



КОНЦЕПТ ВКУСА В ЮЖНОЙ КОРЕЕ: ИСТОРИКО-КУЛЬТУРНЫЙ И ЭСТЕТИКО-ФИЛОСОФСКИЙ АСПЕКТЫ

Т.В. Зименко

Зименко Татьяна Владимировна — магистр массовых коммуникаций, преподаватель кафедры корейского, индонезийского и монгольского языков, МГИМО МИД России. 119454, Москва, проспект Вернадского, 76. E-mail: tatianazimenko@gmail.com

Зименко Т.В. 2020. Концепт вкуса в Южной Корее: историко-культурный и эстетико-философский аспекты. *Концепт: философия, религия, культура*. Том 4. № 4. С. 83–101. <https://doi.org/10.24833/2541-8831-2020-4-16-83-101>

Статья поступила в редакцию: 04.08.2020. Принята к публикации: 29.11.2020.

Конфликт интересов. Автор заявляет об отсутствии конфликта интересов.



Изучение историко-культурной и эстетико-философской модели вкуса является важным аспектом понимания широкого социокультурного комплекса жизни народа. Актуальность данного исследования продиктована недостаточной изученностью проблемы феноменологического выражения эстетического опыта у корейцев. Предметом исследования выступает концепт вкуса в Южной Корее, а целями — 1) анализ развития корейской эстетики вкуса и её настоящее воплощение в современной Южной Корее; 2) анализ эстетического аспекта корейской кухни в рамках системы её ценностных смыслов. Новизна данного исследования состоит в рассмотрении эстетического концепта вкуса в его привязке, во-первых, к гастрономическому вкусу, и, во-вторых, семиотическому аспекту культуры, представленному основной единицей языка — словом. Система символов национальной пищи выступает в данной работе как концептосфера, интегрирующая значения и смыслы разных областей человеческого бытия, включая эстетический опыт. На основании проведённого исследования делается вывод о том, что эстетика как наука зародилась в Корее в 1930-х гг. XX в. во время колониального правления и под выраженным культурным влиянием японцев; сформированные в то время понятия («мукигё-ый кигё», «чаёнми» и др.) по-прежнему остаются важными концепциями корейской эстетики. Предлагается считать, что наиболее активное выражение в повседневном эстетическом опыте корейцев имеет понятие «мот», передающее активное состояние души, красоту человеческой личности. Культурно-исторический анализ корейской гастрономической культуры позволяет говорить о наборе особых культурных и космогонических смыслов, которые были присущи блюдам королевской кухни эпохи Чосон, а также позволяет сделать вывод о характерном наделении корейских блюд богатыми эстетическими и экзистенциальными значениями сегодня.

Ключевые слова: эстетика вкуса, концепт вкуса, Корея, еда, эстетика повседневности.

«О нём [вкусе]... говорить много можно,
а определить его с ясностью, для всех
понятною, едва ли кто возьмётся.»
Г.Р. Державин

Вкус как эстетическая категория включает в себе субъективную оценку объективного мира, а еда, являясь важнейшим социокультурным конструктом, выступает как знак, обозначающий символические аспекты культурно-религиозных и социальных практик. На протяжении всей интеллектуальной и духовной истории человечества наиболее явной точкой соприкосновения Востока¹ и Запада являлась именно эстетическая сфера [Панова, 2014: 193].

Компоненты корейской эстетики, рассматриваемые в данной работе, тесно связаны с чувственным восприятием и человеческой психологией и находят прямое продолжение в социокультурной и лингвокультурной парадигме. Наряду с эстетическим, гастрономический вкус является важным культурным концептом — вместе они формируют повседневный жизненный и эстетический опыт, поведение в социуме и восприятие действительности субъектов.

В этой работе я попробую определить, из чего складывается эстетическая модель вкуса в Корее, и исследую религиозные и социокультурные составляющие корейской концептосферы вкуса. Для этого будет проанализирован ряд исторических, культурно-антропологических и лингвокультурных факторов, позволяющих говорить о формировании особой эстетической модели вкуса в Корее и её выражении в гастрономической сфере.

Недостаточная изученность проблемы феноменологического выражения эстетического опыта у корейцев определяет актуальность исследования. В то время как «прекрасное в повседневной жизни» и «прекрасное в искусстве» в западном мире исторически существовало в двух

параллельных плоскостях, с точки зрения самих корейцев, граница между этими двумя категориями никогда не была чётко определена [Kim, 1998a: 113], а подчас не проводилась вовсе. Это определяет призму данного исследования: соединить с «западной» точки зрения с трудом сочетаемые подходы — эстетико-философский дискурс и еду как феномен культуры повседневности.

Следует оговориться, что в данной работе я придерживаюсь классической позиции времен переворота Александра Баумгартена и трактую эстетику в самом широком смысле — как науку о чувственном познании, *cognitionis sensitivae*. Отсюда попытка комплексно зацепиться за аспекты, на которые до сих пор не обращали должного внимания. Эстетика *aisthēsis* (др.-гр. αἴσθησις), означая буквально «ощущение», имеет в широком смысле отношение к чувственности как таковой, т.е. относится непосредственно к области восприятия действительности.

Следуя из этого, наряду с искусством (архитектурой, литературой, живописью и пр.) как аспектом культуры, являющимся непосредственным предметом изучения эстетики, отдельной темой выступает искусство гастрономии [Kaplan, 2012]. В последние десятилетия еда перестаёт рассматриваться как область физиологического и производственного и начинает рассматриваться с позиции искусства, психологи и даже политики [Chapple-Sokol, 2013; Zhang, 2015], а также становится самостоятельным предметом философского дискурса [Perullo, 2016; Sweeney, 2017; Kaplan, 2012; Курбатова, 2013; The Essence of Japanese Cuisine, 2013; Михайлова, 2008]. Эту область философского познания предлагается называть *эстетикой вкуса* или *эстетикой еды*² [Sweeney, 2017: 1].

Сегодня еда изучается как предмет философской мысли, феномен эстетики повседневности [Brady: 2005, 2012; Saito, 2008] и как важный фактор национально-

¹ Восток и Запад в этой статье повторяют принятую в ненаучном языке обыденную терминологию, которая имеет под собой определённые исторические и культурные корни; деление на Восток и Запад также является условным.

² This Third Area of Philosophical Inquiry is Now Commonly Referred to as Gustatory Aesthetics or the Aesthetics of Food (англ.).

го самосознания [Павловская, 2015]. «Вкус [еды] — это ситуация, обстоятельства»³ [Perullo, 2016], следовательно, он не может рассматриваться в отрыве от повседневного чувственного опыта, а в случае корейской культуры эта связь особенно актуальна.

История эстетического учения в Корее

В Корее эстетика долгое время не выделялась в отдельную научную отрасль и обозначала себя в основном в различных проявлениях повседневной жизни, нежели в научной мысли, пребывая таким образом в своём имплицитном качестве. Подтверждением тому служит и тот факт, что эстетика на Востоке всегда находилась в тесной связи с моралью и этикой, которые естественным образом являются более близкими к жизни категориями, нежели многие предметы философских размышлений. Профессор философии Юрико Сайто, занимающаяся вопросами экологической эстетики и эстетики повседневности, пишет, что в Японии и Китае эстетические практики отличаются тем, что пронизывают повседневную жизнь людей⁴, в то время как дискурс западной эстетики был традиционно сфокусирован на области искусства. Ю. Сайто также подчёркивает, что многие традиции и феномены культурной и повседневной жизни народов за пределами западного ареала (в данном контексте я отношу к ним и корейскую культуру), тесно связанные с переживанием эстетическим опытом, не сформулированы в качестве эстетико-философских теорий и концепций.

В Корее начало научных эстетических поисков было положено только в второй четверти прошлого века и в основном было связано со знакомством с западной эстетической традицией, которая практиковала строгий аналитический подход с целью выработки методологических принципов для объективной оценки тех

или иных предметов и явлений. Этапу изучения философских теорий и концепций предшествовало знакомство с западной культурой в широком смысле. В 1880-х гг. король Коджон отправил специальную делегацию в США и Японию для изучения «секретов современности». В 1883 г. Корея⁵ стала участником Всемирной выставки в Чикаго. После её посещения корейский интеллектual Юн Чхихо, получивший образование в Японии и США, написал в своём дневнике: «Я стоял там шесть часов и не мог оторвать взгляд от жалкой корейской экспозиции» [Hong, 2011: 5].

Корейская королевская власть постепенно начинает осознавать необходимость модернизации всех сфер корейского общества, которая означала бы выход государства в международную сферу политики. Ограниченный набор мер был действительно предпринят, но процесс масштабной модернизации был запущен уже японцами, в период их колониального правления на Корейском полуострове (1910-1945). Они строят первую сеть железных дорог — новая транспортная система способствует социальному и культурному развитию страны. Открывают новые школы и университеты, куда приглашают учёных и специалистов зачастую с западным образованием.

