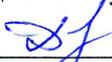


Министерство науки и высшего образования Российской Федерации  
НАЦИОНАЛЬНЫЙ ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЙ  
ТОМСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ (НИ ТГУ)  
Факультет исторических и политических наук  
Кафедра востоковедения

ДОПУСТИТЬ К ЗАЩИТЕ В ГЭК  
Руководитель ООП  
канд. ист. наук, доцент

  
\_\_\_\_\_ А.Г. Данков  
подпись

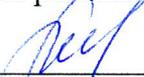
« 15 » июня 2022 г.

ВЫПУСКНАЯ КВАЛИФИКАЦИОННАЯ РАБОТА БАКАЛАВРА  
ГАСТРОНОМИЧЕСКИЙ ТУРИЗМ В ВОСТОЧНОЙ АЗИИ (НА ПРИМЕРЕ  
КИТАЯ И ЮЖНОЙ КОРЕИ)

по направлению подготовки 41.03.01 Зарубежное регионоведение  
направленность (профиль) «Исследования стран Восточной Азии»

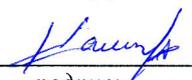
Мандаева Камилла Германовна

Руководитель ВКР  
доктор ист. наук, профессор  
кафедры российской истории

  
\_\_\_\_\_ Л.И. Шерстова  
подпись

« 15 » июня 2022 г.

Автор работы  
студент группы № 031810

  
\_\_\_\_\_ К.Г. Мандаева  
подпись

« 15 » июня 2022 г.

## АННОТАЦИЯ

Данная выпускная квалификационная работа посвящена изучению гастрономического туризма в двух странах Восточной Азии: Южной Кореи и Китая.

Цель работы состояло в выявлении возможности традиционной кухни китайцев и корейцев для развития гастрономического туризма, на основе источников и исследований, которые проводились и изучались в 20-21 веке. Объектом исследования выступала традиционная культура народов Восточной Азии; предметом – гастрономический туризм в Восточной Азии (на примере Китая и Южной Кореи). В ходе исследования была изучена и использована обширная источниковая база, включающая сайты, в том числе официальные сайты Министерств, для изучения современного состояния культурных традиций, визуальные источники, законодательные акты.

Работа содержит 66 страниц и состоит из введения, трех глав, заключения, списка использованной литературы и источников и приложения. В первой главе рассматриваются природно-географические и социально-бытовые аспекты, влияющие на кухню двух стран. Во второй главе рассмотрена традиционная пища китайцев и корейцев, и наконец, в третьей – гастрономический туризм в Китае и Южной Корее.

В заключении исследования делается вывод, в какой стране гастрономический туризм развит больше и поддерживается ли данный вид туризма государством, а также о важности традиционной пищи как одной из самых устойчивых аспектов материальной культуры, благодаря которой можно погрузиться в культуру страны.

## ОГЛАВЛЕНИЕ

1. Роль природно-географических и этнокультурных факторов в формировании традиционной системы питания китайцев и корейцев	11
1.1 Влияние природно-географической среды на традиции народной пищи.	11
1.2. Социально-бытовые аспекты традиционной культуры китайцев и корейцев	17
2. Традиционная кухня китайцев и корейцев	22
2.1. Пища животного происхождения в традиционной кухне корейцев и китайцев	22
2.2. Продукты растительного происхождения в системе питания китайцев и корейцев	27
2.3. Лакомства, напитки, пряности и приправы в традиционной кухне китайцев и корейцев	31
2.4. Способы приготовления пищи	36
2.5. Пищевой этикет корейцев и китайцев	41
3. Гастрономический туризм в Китае и Южной Корее	45
3.1. Специфика регионального гастрономического туризма в Южной Корее	45
3.2. Региональное развитие гастрономического туризма в Китае	48
3.3. Китайские и корейские блюда в современной массовой культуре	53
ЗАКЛЮЧЕНИЕ	57
СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ И ЛИТЕРАТУРЫ	59
ПРИЛОЖЕНИЕ	66

## ВВЕДЕНИЕ

**Актуальностью** темы заключается в том то, что гастрономический туризм – абсолютно новое явление, которое начало бурно развиваться в 21 веке, оказывающее положительное внимание на культурный интерес к определенной стране, в моем случае, к традиционной кухне Китая и Южной Кореи. Связь туризма и гастрономии – важный инструмент для привлечения внимания туристов, как своей страны, так и зарубежных стран. Во-первых, потому что такой вид туризма позволяет развивать экономику, увеличивает прибыль от туризма. Во-вторых, гастрономический туризм способствует, понимаю многовековой культуры китайцев и корейцев. Важно отметить, что несмотря на глобализационные процессы и некоторую унификацию культур именно пища до сих пор остается одним из самых устойчивых аспектов бытовой культуры, которая определяет самобытность народа. Традиционная кухня в этом смысле выявляет идентичность народа, его специфику. Важно заметить, что экзотическая кухня китайцев и корейцев набирает большую популярность в неазиатских странах, а гастрономический туризм – идеальный вариант совместить приятное – получить удовольствие от необычной еды с полезным – познание новых стран и культур.

