

РАЗВИТИЕ ГАСТРОНОМИЧЕСКОГО ТУРИЗМА В ПРИМОРСКОМ КРАЕ

*Ю.Е. Кочеткова, Д.В. Куриленко, Д.С. Андросов, Д.Е. Галигузов,
студенты 2 курса,
Р.И. Гриванов,*

*канд. полит. наук, доцент кафедры международных отношений и права,
Владивостокский государственный университет экономики и сервиса, Владивосток*

Для Приморского края становление гастрономического туризма является одной из перспективных тенденций развития экономики региона. Потенциал и перспективы его развития весьма велики благодаря разнообразной природе, местным традициям, а также богатому растительному и животному миру. Эти элементы будут способствовать формированию дальневосточного бренда, который может значительно повысить привлекательность для туристов. Гости из разных регионов приезжают для того, чтобы получить яркие эмоции, которые в том числе несет необычная и привлекательная региональная кухня.

В 2019 г. количество иностранцев, посетивших Приморье, возросло на 21%, регион посетили более 941 тыс. зарубежных гостей. Наиболее выраженную динамику по традиции проявили страны Азиатско-Тихоокеанского региона: Китай, Южная Корея и Япония, так как Приморский край имеет географическую доступность для туристов из Азии. На первом месте оказался Китай — в 2019 г. край посетили около 456 тыс. человек. Второе место заняла Республика Корея, число туристов этой страны на территории Приморского края составило 304 тыс. человек. Поток гостей из Японии возрос на 70%, их число составило около 35 тыс. человек. Отмечается значительный рост турпотока из Индии, Индонезии, КНДР, США, Канады и Австралии [1].

После снятия ограничений, связанных с распространением коронавирусной инфекции COVID-19, на туристическом рынке ожидается бурный рост т.к. большинство людей, находившихся на изоляции прогнозируемо заинтересованы в том, чего были долго лишены — возможности путешествовать.

Актуальность данной темы состоит в том, что на сегодня гастрономический туризм динамично развивается и становится одним из самых популярных и перспективных направлений в сфере отдыха, так как во время путешествий туристы познают другие культуры через приобщение к местной кухне. Для России это сравнительно новый вид туризма, который начинает стремительно развиваться.

Исследования показывают, что на сегодня стремление туристов отдохнуть со временем отходит на второй план, а именно желание найти новые места, чему-то обучиться, получить новые эмоции выходит вперед. Вследствие этого возникли разные виды туризма. К этому числу принадлежит гастрономический туризм. Хотя абсолютно достоверно оценить влияние гастрономического туризма достаточно сложно, из-за его неразрывной связанности с другими туристскими продуктами, но по оценкам Всемирной ассоциации гастрономического туризма, туристы тратят около 10 – 35 % от бюджета на еду и напитки [2].

Гастрономическим туризмом считается поездка, которая направлена на ознакомление с местной кухней страны или города, особенностями приготовления продуктов и блюд, и более того, улучшения показателя профессиональных знаний. Питание является элементом всех туров. Но, в отличие от других видов туризма, знакомство с национальной кухней становится главным мотивом, целью и элементом гастрономического путешествия. Отсюда можно сделать вывод, что гастрономические предпочтения являются одним из основополагающих факторов принятия путешественником решения о поездке в ту или иную страну.

Во время визита в Приморский край туристы могут посетить производителей продуктов, поучаствовать в гастрономических фестивалях и побывать на продуктовых ярмарках. Гастрономия включает в себя сочетание продуктов, услуг и видов деятельности, которые подчеркивают особенности и культуру определенного места, представляющих типичные продукты и рецепты региона, а также традиции и творческий потенциал местных жителей.

Следует отметить, что дальневосточная кухня пока не имеет точного списка блюд, единой рецептуры, разработанных технологических карт и норм по их приготовлению. Соответственно у людей нет понимания того, что может включать в себя кухня Дальнего Востока и что она должна из себя представлять. На данный момент можно говорить о разработке общего концептуального фундамента, на котором будет строиться уникальная кухня Дальнего Востока.