С 1910-х гг. можно говорить о зарождении современного искусства в Корее — японцы познакомили корейцев с новыми для них художественными материалами и техниками [Kim, 2005: 10]. Оценки корейского искусства и образа жизни со стороны японских учёных подтолкнуло корейских исследователей вплотную заняться собственными исследованиями в этой области, а также оказало серьёзное влияние на формирование корейских эстетических принципов. Особенно сильное влияние в этой связи принадлежит японскому учёному Янаги Мунзёси, чья деятельность в Корее была сосредоточена одновременно в плоскости политики и искусства [Kikuchi,

³ Taste is Situation, Circumstance (англ.).

⁴

⁵ В то время — государство Чосон (1392-1897).

1994]. Ниже я приведу конкретные примеры его влияния на сферу корейской эстетики.

В 1927 г. впервые в Корее на факультете юриспруденции и литературы Императорского университета Кёнсон появляется специальность «эстетика и история искусства» — около 30 лет до этого она была учреждена в Императорском университете Токио. В 1930-е гг. в Корее идёт активное изучение нового направления. Главной фигурой того времени становится историк-искусствовед Ко Юсоп (1905–1944). Его учителями были находившиеся под влиянием европейской мысли японские философы Танака Тоёдзо и Уэно Наотэру. Последний сам обучался в Европе и, находясь в Германии, слушал лекции теоретика искусства Г. Вёльфлина. Вскоре после окончания университета Ко Юсоп становится директором Музея г. Кэсона, основанного японскими колониальными властями. Он посвящает своё внимание поиску корейских традиционных черт в искусстве, для чего обращается главным образом к архитектуре древних буддистских храмов и пагод, плотническому искусству эпохи Чосона и устройству традиционного корейского дома *ханок*.

Другим каналом знакомства корейской научной среды с европейской эстетической мыслью становится немец Андрэ Экхарта [Kwon, 2007: 13]. Он был одним из первых, кто попытался системно определить категории корейской эстетики, изучая корейское искусство с точки зрения его принадлежности к мировому художественному наследию. Свои соображения он оформил в «Историю изобразительного искусства Кореи» *Хангук мисульса* (1929).

В качестве характерной особенности корейского искусства Экхарт отмечает его *кочжонми* — классическую красоту, присущую корейской архитектуре, скульптуре, живописи и гончарному мастерству, проводя тем самым параллель с греческим искусством [Eckardt, 2003: 20]. Вероятно, здесь имеется в виду некая упорядочен-

ность, гармония (баланс) в корейском художественном воплощении. Однако в остальном он указывает на аутентичность корейской эстетики и отдельно выделяет категории простоты *тансунсон* и наивность (*naiveté*) *собаксон*, приводя в качестве примера воплощение этих категорий в архитектуре королевского дворца Кёнбуккун в Сеуле.

Стремление к простоте связано и с буддистской идеей *пури*⁶ [Kwon, Lee, 2015; Kim, 2008], которая представляет собой монистическую доктрину, отрицающую дуализм субъекта и объекта, истины и лжи, красоты и уродства, формы и содержания. Это концепция недвойственности визуализируется в восточном искусстве как некая незавершённость [Yang, Lee, 2013]. В отличие от западной традиции, которая при помощи принципов пропорции и баланса проводит разницу между красотой и уродством, восточная идея подлинной красоты включает в себя элемент дисбаланса и несовершенства. Некоторые исследователи [Kwon, Lee, 2015] полагают, что в этом она перекликается с идеями постмодернизма.

Такая простота и незавершённость оставляет свободное пространство, которое реализуется в том числе в области эстетики еды. По словам шеф-повара ресторана Gaon с тремя звездами Мишлен Ким Бёнджина, «красота пустого пространства — это концепция, которую часто упоминают, когда говорят о традиционной корейской кухне; “пустое пространство” означает простоту»⁷.

Ко Юсоп также видел особенность традиционного корейского художественного искусства в некой присущей ему простоте, одновременно указывая на отсутствие таких качеств, как утончённость и уникальность. Корейское искусство представлялось ему инертным, во многом лишённым самобытности и ищущим новые пути выражения путём неуверенных и осторожных поисков. Не удивительно, что его учение не раз подвергалось критике за на-

⁶ Пури (不二) дословно означает «не являться / отсутствовать» (不) и «два» (二).

⁷ The Rise of New Korean Gastronomy. *The Michelin Guide* 2019. Available at: https://guide.michelin.com/sg/en/article/features/the_rise_of_new_korean_gastronomy (accessed: 6.10.2020).

личие такого «колониального» компонента, принижающего достоинство и исторический статус корейского искусства.

Ко Юсопо ввёл и ряд других понятий, некоторые из которых прочно закрепились в корейской эстетической мысли и по-прежнему служат подспорьем в понимании сущности корейского искусства. Два самых важных из них — «безыскусная искусность» *мукигё-ый кигё* и «замысел без замысла», или «план без плана», *мукехвезеый кехвек* [Ко, 2007⁸]. В их основе — мысль о беспричастности, которая, однако, не несёт в себе отрицательной коннотации. Ей руководит логика, заключающаяся в идее подчинении природе; продолжением природы выступает автор-творец, который её созерцает — беспричастно, одновременно являясь её частью. Американский историк искусств Эвелин МакКьюн, которая родилась в Корее и посвятила жизнь изучению корейского искусства, приписывает ему два полярных, на первый взгляд, качества: изящность и грубость [McCune, 1962: 20]. Этот парадокс я предлагаю толковать как тонкое понимание природы вещей художником и его в определённой степени нерафинированное художественное выражение.

Такая идея перекликается с понятием «естественной (природная) красоты» *чаёнми*, где *чаён* — «природа» и *ми* — «красота», которое высказывал Ко Юсоп вслед за японским учёным и философом Янаги Мунэси, также занимавшимся проблемой корейской эстетики. *Чаёнми* предполагает подход, при котором человек-творец подстраивается под природу, подчёркивает единство с окружающим миром через своё творение. Примером может служить архитектурный принцип, в соответствии с которым возводимая конструкция является как бы продолжением природного ландшафта, повторяя его естественные изгибы и линии. Природа в работах корейских художников не является объективным отражением устройства мира. Она скорее представляет собой продукт взгляда, при

котором природа рассматривается как источник жизни и конструктор человеческого сознания [Kim, 2013: 362].

Теория *чаёнми* была центральной в понимании корейского историка искусства, художника и известного археолога Ким Вонрёна (1922-1993). В 1962 г. она была подробно описана им в эссе «Эстетика Кореи»⁹. Следует сказать, что сегодня в отношении сервировки и образа приготовления корейских блюд часто подчёркивается их особая связь с природой: преимущественно растительные ингредиенты, минимальная обработка и общий минимализм. Чувственный опыт вкушения пищи в таком случае даёт возможность актору ощутить единство с природой благодаря наделению блюда качеством *чаёнми*.

Согласно Ко Юсопу, основа корейского художественного искусства тождественна природе фольклорного искусства *минйе*, в рамках которого жизнь и искусство неделимы. Эстетическая сторона жизни и есть суть самой жизни — до того, как от неё [жизни] отделились *план (замысел)* и *искусность* [Bo, Soo, 2001]. Идея о «бесплановости», которую можно транслировать и как бессистемность, во многом повторяет мысли о Небытии в «Диалоге» [Хайдеггер, 1993] Хайдеггера с японцем. В этом смысле, если допустить вольное сравнение, можно сказать, что античная эстетика ставила акцент на Бытии — на том, что есть; японская (в широком смысле, вся восточная) — на том, чего нет и что доступно лишь просветлённому уму, т.е. обращала главное внимание на Небытие.

Отличия в понимании эстетических мировоззренческих концепций между Западом и Востоком находят выражение в художественном подходе к передаче пространственной перспективы. Художники Ренессанса, к примеру, стремились к созданию максимально близкой имитации объекта, для чего прибегали к разработке математических правил организации пространства — для них был важен точный взгляд на визуальную среду. Акцент

⁸ Сборник эссе, написанных Ко Юсопом в 1932-1966 гг.

⁹ Дословно — «Красота Кореи» (*хангуг-е ми*).

ставился на том, что есть, т.е. на Бытии. В противоположность европейским, корейские и китайские художники не развивали понятие пространства как измеримого геометрического объекта. Для них было важно подчеркнуть динамическую структуру человеческих отношений с окружающей средой. Фокус смещался в сторону мировоззренческого восприятия, минуя идею и задачи перспективы, т.е. в сторону Небытия.

«Хан» и «хын»: дихотомия печали и радости

Следующее понятие является главным образом культурно образующим компонентом современной корейской ментальности, но имеет эстетическое выражение в корейском искусстве, прежде всего нарративном¹⁰. Это *хан* — в нём кроется смесь гнева, ярости и мучительного сожаления от невозможности выразить эту ярость и изменить несправедливое положение вещей. Принято считать, что *хан* как черта корейского менталитета возникла в результате наложения главным образом двух факторов: 1) историко-геополитического; 2) конфуцианского. Первый подразумевает совокупные страдания корейского народа, вызванные вторжениями соседних государств на Корейский полуостров, печальным апофеозом которых стало превращение Кореи в японскую колонию в 1910-1945 гг. Конфуцианская этика, оказывавшая огромное влияние на корейское общество на протяжении многих веков, предполагала строгое закрепление общественного положения каждого члена общества, что в свою очередь означало ограничение свободы деятельности, передвижения и т.д.

