

УДК 392.8

DOI: 10.34670/AR.2023.14.32.001

Гастрономический туризм как репрезентации повседневной культуры питания якутского этноса

Винокурова Марфа Александровна

Старший преподаватель,
Северо-Восточный федеральный университет,
677007, Российская Федерация, Якутск, ул. Кулаковского, 42;
e-mail: vinokurova.21@mail.ru

Аннотация

В статье рассматривается гастрономический туризм как представление повседневной культуры питания якутского этноса. Гастрономический туризм, в свою очередь, является специфической формой освоения культурного наследия других народов. Затронуты проблемы популяризации национальной кухни. Статья посвящена продвижению якутской кухни на межрегиональном и международном уровнях. Выявлена и обоснована необходимость продвижения культуры питания якутских этносов на основе участия в гастрономических фестивалях. На основе проведенного изучения перечислены причины положительного воздействия от участия в гастрономических фестивалях. Организация гастрономических туров будет способствовать возрождению и продвижению национальных культурных традиций. Наше исследование показало, что Республика Саха (Якутия) является одним из наиболее активно развивающихся регионов России. Учитывая богатый рекреационный ресурс и многовековое культурно-историческое наследие, а также наблюдая за динамикой туристского потенциала РФ, можно заключить, что туризм может стать высокодоходным и приоритетным сектором экономики Республики Саха (Якутия). Для достижения таких целей необходимо изучить потребителя, разнообразить кухню, а также чаще участвовать в гастрономических мероприятиях.

Для цитирования в научных исследованиях

Винокурова М.А. Гастрономический туризм как репрезентации повседневной культуры питания якутского этноса // Культура и цивилизация. 2023. Том 13. № 9А. С. 9-14. DOI: 10.34670/AR.2023.14.32.001

Ключевые слова

Повседневная жизнь, Якутия, культура питания, гастрономический туризм, кулинарный туризм, национальная кухня, гастрономические фестивали.

Введение

Повседневная жизнь человека – явление многогранное. Одним из структурных элементов, характеризующим культуру повседневности, является пища – основа базовых потребностей человека, организация питания, все связанные с этим процессом факторы. Питание является одним из основных условий существования человека, а проблема улучшения качества питания и проведение досуга – одной из основных проблем человеческой культуры.

У каждого народа своя уникальная культура питания, которая определяет образ жизни, здоровье и внешность человека. Каждая страна живет в разном часовом поясе, придерживается разных климатов и живет разным темпом жизни, исходя из таких факторов, время приема пищи и рацион питания у каждого народа отличается друг от друга.

Основная часть

Туризм широко популярен в современном мире, почти каждый второй когда-либо выезжал из своего населенного пункта. Особенно в последние годы, когда большинство стран начали продвигать туризм и многие пути уже были разведаны путешественниками, путешествия стали частью нашей жизни. Вместе с тем, как быстро растет популярность туризма, также возрастает конкуренция между туристскими странами.

Гастрономический туризм начал набирать обороты около десяти лет назад. Следовательно, ранее такого рода туризм не был развит, особенно в России. Гастрономическим туризмом называют поездку, целью которой является ознакомление с национальными особенностями кухни той страны, методами приготовления блюд и повышение уровня знаний в кулинарном деле. Термин «кулинарный туризм» был введен доцентом кафедры народной культуры Университета Bowling Green, штат Огайо (США) Л. Лонго в 1998. Он считал, что полное знакомство с чужой культурой происходит именно через национальную кухню [Александрова, 2008, 265].

Формат гастрономического туризма близок к индивидуальному, так как гастротуристы требуют больше независимости и самостоятельности. Основным элементом технологии гастрономического туризма является его разработка. При этом проводится тщательный отбор принимающих заведений общественного питания, оценивается качество услуг питания и рассчитывается меню для каждой категории потребителей. Уделяется особое внимание тому, чтобы качество приготовления блюд было на высшем уровне и соответствовало традициям народа [Железова, 2013, 855].

Национальная кухня – это не застывшее раз и навсегда замкнутое, а живое явление, которое видоизменяется под воздействием взаимопроникновения и взаимовлияния принципов питания других национальных культур.

