

ОБСУЖДАЕМ ПРОБЛЕМЫ

DOI 10.22394/1818-4049-2019-87-2-150-161
УДК 641(571.6)

Ж. Ж. Чимитдоржиев
А. Н. Веретенников

Дальневосточная кухня как возможность формирования регионального бренда

В современном мире становится актуальным привлечение инвестиций на территорию. В рамках этой тенденции сформировалась парадигма территориальной конкуренции за ресурсы, в результате чего появилась концепция маркетинга территорий или брендинга территорий. Как нам представляется, одним из аттракторов туристической индустрии является локальный гастрономический рынок. Дальневосточный гастрономический рынок представляет собой сложный объект, требующий изучения. Нами была предпринята попытка начать разрабатывать методологические подходы к этому эпистемологическому полю. Мы выделяем несколько составляющих локального рынка: кухни коренных жителей и пришлых, влияние сопредельных стран. В рамках этих составляющих формируется региональная дальневосточная кухня.

Ключевые слова: этническая кухня, дальневосточная кухня, коренные малые народы Севера, дальневосточные блюда, специалитеты.

Введение. Настоящая статья является логическим продолжением наших изысканий в области этнических кухонь [Чимитдоржиев и др., 2018], через национальные кухни мы выходим на региональный аспект. Поскольку в доступной литературе нам не удалось обнаружить методологических исследований, посвященных этой проблеме, мы взяли на себя смелость попытаться осветить их. Почему мы выделяем понятие этническая кухня? Во-первых, это связано с целями и задачами исследования; во-вторых, мы считаем, что этнос – это понятие большее, чем народ; в-третьих, ресторанный рынок – явление многогранное, которое можно рассматривать с позиций этноса. Для понимания нашей работы следует начать с определения понятия «этнос». В качестве базового тезиса мы приняли определение А. Н. Гумилева: «Этнос –

устойчивый, естественно сложившийся коллектив людей, противопоставляющий себя всем прочим аналогичным коллективам и отличающийся своеобразным стереотипом поведения, который закономерно меняется в историческом времени». [Гумилев, 1993. С. 135]. В доступной литературе очень много материалов по этнической кухне. В последнее время многие отечественные исследователи занимаются изучением гастрономических пристрастий общества. Одним из активных авторов является А. В. Павловская. «Национальная пища – это исторически сложившаяся, комплексная система питания народа той или иной страны (нации), включающая набор базовых продуктов питания и блюд, основополагающих для данного народа, а также способы обработки и приготовления пищи, ее подачи и приема, консервации

Жан Жанович Чимитдоржиев – канд. мед. наук, доцент кафедры экономики и управления на предприятиях торговли, Хабаровский государственный университет экономики и права (680038, Россия, Хабаровск, ул. Тихоокеанская, д. 134). E-mail: jeanjean@mail.ru

Андрей Николаевич Веретенников – председатель, Ассоциация рестораторов Хабаровского края (680000, Россия, Хабаровск, ул. Фрунзе, д. 52). E-mail: restorator27@gmail.com

и хранения, систему запретов и ограничений, пищевых предпочтений, иногда имеющих физиологический характер (непереносимость того или иного продукта). Большое значение для определения особенностей национальной пищи имеет ее социальное функционирование и формы бытования в обществе: место и роль в народных и религиозных верованиях, в обрядах и обычаях, в ритуалах и праздничной культуре». [Павловская, 2016. С. 64–75]. На наш взгляд, это достаточно полное определение, дающие представление о том, что такое этническая кухня. А. В. Павловская указывает на важный методологический момент: «Национальная кухня – явление многослойное и редко бывает однородной». [Павловская, 2016. С. 64–75].

Используя определение С. Ханкишиева, с комментариями П. Сюткина и нашими дополнениями, можно сформулировать определение таким образом: «... национальная кухня – это набор блюд, которые готовят представители данной национальности (С. Ханкишиев). ... национальная кухня – это ... локальные продукты, технологии обработки, тип и характер пищи, нормы и обычаи подачи блюд (П. Сюткин) [Ханкишиев, 2018]. *Это еще и культура народа, его религия, его язык, его менталитет и генетика.* (Ж. Ж., А. Н., курсив наш)». Проведенное нами исследование показывает, что национальная кухня состоит из региональных кухонь. «Национальная кухня в современных условиях подвержена постоянному воздействию извне, она вбирает в себя что-то новое, модифицируется и адаптируется к конкретным условиям своего существования. Вместе с тем она является одним из национальных признаков, дольше других бытовых явлений сохраняя традиционные особенности и являясь одним из самых устойчивых признаков национальной идентичности. Заимствуя и видоизменяясь, она имеет свойство «выбирать» новые продукты и блюда, отвергая одни и принимая другие в соответствии со сложившимся национальным вкусом, под которым понимается система национальных пищевых предпочтений. Она также имеет свойство ассимилировать заимствованные блюда, переделывая их под свой вкус и нередко уводя далеко от

первоначального образца. [Павловская, 2016. С. 64–75]. Также можно добавить возрождение старинной рецептуры в сообразии с современными реалиями (продукты, технологии и подачи). [Павловская, 2016. С. 64–75]. Касаясь истории развития региональной кухни невозможно обойтись без мэтра в этом вопросе В. В. Похлебкина. Предлагаем рассмотреть его тезис относительно этого вопроса в контексте русской кухни: «Региональные различия, как большие, так и малые, естественно, еще более обогащали русскую кухню, разнообразили ее. И в то же время все они не меняли ее основного характера, ибо в каждом конкретном случае обращают на себя внимание отмеченные выше общие черты, которые в совокупности отличают национальную русскую кухню на всем протяжении России от Балтики до Тихого океана». [Похлебкин, 2004]. Как справедливо отмечает А. В. Павловская «На протяжении веков шел процесс взаимного обогащения кухонь народов России и слияния их в единое целое, при сохранении элементов регионального и узкоэтнического своеобразия». [Павловская, 2016. С. 49–63].