**Степень изученности темы.** При написании выпускной квалификационной работы часто использовалась литература В.В. Малявина «Китайская цивилизация»<sup>1</sup>. Благодаря этой книге все больше можно узнать о Китае в целом, об их культуре, ведь культура Китая очень разнообразная, автор помогает выявить их особенности. Здесь собрано практически все о китайской кухне, о вкусовых предпочтениях, традиционных блюдах, об этикете, о ритуалах, связанных с пищей и многое другое.

Н.Я Бичурин, является экспертом по Китаю, еще в 19 веке он изучал много о Китае, в том числе и о традиционной кухне китайцев в своем

---

<sup>1</sup> Малявин В.В. Китайская цивилизация. / В.В. Малявин. - М.: «Издательство Апрель», 2000. — 632 с.

сочинении «Китай. Его жители, нравы, обычаи»<sup>2</sup> рассматривает их традиционный уклад жизни, традиционные продукты питания, можно в подробностях узнать, как китайцы настаивали чай, что именно их подтолкнуло к употреблению чая, об ординарности китайцев и их культуре.

Китаист И.В Кочергин в своей книге, под названием: «Регионоведение. Китай»<sup>3</sup> рассматривает все важные аспекты культуры, истории, религии, географии, как в историческом контексте, так и в современном этапе развития китайского общества.

Незаменимым в изучении культуры Корейского полуострова и Южной Кореи в целом, является российский исследователь Ланьков А. Н. в книгах: «Корея: будни и праздники»<sup>4</sup> и «Корейский рис // «Быть корейцем...»<sup>5</sup> он подробно рассмотрел культуру корейцев изнутри, какое-то время Ланьков А.Н. проживал в Республике Корея, для детального изучения страны, в этих книгах он поделился своим опытом проживания в Корее.

Российский историк-востоковед Симбирцева Т.М, которая также училась в магистратуре в Южной Корее, написала книгу «Корея на перекрестке эпох»<sup>6</sup>, в котором подробно описывает изменения в структуре общества, отношение друг к другу и к окружающему миру.

Имеется литература, которая полностью посвящена только традиционной кухне Кореи, под названием «Korean Cuisine: an Illustrated History», написанная Майкл Петтид<sup>7</sup>. В книге предлагается богато

---

<sup>2</sup>Бичурин Н.Я. Китай. Его жители, нравы, обычаи, просвещение. - СПб.: Императорская Академия Наук, 1840. URL: [http://az.lib.ru/b/bichurin\\_i/text\\_1840\\_kitay\\_oldorfo.shtml](http://az.lib.ru/b/bichurin_i/text_1840_kitay_oldorfo.shtml)

<sup>3</sup> Кочергин И.В Регионоведение. Китай : учебник / И.В Кочергин. – 3-е изд., - Москва: Издательский дом ВКН, 2020. URL: <https://znanium.com/read?id=359178>

<sup>4</sup> Ланьков А. Н. Корейский рис // «Быть корейцем...» — АСТ, Восток-Запад, 2006. URL: <https://koryo-saram.ru/lankov-a-n-byt-korejtsem/>

<sup>5</sup> Ланьков А.Н. Корея: будни и праздники / А. Н. Ланьков — М.: Междунар. отношения, 2000. [http://world.lib.ru/k/kim\\_o\\_i/a4.shtml](http://world.lib.ru/k/kim_o_i/a4.shtml)

<sup>6</sup> Симбирцева Т.М. Корея на перекрестке эпох. - М.: Муравей-Гайд, 2000. URL: <https://document.wikireading.ru/6159>

<sup>7</sup> Michael J. Pettid Korean Cuisine: An Illustrated History. - Reaktion Books, 2008. - 224 с. URL: [https://books.google.ru/books?id=wzJ7\\_WcLJSwC&pg=PA15&hl=en&redir\\_esc=y#v=onepage&q&f=false](https://books.google.ru/books?id=wzJ7_WcLJSwC&pg=PA15&hl=en&redir_esc=y#v=onepage&q&f=false)

иллюстрированный исторический отчет о корейской кухне и ее сложных отношениях с культурой страны.

В статье «Is food tourism important to Chongqing (China)?» таких авторов, как Цянь Чэнь и Жун Хуан рассматривается важность культуры питания китайцев, действительно ли на сегодняшний день гастрономический туризм важен для развития страны.<sup>8</sup>

Несмотря на наличие литературы, касающейся темы ВКР, тем не менее проблемы развития гастрономического туризма в странах Восточной Азии освещены слабо, что и определило цель данного исследования.

**Объектом исследования** является традиционная культура народов Восточной Азии

**Предмет исследования** – гастрономический туризм в Восточной Азии (на примере Китая и Южной Кореи)

**Цель исследования** – выявить возможности традиционной кухни китайцев и корейцев для развития гастрономического туризма

**Задачи:**

1. Охарактеризовать природные условия и социально-бытовые аспекты традиционной культуры Китая и Южной Кореи
2. Определить набор традиционных блюд и продуктов китайцев и корейцев
3. Выявить общее и особенное в культуре питания китайцев и корейцев.
4. Выявить привлекательность традиционной кухни китайцев и корейцев для развития гастрономического туризма
5. Определить значение традиционной кухни в туристической отрасли Китая и Южной Кореи

**Хронологические рамки** определяются концом XX-XXI вв., когда начинает усиленно развиваться международный туризм, появляются его

---

<sup>8</sup> Qian Chen and Rong Huang Is food tourism important to Chongqing (China)? // Journal of Vacation Marketing. - 2015. - С. 1-13. – URL: [https://www.researchgate.net/publication/279251466\\_Is\\_food\\_tourism\\_important\\_to\\_Chongqing\\_China](https://www.researchgate.net/publication/279251466_Is_food_tourism_important_to_Chongqing_China)

новые виды, в том числе и гастрономический туризм. По вопросам истории традиционной кухни китайцев и корейцев привлекаются более ранние сведения.

