, стоит уделить внимание не только на продукты, но и на историю, традиции и тонкости приготовления блюд коренных народов, населяющих и населявших территорию Приморского края.

История, культура, обряды, традиционные блюда являются платформой и фундаментом, которые могут быть использованы для создания нового гастрономического продукта и привлечения туристов.

В настоящее время в условиях большой конкуренции в сфере туризма, регионы ищут эксклюзивные, необычные блюда и продукты, благодаря которым можно было создать определенный имидж территории и вызывать у туристов определенные ассоциации. Местная кухня, ресурсы преобладающие в определенной местности, являются платформой и в дальнейшем могут стать инструментом привлечения туристов, продвижения региона, города ил страны.

---

1 Разработка мобильного приложения для продвижения гастрономических туров по Испании: сб. Туристско-рекреационный потенциал и особенности развития туризма и сервиса, мат. Международной научно-практической конференции студентов и аспирантов / ред. В. С. Корнеевца, Л. В. Семеновой – 2019. – 127-131 с.

2 Отто О. В. Гастрономическая культура малочисленных народов как основа развития познавательного туризма [Электронный ресурс] / О. В. Отто, А. Г. Редькин // Известия Алтайского республиканского отделения русского географического общества : материалы Междунар. науч.-практ. конф. / Горно-Алтайский гос. ун-т. - Горно-Алтайск, 2018. – С. 92-96. – Режим доступа: <https://elibrary.ru/item.asp?id=36503941>.

3 Власенко А. А., Царева Н. А. Развитие культурного туризма в Приморском крае: создание многофункционального туристического комплекса 2017 / [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [https://elibrary.ru/download/elibrary\\_29024889\\_73584420.pdf](https://elibrary.ru/download/elibrary_29024889_73584420.pdf).

4 Официальный сайт «Национальный акцент». Национально аналитический портал / [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://nazaccent.ru/content/23324-kult-predkov-i-plodordiya.html>

5 Официальный портал «МИР 24» информационно-аналитический интернет-портал / [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://mir24.tv/news/14039637/udivitelnyibarekandan-kak-prazduyut-maslenicu-v-armenii>

6 Официальный сайт института «Чувашский государственный институт гуманитарных наук». Обряды и праздники чувашей / [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.chgign.ru/a/public>

7 Портал о дружбе народов «Все мы – Россия!». Славный праздник урожая «Чуклеме» / [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://www.samddn.ru/novosti/novosti/slavnyu-prazdnik-urozhaya-chukleme/>

8 Официальный сайт «Культура.РФ». Гуманитарный просветительский проект, посвященный культуре России / [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://www.culture.ru/>

9 Уразманова Р.К. Современные обряды татарского народа. Историко-этнографическое исследование. – Казань, 1984.

10 Семенченко И.Д., Юсупова Л.Я. «О порядке проведения праздника Сабантуй». В сборнике: Башкирские праздники: история и современность. Сборник материалов Республиканского форума. Ответственный редактор Л.Я. Юсупова. 2017. С. 47-49. [https://www.elibrary.ru/download/elibrary\\_36639264\\_20532815.pdf](https://www.elibrary.ru/download/elibrary_36639264_20532815.pdf)

11 Russia travel [Электронный ресурс] / Национальный туристический портал. – Режим доступа: <https://russia.travel/journals/326255/>