Подводя краткий итог нашего обзора, необходимо отметить историческую предопределенность развития региональных кухонь российской империи и СССР, которая, прежде всего, связана с её пространствами. Государство имеет 11 различных часовых поясов, и как говорится в одной рекламе «Это страна, где солнце никогда не садится. Когда на одном краю ложатся спать, на другом встают» Также Россия находится в климатических зонах, начиная от запада на восток и от юга на север. Другой фактор – это полиэтничность страны, наличие такого разнообразия этносов влечет за собой обилие различных кухонь. Фактор российского космополитизма ведет к обогащению региональных кухонь и их видоизменению. Соседство с другими регионами и заимствование от других народов ведет к модификации региональных кухонь. История освоения тихоокеанской России показывает, что на земли Дальнего Востока пришли различные народы, национальности, народности и т. д., сформировав своеобразный этнический котел, в котором варится

алкоголю. Здесь играют роль генетические и средовые факторы [Боринская и др., 2009; Подмаскин, 2012. С. 106]. В советский период ситуация с питанием начала усугубляться, весь сбой в пищевом режиме начался с принятия решения о помещении детей в школы-интернаты. Рацион резко изменился, дети были оторваны от естественного пищевого режима и культуры питания, многовековая система питания была сломана в течение 2 – 3 поколений. В результате стали возникать проблемы со здоровьем, напрямую связанные с питанием. В современный период можно наблюдать медленное возвращение к исконным пищевым практикам.

При оценке особенностей рынка ресторанов и кафе можно отметить, что в городе Хабаровске нами не выявлены рестораны с местной этнической кухней. Скрининговый анализ блюд дальневосточной кухни показал, что местными рестораторами заимствовано крайне мало блюд у местных народностей, наиболее распространённое блюдо в ресторанной сети города – это тала. Возможным объяснением может быть тот факт, что КМНС недостаточно представлены в городе. Это можно объяснить отсутствием стартового капитала, недостатком предпринимательской энергии. Конечно, не хочется предполагать, что утрачиваются навыки готовки, рецептуры приготовления блюд, идентичность нации и т. д. Исследователи в 90-х годах прошлого столетия усматривали этот процесс в северных широтах России.

Необходимо отметить, что местная кулинария обладала экзотическим вкусом и представляла для пришлых людей своеобразный барьер, «...не соответствует чьим-то вкусовым предпочтениям и даже вызывает заболевания» [Павловская, 2016. С. 64–75]. Из высказываний экспертов по поводу национальных кухонь тихоокеанской России следует, что рынок не готов принять ее в этом виде. В тоже время пришлые люди не хотели расставаться со своей родной кулинарной культурой. «Для переселенцев, оказавшихся в чуждой для них обстановке, привычная пища была особенно важна» [Павловская, 2016]. Все это вело к формированию своей региональной особен-

ности. Переселенцы кочевали на большие расстояния от своей малой родины и не имели возможности везти собой аутентичные продукты своей национальной кухни, они вынуждены были переходить на местные продукты или, на профессиональном языке рестораторов, локальные продукты, специалитеты (в дальнейшем мы будем придерживаться данной дефиниции). Таким образом, формировалась своя особая региональная кухня, которую можно объединить общей дефиницией – дальневосточная кухня. Эколого-географический фактор оказывает, на наш взгляд, наиболее сильное влияние на формирование региональной кухни. Не вдаваясь в тонкости физико-химических процессов приготовления пищи, можно сказать, что тонкость и шарм вкуса определяют локальные продукты и вода региона [Кириленко, 2002].

Последние годы идет активный процесс формирования дальневосточной кухни на базе эндемических специалитетов. В настоящее время мы можем наблюдать процесс создания региональной кухни без сильной привязки к этническим кухням КМНС. Эксперты единогласно отдают первенство рестораторам Приморского края, где идет активное формирование региональной кухни тихоокеанской России. Хабаровские рестораторы также активно участвуют в формировании дальневосточной кухни, используя локальное сырье, отличающееся от приморского. Во многом это определяется местом обитания популяции. Так, приморский набор – это, прежде всего, морепродукты, а специалитеты Хабаровска приходят из тайги, озёр и рек. Также особенностью дальневосточной кухни можно считать множество заимствований из азиатской кухни. Эксперты указывают на две основные группы заимствования: продукты и специи; технологии приготовления. По мнению экспертов, это улучшает блюда и в целом благотворно влияет на формирование региональной кухни, придавая ей особый шарм, позволяющий выделяться среди других региональных кухонь России и мира. Местные рестораторы еще не готовы заимствовать культурологические аспекты, что, на наш взгляд, несколь-

ко обедняет эти заимствования, лишает некой целостности наше соседство с азиатскими народами. Мир становится текучим, потоковым и мобильным [Бауман, 2008; Кастельс, 2000; Урри, 2012].

Отталкиваясь от определения, данного выше, мы можем перечислить признаки региональной кухни тихоокеанской России [Хмелевская, 2018]². Согласно концепции программного документа «Тихоокеанского туристического союза», региональная кухня тихоокеанской России представляет собой сложный конструкт, состоящий из 4 слоев: местная кухня аборигенов, славянская кухня, заимствование у азиатских соседей, наследие советского периода и текущего³. Специалитеты, вкусовые предпочтения, исторический и эколого-географический фактор, местная культура, религия и т. д. создают «магию земли» любой региональной кухни [Павловская, 2009]. Как отмечают ведущие шеф-повара, большое влияние на формирование современной дальневосточной кухни оказала близость азиатских государств. Наиболее сильное воздействие было получено от корейской кухни, затем в тренде была японская кухня, затем присоединилась китайская кухня. Начиная с 90-х годов прошлого столетия, стала оформляться региональная кухня. С открытием границ и повышением мобильности предпринимателей и населения на территорию тихоокеанской России стали проникать азиатские кухни, местные повара начали активно заимствовать продукты, специи, посуду, технологии, рецептуру и т. д. [Мазанкова, 2018 ; Попов, 2018].