***Территориальные рамки.*** В выпускной квалификационной работе рассматриваются две территории Восточной Азии – Республика Корея, которая расположена на Корейском полуострове, а также обширная территория Китайской Народной Республики.

***Методология и методы исследования.*** Методологической основой данной ВКР является принцип историзма, который позволил показать причинно-следственные связи и закономерности исторического развития Китая и Кореи, выявить условия развития их традиционной культуры, в том числе и формирование традиционной кухни. Цивилизационный подход позволяет представить культуры разных народов как уникальные феномены, раскрыть их самодостаточность и способность к сохранению в условиях глобализационных процессов.

Термин *гастрономический туризм* появился относительно недавно, хотя туристы и с ранних времен посещали другие страны, регионы, чтобы поближе познакомиться с культурой народа, проживающего на определенной территории, самый доступный способ прочувствовать традиции народа – попробовать их кухню. В 2006 году Майкл Холл и Ричард Митчелл впервые использовали термин *продовольственный туризм*. По Майклу Холлу и Ричарду Митчеллу, *продовольственный туризм* – это посещение первичных и вторичных производителей продуктов питания, продовольственных фестивалей, ресторанов и конкретных мест, где дегустация продуктов питания является основной мотивацией для путешествий. В 2006 году также вышел термин *кулинарный туризм*. Стефан Смит определяет: *кулинарный туризм* – туристическая поездка, в ходе которой покупка и потребление местных продуктов питания, включая напитки, а также изучение местных технологий производства продуктов питания являются основным мотивирующим фактором для путешествующего. В 2008 году Смит вместе с

Хунгель Сяо открыли еще одно определение: *кулинарный туризм* – это любая туристская поездка, во время которой человек знакомится и потребляет фирменные местные кулинарные ресурсы. В 2008 году также вышел новый термин Гэри Пол Грина и Майкл Догерти *кулинарный туризм* – это стремление получить уникальный опыт в области потребления продуктов питания и напитков, предлагаемых местными системами питания, реализованное посредством туристической поездки». В 2012 году вскоре из-за того, что большинство людей ошибочно полагали, что *кулинарный туризм* – только для элиты, термин был заменен на *гастрономический туризм*<sup>9</sup>, чтобы он был доступным для большого количества людей. Термин объединил в себе уличные магазины, пабы, различные заводы, продовольственные магазины.

Использовались разные виды *методов, как* общенаучные, так и специальные. К общенаучным можно отнести следующие. Анализ – используется для выяснения степени изученности темы, для анализа источников, которые использовались для дипломной работы, анализа сайтов, которые предоставляют свои услуги для туристов. Синтез – используется при соединении различных данных в единое целое во время изучения различных источников.

Индукция – используется для построения выводов на основе отдельных фактов, например, как климатические условия Южной Кореи привели к тому, что большая часть населения занимается земледелием, почему конфуцианство занимает такое же важное место в корейском обществе, как и в Китае. Дедукция – используется для выявления частных случаев от общих. Например, китайцы – занимаются земледелием, а земледелие определяет их культуру питания, частые продукты питания, способы приготовления пищи.

---

<sup>9</sup> Лебедева С. А. Этимология понятия «гастрономический туризм» и его соотношение с концепцией «экономика впечатлений» // Проблемы, опыт и перспективы развития туризма, сервиса и социокультурной деятельности в России и за рубежом : материалы V Междунар. науч.-практ. интернет-конф. (Чита, 26–30 ноября 2018 г.). – Чита : Забайкальский гос. ун-т, 2018. – С. 125–130.

Также применялись *специальные методы* такие, как: историко-генетический метод – позволяет выявить истоки традиционной кухни корейцев и китайцев. Сравнительно-этнографический метод – применяется при сравнении и образа жизни, занятий корейцев и китайцев, сравнить их традиционные кухни, показать их место наряду с современной кухней, выявить различия между традиционной пищей ранних периодов развития данных цивилизаций и современной традиционной пищей.

Этот метод позволил выявить в какой из стран лучше развит гастрономический туризм, определить, где созданы лучшие условия для гастрономического туризма.

**Источниковая база** исследования представлена в большей степени *Интернет-ресурсами*. В первую очередь, это официальный сайт *Ministry of Culture, Sports and Tourism of the Republic of Korea*<sup>10</sup>, данный сайт является официальным, это Министерство Культуры, Sports and Tourism Республики Корея, предназначен для того, чтобы узнать новости по культуре и спорту страны. Есть возможность найти новую информацию и отслеживать ситуацию в стране, также есть информация и про традиционную кухню и то, какие изменения она претерпела за все время.