Хан осмысливается в первую очередь как сложная общенациональная эмоция, подогреваемая историческими травмами и чаяниями корейского народа. На личност-

ном уровне *хан*, также означая пережитую душевную боль, которой не получается поделиться, выпустить её наружу, становится механизмом эстетического возвышения в искусстве [Квон, 2016: 112]. *Хан* — это не только тоска от неосуществлённого желания, печаль от несвободы и несправедливости, но и положительные, светлые эмоции — надежда, подъём. Последние манифестируют себя через понятие *хын* (興), буквально означающее «воодушевление», «удовольствие». По словам члена южнокорейской Национальной академии искусств Ким Хваёна, *хын* возникает, когда энергия мира сливается с внутренней энергией человека, порождая радость жизни¹¹.

Выходит, что *хын* представляет собой позитивную энергию, радостную динамичность, в то время как *хын* вызывает тяжёлые негативные эмоции. Вместе они образуют дихотомическую пару, благодаря которой становится возможным достижение катарсиса. Культура как бы основывается на воодушевлении *хын* и продвигается за счёт поисков сущности *хан*. В корейском театральном искусстве для его обозначения существует понятие *синмён* [Kim, 2006: 32], которое дословно переводится как «сильное чувство радости». Оно означает обнаружение радости внутри себя и приподнятое состояние духа, возникающее в результате преодоления трудности или страдания.

Корейский шаманский обряд *кут* имеет схожую логику: градус эмоционального выражения *хан* доводится до максимума, чтобы затем вызвать разрешение психического напряжения и взамен подарить чувство воодушевления и радости. Им руководит принцип целостности двух противоположностей [Kim, 2013: 362], который с точки зрения даосского учения можно трактовать как принцип космического дуализма светлого (*ян*) и тёмного (*ым*) начал — не антагонистических, а сосуществующих элементов.

¹⁰ В первую очередь имеется в виду традиционный повествовательно-распевный жанр *пхансори* (*пхан* — место, где собираются люди; *сори* — звук). В представлении участвуют обычно двое: певец *сориккун* стоя исполняет традиционную песню, ему аккомпанирует сидящий рядом барабанщик *косу*.

¹¹ Навстречу весне. Журнал KOREANA. 2019. URL: <https://koreana.or.kr/user/0013/nd8347.do?View&boardNo=00002260&zineInfoNo=0013&pubYear=2019&pubMonth=SPRING&pubLang=Russian> (дата обращения: 30.08.2020).

Понятие *хан* имеет китайское происхождение и передаётся иероглифом 恨. Слова с этой морфемой встречаются в китайском, японском и вьетнамском языках и имеют схожее лексическое значение. Исследователи [Breen, 2004; Choi, 2011] указывают на отсутствие достоверных письменных источников, которые позволяли бы говорить о существовании понятия *хан* в корейской культуре до XX в. Существует точка зрения [Kim, 2017: 257], согласно которой понятие впервые прозвучало в период японской оккупации как колониальный стереотип в отношении корейцев, но со временем превратился из колониального конструкта в элемент корейского этнонационализма.

Известно, что в первой четверти прошлого века японский философ и теоретик искусства Янаги Мунэёси определил глубинную суть корейского искусства как «эстетику печали» *пиэми*, указывая на его связь со сложной национальной историей, болезненными переживаниями народа [Kwon, 2007: 16]. Понятие *пиэми* подвергается широкой критике как проявление «колониального взгляда» на историю: Янаги Мунэёси рассматривал корейское искусство через призму тяжёлой истории и несчастий корейского народа [Kim, 2013: 362]. Говоря о керамике эпохи Чосон, он указывал на характерные для неё, на его взгляд, «печальные и одинокие» линии. Вероятно, подобные трактовки, звучавшие на заре появления эстетики как отдельного научного направления в Корее, способствовали выявлению *хан* как уникального качества «кореистости» и его последующему культивированию в корейской культуре.

Однако каким бы ни было реальное происхождение концепции *хан*, сегодня она представляет собой мощную линзу, через которую происходит осмысление и переживание корейцами трагических событий XX в. — колониальной зависимости, Корейской войны, проблемы разделённых семей и многого другого. С уверенностью

можно говорить о том, что *хан* стало психическим (или, в некотором смысле, психосоматическим — этот вопрос может стать темой отдельного исследования) воплощением страданий и чаяний корейцев, являясь при этом важным эмоциональным двигателем корейского искусства, и в этом проявляет себя как культурный и эстетический компонент современной корейской идентичности.

«Мот» — больше, чем красота

Тогда же, в 1930-е гг., было положено начало исследованию важного компонента корейской эстетической модели и лингвофилософской категории — понятия *мот*, дословно означающего «благородная красота», «изящность». Первый подробный анализ был представлен в статье «Исследование о *мот*» (1937)¹² корейским критиком Чхве Чжэсо. Известный композитор и мастер *каягыма*¹³ Хван Бёнги, рассуждая в своей статье (1981) о концепции *мот* в контексте эстетических характеристик корейской музыки [Boulesteix, 2010: 98], проводит чёткую разницу между *мот* и понятием «красота» в западном смысле, на котором строится философско-эстетическое понимание вкуса. Он говорит, что понять истинную природу *мот*, распознать это качество и прочувствовать его можно благодаря движению жизни, которое присутствует в объекте или явлении и которое как бы оживляется через удовольствие, которое получает субъект-созерцатель от взаимодействия с объектом. То есть наша душа отзывается на такое движение, позволяя нам тем самым впустить в себя ритм и суть созерцаемой красоты — которую и являет собой *мот*. Другими словами, *мот* представляет собой всеобъемлющее эстетическое понимание [Kim, 2007: 7].

В статье И.В. Цой [Цой, 2016: 359], посвящённой выражению *мот* в творчестве южнокорейской писательницы Пак Кённи, приводятся слова специалиста по корей-

¹² Jeoson Ilbo. 1937. 'Meot'-ui yoengu [A study of "meot"]. Available at: <http://ko.kliterature.wikidok.net/wp-d/5bf50af1f24495da68f85862> (accessed 20.07.2020).

¹³ Древний корейский струнный инструмент.

ской традиционной музыке А.Ч. Хеймана (1931-2014) [Neuman, 1990] о том, что *мот* можно рассматривать как сочетание *хын* и *хан*. Пак Кённи интерпретирует сочетания этих трёх понятий следующим образом: *мот* — это эстетика мысли, поведения и образа жизни; *хын* — это радость от творчества, а *хан* — вопрос о сути самой жизни [Цой, 2016: 363].

Что касается этимологической природы *мот*, существует общепринятое суждение [Lim, 2015: 50], в соответствии с которым, в силу морфологического сходства, слово *мот* происходит от лексемы *мат* со значением «вкус»¹⁴ и в первую очередь подразумевает физическую способность различать вкус. *Мот* имеет отношение к чувственному опыту и подразумевает наличие утончённой способности понимать и наслаждаться искусством. *Мат* относится к области вкусовых ощущений на уровне физиологии: например, *кусухан мат* — аппетитный, *тан мат* — сладкий. Этимологическая схожесть понятий позволяет говорить о переносе значения, принадлежащего области физиологической перцепции, в разряд эстетического. Понятия *мат* и *мот* сосуществуют на когнитивном уровне, передавая закодированные в себе значения вкуса пищи (и значения области семантических переносов) и эстетического восприятия и мироощущения.

Корень «мот» служит для образования новых слов, которые широко используются в отношении обыденных вещей и повседневных явлений: прилагательные *мотсыропта* (привлекательный, очаровательный), *моситта* (стильный, привлекательный, выдающийся) и др., каждое из которых, обладая небольшими стилистическими нюансами, выражает качество, сопряжённое с понятием *мот*; *мотчэни* — «человек с хорошим вкусом», *моткори* — объект, обладающий качеством *мот*. Лицо или предмет, которому приписы-

вается качество *мот*, является не просто красивым — он представляет собой набор определённых качеств и их гармоничное сочетание, которые вместе позволяют говорить о его привлекательности.

Ким Ёнги приводит следующий пример, позволяющий разграничить понимание физического качества объекта и его эстетическую интерпретацию. Предложение *сонаму-ый чульги-нын ппаль-гатха* «ствол сосны красный» является описательным по своей сути и указывает на признак, которым обладает объект, т.е. в данном случае — «красный»; однако если мы скажем, что «сосна является *моситта*», т.е. обладает качеством *мот*, это будет включать оценку эстетической ценности дерева под названием сосна, понимание которой возможно только при условии понимания семантической структуры понятия *мот* [Kim, 1998b: 28].

Равным образом посредством лингвокультурной категории *мот* может выражаться гастрономическое проявление эстетики в повседневной жизни. Блюдо, обладающее качеством *мот*, имеет визуальную привлекательность — оно изящно и со вкусом оформлено; подано в изысканной посуде; вокруг царит приятная, уютная атмосфера. Можно сказать, такая пища способна удовлетворить не только физиологический, но и духовный голод.