Нами был проведен экспресс-анализ меню ряда ресторанов города Хабаровска с целью выявления наличия локальных аутентичных блюд. Скринингу были подвергнуты 40 предприятий общественного питания, выборка была сплошная и случайная. В результате были получены следующие данные. Тренд локальных продуктов только набирает силу в Хабаровске. Только в двух ресторанах нам удалось обнаружить значок «local»

напротив заявленных блюд, в остальных ресторанах позиционирующихся как дальневосточная кухня, пояснения давали официанты. Наиболее распространенным специалитетом была красная рыба и озерно-речная рыба. В разделе «Рыбные блюда» они занимают более 50% позиций, также они присутствуют в других блюдах. Интересным представляется воспоминания наших современников об общественном питании советского периода 70 – 80 гг. XX в. «В советские времена по вторникам и четвергам в заведениях общепита Хабаровска были рыбные дни. Подруга рассказала мне об особом рубленном бифштексе, который в те дни подавали в ресторане «Амур». Одна его половина была говяжья, вторая – из лосося. Ни в одном другом ресторане города такого «хитрого» бифштекса не готовили». [Меркушева и др., 2015]. Возможно, респондент что-то путает в своих воспоминаниях, так как бифштекс «Оригинальный» был представлен на кулинарный совет 26.08.75 г. мастер-поваром Н. А. Овсянниковым, кафе «Даурия» [Пудикова, 1979]. В любом случае важно, что Гости помнят эти чисто дальневосточные блюда. В одном из ресторанов было предложение приготовления рыбы в шарабани. Совсем недавно ряд ресторанов стали вводить мясо оленя и дичи. Думаем, что это будет процесс долгий, поскольку сырье дорогое и себестоимость блюда высокая – не всем потребителям это по карману. С учетом предыдущего опыта наших ресторанов, многие потерпели фиаско с вводом в меню этих специалитетов. Наиболее распространенный локальный продукт – это дикоросы. Чемпион – папоротник, он присутствует в меню круглый год, как правило, используется в салатах, горячих и холодных закусках. Он используется как в свежем виде по сезону, так и в соленном, засушенном, замороженном виде. Затем идет грибная группа. Дальневосточная природа богата на грибное разнообразие. Следующий вид специалитета – это таежные ягоды. Их используют во всех блюдах как добавку, толь-

² Дальневосточная кухня: Каковы шансы создать в Приморье гастрономический бренд мирового формата. URL : <http://primamedia.today/> дата обращения: 12.12.17 г. ; Кухня России, региональная и современная. М.: Изд-во гастрономической литературы «Чернов и Ко», 2016. 456 с.

³ Программа развития региональной кухни тихоокеанского региона российского Дальнего Востока. URL : <http://prta.pro>. Дата обращения: 12.12.17 г.

«первичный бульон», создавая уникальный этнос, объединенный рядом признаков: местом проживания, языком, ментальностью и т. д. [Чернов, 2012].

Материалы и методы. Работа носит в большей степени реферативный и дескриптивный характер без больших аналитических подходов и глубокого методологического осмысления. Мы попытались обозначить эпистемологическое поле для дальнейшего его изучения. Нами были использованы методы монографического анализа для понимания степени изученности вопроса; аналитический, таксономический методы для систематизации полученных материалов; метод опроса для сбора нативной информации; метод наблюдения; метод опроса экспертов. Работа опирается на труды различных иностранных, отечественных авторов, с упором на региональных авторов. Информационной базой послужили материалы официальных сайтов субъектов федерации, государственных и личных архивов, Росстата.

Обсуждение результатов исследования. Первоначальной в своей работе нам следует исследовать местную национальную кухню, поскольку мы проживаем на территории тихоокеанской России и изучаем именно эту территорию. Местная кухня представлена кулинарией коренных малых народностей Севера (далее – КМНС) [Константинов, 2013; Подмаскин, 2003]. Мы провели таксономический анализ и выделили несколько типов.

Первый тип выделяем по признаку местной пищевой базы, по этому признаку выделяем два типа кухонь:

1. Прибрежная пищевая культура. Локальными продуктами являются морской зверь, рыба, и морепродукты.

2. Континентальная пищевая культура. Локальными продуктами стали дичь (зверь и птица), древесные и недревесные продукты, рыба и домашние животные.

Второй тип выделили по признаку климатических условий проживания:

1. Северный или Арктический пояс, характеризующийся суровыми климатическими условиями проживания.

- 2). Южный пояс, характеризующий-

ся более мягкими климатическими условиями.

Несомненно, данная классификация условна и в целом должна дать основание для понимания, каким образом складывалась аборигенная кухня Дальнего Востока.

Территория тихоокеанской России представляет собой сложное этническое пространство. Множество племен и родов населяли территорию Дальнего Востока. Местные аборигены прошли долгий путь эволюционного развития и адаптации к местным условиям проживания. Они обжили все климатические зоны, от берегов Северного Ледовитого и Тихого океанов до берегов Амура, создали уникальные культуры. Особенности эволюционного пути и своеобразие социально-культурных элементов во многом зависели от той среды обитания, на фоне и условиях которой жили эти народы, и формировался уникальный мир этносов Дальнего Востока [Степанова, Куликова, Кудинова, Булдыгерова, 2013]. Классификационно мы выделяем несколько пространств обитания местных этносов:

1. Чукотско-Камчатская область.

2. Таежно-тундровые области Охотского побережья, Северо-Востока Азии и север Приамурья.

3. Амуро-Сахалинская область – Приамурье, Приморье, Сахалин. [Степанова, Куликова, Кудинова, Булдыгерова, 2013].

4. Саха (Якутия)¹.

