

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ВОЛИНСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ІМЕНІ ЛЕСІ УКРАЇНКИ**

Кафедра культурології

ГОЛЯН МАРІЯ ІВАНІВНА

**ТРАДИЦІЇ КОРЕЙСЬКОЇ КУХНІ У ЄВРОПЕЙСЬКІЙ
ГАСТРОКУЛЬТУРІ: ОСОБЛИВОСТІ ВЗАЄМОДІЇ**

Спеціальність: 034 «Культурологія»
Освітньо-професійна програма Культурологія
Робота на здобуття освітнього ступеня «Бакалавр»

Науковий керівник:
**ПРИГОДА-ДОНЕЦЬ ТАМІЛА
МИКОЛАЇВНА**
кандидат філософських наук,
доцент кафедри культурології

РЕКОМЕНДОВАНО ДО ЗАХИСТУ

Протокол №

засідання кафедри культурології

від _____ 202_ р.

Завідувач кафедри

(_____) Москвич О. Д.

(підпис)

ПБ

ЛУЦЬК – 2024

АНОТАЦІЯ

Голян Марія Іванівна

Традиції корейської кухні у європейській гастрокультурі: особливості взаємодії.

Корейська кухня – один з найбільш яскравих прикладів традиційної кухні Східної Азії. Кухня Кореї сформувалась протягом тисячолітньої історії корейської культури, змінюючись під впливом інших культур і традицій. В основі корейської традиційної кухні – пікантні страви з додаванням часника та перцю, рис, овочі, м'ясо та риба в різних інтерпретаціях.

Протягом останніх років у світі все частіше можна зустріти вишукані корейські ресторани зі складними стравами та інгредієнтами, а також корейську вуличну і швидку, не менш популярну, смачну і корисну.

Така ситуація спонукає зацікавленість культурою Кореї, її філософсько-етичним досвідом, релігійними традиціями, які вплинули на формування феномену корейської кухні, відомого й актуального в усьому світі і в Україні. Тому важливо розглянути її суттєві особливості, запозичення, гастрономічні інтерпретації в інших культурних традиціях.

Метою наукової роботи є аналіз особливостей традиційної кухні Південної Кореї.

Наукова новизна роботи конкретизується в наступних положеннях: Проаналізовані філософські ідеї, культурні традиції, на основі яких формується корейська (південнокорейська) кухня. З'ясовано взаємовплив японських і корейських кулінарних традицій. на становлення корейської кухні. Окреслено культуру сучасного корейського фастфуду і його вплив на європейську вуличну їжу. Розглянуто особливості корейських страв в українській культурній інтерпретації.

Ключові слова: *кухня, Корейська кухня, стріт-фуд, їжа, ресторани, культура, традиційна кухня.*

ЗМІСТ

ВСТУП.....	3
РОЗДІЛ 1. ФІЛОСОФІЯ КОРЕЙСЬКОЇ КУХНІ.....	6
РОЗДІЛ 2. ВПЛИВ ЯПОНСЬКОЇ ГАСТРОНОМІЧНОЇ КУЛЬТУРИ НА ТРАДИЦІЙНУ КОРЕЙСЬКУ КУХНЮ.....	13
РОЗДІЛ 3. ОСОБЛИВОСТІ КОРЕЙСЬКОГО СТРИТ-ФУДУ.....	20
РОЗДІЛ 4. ТРАДИЦІЙНА КОРЕЙСЬКА КУХНЯ У СВІТОВОМУ КУЛІНАРНОМУ КОНТЕКСТІ.....	25
РОЗДІЛ 5. СУЧАСНА КОРЕЙСЬКА КУЛІНАРНА КУЛЬТУРА В УКРАЇНІ...	29
ВИСНОВКИ.....	37
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ.....	41

ВСТУП

Актуальність дослідження. В останні десятиліття можна спостерігати зростання популярності корейської культури по всьому світу. Варто зауважити, що транслятором корейських традицій у зовнішній світ є Південна Корея, і в подальшому у дослідженні ми звертатимемося передусім до культурного досвіду саме Південної Корея, не апелюючи до культури Північної Кореї через її тотальну ізоляцію та агресивну внутрішню і зовнішню політики.

Так, у Європі та Америці особливої популярності набуває корейська поп-культура: корейські виконавці та актори стають кумирами мільйонів молодих хлопців та дівчат, а корейські серіали поступово визнаються поряд з американськими і європейськими. У цьому сенсі поширюються не лише поп-культура Південної Кореї, але й елементи традиційної культури, до якої в країні ставляться дуже шанобливо й особливо оберігають. Серед них - традиційна корейська кухня.

Кухня Кореї сформувалась протягом тисячолітньої історії корейської культури, змінюючись під впливом інших культур і традицій. В основі корейської традиційної кухні – пікантні страви з додаванням часника та перцю, рис, овочі, м'ясо та риба в різних інтерпретаціях. Рис в корейській кухні відіграє таку ж роль, як і хліб в Україні - «рис усьому голова». Корейська кухня значно відрізняється від кухні сусідніх держав, таких як Китай та Японія, хоча має з ними чимало спільного. При цьому має, безперечно, суттєві відмінності від європейської кухні. Саме особливість, екзотичність та дієтичність корейської кулінарії приваблюють все більше поціновувачів у Європі і в світі.

Протягом останніх років у світі і вже в Україні все частіше можна зустріти вишукані корейські ресторани зі складними стравами та інгредієнтами, а також корейську вуличну і швидку, не менш популярну, смачну і корисну.

Така ситуація спонукає зацікавленість культурою Кореї, її філософсько-етичним досвідом, релігійними традиціями, які вплинули на формування

феномену корейської кухні, відомого й актуального в усьому світі і в Україні. Тому важливо розглянути її суттєві особливості, запозичення, гастрономічні інтерпретації в інших культурних традиціях.

Мета роботи - проаналізувати особливості традиційної кухні Південної Кореї. Для досягнення мети варто вирішити наступні **завдання**:

- окреслити основні ідеї філософії корейської кухні;
- з'ясувати вплив японських кулінарних традицій на південнокорейську кухню;
- виявити особливості корейського фастфуду;
- проаналізувати вплив корейської кухні на європейські тенденції в гастрономії.
- розглянути специфіку культури корейської кухні в Україні.

Об'єкт дослідження – феномен південнокорейської кухні в сучасній культурі.

Предмет дослідження - культура корейської кухні і її взаємодія з іншими, у тому числі європейськими, кулінарними традиціями.

Елементи наукової новизни. Проаналізовані філософські ідеї, культурні традиції, на основі яких формується корейська (південнокорейська) кухня. Уточнено взаємовплив японських і корейських кулінарних традицій на становлення корейської кухні. Окреслено культуру сучасного корейського фастфуду і його вплив на європейську вуличну їжу. Розглянуто особливості корейських страв в українській культурній інтерпретації.

У процесі дослідження використані наступні **методи**: спостереження, опис, аналіз, синтез, порівняльний аналіз, узагальнення, класифікація, конкретизації і концептуалізації матеріалу.

Практичне значення дослідження. Матеріал та висновки бакалаврської роботи можуть використовуватися при підготовці навчальних дисциплін, присвячених культурі Кореї (Південної Кореї), культурі Сходу, сучасним явищам азійського культурного регіону, гастрономічній культурі і т. п. Крім того, інформація, залучена у дослідження, може сприяти знайомству з

традиційною і сучасною корейською кухнею, формуванню якісному смаку і певним гастрономічним симпатіям.

Апробація роботи. Матеріал бакалаврської роботи презентований у тезах до збірника матеріалів ІХ Міжнародної науково-практичної конференції «Актуальні проблеми розвитку українського та зарубіжного мистецтва: культурологічний, мистецтвознавчий, педагогічний аспекти» (24-26.05.2024).

РОЗДІЛ 1

ФІЛОСОФІЯ КОРЕЙСЬКОЇ КУХНІ

Корейська кухня – один з найбільш яскравих прикладів традиційної кухні Східної Азії, яка сформувалась протягом багатьох сотень, ба навіть тисяч років. Важливо зазначити те, що особливий вплив на формування корейської кухні здійснила саме історія корейської держави – сучасної Південної Кореї, а також особливі філософські погляди корейців, тому важливо з'ясувати особливості філософії корейської кухні.

Зауважимо, що традиційна кухня кожної країни має особливу філософію. Так, наприклад, філософія китайської кухні включає в себе «канон смаку, запаху і кольору», а також «концепцію гармонії п'яти смаків». Ці положення обов'язково дотримуються при приготуванні традиційних китайських страв, що можна побачити на прикладі як кухні у ресторанах, так і страв, які можна придбати на китайських ринках у вигляді стрит-фуду. Крім того, унікальною є філософія грузинської кухні – філософія щедрості та насолоди. І звісно, унікальною є філософія української кухні. З огляду на це, беззаперечно можна вважати, що і корейська кухня має свою філософію, тому розглянемо її особливості [5].

Перш за все, визначимо найбільш важливі риси корейської кухні:

- Користь – кожен прийом їжі має складатись як з основних страв, так і з закусок, які обов'язково принесуть і смакову насолоду, і зможуть наситити організм важливими поживними речовинами;
- Відсутність різноманіття смаків – корейська кухня на перший погляд може здатись одноманітною, однак ті інгредієнти, які використовуються у стравах, гармонійно поєднані один з одним, чим також завдячують філософії кухні;
- Переважання страв з м'яса, а також страв з овочів, враховуючи особливості корейської культури та історії;

- Нетривала термічна обробка страв, завдяки чому максимально зберігається смак та користь продуктів;
- Майже повна відсутність солодоців серед страв корейської кухні;
- Використання достатньо великої кількості спецій.