Издавна Дальний Восток населяли совершенно разные национальности, китайцы, японцы, корейцы и многие другие. И каждая из национальностей имела свою культуру и кухню. Различные вкусы, приправы и ингредиенты для готовки, всё это включает в себя городская еда.

Владивосток = портовый город, с большим разнообразием морских деликатесов, таких как краб, красная рыба, креветки, трубач, гребешок, мидии, корюшка, трепанг и многое другое [3]. Приезжая туристы обязательно должны попробовать что-нибудь из этого, не забыть про местную уличную еду.

В 1992 г. Владивосток перестал быть закрытым городом, и сюда хлынули иностранцы, большая часть которых была из Китая. В районе Спортивной, где изначально в XX веке находился ипподром, а в дальнейшем стадион ТОФ, образовался китайский рынок, породивший в том числе и феномен «чифанек» — закусок с китайской кухней, которая затем адаптировалась и под вкусы горожан став особенным культурным феноменом Владивостока [4].

Легендой Владивостокской уличной еды является Пян-се, которое может составить серьёзную конкуренцию производителям шаурмы и чебуреков (Рис.1) [5]. Оно берет свое начало от корейского национального блюда, представляющего собой пирожок, приготовленный на пару «ванманду» (королевский пельмень). Паровая булочка может быть с начинкой из мяса, капусты, лука и специй, также в неё можно добавляться кимчи. Иногда оно сочетается с так называемыми «корейскими салатами», кулинарным феноменом «корё сарам» («советских корейцев») [6].

Дальневосточная кухня — это синкретическое соединение морских и лесных деликатесов, что является одним из достояний для гастрономического туризма. В Дальневосточной тайге обитают разные виды животных, растений и грибов. Амурский виноград, лимонник, манчжурский орех, папоротник-орляк [7], черемша [8], цезарский гриб дальневосточный, актинидия, всё это не только вкусно, но и полезно для организма (Рис.2).



Рисунок 1 – Пирожок Пян-се

Для искателей новых вкусовых ощущений это хорошая возможность не только попробовать что-то новое, но и лишней раз позаботиться о здоровье. Например, черемшу и папоротник на Дальнем Востоке используют как основу для многих блюд, что нередко шокирует жителей центральной части страны. Разный подход к этому растению можно объяснить давним культурно-гастрономическим обменом дальневосточников с азиатскими диаспорами. Когда-то давно местные корейцы и китайцы рассказали о способе его приготовления [9].