Пищевая и промысловая культура была максимально адаптирована к географическим условиям среды обитания, экология питания была оптимизирована под места проживания. Рацион аборигенов отличался по месту проживания. Береговые народы питались в зависимости от зоны проживания. Полярные народы питались морским зверем (кит, морж, тюлень, нерпа, лахтак и т. д.), моллюсками из желудка моржа. Также в пищу шли различные морепродукты, доступные для добычи, например, морская капуста служила источником соли в рационе береговых народов. Следующим продуктом была морская рыба.

¹ Официальный сайт Правительства Республики Саха(Якутия). URL :<http://old.sakha.gov.ru/sakha/node/17611>

Для жителей южных районов береговой линии основной пищей была рыба: морская и речная, морепродукты. Для южных береговых народов было характерно использование в своем рационе большого количества растительности по сравнению с полярными сородичами, морской капусты, ягод, дикого чеснока, лука, багульника, лопуха и т. д. Для таежных народов основным источником пропитания была тайга. В основном это было мясо и субпродукты дичи – зверя и птицы. Поскольку были еще прирученные олени, на столах у этих народов всегда была оленина. Также в южных районах жили оседлые народности, которые занимались земледелием, и племена могли использовать в пищу выращенные злаки и овощи. Согласно археологическим исследованиям, континентальные народы также владели навыками ловли озерной и речной рыбы. Необходимо отметить, что ихтиофауна Дальнего Востока очень богата. Исследуя многочисленные источники, можно сделать вывод, что аборигены имели необходимые кулинарные технологии приготовления и консервации продуктов питания. В принципе у всех народов Дальнего Востока были универсальные технологии приготовления и заготовки продуктов питания: заморозка, вяление, копчение, квашение, варка, сушка, тушение. Было очень распространено сыроедение, как способ борьбы с авитаминозом. Для всех народов, проживающих в суровых климатических условиях, было характерно обильное употребление напитков. Несомненно, базовым являлся чай. Поскольку существовали связи с Китаем, местные аборигены путем обмена получали чай. Чай заваривали с добавками из иван-чая, чаги, листьев брусники, мяты, побегов багульника и т. д., либо чистый травяной чай. «Сочетание этих элементов системы различно для разных народов, сложилось в древности и является оптимальным для данного сообщества. Базовые продукты – простые и общедоступные, именно они и блюда из них составляют основу повседневного питания человека». [Павловская, 2016. С. 49–63].

Существует мнение, что в условиях колонизации тихоокеанской России

национальные традиции, быт, питание, обычаи, хозяйство малочисленных народов в принципе не могли сохраниться. Непродуманная политика ассимиляции коренных народов привела к катастрофическим последствиям. Огульная коллективизация, отрыв от привычной среды обитания, переселение на новые места привели к быстрой утрате самобытности народа. Хозяйственная деятельность в охотничьих угодьях привела к утрате привычной кормовой базы, пришлые охотники стали серьезно конкурировать с местными охотниками и дискриминировать их. За годы советской власти среда обитания местных народов была существенно трансформирована. Отрыв одного поколения от другого привел к утрате важнейшей функции семьи – передачи сокровенных знаний о семье, роде, народе, навыков и умений, языка и т. д. «Семейная пища, в большинстве случаев, является ядром, хранителем и основным передатчиком национальной традиции питания». [Павловская, 2016. С. 64–75]. Таким образом, начиная с момента колонизации и освоения тихоокеанской России, аборигенное население претерпело серьезную трансформацию на различных уровнях. «Активные консолидационные, интеграционные и ассимилятивные процессы, прежде всего по отношению к русским, привели к разрушению традиционного образа жизни, народных верований, института шаманства, культурно-экологических (в том числе психологических) норм, смене устойчивого жизненного стереотипа, а в конечном счете – к утрате языков, фольклора, обрядовой традиционной культуры, нравственных устоев; все это в целом повлияло на здоровье коренного населения.» [Подмаскин, 2012. С. 103]. Несомненно, значительный вклад в разрушение здоровья популяции аборигенов внесли процессы ассимиляции пищевого поведения. Начиная с момента контакта с инородцами, в привычную пищевую культуру аборигенов были привнесены новые продукты и способы приготовления и потребления. Наиболее пагубным продуктом оказался алкоголь. К сожалению, только в XX в. стало понятно, почему северные народы столь сильно привязываются к

ко для напитков они являются базовым сырьем. Создаются авторские аутентичные напитки на основе дальневосточных специалитетов, и это является одним из важнейших трендов в ресторанном бизнесе тихоокеанской России. Ведущей позицией барной карты является категория чаев, это своего рода поле для проявления творчества барменов, они активно экспериментируют со вкусами и ингредиентами. Состав чаев представляет собой сложный микст недревесных продуктов, которыми богата тайга. В результате мы имеем обилие авторских чаев и активное внедрение локальных продуктов.

В ряде ресторанов и кафе в меню были прописаны аутентичные дальневосточные блюда: шницель по-биробиджански (в интерпретации Я. И. Блехмана) [Шолман, 2013], салат «Индибирка» (в интерпретации И. И. Тарбахова) [Тарбахов, 2009], рыба в шарабане, пельмени в горшочке, папоротник с мясом (адаптация корейской кухни); салат «Амурский». Как можно видеть из названий, блюда представляют собой истинные дальневосточные маркеры, в основном по месту происхождения. Нами было проведено исследование по выявлению источников генерации этих блюд. Знаменитый «шницель по-биробиджански» приписывается известнейшему повару Я. И. Блехману. Как вспоминают современники, Блехман обходил в Биробиджане старых переселенцев и собирал рецепты различных еврейских блюд. Поскольку строить светлое будущее приехало множество евреев из различных регионов и стран, то, естественно, во многих семьях готовили именно так, как привыкли готовить в местах прежнего проживания. Были семьи, приехавшие из Австрии и Германии, где исконно готовили шницель. Взяв за основу это блюдо, Блехман его модифицировал и ввел в меню ресторана «Восток» ориентировочно в 60-е гг. К сожалению, нам не удалось найти документальных подтверждений этому.⁴ Как вспоминает его дочь «Свой фирменный шницель он готовил просто виртуозно, ни на шаг, не отступая от рецепта. Жарил шницель

строго на сливочном масле, обваляв в муке, – это была тоненькая лепешка, залитая яйцом, и поэтому готовился шницель быстро. «Главный секрет – хорошее мясо», – любил повторять отец». [Гасымова, 2017].

