

## Влияние религиозно-культурных практик на формирование некоторых особенностей корейской кухни

Научный руководитель – Гуревич Татьяна Михайловна

*Зименко Татьяна Владимировна*

*Сотрудник*

Московский государственный институт международных отношений, Факультет международных отношений, Москва, Россия

*E-mail: tatianazimenko@gmail.com*

Традиции питания являются наиболее устойчивыми и консервативными элементами этнической культуры [1]. Еда выступает в качестве социально-культурных маркеров, символизируя власть, социальное положение, дружбу и религиозные смыслы [2]. Во второй половине 20 века ученые вплотную занялись культурно-антропологическими исследованиями сферы питания в контексте всей культуры. Известный французский антрополог К. Леви-Стросс проводил социокультурные исследования пищевых маркеров в социуме и пытался анализировать мифологические системы различных народностей через их гастрономические привычки и ценности [3]. Ф. Барт изучал смыслы и ценности еды, проявляющиеся в социально-культурном измерении общества, стремясь истолковать гастрономические коды, скрытые в культуре конкретных народов.

Корейская еда включает в себе богатые культурные значения и системы символов, которые обусловлены рядом социально-культурных и религиозных особенностей развития корейского общества. Среди них автор особенно выделяет факторы, которые сформировались под воздействием развития даосских и буддистских практик в Корее, их синтеза и последующего переноса значений и смыслов на смежные области, включая кулинарную сферу.

Даосизм пришёл на Корейский полуостров из Китая в период Троецарствия (57 г. до н.э. - 668 г. н. э.). Он восходит к религиозным верованиям древних китайцев, сущность которых сводится к учению о пяти первоэлементах - *охэнсолэ*, из которых был образован мир: земля, дерево, металл, огонь и вода. Сами элементы возникли из первоматерии *ки*, которая существует в двух состояниях: *ян* - активное, светлое *ки*; и *ымэ* - пассивное, темное *ки*. Вместе с этим каждому из пяти элементов соответствует свой цвет (жёлтый, зеленый, белый, красный, чёрный) и свой вкус.

Вкусовые значения используются для поддержания баланса между пятью основными элементами. С деревом ассоциируется кислый вкус, с огнём - горький, водой - соленый, и вместе они образуют категорию вкусов, относящихся к области *ымэ*. В противоположную им «светлую» *ян*-группу входят сладкий вкус (земля) и острый, он же умами (металл)[10]. Считается, что определенная пища, символизирующая ту или иную стихию, полезна для определённого органа. Например, острое рекомендуется есть при заболеваниях толстого кишечника и легких, сладкое - для поддержания здоровья желудка. Этим идеям соответствуют принципы концепции *яксиктонгвон*, согласно которой «еда имеет тот же корень, что и лекарство» [6]. Это означает, что пища обладает лечебными свойствами, и для её обозначения существует отдельный термин - *сикчхи*, то есть «еда, которая лечит».

Даосизм в Корее претерпел значительные изменения и был приспособлен к особенностям мировоззрения и религиозности корейцев. Идеи даосизма приобрели религиозно-мистическую символику, которая представлена и в сфере приготовления и сервировки еды. Особенно наглядно принцип космического дуализма *ымэян* и учение о пяти элементах *охэнсолэ* (вместе *ымэян-охэнсолэ*) находят выражение в блюде королевского двора

времен династии Чосон *куджольпхан* [4]. Его название состоит из трёх синокорейских слогов: *ку* - девять, *чоль* - отделение, *пхан* - блюдо.

*Куджольпхан* подается на красиво украшенной деревянной посудине с девятью отделениями, одно из которых расположено по центру, а остальные - вокруг него, отчего блюдо напоминает цветок с лепестками. В центр кладутся лепешки из пшеничной муки, в которые заворачиваются начинки из остальных восьми отделений - овощи, мясо, грибы и др. Ингредиенты контрастируют между собой по цвету и вкусу. Считается, что благодаря своей оригинальной форме сервировки и набору ингредиентов *куджольпхан* выражает гармоничный дуализм между овощами (ым) и мясом (ян) и заключает в себе сразу все пять цветов и вкусов, которые соответствуют пяти первоэлементам. Это одно из самых красивых и эффектных блюд корейской кухни, и нередко его подают по торжественным случаям и в настоящее время [7]. Концепция пяти цветов и ароматов свойственна всем традиционным блюдам корейской кухни [9].