Примечательно, что характерное для эстетики всей Восточной Азии учение *пхунню* объясняется в толковом словаре корейского языка¹⁵ именно как понятие, обладающее качеством *мот*. *Пхунню* состоит из двух иероглифов: *пхун* (風) — «ветер», и *рю*¹⁶ (流) — «течение, поток». В то время как русло реки контролирует её течение, поток ветра не подвержен внешним ограничениям — можно сказать, его направляет некий дух, энергия жизни, которая возвышается над тривиальностью жизненной суеты, паря в небе.

¹⁴ И.В. Цой в своей статье «Пак Кённи о понятии мот» (2016), ссылаясь на работу Чо Чихуна «Изучение мот» (1968), пишет, что если обратиться к корейско-английскому словарю «Gale J.S. Korean-English Dictionary» (1891), то в нем лексемы *мот* и *мат* переводятся одинаково, а именно как «вкус» (taste), интепес (interest).

¹⁵ Большой словарь стандартного корейского языка (БССКЯ). URL: <https://stdict.korean.go.kr/main/main.do> (дата обращения: 12.03.2020).

¹⁶ Здесь в силу правила ассимиляции читается «ню».

Первая запись о *пхунню* была сделана в 9 в. в период государства Объединённого Силла (668-935) [Min, 1999: 138]. В ней говорится, что путь *пхунню* должен быть основополагающим принципом, в соответствии с которым юноши получают образование. Это нашло реальное воплощение в существовавшем в Силла особого образовательного и военного института *хваран*, дословно «цветочные юноши». Известно, что в *хвараны* набирали молодых людей, отличающихся природной силой и красотой, и давали им специальное образование, подразумевавшее физическое и духовное развитие. Официальной религией в государстве Силла был утверждён буддизм Махаяны, и идеология ордена во многом была вдохновлена учением о бодхисаттве Майтреи — будде будущего. В деятельности ордена активное участие принимали буддистские монахи, выступая в качестве менторов молодых *хваранов* [McBride, 2010: 54]. Вместе они устраивали экспедиции в горы, в частности, горы Кымгансан¹⁷ в северной части полуострова, где искали встречи с духами и богами, чтобы заручиться протекцией богов и обеспечить процветание государства.

Надо полагать, такое внимательное отношение к духовному развитию наряду с принципами почтительного отношения к власти и преданного служения государству, способствовало не только процветанию государства Силла, но и общему формированию корейской эстетической мысли. Возникает вопрос, как связаны между собой *пхунню* и *мот* и в чём их отличия. Исследователь Им Сонвон в своей статье, посвященной проблематике корейской эстетики [Lim, 2015: 50], говорит, что, несмотря на схожесть понятий, *пхунню* и *мот* имеют разные значения, и именно последнее можно считать характерной и отличительной чертой и особенностью корейского искусства и культуры. Наверняка можно утверждать только, что оба этих понятия пересекаются в том, что касается высокой степени внутреннего развития, одухотворённости, глубинной связи с природой.

Реальное выражение *пхунню* имело в литературе и искусстве, особенно музыкальном, эпохи Чосон (1392-1910). *Пхунню* *ымак*, или музыка *пхунню*, исполнялась при дворе и для представителей высшего класса и служила инструментом духовного роста, способствовала осознанию истинной красоты. Это был не развлекательный жанр, а своеобразная духовная практика, проникнуться которой могли только учёные мужи, не простолюдины. Понимание того, какие качества составляет *пхунню* и умение почувствовать его присутствие, определяло наличие вкуса у индивидуума, который, конечно, в реалиях того времени мог принадлежать только элитному классу *янбанов*. Аналогичные представления о вкусе бытовали и в Европе. Их выразил Вольтер в середине XVIII в., заявив об избранныости вкуса, который не доступен никому, кроме богатых и праздных, в силу отсутствия времени и реальных возможностей у всех остальных его воспитать.

Исходя из проведённого анализа, можно полагать, что *пхунню*, появившись в среде высшего образованного сословия и став его духовным стержнем, со временем перевоплотилось в идею общенародной значимости *мот*. Последняя приобрела более чёткие корейские, нежели широко очерченные восточноазиатские, черты. Она стала проявляться на бытовом, повседневном уровне и нашла выражение в языке, образовав широко употребляемые лексемы в корейском языке. *Пхунню* же осталось принадлежать в большей степени сфере искусства, особенно песенно-музыкального.

Проследив мнение о характере корейской эстетики ряда учёных, можно сделать вывод, что корейская эстетика [Kim, 1998a; Lee, 2014; Kim, 2007], не носит отвлечённо-рационалистического характера. Наоборот, эмоциональное переживание эстетики в повседневной жизни является естественной частью корейской культурной традиции [Kim, 2013: 361]. В каком-то смысле такой подход к трактовке эстетического дискурса и проблематике вкуса в

¹⁷ Сейчас на территории КНДР.

его рамках можно считать возвращением к оригинальным идеям эпохи Просвещения, трактующим вкус в самом широком смысле. Соответственно, говоря о корейской эстетике, имеет особый смысл затрагивать и её гастрономическое воплощение.

Система ценностных смыслов корейской кухни

Культурно-философские и лингвокультурные категории, рассмотренные выше, принадлежат сфере эстетики и одновременно находят выражение в повседневной жизни и её гастрономическом аспекте. Они влияют на восприятие обыденных вещей и объектов, в том числе еды. В контексте культуры пища рассматривается как нормативно-ценностная система, в рамках которой вырабатываются механизмы формирования ценностных смыслов пищи, составные элементы национальной идентичности и трансляции повседневных культурных норм.

Корейская еда включает в себе набор культурных значений и символов, обусловленных социально-культурными и религиозными особенностями развития корейского общества. Среди них — фактор влияния внешних религиозных учений на общественную мысль в Корее и их синтез с местными верованиями и мифами, который в последующем обусловил перенос значений и смыслов на смежные области, включая кулинарную сферу.

Отличительной характеристикой философской мысли в Корее ещё в период трёх государств (I в. до н. э. — VII в. н. э.) была идея гармоничных отношений между человеком и космосом [Ким, 2001]. Она находила отражение в практике шаманизма и геомантии, а также традиционных мифах и верованиях. Важной идеологемой в них выступало Небо, представления о котором были сопряжены с идеей мирских поисков логики человеческого бытия.

Даосские практики, направленные на достижение гармонии мироздания и обре-

тение счастья, перекликались с уже существующими в корейском обществе религиозно-культурными воззрениями и потому, начав проникать на Корейский полуостров на рубеже нашей эры, закрепились в повседневной жизни. Суть даосизма сводится к учению о пяти первоэлементах и восходит к религиозным верованиям древних китайцев. Из этих пяти первоэлементов *охэнь*¹⁸ (на кор.) был образован мир: земля, дерево, металл, огонь и вода. Сами элементы возникли из первоматерии *ки*¹⁹, которая может существовать в активном, светлом состоянии — *ян*, и пассивном, темном — *ым*²⁰. Каждому из пяти элементов соответствует свой вкус, которые вместе образуют пять главных вкусов *оми*, где *о* — «пять», *ми* — «вкус пищи». Вместе две концепции образуют доктрину *ым-ян охэнь соль*, связывающую стороны света, времена года, этические категории, пять базовых цветов и пять базовых вкусов и т.д.

Вкусовые значения используются для поддержания баланса между пятью основными элементами [Pettid, 2014: 67]: с землёй ассоциируется сладкий вкус, деревом — кислый, металлом — острый, огнём — горький и водой — солёный. Считается, что разные продукты, имея символическую связь с той или иной стихией, способны оказывать точечное лечебное действие. Эти принципы находят выражение и в корейской традиционной культурно-гастрономической концепции *яксик-тонвон*, согласно которой «еда и лекарство имеют одинаковое происхождение». В соответствии с ней некоторая пища обладает лечебными свойствами, и метод «лечения через еду» *сиккхи* широко применяется в корейской традиционной медицине *хани* и сегодня. Примерами таких блюд выступают *якпап* («целебный рис») — десерт из сваренного на пару клейкого риса с добавлением мёда, китайского финика, кунжутного масла, кедровых орешков; целебный чай *якчха* и др.

Наряду с вкусовым выражением, каждому из пяти элементов соответствует

¹⁸ У-син (五行) по-кит.

¹⁹ Ци (氣) по-кит.

²⁰ Инь (陰) по-кит.

свой цвет: жёлтый, сине-зеленый, белый, красный, чёрный. Эта традиционная корейская цветовая гамма известна как *обанъсэк*. Символическую интерпретацию этой цветовой идейной палитры можно увидеть на примере самого известного корейского блюда — *пибимпана*. Согласно ей, гармония цвета дополняется гармонией вкуса, которая достигается путём его перемешивания (глагол *пибида* означает «перемешивать», *пан* — «рис»). После смешивания всех ингредиентов блюдо принимает несколько хаотичный вид, но в то же время только в этом виде раскрывается вкус *пибимпана*. Можно сказать, что в гастрономическом смысле это повторяет космогонический комплекс Хаоса–Гармонии.