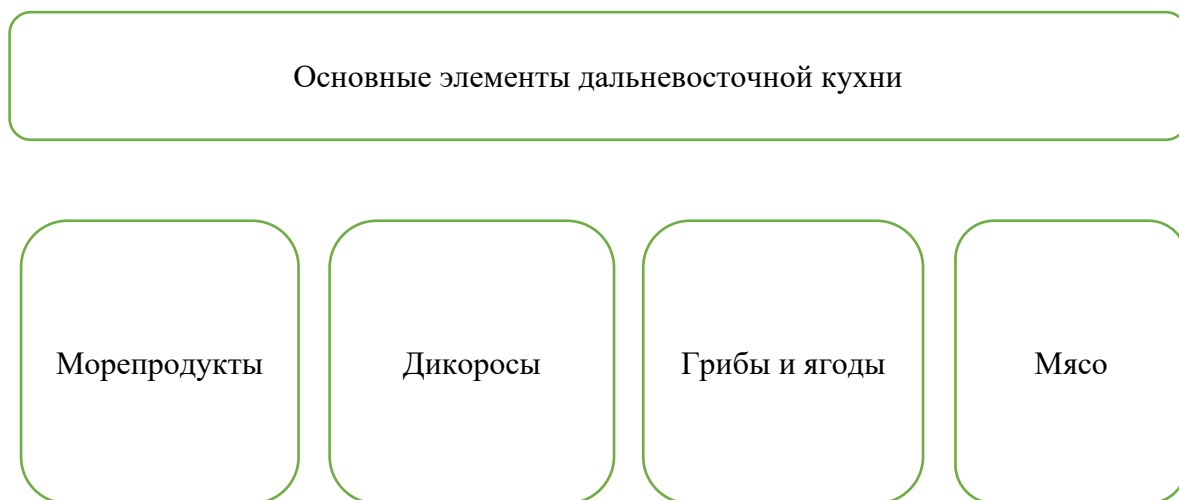


Рисунок 2 – Основные элементы дальневосточной кухни

Дальневосточный мёд также является полезным источником для поддержания здоровья. Липовый мёд самый известный из всех мёдов Дальнего Востока. На Дальнем Востоке произрастают 4 вида липы (Таке, Амурская, Маньчжурская и на юге Приморского края липа Корейская), которые отличаются по периоду цветения и дают мёд с разными вкусовыми оттенками и структурой. Он душист и не имеет горечи, его вкус приятен и нежен, содержит большое количество фитонцидов и эфирных веществ, которые оказывают противомикробное действие, он укрепляет иммунитет, превосходно справляется с простудой и многое другое.

Также одним из не менее популярных видов мёда является таёжный. Он тёмного цвета с травяным оттенком, содержит множество различных витаминов и минералов. Уникальность приморского продукта признают не только российские, но и зарубежные специалисты. Собранный на таежных растениях он не имеет аналогов и является уникальным местным продуктом. Он давно пришелся по вкусу жителям Китая, Японии и Южной Кореи [10].

Природные ресурсы Дальнего Востока способны обеспечить развитие различных направлений гастрономического туризма, не только в рамках отдельных видов туризма, но и создание самостоятельных туристских продуктов. Обычно, в гастрономический тур включают посещение общественных и культурных мероприятий кулинарной направленности. Многих туристов привлекают различные фестивали, которые набирают все большую популярность.

А в Приморском крае на постоянной основе проходят события, которые имеют гастрономическую составляющую: Фестиваль мидий, фестиваль корюшки, фестиваль «На гребне!», фестиваль «Сделано в Приморье!», фестиваль тайги и фестиваль «Держи краба!» (Рис. 3). Эти фестивали, стали частью календаря событий дальневосточной кухни. На сегодняшний день рестораторы Приморского края показывают огромный интерес к местным продуктам, всё чаще включают блюда с ними в основное меню и участвуют в гастрономических фестивалях с уверенностью, что перспективы колоссальные: туристов с каждым годом всё больше [11].

Владивосток имеет серьёзный потенциал в развитии гастрономического туризма на Дальнем Востоке. На территории города ежегодно проводятся разнообразные гастрономические фестивали, на которых любой желающий может попробовать только что срезанных со дна моря мидий или недавно пойманных крабов, приготовленных лучшими поварами Приморского Края.

Фестиваль мидий. Владивосток входит в пятерку городов России с лучшими гастрономическими фестивалями. В столице Дальнего Востока с 2017 года проводится фестиваль мидий, привлекающий большое количество гостей города и местных жителей в рестораны города. В 2020 году в условиях пандемии фестиваль проводился в необычном формате – мидии можно было заказать на доставку или на вынос.

