

СОФИЙСКИ УНИВЕРСИТЕТ „СВ. КЛИМЕНТ ОХРИДСКИ“
ФАКУЛТЕТ ПО КЛАСИЧЕСКИ И НОВИ ФИЛОЛОГИИ
ЦЕНТЪР ЗА ИЗТОЧНИ ЕЗИЦИ И КУЛТУРИ
КАТЕДРА КОРЕИСТИКА

Мирослава Петрова Забуртова

ФОРМИРАНЕ НА КУЛИНАРНИЯ ВКУС В РЕПУБЛИКА КОРЕЯ

АВТОРЕФЕРАТ

на дисертация

за присъждане на образователната и научна степен „доктор“

научно направление 2.1. Филология, научна специалност „Литература на народите на
Европа, Америка, Африка, Азия и Австралия“

Научен ръководител: доц. д-р Яна Красиминова Манчева

София

2018

СОФИЙСКИ УНИВЕРСИТЕТ „СВ. КЛИМЕНТ ОХРИДСКИ“
ФАКУЛТЕТ ПО КЛАСИЧЕСКИ И НОВИ ФИЛОЛОГИИ
ЦЕНТЪР ЗА ИЗТОЧНИ ЕЗИЦИ И КУЛТУРИ
КАТЕДРА КОРЕИСТИКА

Мирослава Петрова Забуртова

ФОРМИРАНЕ НА КУЛИНАРНИЯ ВКУС В РЕПУБЛИКА КОРЕЯ

АВТОРЕФЕРАТ

на дисертация

за присъждане на образователната и научна степен „доктор“

научно направление 2.1. Филология, научна специалност „Литература на народите на
Европа, Америка, Африка, Азия и Австралия“

Научен ръководител: доц. д-р Яна Красиминова Манчева

София

2018

Дисертационният труд е обсъден и предложен за защита от катедра „Кореистика“, Факултет по класически и нови филологии към Софийски университет „Св. Климент Охридски“.

Трудът е оформен в 3 глави и съдържа 166 страници, 3 приложения и списък на библиографията с 129 заглавия.

Защитата на дисертацията ще се състои на 2018 г. от ч. в зала 111 на „Центъра по кореистика“ в ЦИЕК, ет. 1, бул. Тодор Александров 79. Материалите са на разположение в библиотеката на „Центъра по кореистика“, ет. 2.

Тема, предмет и цели на изследването

През последните десетилетия в търсене на накърнената си идентичност съвременното корейско общество, едновременно все още традиционно в йерархичното си мислене, се оказва хомогенно в опитите си да реконструира миналото, за да участва силно заявено в межкултурното общуване. Това от своя страна предпоставя стремежа към един универсален съвкупен образ на отличимите корейски символи, автентични и уникални. Един такъв символ, превърнал се в стока за износ на глобалния пазар, е именно корейската кухня 한식 韓食 и кулинарните традиции. Стремежът на съвременното корейско общество и държава да търси своята идентичност, да се самоопределя и представя пред света чрез рефлексии на храната и вкуса в голяма степен мотивираха избора на темата на настоящия труд. Основният фокус на изследването е насочен към съвременните процеси и механизми, което предполага актуалността на темата. Погледът към най-актуалните и все още неизследвани явления, свързана с културата на хранене в Корея и използването на културноантропологичния подход към проблематиката предполагат новаторския характер на дисертацията. Актуалността на настоящето изследване е подкрепена от липсата на аналогични трудове в България, свързани с културата на хранене в Корея. Изследванията в областта на кореистиката са „млади“ и липсва база за достатъчно критичен и аналитичен материал, трудовете на корейските учени имат по-скоро дескриптивен характер и не излизат извън чисто фактологическото описание, освен това се отличават с етноцентристката си оценъчност. От друга страна световните изследвания върху проблематика са все още малко и фрагментарни.

Целта на настоящото изследване е на базата на богатия емпирически материал да проследи и анализира механизмите, факторите и процесите, които конструират „кулинарния вкус“ в съвременното корейско общество, фокусирайки се върху значимостта на храната, храненето и кулинарията в системата на всекидневието. Очертаването на историческата рамка на корейската кулинария служи за основен материал, на базата на който се проследяват културно-антропологическите и социални проявления на понятието в съвременната история на Република Корея. В хода на изследването се очертаха най-фундаменталните за корейската кулинарна култура храни в опит да бъдат реконструирани.

Методи на изследването и обосновка на терминологията

Така зададената тема обединява подходите на различни научни области с допирни точки - антропология, културология, социология, психология, история – поради което се налага интердисциплинарен подход. Дисертацията припознава като релевантен холистичния подход към проблематиката и се базира на компонентен анализ с дескриптивни елементи, използва синхронен и диахронен анализ.

В настоящият труд понятието „кулинарен“ не се използва в смисъла на гастрономия „законът на стомаха“ (от гръцки γαστήρ „стомах“ и νόμος „закон/правило“), макар гастрономията също да се вписва в съвкупността от смисли, а по-скоро в смисъла на писаната традиция, на знанието за храната, храната като „добра за мислене“ (перифразирайки Леви-Строс), кулинарията като отражение на културата и традицията, кулинарен в смисъла на исторически проследим и устойчив. Терминът „кулинарен вкус“ не се е наложил в българските изследвания в областта на културата на хранене и би могъл да звучи тромаво, но от гледна точка на липсата на релевантни термини се очерта именно употребата на това словосъчетание. В процеса на работа се обособи идеята да се стесни също така тромавото и общо понятие „култура на хранене“. От друга страна терминът „кулинарен вкус“ препраща към повече от една научни области заради пресечните им точки в изследването на храната – би могъл да се тълкува като „социален апетит“, термин, който се използва от социологията или „консумация“ в смисъла на потребление и „приемане, поглъщане“ на храна. „Вкусът“ като важен конструкт на националната идентичност ще бъде разгледан не толкова като сензорно описание и въздействие върху тялото, а като културно осезаем, не като статичен, а като процес на формиране, на взаимодействие с останалите елементи на културата, като начин на употреба. Още повече, че вкусът не е единствено и само пасивен, консумиран, а и активен инструмент за формулиране на нечия същност.

Историческият период, върху който се фокусира изследването, условно казано обхваща съвременна Република Корея (след 1948 г. ~), но тъй като до маркирания период Корейският полуостров представлява обща територия, е необходимо да се обхване по-широка историческа рамка, каквато е представена в глава първа на дисертацията. Описанието на повечето общи кулинарни традиции следва хронологията от края на династия Чосон до 1948 г. Споменаванията на „Корея“ и „корейски“ след този период, ако не е изрично упоменато, да се разбират като Република Корея, Южна Корея или южнокорейски.

Структура и съдържание на дисертацията

Настоящият труд се състои от въведение, три глави, заключение, три приложения и библиография. Във въведението са посочени актуалността на темата, целите и методите на дисертацията, обосновка на терминологията и теоретичната рамка на понятията. Приложенията съдържат: описание на корейските исторически източници, подредени в хронологичен ред, кратки биографии на важните личности и готвачи, създали кулинарната карта на Корея, изображения. В първа глава се разглежда историята на корейската кухня от периода на неолита до края на династия Чосон (6 хилядолетие пр.н.е. – 1897 г.). Глава втора проследява динамиката на образа на ориза и *кимчи*, като прави опит за реконструиране на кулинарния вкус на тези основни за Корейския полуостров храни, разглежда ролята на държавните кампании и регулации върху

моделирането на социалния апетит и изграждане на национално самосъзнание. Последната глава представя кратък преглед на историята на заведенията в Корея, разглежда навлизането на чуждата кухня и някои етнически храни, въвежда в новите пространства на битуване на кулинарния вкус и открива съвременните проявления и форми на взаимодействие чрез храната.

Първа глава „История на корейската кухня от периода на неолита до края на династия Чосон“

В началната си част главата привежда кратки исторически данни за земеделието на Корейския полуостров през неолита, Бронзовата и Желязната епоха. Разпространението на желязото води до формирането на протокорейския етнос и създаването на първите преддържавни образувания на територията на днешна Корея: Пуйо 부여, Когурьо 고구려, Йе 예, Окчо 옥저 и Трите Хан 삼한 – Махан 마한, Чинхан 진한 и Пьонхан 변한. В древнокитайския историографски документ “Исторически хроники на Трите царства” (三國志, 삼국지) са описани различните етноси, населяващи конфедеративните царства. От анализа на сведенията в „Записки за източните племена и” (魏書 東夷傳, 위서동이전) могат да се изведат някои общи черти, характерни за социалното устройство и бита на тези най-ранни държави:

- Определяща е била клановата принадлежност, начело на племенните групи стояли старейшини, членовете на племето живеели в малки села 촌락 и притежавали обща земя.
- Древните обитатели на Корейския полуостров се занимавали със животновъдство и земеделие. Отглеждали пет основни зърнени култури 오곡: ориз 쌀, ечемик 보리, соя 콩, просо 기장 и мохар 조.
- Почитали Небето като ритуалите за поклонение към боговете 영고 (迎鼓), 제천 (祭天), 무천 (舞天), пряко обвързани със земеделския календар, представлявали пищни жертвоприношения, съпроводени с танци, песни и богата трапеза. От имената на клановете съдим, че са били разпространени тотемистичните вярвания.