Задолго до 2011 г., когда *пибимпан* получил упоминание в The New York Times²¹, он был исключительно едой простолюдинов, особенно популярной для обеда вне дома в период напряжённых сельскохозяйственных работ. Не существует достоверных свидетельств, которые бы доказывали его принадлежность к королевскому столу в какой-либо исторический период [Jo, 2011: 225]. Отсюда любопытна приписываемая ему сегодня высокая ценностно-смысловая коннотация и помещение его в один эстетический контекст с *кунчжун ым-сик* — блюдами придворной королевской кухни. Именно для неё были характерны концепции, связывающие корейскую пищевую традицию с даосскими представлениями о пяти базовых первоэлементах, а также мысль о том, что сбалансированное сочетание разных ингредиентов соотносится с оппозицией Хаос–Гармония.

Я рассмотрю два блюда, являющихся репрезентативными для королевского стола. Первое из них — *синсолло*, блюдо с интересной рецептурой и не менее интересной легендой [Кузнецова, 2013], кото-

рая рассказывает историю его появления. Правитель изгнал из дворца одного из своих приближённых после крупной ссоры, и тот ушёл в горы и стал отшельником. Еду он варил в небольшом котелке, куда кидал всевозможные травы, овощи и, если повезёт, мясо. Обратного он так и не вернулся, и в народе стали говорить, что он превратился в бессмертного духа гор *синсон*. Котелок его нашли и стали готовить в нём блюдо, которое и получило название «жаровня бессмертного мудреца».

Синсолло содержит порядка тридцати ингредиентов. Это овощи, несколько видов мяса, грибов и орехов, различные корни и приправы. в основном готовили для королевской церемонии поклонения предкам. Из-за огромного количества ингредиентов и длительного времени готовки *синсолло* было блюдом, которое готовили только при дворе и в богатых домах, и то только по особым случаям. Примечательно, что *синсолло* было включено в официальное меню программы визита президента США Барака Обамы в РК в 2009 г.²²

Возвращение к природе как естественной среде существования в легенде несёт в себе символический смысл освобождения себя, своей индивидуальности и внутренней природы. Можно допустить, что в идее воссоединения с природой через практики освобождения сознания есть отсылка к *пхунню*, а романтический даосский сюжет намекает на древнюю историю этого *кушанья*²³. Однако эта легенда появилась значительно позже, чем само блюдо. *Синсолло* пришло из Китая в XVII–XVIII вв. и по крайней мере до конца XIX в. существовало под другим названием — *ёльгучжатхан*, дословно «суп, улаждающий уста» [Осетрова, 2019: 216].

Ещё одно блюдо королевской кухни, которому свойственна концепция пяти вкусов и цветов, — *кучжольпхан*. В нем

²¹ "Bibimbap is a Yangdu-guyuk dish" - Sankei Branch Manager's Controversial Column. Chosun Media. 2009. URL: https://www.chosun.com/site/data/html_dir/2009/12/28/2009122800884.html (accessed 5.09.2020).

²² Joong Ang Ilbo. *Bulgogi, Kimchi, Sinseollo... "Delicious" food series for Obama*. 2009. URL: <https://news.joins.com/article/3883801> (accessed: 2.07.2020).

²³ В эпоху государства Чосон (1392 – 1910) официальной религиозно-общественной системой было конфуцианство, а другие культурно-религиозные практики были формально запрещены (что не отменяет того факта, что буддистские и даосские принципы, зародившиеся в первые века н.э., продолжали быть важной составной частью духовной и религиозной жизни корейцев), поэтому можно подумать, что в легенде речь идёт о значительно более раннем историческом периоде.

принцип космического дуализма *ым-ян* и учение о пяти элементах *охэнь соль* находят особенно наглядное выражение. Его название состоит из трёх синокорейских слогов: *ку* — «девять», *чоль* — «отделение» и *пхан* — «блюдо». *Куджольпхан* подается на красиво украшенной деревянной посудине с девятью отделениями, одно из которых расположено по центру, а остальные — вокруг него, отчего блюдо напоминает цветок с лепестками. В центр кладутся лепешки из пшеничной муки, в которые заворачиваются начинки из остальных восьми отделений — овощи, мясо, грибы и др. Ингредиенты контрастируют между собой по цвету и вкусу. Считается, что благодаря своей оригинальной форме сервировки и набору ингредиентов *куджольпхан* выражает гармоничный дуализм между овощами (*ым*) и мясом (*ян*) и, подобно *пибимпапу*, заключает в себе сразу все пять цветов и вкусов, которые соответствуют пяти первоэлементам.

Лингвокультурные особенности передачи вкуса пищи в корейском языке

Феномен вкуса формирует, помимо прочего, устойчивую лингвистическую парадигму. Важной областью исследования ценностных смыслов гастрономической культуры является семиотика. Р. Барт, один из её основоположников, анализировал еду как культурную единицу исходя из идеи буквального уподобления «языка» пищи вербальному языку²⁴. Семантическое поле «вкус» в корейском языке отличается значительной степенью лингвистической систематичности, которая позволяет носителям понимать и угадывать смыслы. Я проанализирую некоторые лингво-когнитивные аспекты концепта вкуса *мат*.

Говоря о перцептивных прилагательных вкуса в корейском, следует отметить факт превалирования в ежедневном лексиконе исконно корейских слов, по срав-

нению со словами китайского происхождения. С некоторыми исключениями²⁵ это утверждение справедливо как для обозначения непосредственно вкусовых характеристик продукта, так и для случаев метафорического переноса прилагательных вкуса. Представляется, что слова синокорейского происхождения представляют собой широкое поле для образования синестетических метафор, однако гораздо реже используются для передачи непосредственно вкусового значения.

Корейский язык отличается весьма любопытным набором словообразовательных инструментов. Среди них выделяются приёмы редупликации — удвоения слога или основы с целью интенсификации значения, аспирации согласного звука и замены глухого согласного смычным взрывным, например, для усиления значения фрикции между элементами. Эти приёмы образуют семантические формулы, которые позволяют кодировать значения семантического поля вкуса.

Отдельный интерес представляет использование т.н. тёмных и светлых гласных для передачи дополнительных нюансов значения — форма букв, обозначающих гласные звуки, объясняется с позиции философии *ым-ян*. В зависимости от того, состоит ли слог из тёмной гласной, которая ассоциируется с тёмным началом *ым* — соответствует звукам *ы* (ㅡ), *у* (ㅜ), *о* (ㅓ); или из светлой *а* (ㅏ) или *о* (ㅗ), — лексема приобретает отрицательное или положительное значение соответственно. Например, в корне слова *талькхонхада* со значением «приятно сладкий» в корне слова *талькхон* — две гласные, обе «светлые». При замене их на тёмную *ы* получается *тылькхымхада* — «неприятно сладковатый».

Здесь следует отметить, что корейские лексемы не были изначально образованы в соответствии с принципом дихотомии *ым* и *ян*. Особенность передачи оттенков значения у перцептивных прилагатель-

²⁴ Капкан М.В. 2018. *Культура повседневности: учебное пособие для академического бакалавриата*. Москва: Издательство Юрайт. 108 с. С. 82.

²⁵ Исключение составляет, например, синокорейское прилагательное *каммиропта*, семантически максимально близкое к корейскому слову *тальда* со значением «сладкий».

ных появилась в процессе лингвокультурного развития, и логика даосской философия была привлечена для описания уже сложившегося явления. Подобные пары прилагательных, подразумевающие положительные или отрицательные значения в зависимости от использования светлых и тёмных гласных, не являются эксклюзивными для передачи значений вкуса и могут использоваться для передачи цвета, запаха, образа действия и т.д.

Еда представляет собой систему коммуникации, совокупность образов, свод обычаев, ситуаций и поведений [Barthes, 2008]. К. Леви-Стросс, анализируя пищевые образы в мифологии, сравнил кулинарию с языком, непроизвольно отражающим устройство данного общества²⁶. Национальная кухня служит одним из важнейших маркеров самоидентификации человека, который хочет подчеркнуть свою принадлежность к стране, региону или этносу. Таким образом, еда является в том числе категорией национальной самоидентификации, и в случае с Кореей этот аспект особенно актуален.

Если рассматривать феномен еды в Южной Корее с культурно-антропологической точки зрения, имеет смысл говорить об особом кулинарном центризме корейцев. В 1970-х гг. начинают обращать более пристальное внимание на образующие компоненты своей исторической и культурной самобытности, которые можно было бы противопоставить остальному миру, в первую очередь — соседским азиатским странам. Еда постепенно выходит за рамки гастрономического феномена, становится своеобразным конструктом национальной идентичности и приобретает трансграничный характер — речь идёт о кулинарной дипломатии, или гастродипломатии.

Еда и связанные с ней символы используются для передачи мыслей, распространения идей и ценностей, по этой

причине кулинарный компонент был неотъемлемой частью дипломатии ещё с древних времен. В 2002 г. в журнале *The Economist* выходит статья, посвященная репрезентации тайской кухни в мире²⁷, в ней впервые звучит термин *гастродипломатия*. После этого кулинарный аспект начинают активно встраивать в научный дискурс писатели и исследователи, занимающиеся изучением международных отношений, публичной дипломатии и проблем в междисциплинарной области *Food Studies* [Chapple-Sokol, 2013].