При написании работы использовались материалы официального сайта *UNESCO*<sup>11</sup> в котором подробно описывается каждый творческий город гастрономии и региональное развитие гастрономического туризма в таких городах Китая, как Чэнду, Шуньдэ и Янчжоу, а также в гастрономическом городе Кореи – Чонджу.

Был изучен китайский новостной портал *腾讯新闻*<sup>12</sup>, в котором имеется Закон Китая 2021 года о борьбе с пищевыми отходами<sup>13</sup>. Сайт *VisitKorea* от

---

<sup>10</sup> Ministry of Culture, Sports and Tourism / Ministry of Culture, Sports and Tourism of the Republic of Korea URL: <https://www.mcst.go.kr/english/index.jsp>

<sup>11</sup> Официальный сайт ЮНЕСКО. – Париж, 1945-2022. – URL: <https://www.unesco.org/en>

<sup>12</sup> Новостной портал Тэнсюнь синьвэнь. – Пекин. – URL: <https://news.qq.com/>

<sup>13</sup> Фалюй фагуй | Ланфэй шипинь цзяншоу чуфа! «Чжунхуа жэньминь гунхэго фань шипинь лан фэйфа» Цюань вэнь лайлэ [Законы и правила | Отходы продуктов питания будут наказаны! полный текст Закона Китайской Народной Республики против пищевых отходов] // Тэнсюнь синьвэнь URL: <https://view.inews.qq.com/a/20211203A07U0P00>

Корейской туристической организации также оказался полезным для изучения культуры Кореи<sup>14</sup>. Удобный сайт, где можно с легкостью найти информацию по тому или иному региону страны, информация на сайте обновляется каждый день и благодаря этому можно изучить ситуацию в стране на данный момент.

Важным для понимания развития гастрономического туризма стал сайт *China Discovery* в котором собраны туры, в том числе и гастрономические<sup>15</sup>. На сайте можно узнать много нового о китайской традиционной пище тем, кто хочет посетить Китай – столовый этикет, традиции и обычаи, связанные с пищей.

Для знакомства с современной китайской кухней использовался *Youtube*-канал китайской блогерши – Ли Цзы Ци – клад полезных видео с готовкой традиционных блюд из разных провинций, видео о жизни в деревне<sup>16</sup>.

***Структура выпускной квалификационной работы*** состоит из двух теоретических глав, а также одной практической. В первой главе делается акцент на природные условия, географическое положение Китая и Кореи, тщательно рассмотрены условия жизни и то, как это взаимосвязано с социально-бытовыми аспектами жизни.

Вторая глава полностью посвящена традиционной кухне корейцев и китайцев, основная пища каждого народа: пища животного происхождения, растительного происхождения культура их питания, этикетные нормы, способы приготовления и самое главное, отличительные качества в китайской и корейской пище.

В третьей главе уделяется внимание гастрономическому туризму в двух странах, каким образом развивается гастрономический туризм, в какой стране туризм в сфере пищи развит больше, какие особенности

---

<sup>14</sup> Visit Korea / Korea Tourism Organization – Imagine your Korea – URL: <http://english.visitkorea.or.kr/enu/index.kto>

<sup>15</sup> China Discovery / China Discovery. – URL: <https://www.chinadiscovery.com/>

<sup>16</sup> Liziqi // YouTube. – URL: <https://www.youtube.com/c/cnliziqi>

гастрономического туризма в двух странах присутствуют, каким образом традиционная пища китайцев и корейцев стала привлекательна в сфере туризма.

# **1. Роль природно-географических и этнокультурных факторов в формировании традиционной системы питания китайцев и корейцев**

## **1.1. Влияние природно-географической среды на традиции народной пищи.**

Территория Китайской Народной Республики довольно большая, она уступает по размерам только Российской Федерации и Канаде, поэтому на территории страны преобладают несколько климатических условий, а именно, тропический климат, субтропический, умеренно теплый, умеренный, умеренно холодный и экваториальный. Такой спектр климатических условий на территории Китая влияет и на разнообразие растительного и животного мира<sup>17</sup>.

Как известно, большая часть растительности представлена бамбуковыми лесами<sup>18</sup>. Благодаря бамбуковым лесам Китай пользуется популярностью по всему миру. С начала процветания Китайской цивилизации зародилась традиция производить из бамбука продукты питания, музыкальные инструменты, одежду и даже оружие<sup>19</sup>. Эта традиция сохранилась и на сегодняшний день, сейчас это даже стало намного актуальнее, так как в 21 веке все больше людей призывают для того, чтобы совместными усилиями сохранить окружающую среду. В этом смысле, бамбук сильно помогает, так как производится из него различная кухонная утварь, что делает его экологически чистым для использования.