Салат «Индибирка» пришел на столы ресторанов из северных районов Якутии. В доступной нам литературе мы нашли ссылки на известнейшего якутского повара И. И. Тарбахова. Вот его воспоминания, как он нашел это блюдо и ввел его в меню ресторана «Тыгын Дархан»: «Одним из самых прекрасных уголков Якутии является озеро Ожогоино. Там я впервые увидел, как местные готовят салат «Сиикэй», по-русски «Пятиминутку», из только что выловленного, еще живого чира. Немного соли, перца, лука, рыбы – и в наших руках простая, очень необычная в силу трепещущей плоти закуска. ... Так родился салат «Индибирка», который впоследствии стал одним из брендов Якутии. От «Пятиминутки» он отличается ресторанной холодной подачей и специями. Но я никогда не скрывал, наоборот очень горжусь, что салат «Индибирка» происходит от замечательной северной закуски «Сиикэй», потому и назван в честь этой быстроводной, чистой, великой арктической реки «Индибирка». [Тарбахов, 2017]. Такой салат подают в ресторане «Русский»⁵, и, как утверждает владелец ресторана М. В. Косач, существует большое разнообразие подачи «Индибирки», которая в своей основе – классическая тала [Смоляков, 1986, Мурзина, 2017], и непонятно, почему его называют салат.

Мы выдвигаем рабочую гипотезу: приготовление рыбы в шарабане является чисто дальневосточным изобретением. Нам удалось получить интересное интервью с одним из знатоков (информанту 68 лет) приготовления в шарабане. В 1974 г. ему, как руководителю крупного хабаровского предприятия, подшефное воинское подразделение заказало устройство для горячего копчения рыбы по представленному чертежу. Когда устройство было готово, его погрузили в багажник машины УАЗ и повезли к под-

⁴ В советский период была тройная система регистрации авторского права через кулинарные советы соответствующих органов власти на местах

⁵ г. Хабаровск, Уссурийский бульвар, 9.

шефным. Поскольку дорога была дальняя и очень ухабистая, устройство постоянно гремело и стучало. «Один из членов делегации задал вопрос нашему респонденту «Что у тебя, как тарантас, все гремит, как повозка шарабанная?» Соответственно, по приезду на место, наш информант объявляет: «Вот привезли вам шарабандер!», (смех среди встречающих). Был задан вопрос: «Почему шарабан?». Ответ: «Потому-что он гремит и тарахтит как шарабан!». С той поры (это устройство) стали называть шарабан, и это название ушло в народ, как и само устройство, поскольку рыба в нем приготавливалась вкуснейшим образом». Как утверждает наш информант, шарабан представляет собой уникальное устройство, позволяющее проявлять большую кулинарную фантазию в приготовлении продуктов. «Шпиговать не надо. Только лук, перчик, соль и немножко лаврушки! Всё, больше ничего!» Нам представляется, что шарабан является уникальным товарным предложением нашего региона, и может стать его гастрономическим брендом.

Интересным представляется история созданияпельменей в горшочке. Согласно К. Арефьевой [Арефьева, 2018], местом рождения этого блюда можно считать Амурскую область, авторство же приписывается множеству поваров. В частности упоминается и г. Хабаровск. Пельмени «Центральные» воспеты в песне известного местного барда А. Ковалёва. Фуд-блогер С. Хамзин написал по этому поводу статью в своем блоге [Хамзин, 2019]. «Сима была поваром, и как говорили многие – «от Бога». Была очень старательной, к работе относилась с душой». [Хамзин, 2019]. Из нашего разговора с автором песни А. Ковалевым нам удалось выяснить, что пельмени были уже в начале 70-х в меню ресторана. Сима была очень интересным человеком, и автор песни предполагает, что пельмени «Центральные» разработаны именно ею. Нами было проведено дополнительное исследование, и удалось найти официальный документ «Рецептуры 100 фирменных блюд ресторанов краевого треста Хабаровска» от 1979 г. [Пудикова, 1979]. В нем мы нашли рецептуру приготовления

пельменей «Центральных» за авторством мастера-повара Е. В. Киселевич. При готовке блюда учитывались предпочтения гостя, и соответственно по заказу гостя варьировалось количество пельменей в горшочке (стандартно, согласно технологической карте, варилось 13 пельменей).

Если верить К. Арефьевой, то пельмени в горшочках были введены в меню предприятий общепита в 60-х гг. в Амурской области. «Это блюдо было утверждено областным кулинарным советом 20 января 1964 г. А автором и разработчиком блюда был Петр Тихонович Шиш, заведующий производством, или, как сейчас говорят, шеф-повар ресторана «Амур»» [Арефьева, 2018].

Нами был сделан официальный запрос протокола этого кулинарного совета, пришел отрицательный ответ от 06.02.2019, за № 01-37/142, но при этом было указано, что рецептура данного блюда закреплена за другим поваром. Согласно протокола заседания, блюдо «Пельмени «Амур» было представлено поваром Г. Ананьевым, соответственно, можно утверждать, что автором этого дальневосточного блюда необходимо считать Г. Ананьева⁴ Таким образом, в рамках данного исследования можно отдать пальму первенства поварам Амурской области.