Хоть и якутская кухня все еще хорошо не изучена, сама национальная кухня Якутии очень своеобразна и различна, но основой пищи являются молоко и мясо. Молочные изделия занимают особое место в культуре питания якутских этносов. Из молочных продуктов якуты готовят напиток кумыс, творог, сораг, сметану и т.д. Из мясных продуктов употребляют: говядину, конину, свинину, оленину – преимущественно в натуральном виде. Основными приемами тепловой обработки мяса являются варка и жарение. Также якуты много употребляют блюда из свежей или мороженой рыбы. Строганина – одна из деликатесных блюд севера. Суровые климатические условия определили привычку к плотным гарнирам, например, из круп

и макаронных изделий. Если мясные продукты популярны, то овощи и фрукты особо не пользуются спросом, так как климатические условия не позволяют выращивать их зимой, а привезенные из пределов республики часто портятся в дороге. Из напитков на стол подается чай с молоком, в летнее время морс из брусники.

В основном в г. Якутске существует достаточно предприятий общественного питания, которые продвигают якутскую кухню: «Махтал», «Тото-Хана», «Чочур-Муран», «Мамонт», этнографический комплекс «Усадьба Атласовых», «Ленские зори», «Тыгын Дархан» и так далее. Далее разберем заведения, подающие якутские блюда, на примере трех наиболее известных предприятий общественного питания в г. Якутске.

Ресторан «Махтал» – «это первый Центр Якутской Кухни в столице Якутии, который от меню до интерьера выдержан в национальном стиле. «Махтал» основан в 2013 году, расположен в центре города, на территории историко-архитектурного комплекса «Старый город» [Официальный сайт ресторана..., www]. Обладатель главного приза гастрономического фестиваля «Вкус Якутии» в течение нескольких лет. Кроме подачи блюд якутской кухни, ресторан предлагает гостям авторскую кухню и свою продукцию готовых изделий, которые можно взять с собой. Сайты ресторана оформлены красивым дизайном, а также часто выпускаются телерекламы на местных телеканалах.

Ресторан «Река. Озеро. Лес.» – это семейный ресторан современной якутской кухни, где подаются блюда исключительно из натуральных, экологически чистых якутских продуктов. Имеется большой ассортимент блюд из якутской рыбы, грибов, ягод и дичи. Ресторан компактный – рассчитан на 55 посадочных мест.

Ресторанный комплекс «Муус хайа» – это культурно-развлекательный центр, который существует с 2006 года. Генеральным директором является Макаров Егор Петрович, основатель и владелец бренда «Чистая вода». Идеей открытия данного комплекса была: приобщение молодежи к духовной культуре, привитие уважение к традициям, обычаям якутского народа, поддержание интереса посетителей к спорту и развитие знаний о родном крае [Официальный сайт ресторанный комплекс..., www].

Для развития гастрономического туризма в республике необходимо понять почему своя национальная кухня не популярна среди жителей республики, проявит ли интерес приезжий гость к культуре питания, если на своей родине она не пользуется спросом? Сейчас молодежь больше заинтересована в панзиатской кухне, все чаще открываются рестораны корейской, китайской и японской кухни, а тем временем рестораны якутской национальной кухни закрываются. Такие заведения, где подают якутские блюда, сейчас больше открыты для встреч более старшего поколения и иностранных гостей.

Факторы, которые стоит взять во внимание при продвижении предприятий общественного питания национальной кухни: 1. Обучение кулинарному мастерству новых поваров на выездных курсах, где они могут расширить свои знания и применить их в своей кухне. Также идет знакомство с поварами других регионов; 2. Расширение национальной кухни новыми блюдами, не теряя ее суть и традиции. Привлекать гастрономических туристов можно не только традиционными блюдами, важно иметь своеобразие. То есть турист должен осознавать, что только в определенной местности можно попробовать то или иное блюдо. Тем самым повышается уровень ценности; 3. Повышение качества блюд. Производство качественного отечественного сырья не должно утрачиваться. Заказ зарубежного сырья приносит больше убытка, а также имеет склонность менять вкус блюда, что ведет к несовпадению с традиционными рецептами.

Для достижения вышеуказанных целей проводятся гастрономические фестивали. Гастрономический фестиваль – это одна из форм гастрономического туризма. Они несут определенный вклад в развитие территории как туристического объекта, способствуют привлечению туристов, формированию и продвижению бренда территории [Дедова, 2014, 120].

В целях популяризации местной продукции, сырья, национальных кухонь якутских этносов, а также для обмена опытом работников общественного питания и профессиональной реализации участников среди предприятий общественного питания уже шестой год проводится гастрономический фестиваль «Вкус Якутии». Участники в течение недели должны представить в меню заведений «Специальное предложение» – индивидуальный дегустационный гастрономический сет, по фиксированной цене, в котором будут включены конкурсные национальные блюда, приготовленные из местного сырья и продуктов [Положение, www]. Сам конкурс проводится в рамках фестиваля «Зима начинается с Якутии» и уже обладает национальной премией Russian Event Awards как успешный проект событийного туризма, привлекающий туристов из других регионов и стран. Организаторы конкурса – окружная администрация Якутска и Ассоциация гостеприимства республики.