Първите одомашнени зърнени култури на Корейския полуостров са ечемикът и пшеницата. Археолозите считат, че отглеждането на ечемика започва през периода на мумунската керамика. В Китай най-вероятно ечемикът е бил познат още през епохата Шан-Ин (XVIII-XVII в. пр.н.е.), за което свидетелства откритата върху гадателски кости пиктограма. Пшеницата навлиза в Китай около 200~100 г. пр.н.е. по време на династията Западна Хан благодарение на китайския пратеник Джан Циен, който я пренася от Персия. В сравнение с останалите зърнени култури одомашняването на ориза настъпва най-късно. Съществуват две широко приети теории за пътя на ориза от Китай до Корейския полуостров. Първата подкрепя северния му произход – от Манджурия. Според втората

оризът навлиза в Корея по морски път от южен Китай. В гр. Янгшао е открит керамичен съд, в който са намерени обелки от оризово растение, датиращи приблизително от 3000 г. пр.н.е. В един от най-ранните китайски исторически документи *Шаниу* (尚書) или “Канон на историята” са открити йероглифи за диворастващите видове оризово растение – 離 떨어질 리, 秈 돌벼 니, 籼 돌벼 러, а по-късно се появяват и йероглифи за различните сортове ориз – късозърнест нелепкав ориз *varonica* 粳 메벼 갱 и дългозърнест ориз *indica* 秈, 粳 메벼 선 (Юн 1999: 128).

Усвояването на мокрото отглеждане на ориза в наводнени оризища на Корейския полуостров започва в средата на периода *Мумун* (около 850–550 г. пр.н.е.), а в Япония към края на периода *Джомон* (14000 - 300 г. пр. н. е.) и началото на периода *Яйои* (300 г. пр.н.е. – 300 г. сл.н.е.). Постепенно оризът се установява като основна земеделска култура в най-древните държави на Корейския полуостров.

Периодът на Трите кралства (IV - VII в.) служи за отправна точка на изследванията относно земеделието на Корейския полуостров. Условно за начало на този период се приема 37 г. пр.н.е, когато се създава първото от трите, Когурьо, а за край 668 г. от н.е., когато кралство Шила успява да обедини останалите в обща държава, наречена Обединена Шила 통일신라. Най-значимите и достоверни източници за живота, бита и културата на Трите кралства са китайските историографски документи. В голяма част от обемните и подробни исторически хроники на китайските династии откриваме достатъчно изчерпателни сведения за “варварските” племена и народи, населявали съседните земи.

“Устоите на земния свят се крепят в земеделието.” – “전하의 대부분은 농업이 근본이다.”. Тази древна конфуцианска мисъл се превръща в надслов за развитие на земеделието на Корейския полуостров още от древни времена. Постепенно земеделието се превръща в основен източник за прехрана на населението. Отличават се някои общи характеристики на Трите кралства:

- Земеделието е приоритет в управлението на кралствата.
- Земята е била кралска собственост. Кралете са дарявали земя в определени случаи основно за заслуги, като са подарявали не правото на собственост, а на обработване на земята и правото върху дял от реколтата.
- Събирането на данъци и такси се регулира от централната власт.
- Въвежда се система за компенсиране на населението при лоша реколта и бедствия.

От сведенията в историческите източници, както и от географските и климатични условия на битуване могат да се обособят следните характеристики, отличаващи кухнята на Трите кралства:

- Ястията от варени зърнени култури се превръщат в основна храна 주식.

- Древните корейци използвали различни ферментирани сосове за овкусяване на храната с общото название 장醬. Сходни познания използвали и за варенето на алкохол.
- Осолените зеленчуци, сушено месо и риба са били придружаващи допълнителни ястия 부식, 반찬.
- Ритуалната жертвена трапеза е включвала ястия от варен ориз и оризово тесто, наречени ток 떡, цели печени животни 맥적 貊炙, плодове и зеленчуци.

Жертвената храна е присъствала като основен елемент във всички церемонии за почитане на предците, както и в ритуалите за плодородие и добра реколта, благоденствие и дълъг живот. Информацията, която се намира в историческите източници, сочи, че за жертвено животно най-често се е използвало прасето. Споделянето на жертвено животно създава началото на традициите, свързани с консумирането на месо.

През периода на Обединена Шила и кралство Корьо се поставят основите на корейската кухня в рамките на обща територия на битуване. Ястията се дообогатяват и достигат от кралския двор до широките маси. Новото кралство продължава традицията за отглеждане на зърнени култури, основно ориз. Държавната стратегия за стимулиране на земеделието се изразява в реорганизиране на собствеността върху земята, оползотворяване на по-големи площи обработваема земя, разпространяване на иригационната система и необходимите земеделски съоръжения. Прецизно сегментираната система за съхранение на продукцията дава възможност на краля да плаща възнаграденията на подчинените си с количества ориз и не на последно място служи за подсигуряване на прехраната по време на бедствия.

Превръщането на будизма в държавна религия и разцвета на будисткото учение в кралство Корьо способстват отглеждането на зеленчуци, чай и зърно за разлика от животновъдството. Създават се условия за развитие на ефективно земеделие – облагородяването на все по-големи територии обработваема земя става възможно с прилагането на иригационни системи за напояване. През периода на Корьо в кралския двор се създава специално звено, което да отговаря за отглеждането и приготвянето на чая, наречено табанг 다방 (茶房). Будистките ритуали и чаени церемонии включват неизменно присъствието на чай, плодове, зеленчуци, различни видове ток и оризови сладки на церемониалната трапеза. Ястията се доразвиват и с откриването на подслони и хижи в цялата страна, които приютяват пътуващите търговци. След монголското нашествие през XIII в. под влияние на монголите на Корейския полуостров започват да се отглеждат все повече животни, а в менюто на корейците се налагат месните блюда. От Юенската династия навлиза и техниката за дестилиране на алкохол, което разширява възможностите за приготвяне на алкохолни напитки. Варенето на алкохол в кралство Корьо процъфтява и заради откриването на първите държавни пивници.

През периода на кралство Корьо методите за осоляване и съхраняване на зеленчуците се доразвиват и усъвършенстват. За пръв път в корейски източници *кимчи* се споменава в ”Събрани съчинения на министър И от източната страна” 동국이상국집

(東國李相國集), в книгата „Песни за шестте зеленчука“ 가포육영 (家圃六詠), където авторът дава описание на *кимчи* от ряпа. Учените предполагат, че И Гю-бо описва два различни начина на приготвяне на *кимчи* като първият важи за 장아찌 - зеленчуци в разтвор от соев сос или соева паста (не е ясно йероглифът 장醬 какво точно посочва), а вторият описва зеленчуци, консервирани в солен разтвор.

Към края на кралство Корьо като част от ритуалния живот на корейца се въвеждат домашните олтари и храмове в почит на предците. В зависимост от йерархията се регламентира и сложността на ритуалите. Броят и количеството на жертвените храни се определя от същия принцип. Служителите от 1-ви и 2-ри ранг поставят на жертвената трапеза по пет различни вида зеленчуци и плодове, две купички с месо, супа, варен ориз, по една купичка *ток* и нудълс; следващите в йерархията - от 3-ти до 6-ти ранг - слагат на масата три вида зеленчуци и два вида плодове, по една купичка месо, риба, *ток* и нудълс. Жертвената трапеза на служителите от 7-ми ранг надолу до обикновените селяни се състои от два вида зеленчуци и един вид плодове, по една купичка риба и месо.

В тази сложна и многопластова обстановка корейската кухня придобива по-рафиниран и изтънчен вкус.

През периода на династия Чосон - най-дългата в историята на Корейския полуостров - традиционната кухня добива окончателния си облик, претърпявайки големи промени. Бурното развитие и прогрес във всички области на науката спомагат за навлизането на нововъведения в земеделието, увеличаване на обработваемите площи и респективно на земеделската продукция. Развитието на традиционната китайска медицина също оказва влияние върху възприемането на храната като лекарство. Сред най-значимите сборници в областта на медицината, земеделието, готварството, издадени през периода на династията са “Сборник с рецепти от местни билки” 향약집성방 (鄉藥集成方), състоящ се от 85 тома. Трудът съдържа подробни рецепти на местните лекарствени растения и описва приложението им. По-късно, през 1613 г. се издава енциклопедичният труд “Съкровищница на източната медицина” 동의보감 (東醫寶鑑), който събира основните постулати на китайската, корейската и японската традиционна медицина. Сборникът се отличава с добри познания за вътрешната медицина и външните органи, описват се симптомите на засегнатите органи и съответното лечение, различни отвари и методите на акупунктура. Всички тези знания допринасят не само за медицината, но и стават основа за въвеждането на един от водещите принципи в режима на хранене: “храната е лекарство” 의식동의 (醫食同意) – букв. „храната и медицината имат общ корен“.