Окрім цього, важливо підкреслити також і те, що корейська кухня тісно поєднана з філософією Південної Кореї. Зокрема, важливу роль у приготуванні страв відіграє філософія п'яти першоелементів (вода, вогонь, дерево, земля та метал), що, на думку корейців, є основою усього світу.

Люди вірили, що гармонію можна досягнути, поєднуючи дані елементи та застосовуючи їх в життєвих справах. Прибравши хоч один елемент, і життя стає неможливим. Тому для приготування страв вони використовують різноманітні природні продукти, які готують у спеціальному посуді. Окрім цього, саме завдяки такій філософії сформувались основні п'ять смаків корейської кухні:

- Гіркий;
- Солодкий;
- Кислий;
- Гострий;
- Солоний [3].

Варто більш детально звернути увагу на співвідношення між силами природи та основними смаками, які превалюють у корейській кухні.

Якщо заглибитися у філософські смисли, то корейська філософія має глибоке коріння в даоській концепції інь-ян, або корейською «Еум яанг». Це поняття використовується для опису того, як, здавалося б, протилежні або протилежні сили взаємопов'язані та взаємозалежні у світі природи; і як вони породжують одна одну, коли змішуються. Багато природних дуальностей (таких як чоловіче і жіноче, світле і темне, високе і низьке, гаряче і холодне, вода і вогонь, життя і смерть і так далі) вважаються фізичними проявами концепції інь-ян. Тому корейська їжа одночасно взаємодіє і протистоїть сама собі з точки зору своїх смаків, а також компліментарних кольорів:

1. Кислий смак і елемент дерева: печінка і жовч реагують на кислу/кислу їжу. Корейці вважають, що кисла і солодка їжа допомагає «очистити» печінку і тому корисна для тих, хто відчуває втому або слабе виділення жовчного соку.
2. Гіркий смак і стихія вогню. На думку корейців, у такому випадку має місце взаємозв'язок з пов'язано з серцем і тонким кишечником в нашому організмі. Стрес і втрата ваги можуть викликати розлад травлення, тому гіркі продукти можуть бути корисними.
3. Солоний смак і вода. Нирки та сечовий міхур пов'язані з цими силами. Солоні їжа може впливати на ці функції організму та інші пов'язані з ними органи.
4. Гострий смак і елемент метал. Ці взаємодії впливають на легені та товсту кишку.
5. Солодкий смак і елемент земля. Ці взаємозв'язки допомагають покращити травлення, тому у корейській кухні використовують, наприклад, такий інгредієнт, як яловичина.

Також звернемо увагу на основні принципи корейської кухні, у яких також і відображена філософія кухні цієї країни:

- Перший принцип – природа і час – є центральним для корейської кухні. Корейська кухня залежить від сезону, в ній переважають овочі, але також використовуються морепродукти та м'ясо, вирощені на узбережжі півострова та в його мальовничих ландшафтах. Традиційна корейська кухня використовує стародавні способи збереження інгредієнтів, щоб насолоджуватися ними цілий рік. Ферментовані продукти, такі як кімчі та джанг, є основними взимку. Сміливі приправи не тільки характеризують напористий смак корейської кухні, вони також забезпечують необхідні поживні речовини і є корисними для здоров'я травлення.
- По-друге, основоположною філософією корейської кухні є «як сік донг вон», що буквально означає «їжа – це ліки». Іншими словами, здоров'я

починається з того, що ви їсте. Кімчі, наприклад, не лише містить корисну клітковину та пробіотики, але й, як показали наукові дослідження, допомагає підтримувати процвітання кишкового біома та імунної системи. Крім того, велика кількість корисних для серця морепродуктів і широкий спектр овочів і трав, таких як женьшень, сприяють збалансованому, поживному харчуванню.

- По-третє, корейська їжа пронизана концепцією балансу. Хоча більша частина корейської кухні славиться своєю гостротою, інші основні продукти, такі як ароматні бульйони, рис і ніжні тістоподібні шкурки манду, є більш нюансованими і м'якими. Фірмові страви, такі як бібімбап, збалансовують вуглеводи, клітковину та білок в одній ситній порції. Збалансоване застілля підтримує корейську концепцію *barsang*, що означає «стіл, накритий для спільного задоволення» - основу кожної гарної трапези [15].

Крім того, варто зазначити, що значний вплив на розвиток кухні Південної Кореї здійснила саме історія корейців та їх предків. Так, корейці жили на не дуже родючих землях, тому різноманіття продуктів харчування було незначним. Враховуючи це, предки корейців, особливо жінки, мусили шукати способи зробити важко їстівну рослинну і тваринну їжу смачною, щоб вижити в умовах голоду. Їм було доручено зробити їх якомога їстівнішими та смачнішими, і корейська культура харчування, можливо, розвинулася в процесі вирішення цих проблем.

Намагання зробити їжу смачною було головним завданням у розвитку харчової промисловості та основою культури харчування. У середовищі, де не існувало худоби та молочних продуктів, де цукор для надання солодкого смаку був недоступний, і де не було олії для посилення смаку, стародавні корейці розробили гарніри, які додавали смаку до вареного рису. Це, зрештою, і стало основою корейської кухні, яка поєднує в собі гарніри та відварений рис, які називаються банчан та бап відповідно. Так, різноманітність корейської кухні пов'язана саме з різноманітністю банчанів.

Використання банчанів для доповнення рису є аналогом вживання інших продуктів з хлібом з пшеничного борошна в західних країнах. Однак їм довелося розробити різні види банчанів, використовуючи місцеві інгредієнти, способи приготування та ароматизатори. Насправді, як свідчать дослідження, у корейській кухні існують тисячі видів банчанів.

Таким чином, корейська кухня пропонує більш різноманітний вибір харчових інгредієнтів і більшу різноманітність смаків, ніж будь-яка інша кухня світу – саме завдяки як філософії корейців, так і далекого минулого, коли корейці, які жили в умовах дефіциту продуктів, зуміли знайти вихід з цієї ситуації та розробити різноманітні гарніри [26].

Крім того, філософія корейської кухні, яка пов'язана з гармонією, балансом у природі та часом, також відображається у найбільш відомій корейській страві – кімчі.

Так, підкреслимо, що корейська традиційна їжа близька до природи, залежить від сезону і зосереджена на овочах, які складають основну частину корейської їжі. Спочатку ферментація овочів у корейській культурі харчування виникла внаслідок довгих і суворох зим, які не дозволяли стародавнім корейцям шукати їжу в природі протягом тривалого періоду. Щоб вижити, вони розробили ферментацію як метод консервації овочів, щоб забезпечити достатню кількість овочів взимку.

Тому кімчі символізує цінність наполегливості, побудованої на любові та турботі про забезпечення їжею всієї родини у важкі зимові часи. Кімчі традиційно готується з місцевих свіжих інгредієнтів, зібраних за мить до початку приготування. Корейські виробники кімчі усвідомлюють, що свіжість інгредієнтів є ключовим фактором для виробництва ідеальної страви, що, зрештою, також є результатом впливу філософії корейської кухні.

Як зазначають дослідники корейської кухні: «Приготована зі свіжих сезонних овочів, вирощених на корейських землях і морях, які збираються згідно з природним розкладом, кімчі – це здорова їжа, виплекана небом, обійнята

землею і зроблена людьми». Отже, кімчі – це яскраве відображення того, як саме філософія корейців впливає на традиційну корейську кухню [12].

Також існують думки щодо того, що ця страва пов'язана з філософією інь-ян. значення інь та ян полягає в тому, що всесвітом керує космічна дуальність, сукупність двох протилежних і взаємодоповнюючих елементів у природі: місяць і сонце, жіноче і чоловіче, холодне і гаряче, темне і світле, пасивне і активне тощо. Баланс інь та янь має важливе значення. Якщо інь сильніший, то ян буде слабшим, і навпаки. Вважається, що такий баланс існує в усьому, що існує в природі, в тому числі і в їжі. Як і у випадку з їжею, концепція інь і янь класифікує їжу на ці дві категорії.

Їжа інь часто асоціюється із заспокійливим ефектом, тоді як їжа ян асоціюється із зігріваючим ефектом. Обидві ці категорії слід споживати пропорційно, інакше це може призвести до захворювань. У кожній корейській страві присутність продуктів інь та янь створює унікальне поєднання смаку, яке не лише потішить смакові рецептори, але й сприятиме здоров'ю, врівноважуючи тілесні енергії. З огляду на це, кімчі є чудовим прикладом збалансованої їжі, оскільки її інгредієнти представляють як інь, так і янь. Основні інгредієнти кімчі, такі як капуста і редиска, від природи водянисті, холодні, м'які і гіркі, тобто представляють їжу інь. На противагу цьому, приправи і спеції, в основному червоний порошок чилі (гочугару), вважаються продуктами ян, оскільки вони приносять тепло і гостроту

Разом з тим, можна простежити також взаємозв'язок між кімчі та філософією п'яти елементів. Так, смак кімчі складається з п'яти смакових елементів: солодкий від цукру, солоний від солі та соусу, кислий від кислот, гострий від червоного перцю чилі та гіркий від природних сполук, присутніх у капусті та редисці. Вважається, що ці п'ять смаків асоціюються з певними органами тіла, які також пов'язані між собою через філософію інь та янь, тому їх називають органами інь та органами янь. Відповідно, ця страва – це найбільш яскраве відображення філософії корейської кухні, яка сформувалась під впливом

як давньої корейської історії і природних умов, так і філософських поглядів корейців [9; 24].