Буддизм, который был государственной религией в период государства Объединённая Силла (668-935 гг.), также оказал влияние на развитие некоторых кулинарных практик и особенно способствовал развитию культуры чаепития в Корее. Первыми к ней начали общаться буддистские монахи, которые проводили чайные церемонии в храмах, за ними последовали представители высшего сословия *янбан*. Культивировать чай в государстве Силла начали в горах Чирисан в 9 веке, когда в обмен на корейскую бумагу *ханчжи* танский император стал присылать семена чайного куста. Позже, в эпоху Корё (10–14 вв.), когда буддизм на Корейском полуострове достиг своего расцвета, чай пили все слои населения, он также стал ритуальным напитком, который преподносили духам предков [1].

Любопытно, что идеи и принципы, зародившиеся в первые века н.э., продолжали быть составной частью духовной и религиозной жизни корейцев и в эпоху государства Чосон (образовано в 1392 г.), несмотря на то, что официальной религиозно-общественной системой в то время было конфуцианство. Даосские практики, во многом смешавшиеся с буддистскими традициями, имели особенно важное значение в жизни знати и королевского двора. Это отчетливо видно на примере феномена *пхунсу* - натурфилософской практики, которая стала синтезом даосизма, буддизма, конфуцианства и корейского восприятия мира [5] и нашла выражение в том числе в области еды. Одним из блюд, которое вобрало в себя набор культурно-религиозных значений *пхунсу*, является суп *синсолло*. По легенде, бывший придворный помощник ушёл в горы, стал отшельником и варил себе еду в котелке *ро* (*ло*), а потом превратился в бессмертного даосского горного духа - мудреца *синсон*. Считается, что блюдо пришло в Корею из Китая, но позже развивалось «с учетом специфики местной корейской кулинарии и со временем стало одним из главных деликатесов придворной кухни периода Чосон» [8]. В силу своего особого высокого статуса, а также сложного приготовления, которое требует до 30 разнообразных, ингредиентов, *синсолло* был недоступен и даже неизвестен простым людям [4].

Даосизм и буддизм вместе составили идеологический стержень корейского общества, а связанные с ними натурфилософские практики распространились на кулинарную сферу жизни корейцев. Согласно концепции *охэнсолэ*, эволюцией в космосе управляют пять элементов. В еде они соответствуют пяти вкусам, которые соотносятся с определенными цветовыми оттенками. Корейские блюда готовятся в соответствии с принципами баланса и гармонии, при этом большое внимание уделяется вопросам здоровья того, для кого предназначена эта еда, - в соответствии с концепцией *яксиктонгвон* («еда имеет тот же корень, что и лекарство»). Традиционный корейский стол включает в себя блюда из разнообразных ингредиентов, в том числе большого количества овощей. Их цветовая палитра зачастую повторяет оттенки, семантически относящиеся к даосским философским практикам. Все это делает корейскую кухню уникальной с точки зрения сочетания визуального,

вкусового и религиозно-культурного кодов.

### Источники и литература

- 1) Пронина, С.Ю. История и культура корейской кухни (с древнейших времен до эпохи корё). Гуманитарные исследования в Восточной Сибири и на Дальнем Востоке. 2009, № 3. С. 70-73
- 2) MacClancy, J. Consuming Culture. Chapmans, 1992
- 3) Levi-Strauss, C. The Raw and the Cooked. London: Cape, 1970
- 4) Chung, H. et al. Aesthetics of Korean foods: The symbol of Korean. Journal of Ethnic Foods Volume 3, Issue 3. 2016, p.178-188
- 5) Yoon, H. The Culture of Feng Shui in Korea: an exploration of East Asian geomancy. Lanham Lexington Books, 2006
- 6) Geong, J. Meanings and Representations of Korean Food Culture. Asian Review, Vol. 5:1, 2015. P. 97-121
- 7) Бокчин, Х. Культура королевской кухни в эпоху Чосон. Сеул, 1998. С. 86
- 8) KBS World. Sinseollo. 10 August, 2018 // URL: [http://world.kbs.co.kr/service/contents\\_view.htm?lang=e&menu\\_cate=lifestyle&id=&board\\_seq=337400](http://world.kbs.co.kr/service/contents_view.htm?lang=e&menu_cate=lifestyle&id=&board_seq=337400) (дата обращения 20 февраля 2020)
- 9) Корё Сарам. Записки о корейцах. Институт королевской кухни в эпоху Чосон (1392-1897). Кузнецова А. Г. 28 октября 2014 // URL: [https://koryo-saram.ru/institut-korolevskoj-kuhni-v-epohu-choson-1392-1897/#\\_ednref3](https://koryo-saram.ru/institut-korolevskoj-kuhni-v-epohu-choson-1392-1897/#_ednref3) (дата обращения: 21 февраля 2020)
- 10) Park, K.Y. Korean Functional Foods: Composition, Processing and Health Benefits (Functional Foods and Nutraceuticals). Chapter 1. Korean Foods - History, Culture, and Characteristics. Yin and Yang and Five Phases Theory. Publisher: CRC Press, 2018