Политиката на династия Чосон е насочена към разширяване на обработваемите площи, въвеждане на иригационни системи и засаждане на повече земи с оризови насаждения. Развитието на земеделието е възможно благодарение на издадените в началото на този период земеделски енциклопедии, които предоставят ценни знания относно климата, почвите и аграрните техники. Първият земеделски наръчник е поръчковият труд на крал Седжонг “Правилни беседи за земеделието” 농사직설 (農事直), компилиран от учените Чонг Чхо 정초 (鄭招) и Пьон Хо-мун 변효문 (卞孝文), които получават задачата да съберат сведения за сеитбата, отглеждането и събирането на земеделската продукция в различните региони на страната. Друга представителна компилация от този период е “Записки от Къмянг” 금양잡록 (衿陽雜錄), съставена от

учения Канг Хи-менг 강희맹 (姜希孟), който се оттегля от политиката и започва да се занимава със земеделие в крепостния град Къмянг, провинция Къонгги. Той събира своите наблюдения от 1475 г. до 1483 г. и описва всички зърнени култури – ориз, пшеница, просо, ечемик, бобови култури, сеитбата им, вида на зърната, дори вкуса им.

Периодът на династия Чосон се обвързва с появата на лютата чушка на територията на Корейския полуостров. Съществуват различни теории и предположения относно пътя на зеленчука – някои от тях подкрепят хипотезата, че лютата чушка е внесена от Япония преди или по време на Имджинската война. Съществува и друга теория, която обвързва навлизането на лютата чушка на Корейския полуостров с Китай. Възможно е в различните части на полуострова паралелно или по различно време да се развиват сходни процеси, които обаче не са довели до бързото и едновременно налагане на новата екзотична подправка в корейската кухня. Разграничителната линия, която бихме могли да поставим е, че с култивирането си лютата чушка в Корея за разлика от Япония, изключително трайно се налага в кулинарните традиции и се превръща в задължителна подправка за корейските ястия, използвана във всичките си форми и начини за обработка.

Конфуцианството, прието за официална философска доктрина на династията, въвежда като изконна норма уважението към предците, висшестоящите и по-възрастните, детайлизира сложната йерархична система и усложнява ритуалния характер на церемониите и помените за предците. Всички тези предпоставки променят средата и условията, в които се развива културата на хранене през периода на династия Чосон:

- Кралската кухня се рафинира, сложната церемониалност на конфуцианските ритуали налага и развитие на този дял от кухнята.
- Усложняват се и се разнообразяват рецептите с ориз, оризово брашно и тесто. Увеличава се броят на продуктите и ястията, които се поднасят на жертвената трапеза.
- Въвеждат се строги правила за подреждане на масата, присъствието на 3, 5, 7, 12 ястия е ясен белег за социална принадлежност и диференциация. Основният ансамбъл е съставен от задължителните елементи – варен ориз или други зърнени култури, супа и *кимчи*.

Втора глава „Съвременни процеси за формиране на кулинарен вкус и национална идентичност в Корея“

В светлината на вече положената историческа рамка се очертаха някои от основните стълбове на корейската кулинарна традиция и измерения на вкуса. Изведените по-горе базови съставни елементи в системата на храненето са белият варен ориз, *кимчи*

и различните видове течни ястия – гук 국, танг 탕, чиге 찌개¹. От гледна точка на вкусовите характеристики оризът представлява нулево ниво на вкуса, бялото платно, върху което се наслагват останалите вкусове. Оризът и *кимчи* са в изначална опозиция и вкусово и структурно, тъй като първият компонент принадлежи към системата на основните ястия, а вторият е в подчинителна позиция, но заедно съставляват абсолютизиран балансирен вкус на корейската кухня. Разглеждането на образите на тези два стабилни конституента в системата на хранене в Корея се налага и от извеждането им като обединяващи символи на националната идентичност и самосъзнание на съвременното корейско общество.

В първа подточка на втора глава „Протоколи на употреба на ориза“ се проследява в дълбочина развитието и трансформацията на тази основна за Корейския полуостров храна. Високият статут на ориза в корейската култура на хранене и отсъствието му на ежедневната трапеза задават символното му значение в системата от кулинарни кодове и взаимопораждат социалната диференциация и социалния апетит. И в по-новата история на Южна Корея оризът е липсващата и желана храна, в различните етапи от развитието на страната по-скоро отсъствието му маркира политико-историческия процес и оформя родовата памет, гладът се асоциира с липсата на ориз, в Студената война между Севера и Юга се използва метафората за ориза като символ на просперитет и благоденствие.

Централното място на ориза като основно ястие в азиатските култури е следствие на сравнително идентичен цивилизационен процес, но в същото време именно локализирането на ориза в центъра на космологичната система се превръща и в различителен белег на тези култури. Оризът е окултуреният продукт, дар от боговете - в Япония оризът се възприема като дар от императора, което затвърждава и божествения му произход, в Корея земеделието и респективно оризът са дар от сина на Небесния владетел Хуанунг, който научил древните корейци на земеделие. Окултуряването на небесния дар, позиционирането му в космологията и мултиплицирането му в ежедневието сформират всеки един от полюсите на категориите за измерване на света, на собствената и чуждата култура, отношенията между мен и другите, които се конструират „диалогично с другите индивиди в дадения социален контекст или диалектично с другите хора“ (Онуки-Тиерни 1992).

Дълъг в исторически и политически план е пътят, който извървява оризът, за да се превърне в основна храна, задоволяваща нуждите на корейското население, процес, който завършва в най-новата история. През периода на Японската окупация образът на липсващия ориз се превръща в метафора на глада и измъчения дух на корейския поробен етнос. Постколониалната епоха на Корея в ранните си години е белязана от кризата с изхранване на населението, която още повече се задълбочава след Корейската война. За този дълъг период на страдания и глад корейците използват описанието „хълмът на

¹ Гук 국 – супа с повече съдържание на бульон; танг 탕 – хонорифичната лексема за супа, която се използва най-често за месен или рибен бульон, който се вари дълго; чиге 찌개 – супа с повече съдържание на продукти, в която основният вкус се постига с добавяне на соева паста, люта паста или др. сосове.

ечемика“ 보릿고기 - периодът между март и май, когато запасите от миналогодишната реколта се изчерпват, а новата реколта от ечемик още не е готова.

В периода след Японската окупация корейската държава изпитва остра нужда от национално единение и от ясна разделителна линия между срамното минало и славната история на Корейския полуостров, върху която да се положат основите на държавността и икономическия възход. Това е периодът, в който се оформя съвременната корейска кухня, кулинараният вкус и предпочитания на консуматорите, умело направлявани и моделирани в рамките на няколко държавни кампании. Дефинирани под общия тон на национализма, за сравнително кратък период в хранителния режим на корееца настъпват драстични промени. Социалният апетит се управлява и манипулира със средствата на военната диктатура на президента Пак Чонг-хи 박정희 и придобива ясна политическа окраска. Няколко мащабни и общонационални по характер кампании съпровождат кулинарната история на съвременната южнокорейската кухня. Първата кампания се нарича „Движение за подобряване на хранителния режим“ 식생활 개선 운동 и може да се обозначи като периода, в който пшеницата и тестените продукти се появяват и налагат на корейската трапеза. Този процес е обусловен от няколко ключови фактора – кризата с изхранване на населението, причинена от недостиг на обработваеми площи, ниският добив на ориз и постоянно увеличаваща се раждаемост. Последствията са хронично недохранване сред голяма част от населението. Мерките на корейското правителство включват: контрол на цената на ориза, ограничаване на дневния прием на ориз, забрана за употребата на ориз в производството на алкохол и не на последно място „стимулиране на консумацията на пшеница“. От името на кампанията 혼분식 장려운동 (혼분식 е съкращение от 혼식 – ястие, в което се смесват няколко зърнени култури, основно от ориз и 분식 – ястия, приготвени от пшеница) става ясно, че се разгръщат две основни линии: използва се мотивът за традиционната практика да се смесва ориза с други зърнени култури и паралелно с това се промотират ястията от пшеница. Още в следвоенния период Южна Корея получава като помощи големи количества пшеница от САЩ – години, белязани със свръхпроизводство на пшеница в страната. Паралелно с това се прокарява тезата за превъзходството на пшеницата не само като хранителна стойност, но и като културен продукт, който подпомага и умственото развитие на индивида. Манипулирането на общественото мнение и нагласи води съвсем закономерно до създаването на един имагинерен образ на западната култура и кухня. Средната класа възприема бързо предписанията на корейското правителство като въвежда в закуската си продукти като хляб и мляко – практика, която в настоящия период служи като диференциращ признак за изтънченост и рафинираност, демонстрация на принадлежност към високата култура. Консумирането на пшеница в този контекст е акт на асимилиране на чуждата култура и създаване на „външна“ чужда идентичност, процеси, мотивирани от тезата за превъзходство на западната култура.

