

СУЧАСНА МОВА УКРАЇНСЬКОЇ ТРАДИЦІЇ В СУЧАСНОМУ МІЖКУЛЬТУРНОМУ ДІАЛОЗІ

DOI <https://doi.org/10.36059/978-966-397-390-6-11>

КУХНЯ ПІВДЕННОЇ КОРЕЇ У КОНТЕКСТІ ЗАХІДНОЇ КУЛЬТУРИ

Голян М. І.

студентка IV курсу факультету культури і мистецтв

Пригода-Донець Т. М.

кандидат філософських наук, доцент,

доцент кафедри культурології

Волинський національний університет імені Лесі Українки

м. Луцьк, Україна

Постановка проблеми. Останнім часом спостерігається все більша популярність корейської культури у всьому світі, зокрема традиції, серіали, музика, технологічні інновації тощо. Однією з цікавих тенденцій є поширення і захоплення корейською кухнею, передусім, Південної Кореї, що представлена великою кількістю унікальних страв, які чудово розкривають особливості традиційної культури. Незважаючи на свою екзотичність і незвичність, корейська кулінарія зуміла стати привабливою для багатьох поціновувачів у світі. Причому йдеться як про високу кухню для гасманів, так і фаст-фуд, вуличну і швидку їжу, що стає частиною полікультурного колориту великих західних мегаполісів і маленьких поселень.

Мета дослідження – окреслити основні особливості кухні Південної Кореї і з'ясувати причини її популярності у світі.

Результати дослідження. Національна кухня Південної Кореї – справжнє надбання корейської культури і велика цінність корейського народу. Вона відображає історію культури Кореї, її самобутній характер, традиційні цінності, буденне життя корейців, що склалися впродовж тривалого часу.

Типовим, як і для більшості азіатських країн, є наявність страв з риби та рису, використання великої кількості спецій, овочів та м'яса. Тим не менш, корейська кухня відрізняється від кухні Китаю або Японії, які є близькими для неї як географічно, так і культурно. Насамперед, вони менш жирні та більш корисні, а також містять більшу кількість спецій та прянощів [2].

Ключові особливості національної кухні Південної Кореї:

– використання продуктів у сирому вигляді або після нетривалої термічної обробки, що дає можливість зберегти свіжість та смак продукту;

– споживання великої кількості гострих спецій, найбільш поширеними з яких є перець кочуджан та часник. Окрім цього, невід’ємними інгредієнтами корейських страв є соєвий соус, рибний соус та кунжутна олія, а також і більш екзотичні, наприклад – пагони бамбука;

– велика кількість як страв з м’яса, так і страв з овочів, причиною чого є те, що протягом багатьох століть корейці були вегетаріанцями, тому не вживали м’ясо у їжу.

– низька калорійність страв, а також майже повна відсутність солодких страв, що зумовлено способом життя корейців [1].

Корейська кухня представлена різними стравами: закусками, насамперед, гарячими, стравами з рису, з локшини, супами, стравами з риби і морепродуктів, а також виробами з тіста – різноманітною випічкою. Серед найбільш популярних наїдків: кімчі (квашена пекінська капуста, сік цибулі, червоний перець, часник, зелена цибуля, імбир, овочі); чанчжанмен (локшина, шматочки яловичини або свинини, овочі); кімчхічгіге, різновид кімчі (додаються часник, цибуля, тофу та велика кількість червоного перцю чилі); токпоккі (страва з рисових «ковбасок»-ток, овочі, м’ясо, морепродуктами або перцем); немьон (гречана локшина, прохолодний бульйон, варене яйце, слайси редьки, азійської груші, рідко – м’ясо); пібімбап (відварений рис, пасти з перцю чилі, яєчні, скибок яловичини, запечені овочі) [1; 3].

Серед основних причин популярності корейської кухні в Європі можна зазначити наступні:

– політика уряду Південної Кореї, яка спрямована на розвиток масової і традиційної культури, а також її поширення у світі у якості одного з інструментів дипломатії;

– культурна політика Південної Кореї, спрямована на популяризацію корейської культури у світі, у першу чергу – музичної та кіноіндустрії, а відтак, і гастрономічної культури як окремого і дієвого чинника народної дипломатії;

– різноманіття страв, які є у першу чергу корисними та малокалорійними, що відповідає загальноєвропейській тенденції здорового способу життя;

– смаки європейців, для яких азійська кухня є екзотичною, тому і стає цікавою і все більш привабливою.

Висновки. Отже, кухня Південної Кореї представлена великою кількістю унікальних та екзотичних страв, які характеризуються використанням натуральних і свіжих продуктів, пікантністю та низькою калорійністю. Основна причина поширеності корейської кухні у світі – це популярність корейської культури у цілому на Заході. У ній органічно поєднуються етнічна самобутність і традиційність з інноваційними

технологіями, відкритістю і демократичністю. Зовнішня культурна політика, крім високо дипломатичних цілей, орієнтована на пересічну людину, її інтереси і потреби. Можна припустити, що зацікавленість корейською кухнею буде лише зростати. Це сприятиме створенню позитивного іміджу Південної Кореї у світі, розвитку корейської гастрокультури, її здорового впливу на кулінарні традиції інших країн, творчому взаємовпливу різних кухонь. Така ситуація сприятиме налаштуванню ефективного міжкультурного діалогу не лише на високому політичному рівні, а серед людей різних національностей, віросповідань, освіти тощо. Це може бути успішним прикладом культурної політики і народної дипломатії для популяризації української культури, у тому числі, з допомогою багатой української кухні.

Література:

1. Особливості національної корейської кухні та найпопулярніші корейські страви. URL: <https://onschool.com.ua/uk/osoblyvosti-nacziionalnoyi-korejskoyi-kuhni-ta-najpopulyarnishi-korejski-stravy/>
2. Прутова К., Батиченко С. Еногастрономічний туризм на прикладі Південної Кореї. URL: <https://dspace.nuft.edu.ua/server/api/core/bitstreams/fa25f341-877c-4937-a9e4-9704be7a7f3e/content>
3. Традиційна корейська кухня: 10 страв, які необхідно скуштувати. URL: <https://tourkazka.com/tradytsiyna-kukhnya-koreyi-10-strav/>

DOI <https://doi.org/10.36059/978-966-397-390-6-12>

ФЕНОМЕН ЕКОПОСЕЛЕНЬ: ОСНОВНІ ТЕНДЕНЦІЇ В УКРАЇНІ

Ковальчук Б. В.

студент IV курсу факультету культури і мистецтв

Пригода-Донець Т. М.

кандидат філософських наук, доцент,

доцент кафедри культурології

Волинський національний університет імені Лесі Українки,

м. Луцьк, Україна

Постановка проблеми. Тема екологічної свідомості, а згодом, і екологічної архітектури, зокрема, екопоселень, активно постають у ХХ-на початку століття. Це пов'язано з сутнісними цивілізаційними змінами, необхідністю врегулювати дисбаланс між природою і людиною,