Гастрономический туризм в республике стремительно развивается в последние годы. В Якутии ежегодно проводится праздник строганины, которая уже входит в число брендов России. Многие люди с разных уголков мира приезжают в Якутск, чтобы насладиться этим мероприятием. Организация «Саха-Ас» ежегодно участвует на нескольких международных фестивалях гастрономического туризма и занимают призовые места. Сам Иннокентий Тарбахов, инженер-технолог ресторана «Тыгын Дархан», один из основателей организации «Саха-Ас», заинтересован в продвижении культуры питания якутских этносов на основе гастрономического туризма. По его мнению, стоит продвигать якутский кумыс. После того, как был поставлен рекорд Гиннеса по одновременному питью кумыса, многие туристы начали приезжать за тем, чтобы попробовать этот напиток [Ларина, www].

Такие фестивали и мероприятия способствуют продвижению культуры питания якутских этносов, информированию местных жителей о якутской кухне и кухне народов Севера, а также повышению профессиональных навыков работников общественного питания.

Заключение

Национальная кухня каждого народа способствует сохранению аутентичности, являясь важнейшей частью культуры. Традиционное питание не только способствует удовлетворению потребности в еде, но и сказывается на менталитете народа. Веками наши предки передавали особые традиции приготовления блюд, это то, что сближает народ, что укрепляет духовность и связь между поколениями. Поэтому важно продвигать культуру питания своего этноса, популяризировать ее на всероссийском и международном уровнях, стремиться к тому, чтобы многие люди съезжались в нашу республику с целью попробовать вкус Якутии.

Таким образом, наше исследование показало, что Республика Саха (Якутия) является одним из наиболее активно развивающихся регионов России. Учитывая богатый рекреационный ресурс и многовековое культурно-историческое наследие, а также наблюдая за динамикой туристского потенциала РФ, можно заключить, что туризм может стать высокодоходным и приоритетным сектором экономики Республики Саха (Якутия). Для достижения таких целей необходимо изучить потребителя, разнообразить кухню, а также чаще участвовать в гастрономических мероприятиях.

Библиография

1. Александрова А.Ю. Международный туризм. М.: Норма, 2020. 450 с.
2. Данильченко А.Н. Наука сегодня: теоретические и практические аспекты. М.: Перо, 2015. 615 с.
3. Дедова М.А., Тихонова Д.А. Гастрономические фестивали: виды, отличительные особенности и значение для брендинга туристской дестинации // Гастрономические бренды дестинаций: подходы и применение. СПб., 2014. С. 120-143.
4. Драчева Е.Л., Христов Т.Т. Гастрономический туризм: современные тенденции и перспективы // Российские регионы: взгляд в будущее. 2015. № 3 (4). С. 36-50.
5. Железова О.Р. Этнический гастрономический туризм, его роль в сохранении национальной культуры и самобытности народов // Молодой ученый. 2013. № 5. С. 855-858.
6. Киреева Ю.А. Основы туризма. М.: Российская международная академия туризма, Советский спорт, 2010. 108 с.
7. Ларина Л.К. Автор «Индибирки» взялся за продвижение национальной кухни Якутии. 2017. URL: <https://yakutiamedia.ru/news/609003/>
8. Официальный сайт гастрономического туризма в России. URL: <http://www.gastrotur.ru>
9. Официальный сайт ресторана «Махтал». URL: <http://mahtal.su/o-restorane/>
10. Официальный сайт ресторанный комплекс «Муус Хайа». URL: <http://muuskhaia.ru/o-nas/>
11. Положение о проведении городского гастрономического Фестиваля «Вкус Якутии» среди предприятий общественного питания в г. Якутске. URL: <http://sakhalive.ru/gorodskoj-gastronomicheskij-festival-vkus-yakutii-2019/amp/>

Gastronomic tourism as a representation of the everyday food culture of the Yakut ethnic group

Marfa A. Vinokurova

Senior Lecturer,
North-Eastern Federal University,
677007, 42, Kulakovskogko str., Yakutsk, Russian Federation;
e-mail: vinokurova.21@mail.ru