Пропагандирането на идеите за промяна на хранителния режим в посока към култивиране на “културния” вкус дава своите резултати – за сметка на завишената консумация на хляб и месо през годините консумацията на ориз в Корея значително намалява. Интегрирана успешно в менюто на корееца, пшеницата вече не е евтин

заместител на ориза, а пълноправен участник в кулинарния репертоар. Въпреки това родените преди 1960 г. корейци демонстрират консервативен вкус и изповядват твърдото убеждение, че само с мистичната сила на ориза могат да си доставят необходимата физическа енергия на тялото.

В рамките на втората общонационална кампания „Движение за ново село“ 새마을운동, която постига изключителна мобилизация на човешкия капитал, се създава нов хибриден сорт корейски ориз. Кампанията за „ново село“ най-общо представлява мащабна програма за съживяване на земеделието и интергрирано развитие на селските райони. В края на XIX и началото на XX в. в областта на земеделието навлизат нови знания и технологии. Създаването на хибридни сортове спомага за разрешаването на два ключови за човечеството проблема – повишаване на продуктивността с цел изхранване на гладуващото население и повишаване на устойчивостта на зърнените култури към болести и вредители. Тласъкът на зелената революция в световен мащаб събужда апетита на президента Пак за разработване на нов сорт хибриден ориз. След провала на първия опит усилията на изследователския екип, начело с проф. Хо Мун-хуе от Сеулския университет се увенчават с успех и първият хибриден сорт корейски ориз е наречен *тонгилъо* 통일벼 (името означава обединяване на няколко сорта). Кампанията за налагане на новия хибриден сорт ориз се изправя пред два ключови проблема: скептицизмът на корейския потребител, привикнал към вкуса на традиционно консумирания лепкав сорт ориз *японика*. Разликите са големи, тъй като новият сорт притежава характеристиките на дългозърнестия ориз *индика* – по-лесно чуплив, с по-малко съдържание на скорбяла, поради което при варене остава сух и недостатъчно апетитен. Местните земеделски власти се заемат с трудната задача да представят новия сорт и да убедят фермерите в предимствата му, което се оказва второто препятствие, с което се сблъсква кампанията. Въпреки това, вследствие на агресивните мерки на правителството, през 1974 г. засадените площи с *тонгилъо* представляват 76% от оризищата в страната, а през 1976 г. Южна Корея обявява, че е в състояние да задоволи нуждите си от ориз. До известна степен правителството постига своите цели да подsigури прехраната на населението, но от друга страна се проваля в почти насилствените си опити да регулира земеделската продукция и пазара. Противоречиви са и нагласите на корейското население по отношение на *тонгилъо* – хората твърдят, че са го консумирали, ръководени от чувство за патриотизъм, земеделците, които са отказвали да садят новия сорт ориз, са го възприемали като проклятие, за други пък е бил средство за препитание, избавило ги от бедността.

С успехите на корейската икономика купичката с чист бял ориз се завръща в менюто. В средата на 90-те години Южна Корея е осъществила мечтата си и за пръв път в историята на полуострова се радва на изобилно производство на ориз. В крак с изискванията на забързания ритъм на живот започва масово да се произвежда полуготовият бланширан ориз в индивидуални порции. Новият век е белязан от постулатите на здравословното хранене, които отричат полирания бял ориз и пропагандират завръщане към кухнята на предците – най-добър е пълнозърнестият нелющен ориз, смесен с петте зърнени култури, оризът на бедните се издига в йерархията

и се преобразява в суперхрана на елита. Развитието на хранително-вкусовата промишленост и технологиите, постиженията на науката пресъздават и образа на съвременния потребител с чувствително небце, възискателен, тласкан в ежедневните си практики от мотива за удобство и пестене на времето.

В пластовете на тези исторически събития и суха фактология можем да проследим как се придвижва статутът на белия варен ориз в корейската кулинарна история, той е непостоянен и следва една крива линия по посока на опозицията чист/смесен. Оризът извървява пълен кръговрат на емоционални и вкусови превъплъщения, за да се завърне в изходна позиция. Оказва се, че макар и гъвкава материя вкусът към ориза е твърде консервативен, за да бъде изцяло политически управляван.

В следващата подглава дисертацията проследява развитието на следващия елемент от ансамбъла на съвременния кулинарен вкус – кимчи. Противно на статута си на странично, допълващо ориза ястие, *кимчи* обобщава есенцията на корейската кухня, нещо повече възприема се за един от най-тачените национални символи, онзи, за който корейците демонстрират нисък праг на чувствителност и висока степен на емоционална привързаност. В историята на корейската кухня *кимчи* претърпява най-динамични трансформации от набора на зеленчуци, подправките и сосовете, през различните фази и степени на ферментация до наслагването на вкусове. Не може еднозначно да се маркира конкретен период, през който *кимчи* масово навлиза в менюто на обикновените корейци и се превръща в ежедневна храна. Трудно е да се изведе дефиниция на понятието и да се създаде точна класификация на видовете *кимчи*. Разнопосочните тълкувания на синокорейската лексика, липсата на ясен вододел и не на последно място амбициите на корейските учени и държава да затвърдят и отличат дългата история на *кимчи* затрудняват този процес. Днес общоприетото разбиране за ферментирани зеленчуци се свежда до *кимчи* със зеле *나파 배추김치*. Китайското зеле бързо се разпространява на Корейския полуостров вследствие на икономическия подем на династия Чосон и успява трайно да прекрои кулинарния вкус на корейците. В различните периоди от историята на корейската кухня *кимчи* присъства под различни форми на трапезата, но винаги в категорията на страничните, допълващи вкуса на ориза ястия. Еволюционният път на *кимчи* приключва към края на династия Чосон, когато макар и под различни вариации то присъства на трапезата на различните социални прослойки. Простолудието приготвя *кимчи* само от два компонента – ряпа и сол, в подобрените варианти постепенно се добавят пресен лук, чесън, джинджифил, червен пипер, рибен сос, стриди, октопод и др. като последните са били достъпни само за *янгбан* и кралското семейство.

През периода на Японската окупация се наблюдават два паралелни процеса на окултуряване на образа *кимчи*: миризмата на ферментиралите зеленчуци и лютивият му вкус са неприятни и провокиращи чуждото възприятие и се превръщат в повод за национален срам. Едновременно с това обаче тези противоречиви емоции изразяват зараждащото се национално съзнание и глад за независимост. Японските колонизатори използват подигравателно описание за специфичната *кимчи* миризма на корейския етнос “Chosenjin smell”, неудобство, пренесено и в контактите с американците по-късно.

До 1988 г. официалното представяне на чудото на корейската икономика и корейската кухня - *кимчи*, не е повод за гордост пред световната общественост, а ежедневната му консумация се налага да бъде обяснявана с извинителен тон. Медиите успяват да акумулират все още проходащото чувство на патриотична гордост, като публикуват мнения на японски и корейски учени, според които *кимчи* притежава здравословни качества и е причина за липсата на някои заболявания сред корейците. Постепенно тезата се надгражда с описания, не толкова апетитни, колкото метафорични.

Успехът на икономическия модел създава необходимата финансова свобода за изместване на фокуса и целите на кампаниите – корейската общественост е консолидирана около конструирането на културните символи на националната идентичност. Посоката на правителствените кампании рязко променя траекторията си и от вътрешно-обусловени те се трансформират във външно-експанзивни. Корейската храна започва да се възприема като един от най-конкурентноспособните продукти в отвореното културно пространство на глобалния свят. Постъпателните усилия на корейското правителство за популяризиране и глобализиране на корейската кухня *ханшик* *한식* се разгръщат в солидно финансирана многопластова програма, която включва редица мерки, взаимодействие между институциите, обществеността и медиите.