Блюдо папоротник с мясом появилось у нас на столах где-то в 70 – 80 гг. прошлого столетия и было чисто дальневосточным блюдом. При исследовании истории его появления был использован метод телефонного опроса. Исходная рабочая гипотеза: блюдо пришло из корейской кухни. Многие среднеазиатские корейцы вернулись на российский Дальний Восток для воссоединения с родственниками. Именно этот период считается важным для понимания как появилось данное блюдо. Корейцы, проживавшие в Средней Азии, страдали от отсутствия аутентичного питания. Папоротник им был недоступен, и для решения проблемы было два пути: ездить на заготовки в среднюю полосу России, где произрастал папоротник; заказывать его с Дальнего Востока. Таким образом, папоротник становился деликатесом. «Помню, как мама ходила к соседям и покупала немного сушеного папоротника, который

⁴ ГБУ Амурской области. ГААО ф. Р-1011, оп. 1, д. 19, л. 55–56 Протокол технологической конференции при ресторане «Восток» от 10.08.1962 г. 12 рассмотрение блюда «Пельмени «Амур».

прислали родственники с Дальнего Востока, и готовила по большим праздникам», (информанты, 83 года, 61 год, 57 лет). По предположению двух рестораторов, именно в Средней Азии появилось это блюдо. Ввиду его ценности корейцы стали его готовить с другими продуктами, в частности с мясом (информант, 48 лет; информант, 38 лет). Как они предполагают, именно среднеазиатские корейцы придумали это блюдо и диффундировали эту инновацию во всё корейское сообщество СССР. В дальнейшем блюдо попало к другим этносам, научившись его готовить по-корейски, те стали его продвигать в меню предприятий общественного питания. Так мастер-повар ресторана «Дальний Восток» М. П. Каверина представила на краевой кулинарный совет в 1975 г. блюдо «Папоротник тушеный со свиной» [Пудикова, 1979]. Вот воспоминания Гостей ресторана, высоко оценивших это блюдо: «Фирменным блюдом ресторана «Дальний Восток» был салат из папоротника. Не отведать фирменный салат было равнозначно тому, что ты не побывал в ресторане». [Меркушева и др., 2015].

Появление чисто дальневосточных блюд может быть связано с фактором случайности. Как утверждают рестораторы, многие блюда по своей сути являются рыбацкими. Салат «Амурский», тала «Инди-гирка», рыба в шарабане – все эти блюда, как правило, готовятся на рыбалке. Вот история про салат «Амурский»: «Пришло время обеда, под рукой были помидоры, как водится, они были крупно порезаны в тазик, чего то не хватало, и кто-то предложил порезать туда соленую рыбу». Так появился салат, который полюбился хозяевам, и вскоре он перекочевал в меню предприятий общественного питания. Первое официальное упоминание салата датируется в 1975 г. Салат «Амурский» был утвержден на кулинарном совете 26.09.75 г., представляла его зав. производством Т. Ф. Перековкина, ресторан «Север», г. Комсомольск-на-Амуре [Пудикова, 1979].

Заключение. Подводя итог нашему скрининговому исследованию, можно выделить важную черту, которая отличает хабаровский ресторанный рынок от рынков других регионов тихоокеанской России: это таежный характер его специалитетов. Развитие региональной кухни под

брендом «Дальневосточная кухня» должно вестись в рамках региональных маркетинговых программ, которые бы объединяли всех акторов и стейкхолдеров для более эффективной их коллаборации. На наш взгляд, ведущими стейкхолдерами должны стать некоммерческие организации в виде ассоциаций туристического и ресторанного бизнеса при поддержке органов власти на местах. Методологической базой должна стать концепция брендинга территорий, развитие региона по законам маркетинга [Котлер и др., 2008, Телльстрём, 2013, Динни, 2013].

Список литературы:

1. Арефьева К. Кто придумал пельмени «Амур»: гастрономическое расследование. 11 октября 2018. URL: <https://www.ampravda.ru/>
2. Бауман З. Текучая современность. СПб.: Питер, 2008. 240 с.
3. Боринская С. А., Козлов А. И., Янковский Н. К. Гены и традиции питания. // Этнографическое обозрение. 2009. № 3. С. 117–137.
4. Гасымова М. Я. Памяти моего отца Якова Исааковича Блехмана посвящается // Семейные истории Еврейской автономной области: сборник семейных историй / сост. Н. Г. Шаталова, А. У. Горшкова. Биробиджан, 2014. С. 40–44.
5. Гумилев Л. Н. Этногенез и биосфера Земли. М.: ТОО «Мишель и К°», 1993. 503 с.
6. Динни К. Брендинг территорий. Лучшие мировые практики / под ред. Кейта Динни. М.: Манн, Иванов и Фербер, 2013. 336 с.
7. Кастельс М. Информационная эпоха: экономика, общество и культура. М.: ГУ ВШЭ, 2000. 608 с.
8. Кириленко С. А. Культурная унификация в сфере питания как отражение функционального телесного опыта // *Studia culturae*. Выпуск 3. СПб., 2002. С. 104–117.
9. Ковалёв А. «Пельмени Центральные». Альбом «Мы жертвы всяческих репрессий» в 1991 г. URL: <http://russianshanson.info/?id=891>. Дата обращения 17.01.19 г.
10. Константинов А. А. Дальневосточная кухня. Питание и здоровье. Хабаровск

: Изд-во Хворова А. Ю., 2013. 272 с.

11. Котлер Ф., Асплунд К., Рейн И., Хайдер Д. Маркетинг мест. Привлечение инвестиций, предприятий, жителей и туристов в города, коммуны, регионы и страны Европы. М. : Манн, Иванов и Фербер, 2008. 384 с.

12. Мазанкова Т. В. Трансформация рынка общественного питания в пореформенный период российского общества // Власть и управление на Востоке России. 2018. № 4 (85). С. 100–110.

13. Меркушева Н., Хаустова А. Старый добрый общепит 04.11.2015 г. URL: <http://www.bestmagazine.ru/issues/2015-11/staryi-dobryi-obshchepit>. Дата обращения 07.02.2019 г.

14. Павловская А. В. Понятие национальной кухни: к теории вопроса // Материалы II Международного симпозиума. История еды и традиции питания народов мира. Выпуск II. М. : Центр по изучению взаимодействия культур, 2016. С. 64–75.