Республика Корея стала одной из первых стран, запустивших государственные инициативы в области кулинарной дипломатии, объявив в 2009 г. о программе *Korean Cuisine to the World* (Корейская кухня — миру) [Zhang, 2015]. Руководство программой взяла на себя первая леди Ким Юнок, супруга президента Ли Мёнбака. Она заявила о важности глобализации корейской еды (*хансик*), подчеркнув, что это благоприятно скажется на повышении авторитета Южной Кореи в мире [Lee, Nornes, 2015: 46]. Отчёт о проведённых мероприятиях и рекламных акциях был включён даже в Белую книгу, опубликованную Министерством иностранных дел РК²⁸.

Образ квашеной капусты *кимчи* как предмета национальной гордости тиражируется за пределы страны. Как и *пибимпан*, она наделяется космогонической идеей, в соответствии с которой сочетание в себе пяти цветов (*обэксэк*) и пяти вкусов (*оми*) интерпретируется как кулинарное воплощение гармонии всех составных частей Вселенной. В честь кимчи учреждают научно-исследовательский институт *World Institute of Kimchi* (2010), организуют фестивали и мастер-классы внутри страны и за рубежом, в том числе и в Культурном центре при Посольстве РК в Москве. В 2013 г. техника приготовления кимчи вместе с культурой её заготовки на зиму

²⁶ Капкан М.В. 2018. *Культура повседневности: учебное пособие для академического бакалавриата*. Москва: Издательство Юрайт. 108 с. С. 81.

²⁷ Food as ambassador: Thailand's gastro-diplomacy. *Economist*. 2002. Available at: <https://www.economist.com/asia/2002/02/21/thailands-gastro-diplomacy> (accessed: 1.07.2020).

²⁸ Diplomatic White Paper. *Ministry of Foreign Affairs (MOFA) of South Korea*. 2015. Available at: https://www.mofa.go.kr/eng/brd/m_5684/list.do (accessed: 13.07.2020).

кимчжан вошли в Список нематериального культурного наследия ЮНЕСКО.

Кимчи как языковой знак символического культурного значения

Связь между едой и национальной самоидентификацией закладывает основу для использования кухни в качестве инструмента для создания межкультурного и межнационального взаимопонимания, но может служить и причиной конфликтов на международном уровне. В первую очередь речь идёт о культурном и идеологическом противостоянии Южной Кореи со своим ближайшим соседом — Японией, с которой она разделяет тяжёлое историческое прошлое (и настоящее).

Приведу в пример инцидент, который иллюстрирует болезненную реакцию Сеула на то, что представлялось ему как посягательство Токио на корейское национальное достояние. В середине 1990-х гг. корейско-японские отношения были натянуты на фоне недовольства РК японским экспортом *кимчи*. По мнению корейской стороны, японский продукт производился по другой технологии и не обладал вкусом настоящей *кимчи* и, соответственно, не мог продвигаться и экспортироваться под этим названием. Ситуация ухудшилась, когда в 1996 г. Япония предложила сделать *кимучи*³⁰ официальным блюдом Олимпиады в Атланте [King, 2019: 81].

Стремясь не допустить попадания японской «посыпанной специями капусты с добавлением искусственных ароматизаторов»³¹ на международный рынок, Южная Корея обратилась в ФАО³² с требованием установить международный стандарт *кимчи*. Он был опубликован в

2001 г. (Standard for Kimchi CXS 223-200) и определял закуску как ферментированную с красным перцем, чесноком, имбирём и некоторыми другими добавками капусту и закреплял за ней именно это название — *kimchi*.

Сегодня эта проблема уже не стоит так остро, но факт готовности южнокорейской стороны активно защищать и культивировать (иногда искусственно) имидж своей кухни за рубежом свидетельствует о т.н. гастроционализме [Осетрова, 2014] корейцев. Знаки человеческого языка не только обладают свойством сохранения и трансляции значений, репрезентирующих культурные смыслы [Вишнякова, 2015: 62], но и выступают в роли символа данной культуры. Само слово, название блюда — *кимчи*, в таком случае, рассматривается как явление, имеющее самостоятельную ценность с точки зрения хранения и передачи информации.

Именно поэтому попытки представителей другой нации изменить это слово «под себя», переформатировать его лингвокультурное и лингвосемиотическое содержание справедливо воспринимаются корейской стороной как потенциальная угроза самостоятельности этого языкового знака в качестве символа-референта корейской культуры и её гастрономического явления. По этой же причине в обществе звучат призывы перестать использовать англоязычные аналоги для обозначения корейских блюд³³: вместо «кимчи-панкейков» — *кимчичижон*, вместо «корейских роллов» — *кимпан*. Механизмы языка представляют собой самый естественный доступ к когнитивным процессам, и в этом отношении очевидна важность языка как знаковой системы в формировании ког-

²⁹ Kimchi sok gamchwojin eumyangohaeng algo meogeumyeon geongange deo johdaneunde... [If you know and eat the hidden yin and yang five elements in kimchi, it's better for your health...]. Chosun.com. 2013. Available at: http://news.chosun.com/site/data/html_dir/2013/11/08/2013110801079.html (accessed: 5.07.2020).

³⁰ Под *кимучи* может пониматься как корейская *кимчи*, произнесённая на японский лад, так и видоизменённая, адаптированная под японский вкус корейская закуска. Для *кимучи* характерен короткий процесс ферментации, значительно менее кислый и, наоборот, более выраженный сладкий вкус.

³¹ Cabbage Is Cabbage? Not to Kimchi Lovers; Koreans Take Issue With a Rendition Of Their National Dish Made in Japan. The New York Times. 2000. Available at: <https://www.nytimes.com/2000/02/05/business/cabbage-cabbage-not-kimchi-lovers-koreans-take-issue-with-rendition-their.html> (accessed: 13.07.2020).

³² Продовольственная и сельскохозяйственная организация ООН.

³³ "Kimchijeon" over "kimchi pancake". Korea Herald. 2018. Available at: www.koreaherald.com/view.php?ud=20180704000624 (accessed: 9.07.2020).

нитивного образа объекта или явления на основе воспринятых через органы чувств его характеристик и эстетической ценности.

Заключение

В данной статье на основании анализа религиозных и социокультурных компонентов корейской эстетической модели была предпринята попытка исследовать составляющие концептосферы вкуса в современной Корее. Исследование показало, что начало изучению эстетики и истории искусства в Корее было положено в период форсированной модернизации страны в условиях колониального правления первой половины XX в. и происходило во многом под влиянием или прямым руководством японских учёных, в первую очередь Янаги Мунэеси. Сформированные в то время представления о сути корейского искусства (*мукхевег-ый кехвек*, *мукигё-ыйкигё*, *чаёми*, *пиэми* и др.) повлияли на общее понимание корейской модели эстетического вкуса и даже спровоцировали выделение понятия *хан* в качестве важного компонента корейской ментальности.

Определяющей категорией корейской эстетики в её повседневном выражении предлагается считать категорию *мот*, начало анализа которой было положено южнокорейскими учёными в 1960-е гг. Она в некоторой степени перекликается с пришедшей вместе с даосизмом в Корею эстетически-экзистенциальной концепцией «ветра и потока» *пхунню*, но в силу своей «приземлённости» и широкого лексического выражения является более значимой частью корейской концептосферы. *Мот* подразумевает красоту человеческой

личности, отношений, поведения и образа жизни и может содержаться в предметах или явлениях. О присутствии этого качества мы догадываемся, когда наша душа воспринимает движение жизни внутри объекта и резонирует с ним. В широком смысле *мот* и есть ощущение прекрасного — то, что приводит в движение само эстетическое понимание.

Синкретический комплекс пришедших извне верований и учений (*пхунню*, *ым-ян охэнь соль* и др.) органично наложился на традиционные корейские верования и шаманские практики. Вместе они образовали культурно-философскую систему смыслов, суть которых можно свести к принципу поддержания баланса и гармонии во Вселенной и жизни. В нарративном и музыкальном искусстве этот принцип выражается главным образом через понятия *хан* и *хын*, в обыденной жизни он манифестирует себя в шаманском обряде *кут*.

Натурфилософская доктрина, перекликающаяся с буддистской идеей недвойственности *пури*, вместе с предложенными в первой половине XX в. корейскими эстетическими концепциями (*чаёми*, *тансунсон* и др.) активно распространяются на кулинарную сферу жизни корейцев. Идея о том, что корейские блюда наделены богатыми эстетическими и экзистенциальными значениями, на протяжении по меньшей мере последних двух десятилетий выступает в качестве значимого социокультурного феномена оценки вкуса у корейцев. Корейская еда *хансик* в этом контексте предстаёт как важная доминанта корейской идентичности и предмет эстетического опыта в повседневной жизни и культуре корейцев.