Амбициозният характер на националната кампания проличава ясно в някои от набелязаните цели - позиционирането на корейската кухня на 5-то място в света сред най-разпознаваемите такива - френската, италианската, китайската, японската, тайландската и индийската кухня, процес, който трябваше да приключи до 2017 г. Следващата стъпка, залегнала в правителствената програма, е обособяването на най-представителния кулинарен продукт от националната кухня, който да е достатъчно конкурентноспособен и да отличи корейската храна от общата представа за азиатската кухня. Въпреки трудностите на подобен процес за обособяване на чисто „корейски“ кулинарен продукт, той е финализиран чрез успешното репродуциране на „уникалния“ вкус на *кимчи*. В противовес на вече наложения стереотип на ориза като израз на японското самосъзнание, корейците се самоопределят чрез вкусовата и цвятова символика на лютата туршия – червеното съответства на ян, изток, виталност и духовна сила, червената чушка е символ на мъжкото начало, на физическа сила и мощ, лютият и провокативен вкус на *кимчи* възплава корейския темперамент *정* *情* и дух. *Кимчи* изживява своя катарзис – от срамен продукт на корейската кулинария днес е национален символ, културен продукт, достоен гордо да представи страната на глобалния пазар. Олимпиадата в Сеул през 1988 г. е вододелът между периода на срама и оформянето на националната „*кимчи* идентичност“, която стартира с „декларация за независимост на вкуса“ (Чо, 2007: 208-211) - *кимчи* е включено в официалното меню на Олимпиадата, приемственост, която продължава и в следващите олимпийски игри. В противоречие с нарастващия „*кимчи* патриотизъм“ и „*кимчи* ентузиазъм“, при следващата си изява на световната сцена по време на Световното първенство по футбол в Япония и Корея през 2012 г. *кимчи*, макар и вече утвърдено като метафора на корейската кулинарна традиция и обект на солидно държавно финансиране, отново предизвиква смесени чувства – национална гордост и национален срам. Въпреки че се рекламира и сервира навсякъде в

заведенията за хранене, местните власти съветват корейците да не внасят в градския транспорт *кимчи* заради силната миризма, която може да обезпокои чуждите туристи. Културните контакти между корейци и чужденци изобилстват от „*кимчи саги*“ – пакетирано *кимчи*, избухнало в самолета от разликата в налягането, *кимчи*, което при проверка на скенерите на летището изглежда като човешка глава. Фабулата във всеки разказ на корейските спортисти и студенти, живеещи в чужбина, минава през първоначалния срам от миризмата и вкуса на *кимчи* до кулминацията на вкуса, който печели чуждото небе. „Цивилизованият“ път на този кулинарен символ сякаш е по-скоро вътрешен катарзис, отколкото външна перцепция, корейците примиряват собствения си срам и предразсъдъци, за да ги превърнат в двигател на обратните процеси. Днес колкото по-миризлив е образът на *кимчи* в пикантните истории, толкова по-горди са героите в разказа.

През последните няколко години корейското правителство и общественост доразвиват амбициите си за износ на култура, подтикнати от вътрешно породената необходимост за опазване на културното наследство. Последният етап от програмата канализира усилията на държавата и обществото в стратегия за регистриране на *кимчи* и традицията по приготвяне на ферментирани зеленчуци *кимджанг* като нематериално културно наследство, признато от ЮНЕСКО през 2013 г. Посланията на Южна Корея към света се пренасят и в дипломатическото пространство. Съвременният „*кимчи* патриотизъм“ заимства прийома на гастродипломацията, макар и не винаги особено успешно да се вписва в политическата комуникация. Към илюстрираните по-горе примери за „*кимчи* идентичност“ можем да добавим и последните прояви на хранителен национализъм – амбициите на научните среди да се канализират бъдещите изследвания с маркера *кимчи* в ново научно направление наречено *kimchiology*, което преди всичко се фокусира върху изследвания с хуманитарен профил, свързани с *кимчи*. Анализът около образа на националните символи и в научното поле е лишен от безпристрастната перспектива на културния релативизъм и прокарва своите легитимиращи паралели чрез съпоставката с чуждата култура и победата над външното влияние. Храната се оказва един от необходимите катализатори на крехкото националното съзнание и самочувствие, който проектира емоционалния заряд на колективната неудовлетвореност, пазарния апетит и политическите амбиции на проходащата южнокорейска нация.

В следващата част, озаглавена „Емоции и вкус“ се разглежда сензорното, метафорично описание на вкуса на *кимчи* като рефлексия на емоционалния, психологически апетит на корейците. Привикнал към вкуса на *кимчи*, дори и в краткотрайния си досег до чуждата кухня, корейският турист пресъздава дома и вкуса на родината с пакетираното *кимчи* и сосовете, които носи със себе си. Далеч по-показателен е примерът с корейските емигрантски общности, които се събират в чужбина (включително и в България) през сезона на *кимджанг* и приготвят заедно *кимчи* – от една страна тази практика продължава линията на наследственост и приемственост с традициите като продължава връзката с родината, а от друга служи като необходимата спойка на социума в една присвоена чужда среда.

Приведените сензорни описания на вкуса на кимчи изреждат отличаващите се характеристики - солено, люто, кисело и сладко - а хармонията между тях е основополагаща за вкусовия ансамбъл. Оказва се, че вкусът на *кимчи* е многопластов, дълбок, не подлежи на еднозначно описание, тази комплексност е характерна за опита на привикналото възприятие. Пресечната линия на всички описания е именно разхлаждащият, освежаващ вкус. На дълбоко когнитивно ниво в корейското съзнание лютият вкус на храната е пристрастяващ, защото носи облекчение и освобождава съзнанието от напрежението и стреса. Абсолютният вкус на *кимчи*, онзи който предопределя и формира апетита към храната въобще, е вкусът на майчиното *кимчи* *엄마 맛, 손맛, 사랑*, което следващото поколение домакини на свой ред се опитва да възпроизведе. И тук в асоциациите проличава опитност, присъща на дългия жизнен път, вкусът е по-дълбок и се асоциира със семейството, дома, родното място, спомените, често свързани с непосилния труд, който жените са полагали по време на *кимджанг*.

Младите корейци все по-малко се припознават в кулинарния продукт, което дава повод на анализаторите да алармират за нова „криза на идентичността“. Годишите на индустриално производство на ферментирания продукт и последствията от глобализацията оставят отпечатък върху традицията за приготвяне на домашно *кимчи*. Достъпът до широк избор от кулинарни възможности и етнически кухни, пренасянето на храната в стъстеното от образи, вкусове, аромати и миризми телевизионно и интернет-пространство се отразяват върху най-традиционните символи на корейската кухня – намалената консумация на ориз обезсмисля овкусяването му с *кимчи*.

Трета глава „Пространства на битуване на храната и съвременни прояви на кулинарния вкус“

В последната глава дисертацията проследява историята на заведенията на Корейския полуостров и навлизането на чуждата кухня. Първите същински заведения за хранене в началото на XX в. са свързани с навлизането на чуждата кухня и налагането на чужди културни и кулинарни продукти, в този смисъл те се поставят като пространства на другостта, а консумацията се изживява като употреба на чужда същност.

Още през периода на кралство Корьо на Корейския полуостров се установяват така наречените държавни пивници, които представляват едни от първите пространства на културен обмен и легитимна проява на чуждата култура. Стратификацията на подобни места ограничава достъпа до на пръв поглед отвореното пространство за употреба, комуникация и споделяне на храната каквото представляват заведенията. Постепенно локализирането на странноприемниците *주막* 酒幕 на ключови места и артерии в страната ги превръща в по-масови места на употреба и зони за разгръщане на корейската кулинария – те едновременно предлагат ограничен набор от ястия, но се специализират в приготвянето им. С навлизането на чуждата култура на Корейския полуостров се появяват първите пивници и гостилници от японски тип *요릿집* (料理). През

1909 г. Ан Сун-хуан 안순환, който отговаря за кралските ястия в двореца, открива прочутата по онова време гостилница „Мьонгуолгуан“ 명월관, където за развлечението на гостите се грижат *кисенг* от кралския двор. През 1921 г. „Мьонгуолгуан“ се разширява и се превръща в най-голямата по размери гостилница, побираща 500 души. С пренасянето на дворцовите обичаи в менюто на гостилниците се въвеждат и някои ястия от кралската кухня. Постепенното премахване на кулинарната йерархия отключва своеобразен процес на принизяване на кралските гозби до обикновените хора. Принизяването на кралската кухня съвсем закономерно води до опростяване на рецептите, нарушаване на строгите принципи за съчетаване на продуктите и смесването им с чуждата кухня. Постепенно подобен тип гостилници придобиват популярност и се откриват в цялата страна като съвместяват в едно заведения за хранене и пиене, места за забавление, сбирки, сватби и банкети. Менюто представлявало своеобразна амалгама от корейски, японски, китайски и западни ястия. Счита се, че за първи път именно в този тип заведения, наречени *요정 料亭*, се въвежда голямата обща маса като алтернатива на малките подвижни маси за сервиране, което превръща споделянето на трапезата в събитие с висока социална стойност. Стратификацията на традиционното чосонско общество според конфуцианската доктрина не само че не предполага разместване на социалните пластове, но и обособява храненето като индивидуална „самотна“ практика, където на върха на йерархията стои най-възрастният и високопоставен мъж, принцип, който проличава в начина на сервиране на трапезата - на индивидуални подвижни маси. Първите места за хранене извън дома *외식 外食* премахват тази бариера като социализират пространството по примера на европейския етикет, но не губят своята елитарност, тъй като преди всичко са места за употреба, комуникация и изява на японския и корейски елит.

Първите китайски заведения за хранене се появяват в Корея в края на XIX в. след Военния метеж от 1882 г. *임오군란 (壬午軍亂)*, когато заедно с войската на полуострова се заселват и много китайски търговци. Менюто включва най-разпространените и универсални ястия за китайската кухня – различни видове нудълс *자장면*, *호국수*, *짜뽕*, *잡채*, месо в сладко-кисел сос *탕수육*, пържено месо със сос *라조기*, супи с морски дарове *해삼탕* и др. С развитието на амбулантната търговия, капсулираната изцяло в домашното пространство храна все повече се извежда извън дома и се превръща в стока, достъпна за консумация. В общото битуване, макар и различни, уличните храни също попадат в един интензивен поток на заемстване, смесване и употреба.