15. Павловская А. В. Русский мир: характер, быт и нравы. В 2 т. М. : СЛОВО/SLOVO, 2009. Т. 2 544 с.

16. Павловская А. В. Русское гастрономическое самосознание и 5 мифов о русской кухне // Материалы II Международного симпозиума. История еды и традиции питания народов мира. Выпуск II. М. : Центр по изучению взаимодействия культур, 2016. С. 49–63.

17. Подмаскин В. В. Медико-демографические последствия этнокультурных контактов коренных малочисленных народов Дальнего Востока России // Вестник ДВО РАН. 2012. № 2. С. 102–110.

18. Подмаскин В. В. Этнические особенности здоровья народов юга Дальнего Востока: проблемы типологии врачевания и питания: сер. XIX–XX в. Владивосток : Дальнаука, 2003. 224 с.

19. Попов Д. А. Торговля: эскизы ретроперспективы и современность. Курск : Изд-во ЗАО «Университетская книга», 2017. 274 с.

20. Похлебкин В. В. Национальные кухни наших народов. М. : Центрполиграф, 2004. 330 с.

21. Степанова Л. П., Куликова Е. И., Кудинова Н. Т., Будыгерова Л. Н. Регионоведение Дальнего Востока России. – Хабаровск : Изд-во Тихоокеан. гос. ун-та, 2013. 234с.

22. Рецептury 100 фирменных блюд ресторанов краевого треста Хабаровска / автор-составитель Пудикова М. И. Хабаровск. : Хабаровский межотраслевой центр научно-технической информации и пропаганды, 1979. 103с.

23. Смоляков А. Тала – рыбное блюдо народов Приамурья. // Северные просторы. №1. 1986. С. 45.

24. Тарбахов И. И. Вкус Арктики. 11 декабря 2017 г. URL : <http://dnevniky.ykt.ru/> Дата обращения 12.12.18 г.

25. Телльстрём Р. Брендинг городов через призму культуры питания: наблюдение с позиции брендинга регионов / под ред. Кейта Динни. М.: Манн, Иванов и Фербер, 2013. С. 87-96.

26. Урри Д. Мобильности. М. : Издательская и консалтинговая группа «Праксис», 2012. 576 с.

27. Хамзин С. «Если вы не ели «Центральные» пельмени, значит, вы не ели ничего...». 17 ЯНВ. 2019 г. URL : <http://khamzin-fm.com/category/kitchen/> Дата обращения 17.01.19 г.

28. Ханкишиев С. Что такое национальная кухня? URL : <http://stalic.livejournal.com/557079.html>. 2014.07.31

29. Хмелевская А. Pacific Russia Food: кухня «на экспорт» / <http://dvkapital.ru> Дата обращения 17 Апреля 2018 г.

30. Чернов В. А. История становления гостиничного дела на Востоке Российской империи. Хабаровск : изд-во ДВГУПС, 2012. 231 с.

31. Чимитдоржиев Ж. Ж., Веретенников А. Н. Этнические кухни в городе Хабаровске // Социальные и гуманитарные науки на Дальнем Востоке. 2018, № 4. С. 203–211.

32. Шолман И. Он был гордостью нашего города : [об известном биробидж. поваре Якове Блехмане] // Биробиджанер штерн. 2013. 30 октября. С. 9.

References:

Библиографическое описание статьи

Чимитдоржиев Ж. Ж., Веретенников А. Н. Дальневосточная кухня как возможность формирования регионального бренда // Власть и управление на Востоке России. 2019. № 2 (87). С. 150–161. DOI 10.22394/1818-4049-2019-87-2-150-161

Zhan Zh. Chimitdorzhiev – Candidate of Medical Sciences, Associate Professor, the Khabarovsk State University of Economics and Law (134, Tikhookeanskaya Str., Khabarovsk, 680042, Russian Federation). *E-mail: jeanjean@mail.ru*

Andrey N. Veretennikov – Head, the Association of Restaurateurs of the Khabarovsk territory (52, Frunze Str., Khabarovsk, 680000, Russian Federation). *E-mail: restorator27@gmail.com*

The Far-Eastern kitchen as possibility of making of the regional brand

In the modern world, it becomes important to attract investment in the territory. As a part of this trend, a paradigm of territorial competition for the resources has emerged, with the result that the concept of territorial marketing or territorial branding has emerged. It seems to us one of the attractors of the tourism industry, is the local gastronomic market. The Far Eastern gastronomic market is a complex object that needs to be studied. We have attempted to start developing methodological approaches to this epistemological field. We distinguish several components of the local market: the cuisine of the indigenous people and newcomers, the influence of neighboring countries. Within these components, the regional Far-Eastern cuisine is being formed.

Keywords: ethnic cuisine, the Far-Eastern cuisine, indigenous small peoples of the North, the Far-Eastern dishes, specialties.