Благодаря своей обширной территории, Китай имеет очень разнообразную фауну, здесь есть как гористая, так и пустынная местность<sup>20</sup>. Из чего можно сделать вывод, что в Китае каждый регион имеет свой колорит

---

<sup>17</sup>Agriculture in China: challenges, shortages, imports and and organic farming // facts and details. – URL: <https://factsanddetails.com/china/cat9/sub63/item348.html#chapter-0>

<sup>18</sup>Васильев Л.С. Культы, религии, традиции в Китае. 2-е изд. — М.: Издательская фирма «Восточная литература» РАН, 2001. – URL: [https://litlife.club/data/Book/0/202000/202936/Vasilev\\_Leonid\\_Kulty\\_religii\\_tradicii\\_v\\_Kitae\\_LitLife.club\\_202936\\_b9f9b.fb2.zip](https://litlife.club/data/Book/0/202000/202936/Vasilev_Leonid_Kulty_religii_tradicii_v_Kitae_LitLife.club_202936_b9f9b.fb2.zip)

<sup>19</sup> там же

<sup>20</sup> Кочергин И.В Регионоведение. Китай : учебник / И.В Кочергин. – 3-е изд, - Москва: Издательский дом ВКН, 2020. С. 16

и тем самым позволяет населению каждого региона питаться абсолютно по-разному. Как мы знаем, продукты питания жителей того или иного региона напрямую зависят от того, какая местность.

Но также не стоит забывать, что из-за большого демографического давления, уже как две тысячи лет, на территории Китая, в частности в Северо-Китайской равнине, нет леса и даже никакой травы.<sup>21</sup> Все это создает большой стресс для правительства страны, также как и для населения, так как нужны большие ресурсы, чтобы прокормить население с численностью больше одного миллиарда человек. Именно из-за этого в Китае в 2021 году был принят Закон Китайской Народной Республики о борьбе с пищевыми отходами<sup>22</sup>. Для того чтобы культивировать привычку экономить и пропагандировать новую культуру «стыд за расточительство, слава за экономию» во всем обществе, призывают все общество принять меры, чтобы сделать «практику бережливости и противостояние расточительству» популярной тенденцией<sup>23</sup>.

Большая часть территории Китая непродуктивна в сельскохозяйственном отношении. Земля, пригодная для выращивания овощей, растений составляет всего лишь двадцать процентов от площади всей страны<sup>24</sup>. Это говорит о том, что китайцы очень тщательно и внимательно следят и ухаживают за плодородной почвой, чтобы получить от нее как можно больше полезных свойств, поэтому почти весь процент от плодородной почвы идет на то, чтобы выращивать зерновые культуры<sup>25</sup>.

Пахотные земли сосредоточены в полосе речных долин и вдоль южного и восточного побережья. На Северной равнине, включающей Пекин, сосредоточено 65% сельского хозяйства Китая и всего лишь 24% водных

---

<sup>21</sup> Малявин В.В. Китайская цивилизация. - 2-е изд. - М.: Издательство Апрель, 2003. С. 33

<sup>22</sup> Фалной фагуй | Ланфэй шипинь цзяншоу чуфа! «Чжунхуа жэньминь гунхэго фань шипинь лан фэйфа» Цюань вэнь лайлэ [Законы и правила | Отходы продуктов питания будут наказаны! полный текст Закона Китайской Народной Республики против пищевых отходов] // Тэнсюнь синьвэнь URL: <https://view.inews.qq.com/a/20211203A07U0P00>

<sup>23</sup> Там же <https://view.inews.qq.com/a/20211203A07U0P00>

<sup>24</sup> Крюков М.В. Этническая история китайцев на рубеже средневековья и нового времени. - М.: ГРВЛ, 1987. С. 317

<sup>25</sup> Малявин В.В. Китайская ... С. 36

ресурсов.<sup>26</sup> Здесь производится половина китайской пшеницы и кукурузы. Она страдает от низкого уровня грунтовых вод, вызванного слишком интенсивной откачкой воды. Дельта реки Янцзы – еще один важный сельскохозяйственный район. Здесь проживает 30 миллионов человек, а плодородные почвы дают десятую часть урожая страны. Ожидается, что урожайность там будет снижаться по мере того, как крупномасштабная промышленность будет расширяться из близлежащего Шанхая и занимать продуктивные сельскохозяйственные земли.

Механизированное сельское хозяйство распространено для северо-восточного Китая, который состоит в основном из плоских равнин. Фермерские хозяйства, контролируемые отдельными фермерами и деревнями, больше внедряется на более гористом юго-западе страны. Китай очень гористый, на многих склонах и холмах построены террасы, чтобы на них можно было выращивать сельскохозяйственные культуры, особенно рис. В бесплодной провинции Цинхай единственные местные продукты выращиваются в грубых теплицах, сделанных из пластика, натянутого на бамбуковый каркас<sup>27</sup>.

Прибрежные районы Китая позволяют также населению государства заниматься рыболовством. Китайцы ловили не только рыбу, интерес у них был и к ловле кальмаров, крабов, устриц и к другим различным морским животным<sup>28</sup>. В настоящее время интерес у народов Китая к морским животным не пропадает, а растет с каждым годом все больше и больше.