РОЗДІЛ 2

ВПЛИВ ЯПОНІЇ НА ТРАДИЦІЙНУ КУХНЮ

Протягом тривалого часу Японія та Корея, як географічно та культурно близькі країни, тісно взаємодіяли одна з одною, що суттєво вплинуло на становлення корейської кухні. Тому, досліджуючи особливості кухні Південної Кореї, важливо також звернути увагу на те, як саме на її формування вплинула Японія.

Спершу звернемо увагу на те, які саме чинники впливали на формування традиційної кухні Південної Кореї:

- Вплив сільського господарства: вирощування таких культур, як рис, ячмінь і просо, допомогло зробити їх основними продуктами корейської їжі та значною частиною корейської дієти в ранній історії. Сільське господарство є важливою складовою культури Південної Кореї, тому мало важливий вплив і на традиційну кухню;
- Вплив Китаю та Японії. Близькість також сприяє культурному обміну, тому сусідні Китай і Японія мали величезний вплив на корейську кухню. У деяких випадках ці впливи мирним шляхом потрапили в корейську культуру та кухню, а в інших випадках були жорстоко нав'язані людям через війни та завоювання. У будь-якому випадку китайський і японський вплив все ще можна побачити в сучасній корейській кухні. Так, локшина, пельмені та смаження прийшли в корейську кухню від китайців, тоді як ферментована риба та морепродукти прийшли в корейську кухню з японських страв;
- Період трьох королівств – період в корейській історії між 4-м і 7-м століттями, який мав значний вплив на Корею та її кухню. Три великі королівства (звідси назва) Когурьо, Пекче та Сілла значно вплинули одне на одне через міжкультурні обміни, ще більше урізноманітнивши корейську кухню новими інгредієнтами та технікою приготування їжі, що поширювалася з одного регіону в інший. Різне географічне розташування королівств також

означає, що різні культури можна було вирощувати та їсти в різних місцях, а торговельні мережі між цими областями дозволяли інгредієнтам потрапляти в страви за межами регіонів, де вони вирощувалися;

- Династія Горьо. Саме під час правління династії Горьо виникла концепція корейського барбекю. Вважається, що смажене м'ясо за столом, що є основною частиною корейського барбекю, стало популярним саме у цей період;

- Династія Чосон. Концепції, що лежать в основі кожної кухні, надзвичайно важливі. Під час династії Чосон (кінець 1300-х до кінця 1800-х років), наприклад, конфуціанство відіграло велику роль у підкресленні важливості балансу в кожному аспекті життя, включаючи їжу. Цей баланс все ще є частиною корейської кухні сьогодні та є складовою її філософії, про що було згадано попередньо;

- Вплив Японії. З 1910 по 1945 рік Корея перебувала під японським колоніальним пануванням. Колоніалізм може кардинально змінити культуру як колонізатора, так і колонізованого, а у випадку корейської кухні цей період приніс із собою низку японських страв;

- Глобалізація. Модернізація в Південній Кореї призвела до змін у тому, як люди споживають їжу, а доступ до інгредієнтів і кулінарних технік з усього світу також означав, що корейську кухню можна використовувати для створення кухні ф'южн із їжею та стравами з усього світу [29].

Згідно з цим, можемо сказати, що особливий вплив на формування корейської кухні здійснила саме Японія. Підкреслимо, що, як свідчать джерела, початок відносин Південної Кореї (а на той час об'єднаної Кореї) та Японії розпочався приблизно у V ст. нашої ери. У цей час країни, які незначним чином віддалені одна від одної, перебували у тісній взаємодії, яка характеризувалась культурними обмінами, економічною торгівлею, політичними контактами, а також, разом з тим, військовими конфліктами.

Як зазначає Кан Ден Сік, протягом усього періоду відносини між державами були складними та напруженими, навіть попри те, що вони є

культурно близькими. Причиною цього є постійні військові вторгнення Японії на Корейський півострів, які мали місце у минулому. Особливо складними відносинами між державами стали на початку ХХ ст., коли у результаті Російсько-Японської війни Японія окупувала Корейський півострів, тим самим перетворивши Корею на свою колонію. Враховуючи це, з 1910 по 1945 рр. тривало колоніальне панування Японії на Корейському півострові, що стало причиною погіршення відносин між двома державами. Разом з тим, колоніальне панування Японії також значним чином вплинуло і на особливості корейської кухні [18; 7].

З огляду на це, підкреслимо, що географічно Корея та Японія знаходяться поруч, а Корейський півострів є воротами до материкової Азії. Як наслідок, японці неодноразово вторгалися до Кореї, і було два вторгнення, що мали значний вплив на корейську культуру харчування: Імджинська війна та японська окупація. Кілька нових продуктів харчування з американського континенту, широко розповсюджених португальськими купцями, були представлені корейцям після вторгнення японців до Кореї під час війни Імчжин. Червоний перець, невід'ємна складова корейської кухні, вперше з'явився в Кореї в результаті Імджинської війни. Також під час японської окупації Кореї до Кореї були завезені різні японські страви, від локшини до свинячих котлет, і їхня спадщина залишилася в Кореї як нова форма харчування.

Серед причин того, що кухні держав схожі, варто назвати також те, що вони географічно є близькими. Це вказує на те, що Кореї буде легко адаптуватися до нової культури з Японії і навпаки. Крім того, існувала велика ймовірність того, що культури, які вирощують в Японії, будуть також вирощуватися в Кореї через схожість клімату. В результаті, деякі овочі та фрукти потрапили до Кореї через Японію, а разом з ними з'явилися рецепти та назви. Солодка картопля і мандариновий апельсин є гарними прикладами цього явища. Так, солодку картоплю було завезено через Японію наприкінці 18 століття, а мандариновий апельсин також був завезений через Японію на початку 20 століття разом з рецептом і назвами.

Суттєво також вплинув і економічний фактор. До початку 1980-х років японці мали перевагу в економіці, а Корея експортувала сировину до Японії. Ці явища вплинули на культуру харчування, включивши певні елементи в рецепти. Наприклад, кабачок кабоча не був поширеним овочем у корейському сільському господарстві до 1970-х років. Однак попит на кабачки в Японії був настільки високим, що корейці почали збирати їх та експортувати до Японії, і вони стали частиною рецептів. Тим часом у м'ясній промисловості виникли проблеми з залишками свинячих шлунків, оскільки японці не споживають цю частину свинини, а Корея експортувала свинину до Японії. В результаті, дешеві свинячі рештки почали споживати корейці, що незабаром поширилося в усьому світі [16].

Також вплив Японії на традиційну і сучасну кухню Кореї можна побачити на прикладі сучасного рису. Раніше було багато різних сортів рису, які вирощували на Корейському півострові, тож поїхати в інший регіон також означало їсти інший рис. Однак у колоніальний період, коли Японія прагнула вирощувати рис у Кореї та експортувати його на материк, вони об'єднали рисове господарство з дуже невеликою кількістю сортів білого рису, і місцеві сорти рису вимерли.

Крім того, як вже зазначалось, страви, які спочатку вважалися йошоку (західною кухнею) під час модернізації Японії, також отримали популярність у Кореї та досі залишаються частиною корейської кухні, особливо в скромному, домашньому сенсі. Двома ключовими прикладами цих продуктів є свиняча котлета (тонкацу) і гамбургер-стейк (хамбагу по-японськи, стейк хамбак по-корейськи).

У післявоєнній Південній Кореї популяризували цю їжу як гьон'янґшик («легкий» західний). Ці страви були адаптовані відповідно до корейських смаків і тепер є частиною основної харчової культури, що більше не вважаються особливо японськими. Хоча японське каррі не вважається «західним», японське каррі (жовте, а не індійське/південно-східноазіатське) є ще одним основним продуктом домашньої кухні в Кореї [14].

Разом з тим, не лише Японія впливала на традиційну кухню Кореї, але й Корея на японську. Так, найбільший вплив корейської кухні на японську – це кімчі та якініку (корейське барбекю). Кімчі (японською мовою вимовляється кімучі) зараз досить популярний в Японії, і нерідко можна побачити, як некорейські ресторани в Японії пропонують його як гарнір. Якініку дуже популярний в Японії, і багатьма ресторанами раніше керували корейці Зайнічі (резиденти).

Історично Японія не є культурою м'ясоїдства, і кажуть, що корейці популяризували культуру барбекю. Це стало несподіванкою для багатьох корейців, оскільки в корейській мові навіть немає слова для позначення якініку (корейці просто називають це м'ясо, смажене на грилі). Крім того, японці навіть не їдять корейського шашлику, як корейці (у якініку рідко входять ссамджанг і корейський салат). Одна річ, яка безперечно є корейською в сучасній культурі якініку, - хорумон (субпродукти). Їсти субпродукти – це звичай, який популяризував Зайнічі. Ногумон походить від *hogu mono* (речі, які ви викидаєте), що свідчить про те, що субпродукти раніше викидалися в японській кулінарній культурі, про що було зазначено попередньо [25].