1. Arefieva K. Who came up with Amur dumplings: a gastronomic investigation. October 11, 2018. URL: <https://www.ampravda.ru/> (In Russian).
2. Bauman Z. Flowing modernity. SPb. : Peter, 2008. 240 p. (In Russian).
3. Borinskaya S. A., Kozlov A. I., Yankovsky N. K. Genes and food traditions. *Etnograficheskoye obozreniye* [Ethnographic review], 2009, no. 3, pp.117–137. (In Russian).
4. Gasymov M. Ya. In memory of my father Jacob Isaakovich Blekhman dedicated *Semeynyye istorii Yevreyskoy avtonomnoy oblasti : sbornik semeynykh istoriy* [Family stories of the Jewish Autonomous Region: collection of family stories, comp. N. G. Shatalova, A. U. Gorshkov], Birobidzhan, 2014, pp. 40–44. (In Russian).
5. Gumilev L. N. Ethnogenesis and the biosphere of the Earth. M. : Michel and K° LLP, 1993, 503 p. (In Russian).
6. Dinny K. Territory Branding. World best practices / ed. Keita Dinny. M.: Mann, Ivanov and Ferber, 2013, 336 p. (In Russian).
7. Castells M. Information Age: Economy, Society and Culture. M.: HSE, 2000, 608 p.
8. Kirilenko S. A. Cultural unification in the field of nutrition as a reflection of functional bodily experience *Studia culturae. Vypusk 3* [Studia culturae. Issue 3], Spb., 2002, pp. 104–117. (In Russian).
9. Kovalev A. “Central Dumplings”. The album «We are victims of every kind of repression» in 1991». URL: / song / <http://russianshanson.info/?id=891>. Date of treatment: 01/17/19 (In Russian).
10. Konstantinov A. A. Far Eastern cuisine. Nutrition and health. Khabarovsk: A. Yu. Khvorov Publishing House, 2013, 272 p. (In Russian).
11. Kotler, F., Asplund, K., Rein, I., Hyder, D. Marketing of places. Attracting investments, businesses, residents and tourists to cities, communes, regions and countries of Europe. M.: Mann, Ivanov and Ferber, 2008, 384 p. (In Russian).
12. Mazankova T. V. Transformation of the public catering market in the post-reform period of the Russian society *Vlast' i upravleniye na Vostoke Rossii* [Power and Administration in the East of Russia], 2018, no. 4 (85), pp. 100–110. (In Russian).
13. Merkusheva N., Khaustova A. The Old Good Catering for November 4, 2015 URL: <http://www.bestmagazine.ru/issues/2015-11/staryi-dobryi-obshchepit>. Appeal date: 02.02.2019 (In Russian).
14. Pavlovskaya A.V. The concept of national cuisine: on the theory of the issue *Materialy II Mezhdunarodnogo simpoziuma. Istoriya yedy i traditsii pitaniya narodov mira. Vypusk II* [Materials of the II International Symposium. The history of food and food traditions of the world. Release II]. M. : Center for the Study of the Interaction of

Cultures, 2016, pp. 64–75. (In Russian)

15. Pavlovskaya A.V. The Russian world: character, life and customs. In 2 t. M.: SLOVO / SLOVO, 2009. T. 2 544 p. (In Russian).

16. Pavlovskaya A.V. Russian gastronomic identity and 5 myths about Russian cuisine *Materialy II Mezhdunarodnogo simpoziuma. Istoriya yedy i traditsii pitaniya narodov mira. Vypusk II* [Materials of the II International Symposium. The history of food and food traditions of the world. Release II]. M.: Center for the Study of the Interaction of Cultures, 2016, pp. 49–63. (In Russian).

17. Podmaskin V. In the Medical and demographic consequences of the ethnocultural contacts of the indigenous peoples of the Far East of Russia *Vestnik DVORAN* [Bulletin of the Far Eastern Branch of the Russian Academy of Sciences], 2012, no. 2, pp. 102–110. (In Russian).

18. Podmaskin V. V. Ethnic peculiarities of the health of the peoples of the South of the Far East: problems of the typology of healing and nutrition: ser. XIX – XX centuries Vladivostok: Dal'nauka, 2003, 224 p. (In Russian).

19. Popov D. A. Trade: sketches of the perspective and modernity. Kursk: Publishing House “University Book”, 2017, 274 p. (In Russian).

20. Pokhlebkina V. V. National cuisines of our peoples. M.: Tsentrpoligraf, 2004, 330 p. (In Russian)

21. Stepanova L. P., Kulikova E. I., Kudinova N. T., Buldygerova L. N. Regional Studies of the Russian Far East. Khabarovsk : Pacific Publishing House. State University, 2013, 234 p. (In Russian).

22. Recipes 100 specialties of the restaurants of the regional trust of Khabarovsk / author-compiler Pudikova M. I. Khabarovsk. : Khabarovsk Inter-branch Center for Scientific and Technical Information and Propaganda, 1979. 103 p.

(In Russian).

23. Smolyakov A. Tala – fish dish of the peoples of the Amur region *Severnnyye prostory* [Northern open spaces], no. 1, 1986, p. 45.

24. Tarbakhov I. I. Taste of the Arctic. December 11, 2017. URL: <http://dnevnikykt.ru/> Date of appeal 12.12.18 (In Russian).

25. Tellstrom R. Branding of cities through the prism of food culture: observation from the point of view of regional branding / ed. Keita Dinny. M.: Mann, Ivanov and Ferber, 2013, pp. 87–96. (In Russian)

26. Urry D. Mobility. M.: Praxis Publishing and Consulting Group, 2012, 576 p. (In Russian).

27. Khamzin S. “If you did not eat” Central “dumplings, then you did not eat anything ...”. 17 JAN. 2019. URL: <http://khamzin-fm.com/category/kitchen/> (In Russian)

28. Khankishiyev S. What is national cuisine? URL: <http://stalic.livejournal.com/557079.html>. 2014.07.31 (In Russian).

29. Khmelevskaya L. Pacific Russia Food: cuisine “for export” / <http://dvkapital.ru> Circulation date 17 April 2018 (In Russian)

30. Chernov V. A. The history of hotel business in the East of the Russian Empire. Khabarovsk: DVGUPS publishing house, 2012, 231 p. (In Russian).

31. Chimitdorzhiev Zh. Zh., Veretennikov A. N. Ethnic cuisines in the city of Khabarovsk *Sotsial'nyye i gumanitarnyye nauki na Dal'nem Vostoke* [Social and humanitarian sciences in the Far East], 2018, no. 4, pp. 203–211. (In Russian).

32. Sholman I. He was the pride of our city: [about the famous birobidzh. Chef Jacob Blekhmane] *Birobidzhaner shtern* [Birobidzhaner Shtern], 2013, October 30th. p. 9. (In Russian).

Reference to the article

Chimitdorzhiev Zh. Zh., Veretennikov A. N. The Far-Eastern kitchen as possibility of making of the regional brand // Power and Administration in the East of Russia. 2019. No. 2 (87). Pp. 150–161. DOI 10.22394/1818-4049-2019-87-2-150-161