Что касается Республики Корея, то важное, что нужно упомянуть о географии и природных условиях на данной территории это то, что Корея имеет очень гористую местность, горные хребты страны пересекают всю территорию Корейского полуострова, также горы разделяются на две

---

<sup>26</sup>Agriculture in China ... // facts and details. – URL: <https://factsanddetails.com/china/cat9/sub63/item348.html#chapter-0>

<sup>27</sup> Там же

<sup>28</sup> Арутюнов С.А. Этнография питания народов стран Зарубежной Азии. Опыт сравнительной типологии. - М.: Наука, 1981. С. 145

основные системы такие как, Восточно-Корейские горы и Северо-Восточные горы<sup>29</sup>.

Корея в целом считается относительно бедной низменностями, которые заключены горными цепями и которые расположены по окраинам горных цепей у морских берегов, она омывается такими морями, как Желтое, Восточно-Китайское и Японское. Единственно, вдоль побережья Желтого моря располагаются обширные по площади всей территории страны низменности. В этих обширных низменностях выращивают рис, благодаря теплому влажному климату и плодородной почве данной территории, еще с глубокой древности эта низменность помогала населению переживать голод, и в целом, всегда оставалась житницей государства.

Относительно климатических условий Республики Корея, для данной страны характерны резкие сезонные колебания температур, в частности, климат определяется как муссонный. Разница между температурами в холодное время года и в теплое время по всей территории значительна и особенно велика в северной части территории<sup>30</sup>. Стоит заметить, что в Корее выпадает достаточное количество осадков, что позволяет успешно заниматься сельскохозяйственным производством. Примерно две третьих от годового количества осадков выпадает на июль, а их продолжительность может достигать до сентября, так как в данный период времени в Корее проходит сезон дождей<sup>31</sup>.

В настоящее время на территории Республики Корея площадь сельскохозяйственных земель составляет всего четверть от всей площади. Около двух третьих пахотных земель принадлежат тому, чтобы выращивать рис<sup>32</sup>. Кроме риса выращивают также пшеницу и ячмень, но из-за роста населения, потребности в этих культурах растут, а объемы производства

---

<sup>29</sup> Ким. Г.Н. Республика Корея: Справочник. – Алматы: Дайк-Пресс, 2010. – URL: <http://koresaram.kz/wp-content/uploads/Ким-Г.Н.-РЕСПУБЛИКА-КОРЕЯ.-СТРАНЫ-МИРА.pdf>

<sup>30</sup> Там же

<sup>31</sup> South Korea - climate // Country Studies. – URL: <http://countrystudies.us/south-korea/31.htm>

<sup>32</sup> Ким. Г.Н. Республика Корея ... – URL: <http://koresaram.kz/wp-content/uploads/Ким-Г.Н.-Республика-Корея.-Страны-мира.pdf>

продолжают сокращаться, даже если за землями тщательно следят и проводят интенсивные научные исследования. Главная причина сокращения производства – низкая рентабельность, кроме того эти культуры выращивают на рисовых полях, что затрудняет процесс, так как это требует много времени и, очевидно, затрат.

Территория Кореи отличается тем, что из-за разнообразного условия почвообразования, здесь можно встретить всю пестроту почвенного покрова, несмотря на то, что Корейский полуостров не такой уж и большой. Именно в Южной Корее распространены такие формы растительности, как, например, красно-бурые лесные почвы и горные красно-бурые лесные почвы, которые значительно отличаются от Северной части Корейского полуострова<sup>33</sup>.

Для крайнего юга, в котором преобладают субтропики с большой влажностью и высокой температурой, характерны красноземы и желтоземы. Плодородность краснозема приходится только на начальный период освоения почвы, после непродолжительного освоения плодородие резко снижается, в этом и заключается особенность почвы в самой южной части Корейского полуострова<sup>34</sup>. Желтозем по характеристике схож с красноземом, также быстро выпахивается, но по содержанию имеет в верхнем слое почвы чуть больше гумуса.

Важно заметить, что на территории Республики Корея, благодаря климатическим условиям и тому факту, что территория четко делится на четыре сезона, со значительными перепадами температуры, в стране благоприятно выращивание фруктов<sup>35</sup>. В Корее производят и разводят элитные сорта фруктов – это груши мандарины, персики, яблоки, и особое место в сфере разведения элитных фруктов занимает хурма. Элитные сорта груш и яблок популярны и за рубежом и активно экспортируются по всему миру из-за сладкого и душистого вкуса и аромата.<sup>36</sup>

---

<sup>33</sup> South Korea ...// Country Studies. – URL: <http://countrystudies.us/south-korea/31.htm>

<sup>34</sup> Там же. – URL: <http://countrystudies.us/south-korea/31.htm>

<sup>35</sup> Арутюнов С.А. Этнография питания ... С. 145

<sup>36</sup> Ким. Г.Н. Республика Корея ... – URL: <http://koresaram.kz/wp-content/uploads/Ким-Г.Н.-РЕСПУБЛИКА-КОРЕЯ.-СТРАНЫ-МИРА.pdf>

Из-за глобального потепления мир переживает значительные изменения, не обошло стороной этот вопрос и Южную Корею. В последнее десятилетие в связи с глобальным потеплением климат в Корейском полуострове сильно поменялся и меняется до сих пор. Границы плодородства и растениеводства передвигаются все дальше к северному региону страны, местные фермерские хозяйства даже начали ориентироваться на новые сельскохозяйственные культуры, которые до этих пор выращивались только в южной части территории Корейского полуострова.