THE CONCEPT OF TASTE IN SOUTH KOREA: HISTORICAL, CULTURAL, AESTHETICAL AND PHILOSOPHICAL ASPECTS

T.V. Zimenko

Tatyana V. Zimenko — Master of Mass Communication, Lecturer, Department of Japanese, Korean, Indonesian and Mongolian Languages, MGIMO University. 119454, Moscow, prospect Vernadskogo, 76.
E-mail: tatianazimenko@gmail.com

Zimenko T.V. 2020. The Concept of Taste in South Korea: Historical, Cultural, Aesthetical and Philosophical Aspects. *Concept: Philosophy, Religion, Culture*. Vol. 4. No 4. P. 83–101. <https://doi.org/10.24833/2541-8831-2020-4-16-83-101>

Received: 04.08.2020. Accepted: 29.11.2020.

Conflicts of interest. The author declares absence of conflicts of interest.

Abstract. The focus of this paper is on the Korean aesthetic model of taste. In order to investigate the origins of aesthetics in Korea and its current place in Koreans' lives, it analyzes the key concepts of the Korean aesthetics and spiritual aspects of life for Koreans. In a way to exemplify this cultural system, traditional Korean food is presented as a conceptual representation of the aesthetic experience. Its role in integrating different aspects of meanings and values in everyday lives of Koreans is also discussed. The research subject is studied through the complex lenses: its association with both the gastronomic taste, which comprises organoleptic perception and aesthetic judgements, and the semiotic aspect of culture, represented by basic units thereof – words. The optics of the interdisciplinary outlook of this method suggests a new approach to viewing Korean aesthetic of taste. The research shows that scientific approach to aesthetics was first adopted in Korea in the 1930s under the conspicuous cultural influence of the Japanese colonial rule; the ideas formed at that time still remain important aesthetic concepts. The study proposes that meot should be viewed as the most important and representative concept in Koreans' everyday aesthetic experience. The cultural and historical analysis of Korean gastronomic culture suggests there is a number of specific cultural and cosmogonic meanings that were typical of the royal cuisine during the Joseon era and demonstrates how certain Korean dishes are endowed with aesthetic and existential values today.

Keywords: taste in aesthetics, concept of taste, Korea, food, organoleptics, everyday aesthetics.

References:

- Barthes R. 2008. Toward a Psychosociology of Contemporary Food Consumption. *Food and Culture: A Reader*. 2nd edition. New York: Routledge. Pp. 28–35. <https://doi.org/10.1080/03670240802577408>
- Bo Y., Soo J. 2001. A Study on the Traditional Aesthetic Consciousness Reflected on the Contemporary Fashion – Focused on Comparative Research for Korea and Japan. *Journal of Fashion Business*. 5 (4). Pp. 56–72.
- Boulesteix F. 2010. The Aesthetics of the Plural Korean Essence. *Asian Aesthetics*. Singapore: NUS Press in Association with Kyoto University Press. Pp. 85–102.
- Brady E. 2005. Sniffing and Savoring: The Aesthetics of Smells and Tastes. *The Aesthetics of Everyday Life*. New York: Columbia University Press. Pp. 177–194.
- Brady E. 2012. Smells, Tastes, and Everyday Aesthetics. *The Philosophy of Food*. Berkeley: University of California Press. Pp. 69–86.
- Breen M. 2004. *The Koreans: Who They Are, What They Want, Where Their Future Lies*. New York: Thomas Dunne Books. 304 p.

Chapple-Sokol S. 2013. Culinary Diplomacy: Breaking Bread to Win Hearts and Minds. *The Hague Journal of Diplomacy*. 8(2). Pp. 161-183. <https://doi.org/10.1163/1871191X-12341244>

Choi J. 2011. *Haehak. Korean Beauty*. Seoul: Korean Culture and Information Service Ministry of Culture, Sports and Tourism. Pp. 161-192.

Heyman A.C. 1990. The Psyche and Unique Character of Korean Dance. *Korea Journal*. 30 (11). P. 61-68.

Hong K. 2011. *Aesthetic Constructions of Korean Nationalism: Spectacle, Politics and History*. New York: Routledge. 164 p. <https://doi.org/10.4324/9780203816042>

Kaplan D. 2012. *The Philosophy of Food*. Berkeley: University of California Press. 320 p.

Kikuchi Y. 1994. Yanagi Sōetsu and Korean Crafts within the Mingei Movement. *The British Association for Korean Studies (BAKS) Papers Series* (now *European Journal of Korean Studies*). 5. Pp. 23-38.

Kim K.M. 1998a. Korean Aesthetic Consciousness and the Problem of Aesthetic Rationality. *Canadian Aesthetics Journal*. Vol. 2. http://web.archive.org/web/20070826195722/http://www.uqtr.ca/AE/vol_2/kim.html

Kim K.M. 2013. The Aesthetic Turn in Everyday Life in Korea. *Open Journal of Philosophy*. 3 (3). P. 359-365. <http://dx.doi.org/10.4236/ojpp.2013.33054>

Kim S. 2017. Korean Han and the Postcolonial Afterlives of "The Beauty of Sorrow". *Korean Studies University of Hawai'i Press*. Vol. 41. P. 253-279. <https://doi.org/10.1353/ks.2017.0026>

Kim Y. 2005. *20th Century Korean Art*. London: Laurence King Publishing. 283 p.

Kim Y.-J. 2008. Korea's Traditional Beauty. *Philosophy. Thought. Culture*. Vol. 7. P. 1-27.

King M.T. (ed.). 2019. *Culinary Nationalism in Asia*. London: Bloomsbury Publishing. 304 p.

Kwon Y. 2007. "The Aesthetic" in Traditional Korean Art and Its Influence on Modern Life. *Korea Journal*. 47 (3). Pp. 9-34. <http://dx.doi.org/10.25024/kj.2007.47.3.9>

Kwon Y., Lee H. 2015. Traditional Aesthetic Characteristics Traced in South Korean Contemporary Fashion Practice. *The Journal of Design, Creative Process & the Fashion Industry*. Vol. 7. Issue 2. Pp. 153-174. <https://doi.org/10.1080/17569370.2015.1045348>

Lee S., Nornes A.M. 2015. *Hallyu 2.0: The Korean Wave in the Age of Social Media*. Ann Arbor: University of Michigan Press. 268 p. <https://doi.org/10.3998/mpub.7651262>

McBride R.D. II. 2010. Silla Buddhism and the Hwarang. *Korean Studies*. Vol. 34. P. 54-89.

McCune E. 1962. *The Arts of Korea*. Clarendon: Tuttle Co. 452 p.

Min J. 1999. The Aesthetic Way of Life in East Asian Culture. *Filozofski Vestnik Proceedings of the XIVth International Congress of Aesthetics*. Vol. 20 No. 2. *Aesthetics as Philosophy*, Part II. Liubljana. P. 131-140.

Perullo N. 2016. *Taste as Experience: The Philosophy and Aesthetics of Food (Arts and Traditions of the Table: Perspectives on Culinary History)*. New York: Columbia University Press. 176 p.

Pettid M.J. 2014. Science, Food and Health in Chosŏn Korea. *The Routledge History of Food*. London: Routledge. P. 61-68. <https://www.routledgehandbooks.com/doi/10.4324/9781315753454.ch4>

Saito Y. 2008. *Everyday Aesthetics*. Oxford: OUP Oxford. 292 p. <https://doi.org/10.1093/acprof:oso/9780199278350.001.0001>

Sweeney K.W. 2017. *The Aesthetics of Food: The Philosophical Debate about What We Eat and Drink*. Lanham, Maryland: Rowman & Littlefield Publishers. 212 p.

The Essence of Japanese Cuisine: An Essay on Food and Culture. 2013. Eds. Ashkenazi M., Jacob J. et al. London: Routledge. 282 p. <https://doi.org/10.4324/9781315027487>

Yang J.W., Lee M.S. 2013. Aesthetic Characteristics of the Stage Makeup of Korea, China and Japan's Traditional Plays: From a Basic Conceptual Perspective of Buddhist Aesthetics. *Journal of the Korean Society of Design Culture*. 19 (2). P. 223-237.

Zhang J. 2015. The Foods of the Worlds: Mapping and Comparing Contemporary Gastrodiplomacy Campaigns. *International Journal of Communication*. No. 9. P. 568-591.

Eckardt A. 2003. Eckardt-ui joseon misulsa [*History of the Joseon Dynasty Art*]. Seoul: Yeolhwadang. 392 p. (In Korean).

Joo Y. 2011. *Humanistic Study of Food: Korean History and Culture View Through its Food* [Eumsik immunhak: eumsig-euro bon hangug-ui yeoksa-wa munhwa]. Seoul: Hyumoniseuteu. 559 p. (In Korean).