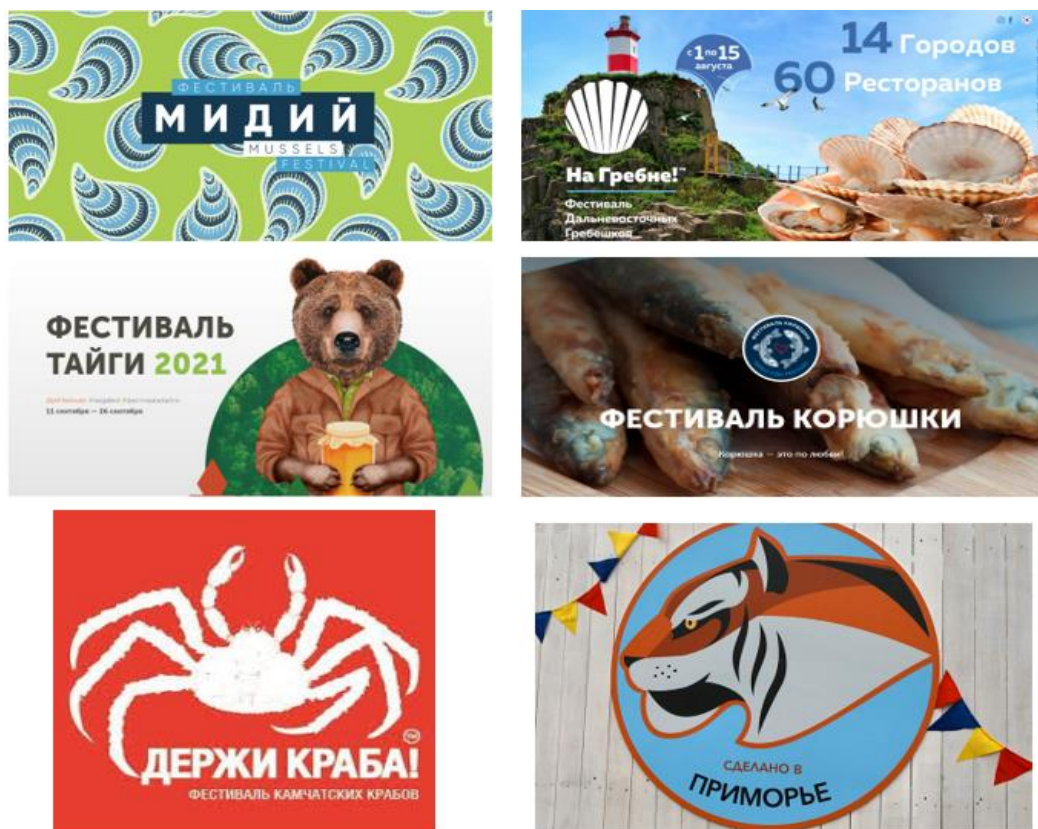


Рисунок 3 – Кулинарные фестивали Приморского края

Также рестораны начали предлагать гостям наборы ингредиентов, из которых они могли уже сами приготовить мидии дома. В фестивале 2020 года приняло участие 20 ресторанов города Владивостока, что позволило каждому желающему попробовать местную кухню. Организаторы фестиваля, рестораторы и гости ресторанов делают большой вклад в популяризацию дальневосточной кухни [12].

Фестиваль гребешков. Кроме мидий организаторы фестивалей могут предложить гостям попробовать гребешков. Так, фестиваль, организованный местным рестораном, выйдя за рамки Дальнего Востока, в 2020 году прошел в 60 ресторанах и 14 городах в том числе в Москве и Санкт-Петербурге. Фестиваль дальневосточных гребешков «На Гребне!» посвящен одному из самых популярных морепродуктов Дальнего Востока — приморскому гребешку. В 2017 году фестиваль был признан международным сервисом для путешественников “Booking.com” как «самое вкусное направление в России».

Так как, фестиваль проводится не только в Приморье, но и во многих других городах России, программа делится на российскую и дальневосточную. В течении всего двухнедельного праздника продукт будет доступен во всех заведениях участниках по специальной цене [13].

Фестиваль краба. Также организатор фестиваля «На Гребне!» проводит и другой фестиваль, посвященный не менее популярному морепродукту в Приморье — крабу. Международный фестиваль «Держи Краба!» проводится на Дальнем Востоке с 2016 года.

Также, как и фестиваль гребешков, фестиваль крабов стал общероссийским и вышел за пределы региона. В 2020 году участниками фестиваля стали рестораны из 26 городов, а в годы до пандемии гостями фестиваля становились не только туристы из России, а также Китая и Кореи. Основная концепция двухнедельного фестиваля — камчатский краб по одной цене во всех ресторанах-участниках.