Також важливо додати те, що і у контексті Японії, і у контексті Південної Кореї, їжа є важливою складовою культур обох країн, а також невід'ємним відображенням традицій та цінностей. Так, в Японії поняття «вашоку» підкреслює важливість приготування та споживання їжі в гармонії з природою. Ця культурна цінність відображається у використанні свіжих сезонних інгредієнтів і делікатному балансі смаків у японській кухні. Крім того, етикет під час їжі та чайні церемонії є високо цінуваними практиками, які демонструють повагу до гостей і вдячність мистецтву їжі. Корейський заклад громадського харчування зазвичай є урочистим та дуже комунікативним, з наголосом на соціальних та інтерактивних аспектах обміну їжею.

Традиція спільного використання різноманітних невеликих страв, відома як «банчан», відображає корейську цінність гостинності та щедрості.

Крім того, важливість їжі в корейській культурі виходить за межі обіднього столу. Для корейців зазвичай відзначають важливі життєві події та свята ритуалами, зосередженими на їжі, як-от корейський День подяки, відомий як «Чусок». У такому випадку кухні Японії та Кореї є дещо різними, проте спільним є те, що обидві вони є невід'ємними складовими традиційних культур обох держав [17].

Також важливо підкреслити, що корейська кухня здійснила значний вплив на кухню Японії після закінчення періоду колоніалізму. Під час колонізації Корейського півострова корейські робітники мігрували до Японії, рятуючись від бідності в пошуках роботи в країні, яка потребувала недорогої робочої сили. Ця експлуатована робоча сила була відведена до небезпечних і небажаних професій, таких як робота на шахтах і фабриках. Після Другої світової війни ці робітники мали два варіанти: повернутися до країни, спустошеної колоніалізмом і громадянською війною, або залишитися в країні, яка мала мало можливостей для власних громадян.

Щоб пережити своє витіснення з ринку праці, велика кількість жителів Кореї звернулися до підприємництва. Ресторани, що народилися в етнічних гетто великих міст, сформували смак і кухню Японії. Видозмінилась кухня корейської діаспори у Японії під час Другої світової війни – корейцям доводилося боротися з хронічною нестачею продовольства для ключових справ. такі інгредієнти, як рис, і щоб заробити на життя, доводилося придумувати креативні страви для продажу. Як наслідок, виникла особлива кухня – Zainichi, яка поєднує у собі і кухню Кореї, і кухню Японії. Так, наприклад, у корейському кварталі Осаки, де продають кімчі, виготовлені з різноманітних інгредієнтів, починаючи від морських водоростей (норі) і закінчуючи помідорами [10].

Таким чином, можна сказати, що Японія суттєво вплинула на корейську кухню з різних причин. Насамперед, вони пов'язані один з одним географічно та культурно, тому протягом усієї історії держав відбувався безперервний культурний та економічний обмін, який призвів до появи в обох країнах нових для них продуктів харчування. Також Японія вплинула на корейську кухню під

час періоду колонізації, коли Корейський півострів перебував під японським впливом. У цей час влада Японії використовувала корейців як робочу силу, тому корейці забезпечували японців продуктами харчування. Як наслідок, тут почали вирощувати невідомі до цього овочі, а також використовувати ті продукти, які не були потрібні японцям, наприклад – відходи від виробництва свинини або яловичини. Окрім цього, в Корею також були завезені нові види продуктів та страв, які після стали частиною традиційної кухні. Разом з тим, корейська кухня також суттєво вплинула на японську, що також доводить те, наскільки взаємопов'язані одна з одною кухні цих держав.

РОЗДІЛ 3

КОРЕЙСЬКА СТРИТ-КУХНЯ

Важливою частиною традиційної кухні Південної Кореї є стріт-кухня (вулична кухня). Як і для більшості азійських держав, традиційна кухня Південної Кореї особливо яскраво відображена саме на прикладі вуличної кухні. Тут можна побачити автентичні заклади, які готують традиційні страви вже протягом сотень років. Можна побачити найбільш незвичні приклади страв, які не можна зустріти у місцевих ресторанах. Саме на вулиці розкривається «справжня» корейська традиційна кухня.

Спершу звернемо увагу на те, чим саме є стріт-кухня. Так, згідно з визначенням, це індустрія приготування і подачі готової їжі і напоїв в громадських місцях і на вулиці, а реалізована продукція споживається відразу. Зазвичай така їжа представлена як фаст-фудом, так і меню національних кухонь, що можна побачити на прикладі корейської стріт-кухні. Крім того, зазвичай страви стріт-кухні є значно дешевшими, ніж в ресторанах, тож саме так існує можливість зовсім недорого скуштувати елементи традиційної кухні Кореї [8].

Класичними прикладами стріт-фуду, які можна зустріти на вулицях європейських міст, є:

- Бургери;
- Хот-доги;
- Сосиски в тісті;
- Хачапурі;
- Шаурма;
- Шаучак;
- Фалафелі;
- Стріт-фуд супи;
- Стріт-фуд локшина тощо.

Корейська стріт-кухня є особливою. Традиційними стравами, які представлені у корейській стріт-кухні, є:

- Ттеокпоккі
- Кімбап
- Еомук (шампури)
- Бунгео-панг
- Кімчі Чон
- Хоттеок та ін.

Формування корейської вуличної їжі розпочалось ще з часів династії Чосон. З того часу вулична торгівля стала однією з форм поширення їжі, тому вуличні торговці Кореї почали торгувати їжею, тим самим надаючи можливість небагатим верствам населення придбати їжу. Після Корейської війни в середині 1950-х років вулична торгівля почала збільшуватися, обслуговуючи місцевих жителів і навіть американських солдатів [27].

Підкреслимо, що еволюцію корейської вуличної їжі неможливо відокремити від глибокого впливу історичної траєкторії нації та соціально-економічної структури. Протягом століть Корейський півострів був свідком бурхливих періодів династичного правління, вторгнень, колонізації, війни та економічного розвитку, що здійснило значний внесок у контексті його кулінарного ландшафту. Епоха Чосон, яка характеризується своїм аграрним суспільством і конфуціанськими цінностями, сформувала простоту та скромність, властиві корейській вуличній їжі. Наступна японська окупація запровадила нові технології приготування їжі та інгредієнти, залишивши незаперечний відбиток. Після Корейської війни дефіцит ресурсів породив страви, які втілюють економність і винахідливість. В останні десятиліття 20-го століття швидкий економічний розвиток Південної Кореї, відомої як «Чудо на річці Хан», став свідком злиття традиційної вуличної їжі з західними впливами. Цей період процвітання та глобального впливу додав ще один рівень складності культурі вуличної їжі, символізуючи здатність нації до адаптації та її відкритість до глобальних тенденцій. Останнім часом підвищена увага до здорового способу

життя та сталого розвитку ще більше вдосконалила корейську вуличну їжу, що призвело до поширення вегетаріанських страв, органічних інгредієнтів і екологічно чистих методів. Це сучасне відродження відображає соціально-економічний ландшафт Південної Кореї, яка сьогодні стрімко розвивається, і її готовність прийняти зміни, поважаючи традиції [28].

Також важливо зазначити те, що корейська вулична їжа має певні регіональні особливості [22]:

- Корейська вулична їжа відображає різноманітні регіональні смаки та культурні впливи по всій країні;
- Кожен регіон пропонує власні страви, інгредієнти та технології приготування, що дозволяє зазирнути в культурну мозаїку, яка становить корейську кухню.

Розглянемо основні страви корейської вуличної кухні.

Перше – це сонде. Це страва, яку можна їсти на шпажках або з супом. Зазвичай його готують із коров'ячих або свинячих кишок, наповнених різноманітними інгредієнтами, включаючи свинячу кров, клейкий рис, овочі та скляну локшину. Ці м'які сосиски готують на пару, нарізають і зазвичай подають із шматочками печінки та легень. Соуси, які подають до унде, різноманітні: соєвий соус і гірчиця, солоні креветки, сіль і перець, іноді унде з соусом ттеокбоккі, оцтом і гочуджангом або сумішшю солоних перців, порошку чилі, насіння кунжуту.

Наступна страва – це Dakgangjeong – смажена курка без кісток або просто смажена курка по-корейськи. Цю страву цінують за тонку, але неймовірно хрустку, тріскучу скоринку, зазвичай покриту соєвим часником або соусом ян-йом (гостро-солодкий червоний соус). Корейська версія смаженої курки, як правило, являє собою надзвичайно хрустку смажену курку, яку обсмажують двічі після занурення в солодко-гострий соус, щоб зберегти виняткову хрусткість.

Окрім цього, це така страва, як Ddongppang. Це хліб коричневого кольору, який наповнений пастою з червоної квасолі та волоськими горіхами. Також варто

зазначити таку страву, як Eomuk Taeng – рибний пиріг на шпажках або рибні котлети. Консистенція рибних котлет є м'якою та ароматною, а кожна шпажка має форму хот-догів або, як зазвичай, складена зигзагом.

Дуже поширеною є така страва, як ттекбоккі. Ттеокбоккі – це циліндричні рисові коржі, змочені солодким червоним чилі (або соусом гочуджан). Цю гостру та смачну страву корейської вуличної їжі, яку проголосували як їжу №1 у Кореї (за даними столичного уряду Сеула), часто подають із рибними котлетами та прикрашають зеленою цибулею. Цю страву зазвичай можна зустріти майже скрізь – у будь-якому кіоску з вуличною корейською їжею.