В края на XIX и началото на XX в. Корея се отваря за света и в страната пристигат християнски мисионери и дипломати, които запознават консервативното корейско общество със западната кухня и култура. През 1914 г. е построен първият хотел в западен стил. Хотел „Чосон“ разполага със салон в стил Луи XVI, концертна зала, дневна и се превръща в център на политическия и културен живот в страната, като запознава корейския елит с много от представителните за западния свят културни символи – танцови балове, първия асансьор, сладоледа. През следващата година е открит ресторант в железопътния хотел на гарата в Сеул, който предлага на гостите си ястия от западната

кухня като супа, хляб, риба, месо, сладолед, пудинг, коктейли и кафе. Западните ресторанти се отличават с изискана атмосфера и представляват сегмента на луксозните заведения в Корея.

През късния период на Японската окупация с разрастването на големите универсални магазини се формират нови особености в културата на хранене на обществени места. Универсалните магазини, управлявани от японци, предлагат разнообразна кухня на достъпни цени. За пръв път се налага и думата *정식 定食 table d'hôte* или сет меню.

Периодът след Корейската война, когато в южната част на полуострова се настаняват американски войници, западните стоки и храни трайно се позиционират на корейския пазар. В началото войниците предлагат контрабандно продукти от дневния си порцион. След освобождението през 1945 г. в първия ресторант за западна кухня “Мичанг-грил“ *미장그릴* се предлага барбекю. Мястото служи за централа на тогавашните партийни членове на Корейската демократична партия *한민당*, където те посрещат американски политици и гости. Готвачите, работили там, са сред първото поколение, обучено в кулинарните практики на западната кухня. До 80-те години повечето заведения за хранене предлагат корейска или китайска кухня, като тази тенденция се измества към развитие на японски и западни ресторанти. През 1979 г. отваря врати първата верига за бързо хранене от японски тип „Лотерия“ *롯데리아*, а през 1988 г. и „Макдоналдс“ навлиза на корейския пазар.

Паралелно с навлизането на американските “семейни ресторанти” за бързо хранене и откриването на луксозни сладкарници и пекарни, под мотото “национални напитки” широко се популяризират продукти като кока-кола, сода и разтворимото кафе. Същевременно възниква необходимостта от издигането на национални идеи, които да противостоят на новите тенденции. Група интелектуалци създават движение за съхраняване на “традиционата култура” и отъждествяват символа на ориза с националната идентичност и независимост на корейския етнос. Техните усилия водят до прокарването на философията *шинтопури* *신토불이* (身土不二) - буквално човекът и земята са едно цяло - която съчетава в себе си идеите на будистката школа *чхонтхе* *천태* и принципите на геомантията за хармонията между човека и природата. Институцията, която прокарва идеите на *шинтопури* в Корея е Обединената Федерация на Земеделците, които пропагандират необходимостта от отглеждане и консумиране на местни земеделски продукти като на по-късен етап се добавят и термините “органично земеделие” и “био-продукти”. Като слоган на тази зараждаща се през последните години култура се оформя лозунгът “нашето, местното е най-добро”. За признак на “модерно” и “културно” мислене се възприема изборът на местните био-продукти и здравословната корейска кухня, някога жертвана в името на “цивилизоването” на нацията. Реабилитира се имиджът на кулинарните продукти като *кимчи*, соевата паста, ферментиралите сосове, рибата и морските продукти.

Бурното развитие на заведенията обхваща периода след 1986 г., когато корейската икономика е стабилна, а потребителите - платежоспособни. Формира се разнообразна култура на хранене, китайската и японската храна се налагат като предпочитани азиатски кухни, появяват се първите френски и италиански ресторанти, а в последните години и множество други етнически ресторанти.

Етническа кухня е понятие, характерно за модерното време, което се разгръща в днешната глобална ситуация, следователно попада в характерните процеси на глобализацията или глокализацията: хомогенизация - достъпна е навсякъде по света; фрагментизиране – локализира се на местния пазар; хибридизация – създават се нови форми вследствие от смесването между етническата и местна кухня (Робертсън 1995). Подобно взаимодействие са наблюдава и при някои типични за китайската кулинарна традиция ястия, които се адаптират в корейската среда и придобиват нов прочит. Повечето корейци асоциативно обвързват китайската кухня основно с едно ястие *чаджангмьон* 짜장면 酢醬麵, 炸醬麵. През 1950 г. собственикът на фирмата „Yonghwa Food” Уанг Сонг-сан, 왕송산, китайски емигрант от Шандун, решава да добави към оригиналния сос карамел, като по този начин го приспособява към изискванията на корейския потребител за по-сладък вкус. Локализирането на това китайско ястие след „корейизирането“ на основния му вкус дава основание на корейците да приемат новия хибриден вариант за съвършено ново ястие с етикет „корейско“. Държавната регулация на стоки и услуги както и развитата система на доставки на китайските ресторанти допринасят за това ястието днес да бъде широко разпознаваемо и популярно. За натурализирането на *чаджангмьон* в корейската кухня говори и чувствителността, която корейците демонстрират по отношение на въведената промяна на името. През 1988 г. корейското Министерство на образованието и културата решава според новата транскрипция да премахне глотализираните съгласни в началната сричка и променя името на ястието от 짜장면 на 자장면. Потребителите са свикнали да произнасят името с глотализирани съгласни и са против промяната. В интернет пространството хората масово се провъзгласяват за първоначалното изписване и произношение на 짜장면, дори пишат есета и стихотворения, в които асоциират оригиналното изписване 짜장면 с истинския, автентичен вкус и твърдят, че новото име 자장면 им създава усещане за блудкав вкус. Вследствие на големия отзвук се взема решението за употреба на двете изписвания като дублетни форми. Един от най-преекспонираните образи на храната в телевизионното пространство е именно на *чаджангмьон* - корейските филми и сериали изобилстват от апетитни сцени, в които героите демонстрират абсолютно густаторно удоволствие от поглъщането на овкусените с кафяв сос нудълс. Ястието е „лирическият герой“ в комикси, детски книги, литературни творби, известни песни.

В обект на сходни кулинарни интерпретации се превръща и следващият продукт, представителен за японската кухня – *рамяон*. Японските полуготови нудълс *рамен* са продукт на индустриалното производство, пример за „бърза храна“ респективно на „бързо удоволствие“. Показателно за съвременния кулинарен вкус на южнокорейския потребител е, че *рамяон* е най-предпочитаната полуготова храна, която предлага удобството да бъде консумирана навсякъде лесно и бързо. Историята на полуготовите

нудълс е свързана с японската компания Ando Momofuku, която започва масово производство на китайския вариант *sina soba*. По време на Китайско-японската война (1884 – 1885 г.) японците се запознават с китайския продукт. През 1910 г. се появява първото заведение за *рамен* в Асакуза, Токио. Популярността на *рамен* в Япония е съизмерима с революция в кухнята и кулинарния вкус. В репортаж на Би Би Си през 2000 г. Japan Votes Noodle the Tops японците поставят на челно място *рамен* като най-важното откритие на страната през XX в., като *рамен* получава повече точки от караоке системите, компютърните игри и фотоапаратите. Изследователският институт „Фуджи“ обявява полуготовите нудълс за най-представителния продукт за износ, който олицетворява търговската марка „Made in Japan“. Производството на полуготови нудълс в Корея започва с основаването на компанията „Самянг“ 삼양 от Чон Чунг-юн 전중윤, който впечатлен от успеха на *рамен* в Япония, открива завод за производство на нудълс и пуска първата серия през 1963 г. Новият продукт добива особена популярност по време на кампанията за смесена консумация на ориз и пшеница, когато е представен на корейския консуматор със слогана „*рамьон* е вторият ориз“ 라면 제 2 의 쌀이다. Целта на правителството да изхрани населението дава далеч по-крайни резултати - за съвременния потребител *рамьон* не е алтернатива на ориза, а една от най-любимите храни, които от днешна перспектива попадат в графата „вредни“. До голяма степен по-възрастното поколение южнокорейци асоциира *рамьон* с храната на бедността. В детската книжка „Три пакета *рамьон* са надежда“ 희망 라면 세 봉지 се разказва за две деца от бедно семейство, които молят своята майка да им купи *рамьон*, но тя отказва, защото няма пари. Тяхното съседче, чуло молбите на децата, им подарява три пакета *рамьон*, които се превръщат в символ на надеждата. Въпреки че в съвременна Корея полуготовите нудълс са предпочитана междинна закуска и бърза храна, корейците ги свързват с липсата на майчини грижи, домашна храна и крайна нищета. Подобно на горепосочения пример с китайското ястие *чаджангмьон*, корейското правителство поддържа ниска цена на *рамьон*.