По вкусу краб, выловленный у берегов Камчатки, напоминает омаров. Камчатский краб — один из самых распространенных видов краба, и его вес в среднем достигает 2-3 килограмм. Готовится краб очень легко и быстро, и подается так же просто, приправленный солью и перцем, а также политый небольшим количеством яблочного уксуса [14].

Фестиваль тайги. Уссурийская тайга — это уникальное место, в котором перемешаны север и юг, здесь можно найти лиану и сосну, лося и леопарда, «приморский киви» [15] и крапиву. В 2020 г. фестиваль проходил с 17 по 27 сентября во Владивостоке и Хабаровске. Основными продуктами фестиваля стали мед, орехи, дикорастущие растения, речная рыба и дичь. Традиционно — стоимость таежного сета, приготовленного лучшими дальневосточными поварами, составляет 888 руб.

Также с 19 сентября по 3 октября гости могли посетить таежную ярмарку, на которой каждый мог приобрести себе чай, мед или растения, собранные в Уссурийской Тайге. На ярмарке, организуется специальная зона, на которой проводятся научно-популярные лекции, мастер-классы и дегустации. Посетителям объясняют, как отличить правильный мед от подделки, почему ульи покрываются краской и почему пчелы не запоминают своих пчеловодов. По ходу мероприятия, организаторы делятся рецептами приготовления лучших медовых десертов [16].

Фестиваль корюшки. В декабре, когда во Владивостоке становится лед, главным блюдом на столах приморцев становится корюшка. Этого времени ждут не только рыбаки, но и рестораторы, потому что в январе во Владивостоке, Уссурийске, Артеме и Находке проводится фестиваль корюшки, где повара предлагают разнообразные блюда из этой рыбы. Основное блюдо фестиваля — жареная корюшка, которая подается по единой цене (100 руб. за 100 г) во всех ресторанах, участвующих в фестивале [17].

Кроме ресторанной части фестиваля, каждый желающий может прийти на Спортивную набережную города Владивостока, где проводится специальное городское событие, посвященное корюшке. В один из дней в конце января шеф-повара и приглашенные гости раздавали и готовили корюшку на длинном 25-метровом мангале на набережной Спортивной гавани Владивостока.

Итак, можно выделить следующие возможные векторы развития гастрономического туризма в Приморском крае:

1. Сотрудничество между локальными производителями гастрономических услуг, обмен опытом, изучение зарубежного опыта.

2. Разработка стратегии эффективного продвижения гастрономического туризма, проводить системную целенаправленную работу по развитию и популяризации брендов региональных производителей.

3. Повышение самосознания населения путем продвижения местной пищевой культуры.

4. Развитие кулинарных туристских ресурсов, которые характерны для данного региона.

5. Применение эффективной маркетинговой стратегии дестинаций, в которую входят и гастрономические предложения, повышение информированности общества о данном виде туризма.

6. Сотрудничество региональных властей, образовательных организаций и ведущих рестораторов для подготовки кадров [18]. Пример подобного проекта можно увидеть во ВГУЭС [19].

Гастрономический туризм – локальное явление, которое явно оказывает положительное влияние на экономику дестинации, занятость и местного населения. То есть, этот вид туризма можно по праву признать средством регионального роста. В Приморском крае имеются абсолютно все условия для создания уникального гастрономического бренда.

Таким образом, можно сделать вывод, что гастрономический туризм является довольно перспективным направлением развития рынка на Дальнем Востоке и позволяет привлекать внимание к дестинациям или без необычных туристических ресурсов, или наоборот, уже снискавших себе репутацию как место определенных туристических направлений.

Использованные источники

1. Приморье в 2019 году посетили почти миллион иностранцев. Текст: электронный // ТАСС. Информационное агентство России. 2020. 17 января. URL: <https://tass.ru/obschestvo/7541951> (дата обращения: 20.02.2021).