Також є популярною така страва, як ддаккочі – пряні курячі шашлики. Це високо цінована гостра корейська вулична їжа, в основному представлена у вигляді курячих шашликів на грилі. Зазвичай курятину нанизують на шпажки, додають також цибулю, прянощі та різні спеції, що надає можливість страві бути водночас і пряною, і солодкою, і пікантною. Також додають солодко-гострий соус вже під час приготування м'яса на грилі [13].

Дуже поширеними у корейській вуличній їжі є морепродукти, хоча зазвичай вони не є основою корейської традиційної кухні. Так, наприклад, тут представлені сушені кальмари різних форм і розмірів, від цілих щупалець до приплюснутих круглих млинців. Поширені рибні котлети, які зазвичай подають у смачному теплому бульйоні [23].

Окрім цього, важливо звернути увагу на таку страву, як пібімпап. Це одна з найбільш популярних страв корейської традиційної кухні. Страва зазвичай подається в порцеляновому, мідному, кам'яному, рідко пластиковому або керамічному глибокому посуді. Додають до неї відварений білий рис, який покритий овочевим салатом намуль, пасту з гострого перцю, сире яйце або яечню, тонко нарізані шматки м'яса.

Завдяки розвитку культури вуличної їжі сьогодні в Кореї сформувалась велика кількість різноманітних закладів громадського харчування, які пропонують саме страви стріт-кухні. Такі заклади існують у кожному корейському населеному пункті – як у великому місті, так і навіть у невеличкому

селищі. Усе це підкреслює те, наскільки культура стріт-кухні є важливою для Південної Кореї. Окрім цього, протягом останніх років страви корейської стріт-кухні все частіше можна зустріти на вулицях і європейських, і американських міст, і інших країн Азії. У такому випадку корейська кухня виступає у якості важливої складової культурного обміну, забезпечуючи тим самим поширення корейської культури по всьому світу. Враховуючи це, далі важливо з'ясувати те, як саме корейська кухня впливає на сучасний світ.

РОЗДІЛ 4

ВПЛИВ КОРЕЙСЬКОЇ КУХНІ НА СВІТ

Особливо важливо зазначити те, що сьогодні кухня Південної Кореї значним чином впливає як на глобальну кухню, так і на культуру усього світу. Причиною цього є те, наскільки у наш час поширюється корейська поп-культура – різноманітні серіали, музика, танці, одяг тощо. Усе це Південна Корея використовує як важливий елемент просування своєї культури у світі та елемент дипломатії. Тому корейська кухня поширюється разом з іншими складовими корейської культури. Враховуючи це, далі важливо розглянути те, як саме корейська кухня вплинула на сучасний світ.

Так, підкреслимо, що корейська їжа досягає успіху на міжнародній кулінарній сцені, що постійно розвивається, завдяки своїм багатим смакам і оригінальним стравам, що відображає ширшу привабливість корейської культури. K-food перетворюється на всесвітнє явище, особливо захоплюючи смакові рецептори молодих поколінь у всьому світі. Крім того, важливу роль корейської кухні у світі підкреслює також і увага до Пусана в Довіднику Мішлен: корейське південно-східне портове місто отримало значне схвалення від путівника Мішлен: три ресторани з однією зіркою та 15 його ресторанів отримали відзнаки Bib Gourmand. На додаток до цього кулінарного визнання, нью-йоркська філія корейського ресторану Okdongshik отримала місце у «8 найкращих страв Нью-Йорка» за версією The New York Times у 2023 році. Ресторан отримав визнання за свій «свинячий гомтанг», суп зі свинячої кістки, класична страва, представлена в стилі гукбап із рисом, припущеним безпосередньо до ситного супу. Ця страва підкреслює зростаючу увагу до корейської кухні за її межами, ілюструючи те, як традиційні корейські страви цінуються та смакуються міжнародною аудиторією.

Хвильовий ефект корейських драм, фільмів і соціальних мереж розширив цю кулінарну цікавість, включивши в неї більше корейських страв, таких як

«ттеокбоккі», гостре рисове блюдо, «манду», корейські пельмені, рамьон або локшина швидкого приготування та корейська смажена курка. Вплив корейської культури, посилений знаменитостями та соціальними мережами, значно підвищив міжнародний інтерес до корейської кухні, стимулюючи попит і цікавість до автентичної корейської кухні. Наприклад, коли айдоли К-поп їдять ттеокбоккі під час прямих трансляцій або згадують ттеокбоккі як свою улюблену страву, це миттєво викликає світову цікавість і попит на цю корейську страву [19].

Також підкреслимо, що кулінарні традиції також зазнають значного впливу сучасних ЗМІ. Від К-поп і К-драм до фільмів, Youtube і платформ соціальних медіа, це захоплення захоплює аудиторію з усього світу. Коли наприкінці 2019 року на екрани вийшов «Паразит», який штурмом захопив кіноіндустрію, їжа, представлена у фільмі Чапагурі, набула популярності. Чапагурі – це сукупність двох популярних рамянів: Чапагетті та Неогурі. Хоча ця страва подобалася багатьом корейцям до появи цієї тенденції, люди за межами Кореї почали цікавитися нею лише після «Паразиту». Імпорт Чапагетті підскочив на 116 відсотків, а зростання імпорту в лютому 2020 року було на 120 відсотків вище, ніж у попередньому році. Насправді величезна популярність вплинула на те, що виробник Nongshim випустив у квітні 2020 року версію чашки локшини Чапагурі, попередньо змішану.

Іншою популярною формою медіа про їжу є мукбанг, який є трансляцією їжі, яку часто дивляться багато людей на YouTube. Хоча ця розвага стала популярною серед корейців може бути кількома, однією з можливих причин є самотність. Як і багато інших народів, у корейців є культура спільного споживання їжі. Однак кількість домогосподарств з одним мешканцем зросла, і багато людей не можуть насолоджуватися їжею зі своєю сім'єю. Коментарі на YouTube показують, що багато хто дивиться мукбанг, насолоджуючись їжею для компанії та комфорту. У контексті західних глядачів mukbangs спочатку став популярним у 2015 році, коли американський YouTuber завантажив відео, яке реагує на південнокорейські відео mukbang. З часом ця тенденція прижилася,

оскільки інші користувачі YouTube відтворювали власні версії трансляцій прийому їжі, надаючи аудиторії як розваги, так і психологічне задоволення [20].

Також зазначимо, що наразі на всіх платформах соціальних мереж почалося нове повне захоплення їжею через корейське шоу «Гра в кальмара», яке вийшло у вересні 2021 року на Netflix. В одній із сміливих ігор на виживання учасники повинні вирізати форму з далгони, традиційної корейської закуски, не зламавши її. Солодкі та заспокійливі частування можна легко приготувати лише з двох інгредієнтів: цукру та харчової соди. Зручна та розважальна закуска захопила платформи соціальних мереж штурмом, коли аудиторія намагалася перевірити, чи буде у них шанс вижити в «Грі в кальмара». Окрім цього, ще у 2020 році кава далгона захопила людей, які сиділи на карантині вдома. Збиваючи кавовий порошок, цукор і воду, люди могли насолоджуватися кремовою кавовою пінкою з молоком.

Важливо також підкреслити те, що корейські тренди миттєво стали вірусними, вплинувши на провідні компанії, такі як Netflix, щоб інвестувати більше грошей. З 2015 по 2020 рік Netflix інвестувала 700 мільйонів доларів США в корейський контент і корейські виробничі потужності, але тільки в 2021 році компанія, за прогнозами, інвестує 700 мільйонів доларів. Особливо в 21 столітті, коли засоби масової інформації контролюють повсякденне життя людей, важко уявити, наскільки більший вплив корейська їжа матиме в усьому світі [11].

Окрім цього, сьогодні традиційна кухня Південної Кореї впливає на світ в цілому за рахунок того, що вона є складовою гастродипломатії країн. Зазначимо, що гастродипломатія є поширеною серед різних країн. Так, у 1990-х і на початку 2000-х років Таїланд почав спонукати місцевих кухарів відкривати бізнес за межами країни за допомогою позик від державного Експортно-імпортного банку, а з 2006 року Міністерство торгівлі видає ресторанам високого та високого рівня сертифікати Thai Select. низький по всьому світу, «щоб гарантувати автентичний тайський смак», з нагородами від міні-мережі Orchid House у Лагосі, Нігерія, де відвідувачі можуть відпочити на оксамитових диванах

під висячими папоротями, до більш утилітарного Krua Thai у Рейк'явіку, Ісландія, яка підтримує стіну неонових оглядів Post-it, написаних клієнтами.

Також розвиток корейської кухні підкреслений на законодавчому рівні. Відповідно до Закону про сприяння харчовій промисловості Південної Кореї від 2007 року, «традиційна корейська кухня» визначається як їжа, «вироблена, оброблена та приготована за традиційними корейськими рецептами з використанням корейських сільськогосподарських та рибних продуктів як основної сировини або інгредієнтів».