Abstract

The article examines gastronomic tourism as a representation of the everyday food culture of the Yakut ethnic group. Gastronomic tourism, in turn, is a specific form of mastering the cultural heritage of other peoples. The problems of popularizing national cuisine are touched upon. The article is devoted to the promotion of Yakut cuisine at the interregional and international levels. The need to promote the food culture of Yakut ethnic groups through participation in gastronomic festivals has been identified and substantiated. Based on the study, the reasons for the positive impact of participation in gastronomic festivals are listed. The organization of gastronomic tours will contribute to the revival and promotion of national cultural traditions. Our research has shown that the Republic of Sakha (Yakutia) is one of the most actively developing regions of Russia. Considering the rich recreational resource and centuries-old cultural and historical heritage, as well as observing the dynamics of the tourism potential of the Russian Federation, we can conclude that tourism can become a highly profitable and priority sector of the economy of the Republic of Sakha (Yakutia). To achieve such goals, it is necessary to study the consumer, diversify the cuisine, and also participate more often in gastronomic events.

For citation

Vinokurova M.A. (2023) Gastronomicheskii turizm kak reprezentatsii povsednevnoi kul'tury pitaniya yakutskogo etnosa [Gastronomic tourism as a representation of the everyday food culture of the Yakut ethnic group]. *Kul'tura i tsivilizatsiya* [Culture and Civilization], 13 (9A), pp. 9-14. DOI: 10.34670/AR.2023.14.32.001

Keywords

Everyday life, Yakutia, food culture, gastronomic tourism, culinary tourism, national cuisine, gastronomic festivals.

References

1. Aleksandrova A.Yu. (2020) *Mezhdunarodnyi turizm* [International tourism]. Moscow: Norma Publ.
2. Danil'chenko A.N. (2015) *Nauka segodnya: teoreticheskie i prakticheskie aspekty* [Science today: theoretical and practical aspects]. Moscow: Pero Publ.
3. Dedova M.A., Tikhonova D.A. (2014) Gastronomicheskie festivali: vidy, otlichitel'nye osobennosti i znachenie dlya brendinga turistskoi destinatsii [Gastronomic festivals: types, distinctive features and significance for branding of a tourist destination]. In: *Gastronomicheskie brendy destinatsii: podkhody i primenenie* [Gastronomic destination brands: approaches and application]. St. Petersburg.
4. Dracheva E.L., Khristov T.T. (2015) Gastronomicheskii turizm: sovremennye tendentsii i perspektivy [Gastronomic tourism: modern trends and prospects]. *Rossiiskie regiony: vzglyad v budushchee* [Russian regions: a look into the future], 3 (4), pp. 36-50.
5. Kireeva Yu.A. (2010) *Osnovy turizma* [Fundamentals of tourism]. Moscow: Rossiiskaya mezhdunarodnaya akademiya turizma, Sovetskii sport Publ.
6. Larina L.K. (2017) *Avtor «Indigirki» vzyalsya za prodvizhenie natsional'noi kukhni Yakutii* [The author of “Indigirka” took up the task of promoting the national cuisine of Yakutia]. Available at: <https://yakutimedia.ru/news/609003/> [Accessed 09/09/2023]
7. *Ofitsial'nyi sait gastronomicheskogo turizma v Rossii* [Official website of gastronomic tourism in Russia]. Available at: <http://www.gastrotur.ru> [Accessed 09/09/2023]
8. *Ofitsial'nyi sait restorana «Makhtal»* [Official website of the Makhtal restaurant]. Available at: <http://mahtal.su/o-restorane/> [Accessed 09/09/2023]
9. *Ofitsial'nyi sait restorannogo kompleksa «Muus Khaia»* [Official website of the Muus Khaya restaurant complex]. Available at: <http://muuskhaia.ru/o-nas/> [Accessed 09/09/2023]
10. *Polozhenie o provedenii gorodskogo gastronomicheskogo Festivalya «Vkus Yakutii» sredi predpriyatii obshchestvennogo pitaniya v g. Yakutsk* [Regulations on holding the city gastronomic Festival “Taste of Yakutia” among public catering establishments in Yakutsk]. Available at: <http://sakhalf.ru/gorodskoj-gastronomicheskij-festival-vkus-yakutii-2019/amp/> [Accessed 09/09/2023]
11. Zhelezova O.R. (2013) Etnicheskii gastronomicheskii turizm, ego rol' v sokhranении natsional'noi kul'tury i samobytnosti narodov [Ethnic gastronomic tourism, its role in preserving national culture and identity of peoples]. *Molodoi uchenyi* [Young scientist], 5, pp. 855-858.