- Kim O. 2006. *Hangug yeongeuk-ron bunyeol-gwa saengseong-ui moksori* [The Split and the Birth of Korean Theater Theory]. Seoul: Yeongeuk-gwa Ingan. 278 p. (In Korean).
- Kim S. 2007. Hangukmi-ui beomju-roseoui "meot". ["Mut" as a Category of Korean Aesthetics]. *Minjok Mihak* [National Aesthetics]. Vol. 6. P. 7-31 (In Korean).
- Kim Y. 1998b. Hangugin-ui gijil-gwa seonghyang-eul tonghae bon hangugmi-ui ihae [Understanding Korean Beauty through the Character and Inclinations of Korean people]. Seoul: Ewha Women's University Press [Ihwa yeoja daehakgyo chulpanbu]. 341 p. (In Korean).
- Ko Y. 2007. *Joseon Misulsa-sang* [History of Korean Art during the Joseon dynasty. Volume 1]. Seoul: Yeo-hwadang. 440 p. (In Korean).
- Lee J. 2014. Hangungmi-ui goyuseong gyumyeong-eul wihan bigyomihakjeok gochal [A study in comparative aesthetics for an investigation into the peculiarities of Korean beauty]. *Journal of Korean Aesthetics and Science of Art* [Hangungmihagyesulhakoeji]. Vol. 41. P. 103-151 (In Korean).
- Lim S. 2015. Hangukmihagui eojenda (agenda)-e gwanhan gochal [Study on the Agenda of Korean Aesthetics]. *Korean Aesthetics*. 14 (1). P. 45-74 (In Korean).
- Tsoi I.V. 2016. Pak Kionni. O poniatii mot [Park Kyungni. About the Concept of Mot.]. *Koreiskii poluostrv v epokhu peremen*. Moscow: Federal'noe gosudarstvennoe biudzhethnoe uchrezhdenie nauki Institut Dal'nego Vostoka Rossiiskoi akademii nauk. P. 357-368 (In Russian).
- Heidegger M. 1977. *Sein und Zeit*. Tübingen: Max Niemeyer Verlag. 437 s. (In German). (Russ. ed.: Heidegger M. 1993. *Vremia i bytie: stat'i i vystupleniia*. Per. s nem. Moscow: Respublika. 447 p.).
- Kim G.N. 2001. *Istoriia religii Korei* [History of Religion in Korea]. Almaty: Kazak Universiteti. 230 p. (In Russian).
- Kurbatova L.V. 2013. Metafizika edy [Metaphysics of Food]. *Vestnik Permskogo nacional'nogo issledovatel'skogo politehnicheskogo universiteta. Kul'tura, istoriâ, filosofiâ, pravo*. 7. P. 91-98 (In Russian).
- Kuznecova A.G. 2013. Institut korolevskoi kukhni v epokhu Choson (1392-1897) [Institute of Royal Cuisine in the Times of Joseon (1392-1897)]. *Proceedings of the Center for Korean Language and Culture*. 15. Pp. 326-350 (In Russian).
- Kwon J. 2016. Mir koreiskoi emotsional'nosti kak psikhologicheskii istochnik natsional'noi teatral'noi kul'tury [The Universe of the Korean Emotionality as a Psychological Source of the National Theatrical Culture]. *Kul'turnaâ zhizn' Ūga Rossii*. 2. Pp. 109-114 (In Russian).
- Mihailova M.V. 2008. Puteshestvie po kukhne [Kitchen Journey]. *Vestnik Samarskoj gumanitarnoj akademii. Seriâ: Filosofiâ, filologiâ*. 1. Pp. 105-108 (In Russian).
- Osetrova M.E. 2014. Natsional'naia kukhnia i koreiskii natsionalizm [National Cuisine and Korean Nationalism]. *Rossiiâ i Koreia v meniaiushchemsia mire: sbornik statei*. Moscow: IDV RAN. P. 252-264 (In Russian).
- Osetrova M.E. 2019. Sinsollo — pishcha vanov i sviatykh otshel'nikov. [Sinsollo — Food of the Kings and Hermit Saints]. *Tam, gde tsvetet mugunkhva i raspuskaetsia sakura. Slovo ob uchionom*. Kazan: Buk. P. 216-219 (In Russian).
- Panova O.B. 2014. Vostok — Zapad: glubokie korni obshhnosti kul'turnykh mirov i integratsionnye tendentsii sovremennosti (opyt interpretatsii raboty M. Haideggera "Iz dialoga o iazyke mezhdû iapontsem i sprashivaiushchim") [The Deep Roots of Community of the Cultural Worlds and the Integration Trends of Modernity (the Experience of the Interpretation of Heidegger's "From the Dialogue about Language between a Japanese and an Asking Person")]. *Epistemology and Philosophy of Science*. 40(2). Pp. 184-201 (In Russian).
- Pavlovskaya A.V. 2015. Gastrosofiia: nauka o ede. K postanovke problemy. Chast' 1 [Gastrosophia: The Science of Food. Formulation of the Problem. PART 1. Part 1.]. *The Bulletin of Moscow University. Series 19. Linguistics and Cross-Cultural Communication*. 4. Pp. 23-38 (In Russian).
- Vishnyakova O.D. 2015. Iazykovoi znak v referentsial'nom pole kul'turnoi pamiati sotsiuma. [The Language Sign in the Referential Field of the Cultural Memory of Society]. *The Bulletin of Moscow University. Series 19. Linguistics and Cross-Cultural Communication*. 4. Pp. 50-65 (In Russian).

Список литературы на русском языке:

- Вишнякова О.Д. 2015. Языковой знак в референциальном поле культурной памяти социума. *Вестник Московского университета. Лингвистика и межкультурная коммуникация*. Серия 19. № 4. С. 50-65.
- Квон Дж. 2016. Мир корейской эмоциональности как психологический источник национальной театральной культуры. *Культурная жизнь Юга России*. № 2. С. 109-114.
- Ким Г.Н. 2001. *История религий Кореи*. Алматы: Казак университеті. 230 с.
- Кузнецова А.Г. 2013. Институт королевской кухни в эпоху Чосон (1392-1897). *Вестник Центра корейского языка и культуры С.-Петербур. университета*. Выпуск. № 15. С. 326-350.
- Курбатова Л.В. 2013. Метафизика еды. *Вестник ПНИПУ. Культура. История. Философия. Право*. № 7. С. 91-98.
- Михайлова М.В. 2008. Путешествие по кухне. *Вестник Самарской гуманитарной академии. Серия: Философия. Филология*. №1. С. 105-108.
- Осетрова М.Е. 2014. Национальная кухня и корейский национализм. *Россия и Корея в меняющемся мире: сборник статей*. Москва: ИДВ РАН. С. 252-264.
- Осетрова М.Е. 2019. Синсолло — пища ванов и святых отшельников. *Там, где цветет музунхва и распускается сакура. Слово об учёном*. Казань: Бук. С. 216-219.
- Павловская А.В. 2015. Гастрософия: наука о еде. К постановке проблемы. Часть 1. *Вестник Московского университета. Серия 19. Лингвистика и межкультурная коммуникация*. № 4. С. 23-38.
- Панова О.Б. 2014. Восток — Запад: глубокие корни общности культурных миров и интеграционные тенденции современности (опыт интерпретации работы М. Хайдеггера «Из диалога о языке между японцем и спрашивающим»). *Эпистемология и философия науки*. 40 (2). С. 184-201.
- Хайдеггер М. 1993. *Время и бытие: статьи и выступления*. Пер. с нем. Москва: Республика. 447 с.
- Цой И.В. 2016. Пак Кённи. О понятии мот. *Корейский полуостров в эпоху перемен*. Москва: Федеральное государственное бюджетное учреждение науки Институт Дальнего Востока Российской академии наук. С. 357-368.

Список литературы на корейском языке:

- 안드레 에카르트. 2003. 에카르트의 조선미술사 [Андрэ Экхарт. История корейского искусства эпохи Чосон А. Экхарта]. Сеул: Ёльхвадан. 392 с.
- 주영하. 2011. 음식 인문학. 음식으로 본 한국의 역사와 문화 [Чу Ёнха. Гуманитарное исследование пищи. Корейская история и культура через призму еды]. Сеул: Хюмонистхы. 559 с.
- 김옥란. 2006. 한국 연극론 분열과 생성의 목소리 [Ким Оннан. Теория корейского театрального искусства: голос зарождения и разделения]. Сеул: Ёнгыкква инган. 278 с.
- 김수현. 2007. 한국미의 범주로서의 '멋' [«Мот» как категория корейской эстетики]. *Минджок мihak*. № 6. С. 7-31.
- 김영기. 1998b. 한국인의 기질과 성향을 통해 본 한국미의 이해 [Ким Ёнги. Понимание корейской красоты через нравы и характер корейцев]. Сеул: Ихва ёджа тэхакке чульпханбу. 341 с.
- 고유섭. 2007. 조선 미술사 上 [Ко Юсоп. История корейского искусства эпохи Чосон. Том 1]. Сеул: Ёльхвадан. 440 с.
- 이주영. 2014. 한국미의 고유성 규명을 위한 비교미학적 고찰 [Определение оригинальных характеристик корейской красоты: сравнительно-эстетический анализ]. *Хангунмихак Йесуль Хакхве*. № 41. С. 103-151.
- 임성원. 2015. 한국미학의 어젠다 (agenda) 에 관한 고찰 [Им Сонвон. Исследование проблемы корейской эстетики]. *Минджок мihak*. 14 (1). С. 45-74.