Важливими нематеріальними культурними цінностями Кореї, які охороняються як спадщина, можуть бути миски джука, або каші, вершкового кольору з рисом, заправленим у курячий бульйон: м'яка страва, легка на смак і травну систему, надзвичайно практичний і майже показний у своїй скромності. Або це може бути конг-гуксу, локшина, закручена в соєвому молоці, спокійна та бліда. Або tangryeong chaе, слизькі нитки желе з бобів мунг і овочів у п'яти основних кольорах Кореї: синій і білий для сходу та заходу; чорний і червоний для півночі і півдня; і жовтий у центрі — блюдо, яке, як кажуть, король Йонджо представив ворогуючим фракціям у 18 столітті як бачення гармонії. Крім того, корейською спадщиною вважаються також і інші страви, які сьогодні поширюються по всьому світу. У такому випадку корейська кухня дійсно є складовою не лише культури країни, але й її дипломатії, тим самим впливаючи на весь світ та сприяючи поширенню корейської культури на глобальному рівні [31].

Таким чином, можна сказати, що сьогодні корейська кухня є важливою складовою поп-культури Південної Кореї, поширюючись на допомогою інших представників поп-культури – співаків та акторів. Окрім цього, корейська кухня поширюється у всьому світі, як складова дипломатії держави – гастродипломатії. Усе це підкреслює важливість корейської кухні не лише для Південної Кореї та її культури, але й для усього світу.

РОЗДІЛ 5

КОРЕЙСЬКА КУХНЯ В УКРАЇНІ

В останні роки в Україні все більше і більше набуває популярності Корейська кухня. Завдяки своїй унікальній комбінації смаків та свіжості продуктів, вона стала однією з улюблених кухонь не тільки серед українців ай у всьому світі. Важливими аспектами популярності цієї кухні є історичне формування в Україні, наявність закладів та виклики, які стоять перед її поширенням. Однією із найпопулярніших корейських страв в Україні, є кімчі — квашені овочі, які є відмінним додатком до будь-якої страви. Крім того, українцям дуже подобається бульгогі — це рід барбекю, який зазвичай готується з маринованої яловичини або телятини і є відмінним варіантом швидкого та смачного обіду.

Спершу потрібно розглянути, які саме були етапи формування кухні Південної Кореї в Україні:

- Одним з перших етапів формування корейської кухні в Україну стала міграція корейців. Історія міграції до України є багатогранною та включає кілька важливих моментів, починаючи від депортацій до України і закінчуючи сучасними культурними обмінами та економічними можливостями. Саме ці міграції сприяли потраплянню корейської кухні в українське суспільство. Активна міграція корейців розпочалася ще в кінці 19-го та на початку 20-го століття і мала кілька хвиль, які вплинули на поширення корейської культури та кухні в Україні. Після розпаду Радянського Союзу міграція корейців до України продовжилася, але вже в іншому контексті. У цей період з'явилися нові можливості для бізнесу та культурного обміну. Корейці почали відкривати ресторани, кафе та магазини, спеціалізовані на корейських продуктах, що сприяло подальшому поширенню корейської кухні в Україні.

Довгий шлях переселень, змусив корейців відмовитися від багатьох речей, пристосуватися до нових умов і нових соціумів, багато матеріального та духовного спадку залишити поза собою. Це, звісно, позначилося на тих стравах, які залишилися вживаними досі в родинях українських корейців – як кількісно, так і якісно (мається на увазі набір інгредієнтів, виходячи з українських реалій). Так, наприклад, «радянські корейці не використовували імбир, дайкон, не було рибних соусів». Додавали місцеві популярні спеції, так, в Південній Кореї не кладуть до страв чорний молотий перець, лише червоний молотий або стручковий (червоний та зелений).

- Другий етап формування корейської кухні в Україні пов'язаний з популяризацією корейської культури на глобальному рівні. Корейська хвиля (Hallyu), що включає К-поп, корейські серіали (K-dramas) та фільми, значно вплинула на зростання інтересу до всього корейського, включаючи кухню. Українська молодь, стала активними споживачами корейської поп-культури, що, у свою чергу, збільшило попит на корейські страви які активно просуваються.

- Третій етап — це сучасний період, коли корейська кухня стала доступнішою та популярнішою завдяки збільшенню кількості закладів, що її пропонують, а також завдяки активному поширенню інформації через соціальні медіа. Сьогодні в Україні можна знайти не лише традиційні ресторани, але й фудтреки, кафе та навіть спеціалізовані магазини, що пропонують інгредієнти для приготування корейських страв вдома [2].

Перший заклад корейської кухні в Україні відкрився у 1997 році в Києві. Цей ресторан, має назву "Арарат", і він став початком популяризації корейської кулінарії в нашій країні. Цей заклад був заснований у співпраці з корейською діаспорою в Україні, яка активно підтримувала культурні ініціативи. Окрім цього, ресторан розташовувався у самому центрі Києва, що сприяло залученню широкої аудиторії, включаючи дипломатів, бізнесменів, місцевих жителів та туристів. Ресторан "Арарат" відразу привернув увагу своїм оригінальним

оформленню, інтер'єр закладу був виконаний у традиційному корейському стилі, з використанням традиційних декорацій, меблів та елементів дизайну. Це створювало атмосферу, яка дозволяла відвідувачам повністю зануритися у культуру Кореї.

Столи були облаштовані спеціальними грилями, на яких клієнти могли самостійно готувати м'ясо та овочі. Це не лише забезпечувало досвід традиційного приготування, але й додавало інтерактивності та розваги до процесу їжі.

Меню ресторану "Арарат" мало широкий асортимент традиційних корейських страв. Серед них були такі популярні страви, як:

- Кімчі - ферментовані овочі, зокрема капуста, приправлена червоним перцем, часником та іншими спеціями.
- Бібімбап - страва з рису з різноманітними овочами, м'ясом та яєчним жовтком, подана у гарячому кам'яному горщику.
- Самгєпсаль - свинячий животик, який смажать на грилі та подають зі свіжими овочами, соусами та листям салату.
- Ттокбоккі(Ттокпоккі) - рисові кльоцки у гострому соусі з рибними котлетами та овочами.
- Пулькоги - мариноване м'ясо, яке смажать на грилі.

Також, серед популярних страв, які подають в ресторані «Аріранг» зараз: кімчі (ферментована капуста та інші овочі), хемультанг – суп з морепродуктами, чапче – локшина з картопляного борошна з м'ясом, морепродуктами та деревними грибами, смажені реберця кальбі, пібім паб – приготований на пару рис зі свининою та овочами [1].

Крім основних страв, ресторан пропонував різноманітні закуски, супи та десерти, які відображали багатство корейської кулінарної традиції.

Також важливо зазначити те, що відкриття "Арарату" стало важливим кроком у поширенні популярності корейської кухні в Україні. Ресторан не лише знайомив українців з новими смаками та стравами, але й сприяв розвитку

міжкультурних зв'язків. Завдяки "Арарату" багато українців вперше спробували корейську їжу та зацікавилися корейською культурою.

Особливо важливо зазначити те, що успіх "Арарату" сприяв відкриттю нових корейських ресторанів у Києві та інших містах України. Згодом такі заклади почали з'являтися по всій території України, що свідчить про зростаючий інтерес до корейської кухні. Також в Україні існує велика кількість закладів, що пропонують корейську кухню, від ресторанів та кафе до фудтраків та спеціалізованих магазинів.

На сьогоднішній день корейські ресторани є в багатьох великих містах України, включаючи Київ, Одесу, Львів, Харків та Дніпро. Ці заклади продовжують розвиватися та адаптуватися до смаків українців, пропонуючи як традиційні страви, так і їх сучасні інтерпретації. Сучасні ресторани часто використовують локальні продукти і враховують вподобання українців, що робить корейську кухню ще більш доступною та популярною.

Зауважимо, що корейські ресторани в Україні, як і будь-які інші заклади громадського харчування, стикаються з деякими проблемами. Деякі з них специфічні для корейських закладів через особливості їхньої кухні, культури та бізнес-середовища в Україні. Нижче наведені основні проблеми, з якими стикаються корейські ресторани в Україні:

1. Брак інгредієнтів. Деякі корейські інгредієнти важко знайти навіть на міжнародному ринку, особливо якщо вони є сезонними або виробляються в обмеженій кількості. Наприклад, деякі види ферментованих продуктів або специфічні сорти овочів можуть бути доступні лише в певний час року або в обмеженій кількості. Це може викликати перебої у постачанні та необхідності постійно шукати нових постачальників. Ресторани часто стикаються з ситуаціями, коли певні страви не можуть бути включені в меню через відсутність необхідних інгредієнтів. Хоча ситуація покращується, все ще існує проблема з доступністю деяких специфічних інгредієнтів. Наприклад, такі продукти,

як корейська редька, паста кочуджан або специфічні види морепродуктів, не завжди легко знайти в звичайних супермаркетах.

2. Вартість продуктів. Корейські інгредієнти, які імпортуються, часто мають високу вартість, що робить приготування корейських страв вдома або замовлення їх у ресторані дорогим задоволенням порівняно з українською кухнею. Крім того, необхідно забезпечити дотримання всіх санітарних норм, що може вимагати додаткових витрат на сертифікацію та перевірки.

3. Культурні бар'єри. Хоча молоде покоління українців активно цікавиться корейською кухнею, старше покоління може ставитися до неї з меншою зацікавленістю і навіть з упередженням. Це може бути пов'язано з незвичними для них смаками, способами приготування та використанням гострих приправ. Крім того, деякі страви вимагають особливого способу споживання або мають символічне значення. Пояснення цих традицій може бути складним, що може вплинути на загальне сприйняття кухні.