За разлика от японската кухня, където съществува отделно направление, свързано с традицията за приготвяне на *рамен*, в корейското кулинарно пространство *рамьон* се употребява основно като полуготова храна. Революцията в хранително-вкусовата промишленост постига две важни условия за консумацията на „бързия живот“ 빨리 빨리 – скъсява времето и достъпа до храната и стандартизира вкуса. Компаниите предлагат продукти, които според рекламите гарантират „домашен вкус“, „майчина любов“, продукти, приготвени по „традиционни и автентични методи“, които като цяло постигат стандартизиране и уеднаквяване на вкуса. За повечето корейци *рамьон* отключва спомени от детството и студентските години, казармата, къмпингуване и други подобни поводи и места на приобщаване, спомени за споделения вкус на лют и врял *рамьон*.

Макар на пръв поглед да се забелязва стандартизация на вкуса, могат да се обособят различни отличителни стилове в консумацията на *рамьон*. Учениците са

създали свой собствен стил *convenience store* 편의점² - добавянето на несъвместими продукти към купичката *рамьон* като сирене за сандвичи, дори шоколадови бонбони я превръща в индивидуализирано ястие с екзотичен вкус. Стилът, който шеговито наричат 정식 table d'hôte, включва тристепенно меню – *рамьон* като апетайзер, триъгълен *кимнаб* с люто свинско 고추불고기 김밥 като основно, кафе в кенче и плодово желе като десерт. Съществува и снакс от *рамьон*, наречен „뿌셔 뿌셔 라면“ – „разчупи го, натроши го“ – продукт, който прилича на стандартния *рамьон*, дори се овкусява с пакетче инстантна подправка, след което се натрошава, откъдето идва и името на снакса. Войниците също имат специфичен начин за сервиране на *рамьон* - сваряват го в една обща тенджера и го консумират над капака, който изпълнява функцията на съд за сервиране. В този смисъл споделянето на обикновено и евтино блюдо е своеобразен акт на приобщаване, изграждане на доверие и общ дух.

В следващата си част дисертацията проследява историята на кафето на Корейския полуостров, която е пряко обвързана с първите християнски мисионери и посланници в страната на утринната свежест. Някои анализатори изтъкват влиянието на Антоанете Зонтаг в кралския двор. В качеството си на икономка и гувернантка в дома на руския консул в Корея Карл Иванович фон Вебер г-ца Зонтаг успява да спечели доверието на крал Коджонг 고종 по време на неговото бягство в руската мисия след атентата над кралица Мин 명성태황후 민씨 през 1895 г. Там тя го запознава със западната кухня и му предлага кафе, десерти и сладки. В отплата кралят я провъзгласява за церемониалмайстор на двора и ѝ подарява пристройка 정동 (貞洞) към двореца 덕수궁, където фрау Зонтаг открива ресторант и кафене.

През периода на Японската окупация съществуват японски тип чайни 깍다점 (喫茶店), в които интелектуалци и артисти се наслаждават на чаша кафе. По време на Корейската война американските войници получават като част от дневната си дажба разтворимо кафе и пакети с американска храна, които се продават на черния пазар. Много корейци се запознават с кафето именно чрез нелегалните канали за продажба. През 1968 г. отпада забраната за внос на кафе, но тъй като митата са високи, кафето по-скоро остава луксозна напитка, която се предлага основно в хотелите и ресторантите. По-късно корейското правителство стимулира създаването на първата корейска фабрика за разтворимо кафе, като част от мерките за ограничаване на черния пазар. Конкуренцията развива местния пазар до такава степен, че Корея получава названието „кралството на разтворимото кафе“. Пакетчетата с разтворимо кафе с добавки на захар и сметана стават изключително популярни сред корейците, особено сред по-възрастното население, което го предпочита пред прясно изпеченото кафе. Стандартизираният, балансиран вкус на кафето се гарантира в заложеното още в производствения процес съотношение на кафе, захар и сметана. Процесите на популяризиране на разтворимото кафе до известна степен напомнят бума на *рамьон* в Корея – доставят бърза и

² Магазини, които предлагат храна и всякакви стоки от първа необходимост. Обикновено работят 24 часа в денонощието и 7 дни в седмицата. Предлагат набор от бързи и удобни полуготови ястия, напр. *рамьон* се приготвя за по-малко от 3 минути, като се добавя гореща вода от машината.

гарантирана наслада. Аналогично на *convenience store* тук удобството се предлага във въвеждането на вендинг машини за кафе, за чийто вкус корейците си спомнят и до днес с носталгия и често си купуват *자판기 커피*, практика, която е немислима в други култури. Освен източник на густаторно удоволствие, разтворимото кафе има и чисто прагматична цел – да държи будни корейците, заети в изграждането на модерна Корея.

Постепенно навлиза и тенденцията на прясно изпеченото черно кафе, известно като „американско кафе“. Краят на 90-те години е периодът, в който големите американски вериги кафенета като Starbucks се появяват на корейския пазар и с успешен маркетинг и мениджмънт налагат консумацията на еспресо-кафе. Starbucks се стреми да надгради мотива за познатия и гарантиран вкус като създава изискан и романтичен имидж и превръща кафенетата не само в място за пиене на кафе, а създава лайфстайл, към който младите хора се стремят. Последователно веригите кафенета се преобразяват в средища на градската култура, модерни и изискани, места за срещи и разговори, за работа и четене, където консумираш „чуждата култура. Част от стратегията на Starbucks за локализация на корейския пазар е да адаптира менюто си към изискванията на местното население.

Кулинарният вкус на съвременния корейски потребител е преформатиран от навлизането на чуждата кухня, процес, който протича паралелно с появата на първите заведения на полуострова, а на по-късен етап и със сегментирането на етническата кухня. Еклектичното съчетаване на китайска, японска и корейска кухня в първите заведения размива вкусовите граници и произхода на някои традиционни ястия. С развитието на тази индустрия и специализирането на заведенията те се превръщат в масова и достъпна алтернатива на забавление и източник на удоволствие. Интровертният корейски вкус все повече е провокиран и изкушаван от екзотиката на чуждата кулинария. В този смисъл консумеризмът изгражда мост между реалния свят на консуматора и идеалния свят, към който се стреми. Колкото по-труднодостъпен е обектът на желанията, толкова по-голяма е неговата стойност. Корейският консуматор обаче предпочита да получава умерена, контролирана екзотика в сигурна атмосфера, изхождайки от презумцията, че може да модифицира ястията и да ги приспособи към вкуса си. В този смисъл повечето етнически ресторанти на практика са принудени да видоизменят автентичните рецепти на ястията и да ги „корейсизират“. Новият прочит на чуждите ястия ги превръща в нов хибриден вариант, който след смесването с местния вкус, се възприема като изначално корейски. Интегрирането основно на ястия от близките китайска и японска кухня демонстрира относително стабилния и консервативен вкус на корейския потребител по отношение на външното влияние.

В последната част на трета глава, озаглавена „Алтернативни форми и пространства на битуване на кулинарния вкус“ изследването се спира на превъплъщението на храната в медийното и интернет пространството като обръща особено внимание на най-новите форми на кулинарни и дегустационни предавания. Най-общо те могат да бъдат разпределени в две основни групи: *мокбанг* *먹방* “eating broadcasts” – неологизъм, съкращение от първата сричка на глагола „ям“ на корейски и първата сричка на думата „предаване, излъчване“, докато в понятието *кукбанг* *쿡방*

“cooking broadcasts“ първата сричка е взимствана от англ. „cook“. Не винаги е възможно точното жанрово разделение на тв. предавания, тъй като често те представляват специфична хибридна форма – предаванията за готвене често са съпроводени с шумна дегустация и обратното.

Във вариативността на кулинарните шоута *кукбанг* могат да бъдат открити и някои отличителни белези на съвременните комуникационни канали, отношения и взаимодействия чрез храната. Тв. студия представляват своеобразно отворено пространство, в което зрители и участници, експерти и аматьори обменят знания, опит, създават *лайфстайл* култура. Ако до преди 20 год. корейските готварски предавания са били водени от опитни жени в *ханбог*, които олицетворяват есенцията на традиционния вкус, днес на практика мъжете готвачи изцяло властват в ефира и са носители на новото време. Медиите използват възходът на мъжете готвачи и изграждат около тях стандарта за благополучие и *лайфстайл* култура на постмодерния човек. Зрителите от своя страна отключват защитния механизъм на заместващата консумация като инструмент за бягство от рутината и насищане на емоционалния глад, практика, която създава усещането за елитарност и качествен живот. Пренасянето на кухнята, разговорите за храната и кулинарията извън личното пространство в публичното е ролята, която мъжът изпълнява шумно, експресивно, професионално. Зоната на домашния комфорт е ясно разграничена от зоната на забавлението и удоволствието, в кулинария контекст овластена от мъжете в корейския ефир. В този ред на мисли *кукбанг* предаванията представляват „мъжкото господство“ в ефира, докато *мокбанг* излъчванията се превръщат в специфична арена за хегемонията на вкуса, където шумно се афишират удоволствието и насладата от храната.