2. World Food Travel Association (WFTA). URL: <https://worldfoodtravel.org/> (дата обращения: 15.02.2021).

3. Энциклопедия продуктов дальневосточной кухни: [сайт]. URL: <https://pacificrussiafood.ru/products/> (дата обращения: 25.02.2021).

4. От ипподрома до китайского рынка: прошлое и будущее Спортивной. Текст: электронный // Новости Владивостока на VL.ru. 2019. 12 июля. URL: <https://www.newsvl.ru/vlad/2019/07/12/182192/> (дата обращения: 18.02.2021).

5. Пян-се – легенда владивостокского фастфуда. Текст: электронный // Новости Владивостока на PrimaMedia.ru. 2020. 3 марта. URL: <https://primamedia.ru/news/496596/> (дата обращения: 18.02.2021).

6. Кухня корё-сарам. Текст: электронный // Википедия. Свободная энциклопедия: [сайт]. 2020. URL: ru.wikipedia.org/wiki/Кухня_корё-сарам (дата обращения: 25.02.2021).

7. Папоротник-орляк. Текст: электронный // Энциклопедия продуктов дальневосточной кухни: [сайт]. URL: <https://pacificrussiafood.ru/products/paportnik-orlyak/> (дата обращения: 25.02.2021).

8. Черемша. Текст: электронный // Энциклопедия продуктов дальневосточной кухни: [сайт]. URL: <https://pacificrussiafood.ru/products/cheremsha/> (дата обращения: 25.02.2021).

9. Таёжные деликатесы. Текст: электронный // DV – медиа проект ТАСС про российский Дальний Восток: [сайт]. URL: <https://dv.land/spec/taezhnye-delikatesy> (дата обращения: 20.02.2021).

10. Дальневосточный липовый мёд. Текст: электронный // Производство Дальневосточного мёда и продажа по всей России: [сайт]. 2019. URL: <https://the-honey.ru/blog/dalnievostochnyi-lipovyi-med/> (дата обращения: 22.02.2021).

11. Национальный календарь событий [сайт]. URL: <http://eventsinrussia.com/> (дата обращения: 17.02.2021).

12. Фестиваль мидий: [сайт]. URL: <https://mussselfest.pacificrussiafood.ru/> (дата обращения: 18.02.2021).

13. Фестиваль дальневосточных гребешков «На гребне!»: [сайт]. URL: <https://scallopfest.ru/> (дата обращения: 18.02.2021).

14. Фестиваль «Держи краба!»: [сайт]. URL: <https://kingcrabrussia.ru/> (дата обращения: 18.02.2021).

15. Актинидия. Текст: электронный // Энциклопедия продуктов дальневосточной кухни: [сайт]. URL: <https://pacificrussiafood.ru/products/aktinidiya/> (дата обращения: 25.02.2021).

16. Фестиваль тайги 2021: [сайт]. URL: <https://taigafest.ru/> (дата обращения: 18.02.2021).

17. Фестиваль корюшки 2021: [сайт]. URL: <http://smeltfish.pacificrussiafood.ru/> (дата обращения: 18.02.2021).

18. Выпускники проекта «Кадры для бизнеса» в Приморье получат достойные зарплаты. Текст: электронный // Портал по поддержке малого и среднего бизнеса. 2021. 9 февраля. URL: <https://xn--90aifddrld7a.xn--p1ai/novosti/news/vypuskniki-proekta-kadry-dlya-biznesa-v-primore-poluchat-dostoynye-zarplaty> (дата обращения: 25.02.2021).

19. Кадры для бизнеса растят в Приморье при поддержке регионального правительства. Текст: электронный // Новости Владивостока на Vostokmedia.com. 2020. 19 ноября. URL: <https://vostokmedia.com/article/general/19-11-2020/kadry-dlya-biznesa-rastyat-v-primorie-pri-podderzhke-regionalnogo-pravitelstva> (дата обращения: 25.02.2021).