4. Конкуренція. Зі збільшенням популярності корейської кухні зростає і кількість нових закладів. Це створює велику конкуренцію в цій сфері, де ресторани повинні постійно вдосконалювати свої пропозиції, щоб привернути більше уваги клієнтів. Це може призвести до збільшення витрат на маркетинг та покращення сервісу.

5. Кадрові проблеми. Знайти кваліфікованих кухарів, які володіють техніками приготування корейських страв, може бути складно. Корейська кухня має свої особливі методи приготування та традиції, які вимагають спеціальних знань і навичок. Це включає:

- Ферментація продуктів (кімчі, доенджанг)
- Специфічні техніки обробки та приготування м'яса (пулькоги, самгепсаль)
- Приготування рисових страв (пібімпап, токпоккі)
- Використання традиційних корейських приправ та спецій

Залучення професіоналів з Південної Кореї може бути вирішенням, але це пов'язано з додатковими витратами на їх переїзд, житло, акліматизацію та, можливо, навчання місцевої мови. Крім того, місцеві працівники також потребують спеціалізованого навчання, щоб оволодіти техніками корейської кухні. Нові працівники потребують навчання не лише технікам приготування, але й культурним особливостям обслуговування. Корейська культура має свої особливі стандарти обслуговування та етикету, які важливі для створення автентичної атмосфери в ресторані.

Проведення тренінгів для персоналу вимагає значних ресурсів, часу та зусиль. Крім того, ресторани можуть зіткнутися з високою плинністю кадрів, що додатково ускладнює процес постійного навчання нових працівників.

Рішення цих проблем вимагає комплексного підходу, який включає розвиток внутрішньої системи навчання, створення партнерських відносин з постачальниками, а також постійний моніторинг ринку та адаптацію до його змін. Незважаючи на ці виклики, багато корейських ресторанів в Україні успішно працюють, пропонуючи своїм клієнтам високоякісні страви та автентичний корейський досвід.

Зростання популярності корейської кухні в Україні значною мірою сприяло появі спеціалізованих магазинів, які пропонують корейські продукти та інгредієнти. Ці магазини стали важливим елементом у забезпеченні продуктами українців і відіграють важливу роль у популяризації корейської кулінарії.

Перші магазини, що спеціалізувалися на продажу корейських продуктів, почали з'являтися в Україні наприкінці 90-х – початку 2000-х років. Вони були орієнтовані переважно на корейських студентів, бізнесменів та дипломатів, які проживали в Україні. Ці магазини зазвичай розташовувалися в великих містах, таких як Київ, Одеса та Харків.

З часом, завдяки росту інтересу до корейської культури серед українців, такі магазини почали з'являтися частіше і у більш різноманітних локаціях. Сьогодні в Україні можна знайти не лише спеціалізовані магазини з корейськими

продуктами, але й супермаркети та онлайн-платформи, які пропонують широкий вибір корейських товарів.

Окрім цього, зростання популярності корейських магазинів має значний вплив на український ринок. По-перше, це стимулює конкуренцію серед постачальників та продавців продуктів, що приводить до покращення якості обслуговування та зниження цін. По-друге, це сприяє розвитку логістичних ланцюгів та збільшенню обсягів імпорту корейських товарів, що забезпечує більш широкий вибір для споживачів.

Так, наприклад, магазин «K-FOOD». Це одна з найбільших мереж спеціалізованих магазинів корейських продуктів в Україні, яка пропонує широкий асортимент товарів, від свіжих овочів до готових страв. K-FOOD має як фізичні магазини, так і онлайн-платформу для зручності покупців.

Також, «Asia Foods» мережа магазинів азійських продуктів, яка має великий асортимент товарів з різних країн Азії, включаючи Корею. Asia Market відомий своєю різноманітністю та доступними цінами.

Samguk. Онлайн-магазин, що спеціалізується на азійських продуктах, включаючи корейські. Samguk пропонує не лише продукти харчування, але й кухонне приладдя та аксесуари для приготування корейських страв, а на їхній сторінці можна знайти блог з цікавими рецептами.

Перспективи розвитку магазинів з корейськими продуктами в Україні є досить позитивними. Зростаючий інтерес до корейської культури та кухні сприяє розширенню ринку та збільшенню кількості таких магазинів. Однією з ключових тенденцій є розвиток онлайн-торгівлі, що дозволяє забезпечити доступ до корейських продуктів навіть у віддалених регіонах.

Крім того, співпраця з місцевими фермерами та виробниками може сприяти збільшенню асортименту та зниженню вартості корейських продуктів. Наприклад, вирощування корейських овочів та виробництво деяких інгредієнтів на місцевих підприємствах може зменшити залежність від імпорту та зробити корейські страви більш доступними для українців.

Таким чином, можна сказати, що корейська кухня в Україні набула значної популярності завдяки своєму унікальному смаку, здоровими інгредієнтами та інтерактивному процесу приготування. Різноманіття закладів у великих містах, таких як Київ, Одеса, Львів, Харків та Дніпро, свідчить про зростаючий інтерес українців до корейської культури та гастрономії. Ці ресторани не лише пропонують автентичні страви, але й створюють атмосферу, яка переносить відвідувачів до Південної Кореї, роблячи кожен візит особливим та незабутнім.

Магазини з корейськими продуктами відіграють важливу роль у популяризації корейської кухні в Україні. Вони забезпечують доступ до справжніх інгредієнтів та сприяють зростанню інтересу до корейських страв серед українців. Завдяки постійному розвитку, підвищенню якості обслуговування та розширенню асортименту, такі магазини мають всі шанси стати невід'ємною частиною українського ринку продуктів харчування.

ВИСНОВКИ

У процесі дослідження ми прийшли до наступних висновків.

Традиційна корейська кухня зуміла зберегти давні уявлення про приготування їжі, характерні саме для цього регіону: корисні, прості і здорові страви, незначне різноманіття смаку, велика кількість страв із м'яса та овочів, нетривала термічна обробка, що дозволяє зберегти смак і якість продуктів тощо. Такий підхід втілює невтрачену єдність з природою, визнання її мудрості і прагнення гармонії з нею.

Архаїчні уявлення про п'ять першоелементів, яким відповідають смаки корейських страв, і сьогодні є визначальними для сучасної корейської гастрономії. Шанування природи і всього природнього, природнього балансу з нею зумовлювали залежність раціону від сезону, сезонних продуктів, передусім овочів, які складають основну частину корейської їжі.

Філософські передумови корейської кухні, як і всього повсякденного життя корейця, пов'язані з даосизмом, що був запозичений з Китаю, і став невід'ємною частиною духовної-практичної спадщини Кореї. Даоська концепція інь-янь (або корейською «*Eum yang*»), єдності протилежностей, чоловічого і жіночого, світлого і темного, гарячого і холодного, води і вогню, високого і низького, життя і смерті, лежить в основі поєднання, взаємодії, взаємозалежності і змішування смаків, компліментарності кольорів, що теж є важливим чинником корейського кулінарного мистецтва.

- Перший принцип корейської кухні – це природа і час. Корейська кухня залежить від сезону, в ній переважають овочі, але також використовуються морепродукти та м'ясо. Застосовують стародавні способи збереження інгредієнтів (ферментовані продукти), щоб насолоджуватися ними цілий рік. Крім того, характерною є велика кількість приправ, які забезпечують необхідні поживні речовини і є корисними для здорового травлення.

- Другий принцип - «як сік донг вон», що буквально означає «їжа – це ліки». Іншими словами, здоров'я починається з того, що ви їсте. Найхарактернішою стравою, що втілює такий підхід, є кімчі. Кімчі, наприклад, не лише містить корисну клітковину та пробіотики, але й, як показали наукові дослідження, підтримує імунну систему. Крім того, велика кількість корисних морепродуктів і широкий спектр овочів і трав, наприклад, таких як женьшень, сприяють збалансованому, поживному харчуванню. Принцип «їжа як ліки», пошук гармонії зі світом, з довкіллям досягаються через правильно приготовані і подані страви.

- По-третє, корейська їжа передбачає баланс у всіх пропорціях, смаках, якостях. Хоча більша частина корейської кухні славиться своєю гостротою, інші основні продукти, такі як ароматні бульйони, рис і ніжні тістоподібні шкурки манду, є більш нюансованими і м'якими. Фірмові страви, такі як бібімбап, до прикладу, врівноважують вуглеводи, клітковину та білок в одній ситній порції. Збалансоване застілля підтримує корейську концепцію *bapsang*, що означає «стіл, накритий для спільного задоволення» - основу кожної гарної трапези.

Історично так склалося, що Південна Корея довгий час була японською колонією, у зв'язку з чим низка продуктів та страв японської кухні стали поширеними в Кореї, а корейська їжа – у Японії. Географічно близькі країни тривалий період були тісними торгівельними партнерами, відповідно здійснювали обмін продуктами харчування, які вирощувалися в одній з країн, і не були поширені в іншій. Тому гастрономічні культури цих країн мають спільні риси. Більше того, саме завдяки японцям у Корею прийшла західна кухня.