Как и в Китае, в Республике Корея рыболовство имеет большое значение для населения, ведь рыба – является основной пищей, особенно для тех, кто живет в прибрежных регионах. В настоящее время в Корее рыбным промыслом занимаются более 100 тысяч человек, в прибрежных водах больше всего идет добыча на анчоусов, кальмаров, скумбрию, камбалу<sup>37</sup>. Все эти виды рыб, особенно анчоусы, корейцы добавляют в свой каждодневный рацион питания.

## **1.2. Социально-бытовые аспекты традиционной культуры китайцев и корейцев**

В первую очередь, когда речь идет о традиционной пище китайцев и корейцев, важно заметить, – традиционная пища играет большую роль в становлении общества.

Уже в ранние периоды развития, китайская цивилизация имела обширные территории, поэтому здесь каждые регионы развивались по-своему, и у каждой определенной территории имелся свои уклад жизни. Бесспорно, земледелие, как основное занятие, имеет большое значение в быте населения, в том, что готовят и что едят. Известно, что китайской цивилизации несколько тысячелетий, и она представляет собой одну из самых древних цивилизаций. Даже спустя время, она имеет почти

---

<sup>37</sup> Ким. Г.Н. Республика Корея ... – URL:  
<http://koresaram.kz/wp-content/uploads/Ким-Г.Н.-РЕСПУБЛИКА-КОРЕЯ.-СТРАНЫ-МИРА.pdf>

бесперывную историю, культуру, быт народа, которые проживают на этом месте, и все это общим словом является образом жизни.

Стоит обратить внимание на тот факт, что Южная часть значительно отличается от Северной части Китая. Образ жизни, быт народностей Китая многогранен, спектр разнообразия культуры между жителями одной и той же страны и разного региона безграничен.

В целом, можно заметить, что в Северной части страны по культуре, языку, образу жизни население более однородно, нежели в Южной стороне Китая, но одно можно выделить точно, цивилизация Китая всегда много внимания уделяла ритуалам, поэтому оно сплоченное жизненными ценностями. Под словом *ритуал* китайцы понимали *должное поведение* в обществе, *должное отношение* к близким людям<sup>38</sup>. Мудрость ритуала утверждает единство жизни и сознания, чувства и мысли.

Благодаря выращиванию риса китайская цивилизация стала представлять наибольший интерес, так как именно с этого занятия отражаются все социально-бытовые аспекты китайцев – образ жизни, их жизненный уклад, благодаря выращиванию риса народы Китая имеют такие характерные черты, как – любовь к работе, к труду, неиссякаемое терпение и вера в то, что все обязательно получится. Даже есть популярная китайская поговорка, которая гласит «рис половину своего времени растет в руках земледельца»<sup>39</sup>. Это означает, что крестьяне в Китае в прямом смысле приносили к земле и «одомашнивали» рис, ведь выращивание риса требовало невероятно много труда и самое главное, упорства.

Необходимо подчеркнуть, как для китайцев, так и для корейцев пища играла важную роль в их жизни. Они старались даже для повседневной пищи уделить много внимания и потратить немало сил. Так, они превращали пищу и все, что с ней связано в некий культ. Пища для китайцев – это тонкое искусство и источник изысканного наслаждения. Пища для китайцев имела

---

<sup>38</sup> Бичурин Н.Я. Китай. Его жители, нравы, обычаи, просвещение. - СПб.: Императорская Академия Наук, 1840. URL: [http://az.lib.ru/b/bichurin\\_i/text\\_1840\\_kitay\\_oldorfo.shtml](http://az.lib.ru/b/bichurin_i/text_1840_kitay_oldorfo.shtml)

<sup>39</sup> Малявин В.В. Китайская ... С. 38

большую связь с конфуцианством, в «Книге Преданий» расписана ее важность, поэтому китайцы считают употребление пищи особенным ритуалом<sup>40</sup>.

Также в тексте *Ши-цзин* – древнейший памятник литературы, включенный в канонический сборник конфуцианских текстов *У-цзин*, содержится 305 стихотворений, в то числе включает различные песни о еде, о традиционных обычаях, связанных с едой<sup>41</sup>. Одна из них:

*В шестую луну отведают мы рады  
Багряные сливы и гроздь винограда.  
В седьмую отведают бобы на пару,  
В восьмую луну я жузубы сберу.  
Мы рис собираем десятой луной -  
К весне приготовим хмельное вино,  
Чтоб старцев почтенных с седыми бровями  
На долгие годы бодрило оно  
Седьмая луна - стала тыква вкусна,  
В восьмую горлянки срезает жена,  
Девятой луною кунжутные зерна  
И горькие травы собрала она.  
В запас нарубила и сучьев и дров -  
Обед для крестьянина будет готов<sup>42</sup>!*

В Корее также важную роль в формировании мировоззренческого комплекса корейского народа их идентичности как этноса сыграло религиозное течение – конфуцианство, в основе конфуцианства лежит почтение старших, сыновья почтительность<sup>43</sup>. В этом смысле нужно заметить, что народ старался и во время трапезы следить за своими