За съвременните корейци вкусът е силен мотивационен, социален и емоционален инструмент в общуването. Вкусът е движещият механизъм на консумацията, но именно споделяният вкус, онзи, който носи удълженото удоволствие от храненето и води до забрава. Представата за различителния неподдражаем вкус стои в основата на медийно подклажданата мания на корейския потребител да се впуска в търсене на така наречените „вкусни заведения“ *맛집*, които задоволяват изострения му социален и емоционален апетит. Тук в противоречие на първичната страст към удоволствие идват стандартите за здраво и красиво тяло, които отправят послания за въздържание и самоконтрол и тласкат корейския зрител все по-често прибягва до „услугите“ на *мокбанг* предаванията, в които привлекателни хора се хранят апетитно, шумно, експресивно. Виртуалното киберпространство предлага широко поле за социални взаимодействия, мотивирани от косвената консумация и се превръща в естествената среда на битуване на *мокбанг*. Явление, което намира своето обяснение в развитието на технологиите, влиянието на социалните мрежи и постоянната динамика на отношенията „воайор, зрител/водещ“. От една страна потребителите имат необходимостта да споделят личния си живот с по-широк кръг от хора, а от др. да наблюдават активностите на останалите. Границите между личното и публичното пространство са изключително размити, а отношенията и символите на общуване - флуидни. В този смисъл киберпространството дава възможност на маргинализирани в реалния живот хора едновременно да упражняват своето хоби и да печелят пари. Водещите на *мокбанг* предавания могат да се разделят в две категории: млади, привлекателни хора, отличаващи се с добра физика и чревоугодници с

наднормено тегло. Поведението им е сходно с водещите на забавни, развлекателни програми, привличат вниманието на публиката с автентичност, различимост, оригиналност, ритуализират всекидневието си и го излагат на показ, способни са да контролират своята идентичност и да манипулират аудиторията, събуждат любопитството като описват прецизно вкуса на ястията, хранят се шумно, сърбат, мляскат, възклищават, отключили са всички свои сетива, за да доставят необходимото пренесено удоволствие върху зрителите. Водещите на *мокбанг* сесии отключват воайорството на публиката като се хранят с часове, поглъщайки огромни порции храна, извън възможностите на нормалния човек.

Чувството на солидарност и взаимосвързаност между потребителите на онлайн пространството сменя до голяма степен вината от консумирането на нездравословна, висококалорична храна. Чрез косвената консумация индивидите упражняват „ленива“, пасивна дисциплина върху тялото си, докато в същото време се чувстват приобщени и тушират самотата. Според последните статистики Корея е на първо място по броя на едночленни семейства сред страните в Организацията за икономическо сътрудничество и развитие, тенденция, която динамично променя социалната статика на обществото.

Заклучение

Въз основа на емпирическия материал, представен от историческите източници, най-важните от които са представени в приложението, се очертаха следните особености.

Цивилизационният път на корейската кухня през различните исторически периоди се развива паралелно с приемствената политика на всички кралства за стимулиране на земеделието. Зърнените култури и ястията от тях се превръщат в основна храна на населението, древните корейци са познавали ферментацията, приготвяли са сосове, алкохол, осолено и сушено месо. Развитието на ритуалната жертвена трапеза на по-късен етап води до сегментирането на различните дялове в корейската кухня, а прецизирането на етикета на сервиране на ястията очертава и основния ансамбъл на кулинарния вкус с трите есенциални елемента на композицията: ориз, *кимчи*, бульон. Процесите за „принизяване“ на кралската кухня както и навлизането на чуждото влияние през периода на Японската окупация добавят последните щрихи в кулинарната карта на Корейския полуостров.

Високият статут на ориза в корейската култура на хранене и отсъствието му на ежедневната трапеза задават символното му значение в системата от кулинарни кодове и взаимопораждат социалната диференциация и социалния апетит. Образът на белия ориз по-скоро с неговото отсъствие се превръща в метафора на глада и бедността дори и през късния период от развитието на кухнята. В корейското съзнание оризът е единствената окултурена храна, която притежава магическа сила и мистичен дух, което го поставя най-високо в йерархията на масата. Аурата около този липсващ вкус е мотивът за мобилизиране на националния капитал в зората на Република Корея. В националната кампания за „ново село“ аурата на ориза като абсолютна храна залязва за сметка на други зърнени култури като ечемика и пшеницата. Външното налагане на пшеницата е опит за

държавно манипулиране на кулинарния вкус и създава един имагинерен образ на западната култура и кухня.

Липсите на национална идентичност се компенсират от новоиздигнатата икона на кулинарния вкус. В историята на корейската кухня *кимчи* претърпява най-динамични трансформации от набора на зеленчуци, подправките и сосовете, през различните фази и степени на ферментация до наслагването на вкусове. Противно на статута си на странично, допълващо ориза ястие, *кимчи* обобщава есенцията на корейската кухня, нещо повече - възприема се като един от най-тачените национални символи, онзи, към който корейците демонстрират нисък праг на чувствителност и висока степен на емоционална привързаност. Реконструкцията на този образ го поставя в подчинена позиция, тъй като той стои ниско в йерархичната система на масата, но емоционалното описание, което го асоциира с образа на майката, е, че *кимчи* е най-съкровеният „вроден вкус“ на корейската национална идентичност. За да се стигне до съвременния абсолютизъм на този вкус, образът претърпява сериозни трансформации и се движи по оста срам/гордост. За разлика от първоначалния срам от този кулинарен продукт днес корейците демонстрират краен „*кимчи* ентузиазъм“ и „*кимчи* патриотизъм“.

Консерватизмът на корейския кулинарен вкус ясно проличава и в етапите от изследването на етническата кухня. Най-емоционалните ястия, представителни за китайската и японската кухня, преминават през процес на „корейизиране“ на вкуса и хибридиране с местната кулинария. Продукти, емблематични за западната кухня, като кафето например, също добиват специфичен корейски привкус.

В съвременната среда на битване и прояви на кулинарния вкус се отключват множество взаимодействия чрез и с храната като участниците в тези процеси изразяват все повече индивидуалната си идентичност. Вкусът в ефирното и киберпространството се вербализира, естетизира и стилизира, сведен по-скоро до косвена консумация, породена от необходимостта на съвременния потребител да получава пасивна наслада в капсулираното си лично пространство.

Справка за основните приносни моменти в дисертацията

1. За пръв път се прави изследване на културата на хранене в Корея в българското научно поле като за целта се използва интердисциплинарен подход.
2. Детайлното изследване на корейската кухня в широка историческа рамка, която обхваща корейската кухня от периода на неолита до последната корейска държава Чосон.
3. Всеобхватният анализ на кулинарните образи на *кимчи* и ориза през призмата на националната идентичност и принадлежност. Кулинарният вкус е разгледан не в неговата статичност, а като процес на формиране, на взаимодействие с останалите елементи на културата, като начин на употреба.
4. Богата специализирана терминология от корейската и синокорейската лексика.
5. Преводи на текстове с жанрово многообразие – сведения от исторически източници, песни, стихотворения, лозунги и др.
6. Хронологично подредените исторически документи и източници в приложението, които биха могли да послужат за справка на бъдещи изследвания.

Публикации, свързани с темата на дисертацията

1. *Културата на хранене- ключ към разбиране на корейското общество*. В: 10 години специалност корейстика в СУ “Св. Климент Охридски”: юбилеен сборник. София, Ексел-М 2005, стр.127.
2. *Корейската храна – предпочитано средство за популяризиране на корейската култура*. В: *Корея-сърцето на Азия*. София, Камя Дизайн 2007, стр.117.
3. *Исторически сведения за земеделието на Корейския полуостров през периода на Трите кралства*. В: *Корея и Азия*. София, Камя Дизайн 2010, стр. 197.
4. *История на заведенията в Корея - формиране на кулинарния вкус*. В: *Корейско-български политически форум 2010*. София, Симолини 2011, стр. 79.
5. *Comfort Food in Korea: in the Context of Sharing Food*. In: *Korea – From Traditions to Modernity*. Sofia, Kamea, 2013, pp.128-136.
6. *Ролята на националните кампании за конструиране на национална идентичност и формиране на кулинарния вкус в съвременна Корея*. In: *Outlining the Korean Society*. International Jubilee Conference on Korean Studies Dedicated to the 20-th Anniversary of the Korean Studies Program in Sofia University St. Kliment Ohridski. Sofia, Kamea, 2015. pp. 282-294.
7. *Eat instead of me: Mogbang – the New Form of Interaction through Food*. In: *Korean Historical and Cultural Trends*. Sofia, St. Kliment Ohridski University Press, 2016, pp. 212-219.
8. *Kimchiology – отвъд ореола на една кулинарна икона*. In: *On Religious and Cultural Contents in Korea and Bulgaria*. Sofia, Kamea , 2017, pp. 127-138.