І в Японії, і в Кореї кухня – це відображення традицій і цінностей, у яких концентруються базові принципи існування у світі. Зокрема, зв'язок з природою є спільною характеристикою кулінарії обох країн. Так, у Японії є поняття «вашоку», яке підкреслює важливість приготування та споживання їжі в гармонії з природою. Це виражається у використанні свіжих сезонних інгредієнтів і делікатному балансі смаків у японській кухні. Крім того, етикет під час споживання їжі та чайних церемоній є дуже цінною практикою, з допомогою якої

демонструють повагу до гостей і вдячність кулінарному мистецтву. Важливість їжі в корейській культурі теж виходить за межі обіднього столу. У корейській традиції є особливий звичай гостинності і щедрості, який існує до сьогодні – «банчан», а споживання страв передбачає урочистість, відкритість і соціальну комунікацію.

Як і в більшості азійських культур, традиційна корейська кухня особливо яскраво відображена саме у вуличній їжі. Існують автентичні заклади, які готують традиційні страви протягом сотень років. Саме там можна скуштувати найбільш незвичну їжу і продукти, яких немає у місцевих ресторанах. Саме на вулиці розкривається «справжня» корейська традиційна кухня. Вона формувалася під впливом численних культурних традицій інших країн, зокрема в їжі, внаслідок воєн, колонізацій, династичних змін, релігійних конфліктів, економічної нестабільності тощо.

Сьогодні корейська кухня поширюється завдяки загальній популярності корейської культури, зокрема, корейської поп-культури: різноманітним фільмам та серіалам, у яких присутні корейські страви, а також представникам корейської музичної індустрії, які у кліпах вживають корейську їжу. Вона активно поширюється у мас-медіа, соціальних мережах, телебаченні. Разом з тим, вона виступає важливою складовою дипломатії Кореї – гастрономічної дипломатії, а корейські заклади харчування, де представлена національна кухня, визнані на всесвітньому рівні та отримали низку винагород.

Корейська культура, завдяки популярним знаменитостям та новим медіа, стала предметом зацікавленості в усьому світі, тим самим стимулюючи інтерес до автентичної корейської кухні. Однією з популярних форм медіа про їжу є мукбанг (трансляція їжі), яку часто дивляться багато людей на YouTube і в Південній Кореї і в світі. Ця розвага стала популярною серед корейців через їхню самотність, а за корейськими традиціями споживання страв передбачає певну спільноту та обов'язкове спілкування. Тому мукбанг стає простором, де у віртуальній компанії можна насолоджуватися їжею, обмінюватися враженнями, проводити час, знайомитися з новими людьми.

Розвиток корейської кухні підтримується на законодавчому рівні, спеціальним законом від 2007 року, що визначає критерії традиційності інгредієнтів, рецептів, технологічних моментів приготування, складників страв, і визнає корейську кухню нематеріальною культурною спадщиною, що знаходиться під охороною держави. Такими культурними цінностями можуть бути миска джука, або каші, вершкового кольору з рисом, заправленим у курячий бульйон, - м'яка страва, легка на смак, практична і скромна, як самі корейці.

Корейська кухня в Україні пройшла довгий шлях від перших ресторанів, відкритих у 90-х роках, до сучасного етапу, коли вона стала популярною та доступною для широкого загалу. Незважаючи на виклики, пов'язані з поширенням корейської кухні, існують численні можливості для її подальшого розвитку. Завдяки культурному обміну, підтримці з боку соціальних медіа та активній роботі закладів харчування, корейська кухня має всі шанси стати невід'ємною частиною українського гастрономічного ландшафту.

Можна порадити нам, українцям, навчатися корейському досвіду культурної політики у сфері автентичної кухні і гастродипломатії і ставленню до національних страв як до культурних цінностей, що визначають ідентичність та самобутність нації.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Друге життя “Аріранга”: Засновник одного з найстаріших корейських ресторанів Києва – про відкриття у новому форматі. URL: <https://bzh.life/ua/mesta-i-veshi/1694101009-druge-zhittya-arirangu-zasnovnik-odnogo-naustarishih/>
2. Корейська кухня в Україні. URL: https://yizhakultura.com/material/20180813_0932
3. Незвичні традиційні страви. URL: <http://www.katekorea.club/nezvichni-traditsiini-stravi/>
4. Особливості національної корейської кухні та найпопулярніші корейські страви. URL: <https://onschool.com.ua/uk/osoblyvosti-naczionalnoyi-korejskoyi-kuhni-ta-najpopulyarnishi-korejski-stravy/>
5. Причинки до історії та філософії галицької кухні. URL: <https://zbruc.eu/node/2780>
6. Ресторан корейської кухні Kim Kimchi на Виноградарі. URL: <https://www.village.com.ua/village/food/food-news/303211-koreyskiy-restoran-kim-kimchi-na-vinogradari>
7. Шамаріна А. Японсько-корейські міждержавні стосунки (друга половина 60-х ХХ ст. – початок ХХІ ст.). URL: <https://ekmair.ukma.edu.ua/server/api/core/bitstreams/49a9464d-75e7-4aa3-b673-6d891035e6aa/content>
8. Що таке стріт фуд? URL: <https://pomodorobrand.top/ua/articles/shho-take-strit-fud>
9. Cawley K. N. Religious and philosophical traditions of Korea. London: Routledge; 2019.
10. Diaspora, Exclusion and Appropriation: The Cuisine of the Korean Minority in Japan. URL: <https://jayna.usfca.edu/asia-pacific-perspectives/journal/asia-pacific-perspectives/v16n2/laurent.html>

11. Exploring the Culinary Crossroads -The Impact of Korean Cuisine on Filipino Students. URL: https://www.researchgate.net/publication/378737048_Exploring_the_Culinary_Crossroads_-The_Impact_of_Korean_Cuisine_on_Filipino_Students
12. Exploring the philosophical values of kimchi and kimjang culture. URL: <https://journalofethnicfoods.biomedcentral.com/articles/10.1186/s42779-022-00136-5>
13. Guide to Korean Street Food (16+ Dishes, Divided by Type). URL: <https://damecacao.com/korean-street-food/>
14. How do Japanese and Korean cuisine influence each other? URL: <https://www.quora.com/How-do-Japanese-and-Korean-cuisine-influence-each-other>
15. How Korean food philosophy can help us reconnect. URL: <https://www.washingtonpost.com/brand-studio/wp/2021/06/01/feature/how-korean-food-philosophy-can-help-us-reconnect/>
16. Influence of Japan on Korean Food Culture. URL: <https://onstarplus.com/archives/2392>
17. Japanese Food vs Korean Food: What Sets Them Apart in the Culinary World? URL: <https://zendine.co/blog/post/japanese-food-vs-korean-food-what-sets-them-apart-in-the-culinary-world-tled/#cultural-significance-food-as-a-reflection-of-japanese-and-korean-traditions>
18. Japan-(South) Korea Relations in Historical Context. URL: https://link.springer.com/chapter/10.1057/9780230106123_5
19. K-food evolves from local delicacies to global phenomenon. URL: https://www.koreatimes.co.kr/www/opinion/2024/04/137_369707.html
20. Kim D. The Growth and Influence of Korean Cuisine in Western Regions. URL: <https://www.researchpublish.com/upload/book/The%20Growth%20and%20Influence%20of%20Korean-11112023-3.pdf>

21. Kim S. H., Kim M. S., Lee M. S., Park Y. S., Lee H. J., Kang S., Lee H. S., Lee K. E., Yang H. J., Kim M. J., Lee Y. E., Kwon D. Y. Korean diet: characteristics and historical background. *J Ethnic Foods*. 2016. Vol. 3. Pp. 26–31.
22. Korean street food: A culinary journey through korea. URL: <https://myseoulbox.com/blogs/seoul-blog/korean-street-food-a-culinary-journey-through-korea>
23. Korean Street Food cultural features. URL: <https://www.insightguides.com/destinations/asia-pacific/south-korea/cultural-features/korean-street-food>
24. Oktay S., Ekinci E. K. Medicinal food understanding in Korean gastronomic culture. *J Ethn Foods*. 2019. Vol. 6(4). Pp. 1–11.
25. Popular Korean Food in Japan - Bulgogi & Beyond. URL: https://gurunavi.com/en/japanfoodie/2017/07/popular-korean-food.html?__ngt__=TT1544539d2004ac1e4ae1240fSZFHHRiHJJ9R4uNsSnY0
26. Science and philosophy of Korea traditional foods (K-food). URL: <https://journalofethnicfoods.biomedcentral.com/articles/10.1186/s42779-023-00194-3>
27. South Korean Street Food. URL: <https://www.koreatrack.com/korean-street-food.html>
28. The Art Of Korean Street Food: A Culinary Adventure In South Korea. URL: <https://nomadicsamuel.com/travel-blog/the-art-of-korean-street-food-a-culinary-adventure-in-south-korea>
29. The History of Korean Cuisine and What Makes It So Special. URL: <https://www.superprof.com/blog/south-korean-culinary-culture/>
30. The Philosophy of Korean Food. URL: <https://asiacrunchdotcom1.wordpress.com/2013/07/15/the-philosophy-of-korean-food/>

31. When a Country's Cuisine Becomes a Cultural Export. URL:
<https://www.nytimes.com/2022/10/12/t-magazine/korean-food-national-royal-cuisine.html>

32. 한국요리. URL:<https://namu.wiki/w/%ED%95%9C%EA%B5%AD%20%EC%9A%94%EB%A6%AC#s-6.3.3>