---

<sup>40</sup> Бичурин Н.Я. Китай. Его жители ... URL: [http://az.lib.ru/b/bichurin\\_i/text\\_1840\\_kitay\\_oldorfo.shtml](http://az.lib.ru/b/bichurin_i/text_1840_kitay_oldorfo.shtml)

<sup>41</sup> Тань Тань “Шицзин” [поговорим о «Пятикнижии»] // Вэйцзивэньку URL: <https://zh.wikisource.org/wiki/談談《詩經》>

<sup>42</sup> Шицзин: Книга песен и гимнов /Пер. с кит. А. Штукина; Подгот. текста и вступ. ст. Н. Федоренко; Коммент. А. Штукина. - М.: Худож. лит., 1987. URL: [http://burdonov.ru/SHI\\_ZIN/ShiJing/RUS/index.html](http://burdonov.ru/SHI_ZIN/ShiJing/RUS/index.html)

<sup>43</sup> Ланьков А.Н. Быть корейцем. М., 2006. URL: <https://koryo-saram.site/lankov-a-n-byt-korejtsem/>

действиями, в первую очередь, пища подается старшим членам семьи, гостям, это говорит об уважении друг друга и о благодарности народа.

Важно заметить, корейцы с древности поклонялись природным духам – духам земли, звезд, неба. Древние народы Корейского полуострова почитали *Ханьль* (небо). Считалось, что от *неба* зависели все блага: избавление от всех болезней, произрастание злаков, хороший урожай<sup>44</sup>.

В корейской культуре год, также, что и в китайской, делится на 12 лунных месяцев, и на четыре сезона – весна, лето, осень и зима. Большая часть торжеств была связана с сельским хозяйством и религиозными датами. К примеру, «после массовых и торжественных обрядов, связанных с празднованием 15-го дня 1-й луны, входивших в цикл новогоднего праздника, крестьяне приступали к подготовке сельскохозяйственных работ. Обычаи и обряды праздников первых весенних месяцев имели своей целью: ««обеспечить» хорошую подготовку к новым работам на поле»<sup>45</sup>. Начало весны отмечали тем, что приготавливали хлеб из пяти злаков, устраивали обрядные танцы, в котором имитировали уборку богатого урожая. Весенний праздник женщины праздновали уходом в горы для сбора урожая дикого лука<sup>46</sup>.

Труд корейского земледельца весной воспет неизвестным автором, который написал *сиджо* – жанр средневековой корейской поэзии, небольшое трехстрочное стихотворение<sup>47</sup>, примерно в 16-19 веке:

*На поле и в сады пришла весна —  
И сразу набралось так много дела:  
Я сети рыболовные чиню,  
Сын собирается идти на паашню,*

---

<sup>44</sup> Р. Ш. Джарылгасинова, В. В. Малявин, Ю. В. Ионова и др.; Отв. ред. Р. Ш. Джарылгасинова, М. В. Крюков Календарные обычаи и обряды народов Восточной Азии : Годовой цикл. - М. : Наука, 1989. – URL: <https://koryo-saram.site/kalendarny-e-oby-chai-i-obryady-narodov-vostochnoj-azii-godovoj-tsikl-korejtsy/>

<sup>45</sup> Там же URL: <https://koryo-saram.site/kalendarny-e-oby-chai-i-obryady-narodov-vostochnoj-azii-godovoj-tsikl-korejtsy/>

<sup>46</sup> Стариков В. С., Брук С. И., Крюков М. В. и др. Народы Восточной Азии. - Москва ; Ленинград: Наука [Ленингр. отд-ние], 1965. С. 643

<sup>47</sup> Словарь Академик. – URL: <https://dic.academic.ru/dic.nsf/bse/132150/Сиджо>

*И на холме восточном нам пора*

*Уже копать лекарственные травы*<sup>48</sup>.

Проникновение буддизма и конфуцианства на территорию полуострова ослабили роль древних верований корейцев<sup>49</sup>.

Кроме календарных традиций, также имеются обычаи, которые соблюдаются корейцами и на сегодняшний день. Таковы основные пять этических ценностей корейцев – почтение старших, уважение к учителю, преданность к семье, друзьям, к государству и верность к супругам.

Семья – один из главных компонентов общества. Семья – первый опыт в социализации каждого человека, благодаря семье изучаются самые базовые нормы, которые пригодятся на всю жизнь – язык, обычаи и традиции семьи, государства, религия<sup>50</sup>.

По конфуцианскому учению, семья помогает привить в человеке такие качества, как чувство справедливости, любовь не только к ближним, но и к родине и государству, все это происходит благодаря уважению культа предков, и в целом благодаря общению с родителями.

Конфуцианское учение предполагает, что любовь к родителям помогает и самом человеку заботиться о своем здоровье, ведь для того, чтобы родители в старости жили счастливо, нужно стремиться к чему-то большому всегда, к хорошему заработку, к определенному статусу, ведь родители дают все возможности для развития, образование. А если человек почитает своих предков, значит, будет уважительно относиться и к своему государству и родине.

---

<sup>48</sup> пер. Жовтиса А. Бамбук в снегу: Корейская лирика VIII-XIX веков. - М.: Наука, 1978. – URL: [https://rusneb.ru/catalog/000201\\_000064\\_BJVVV989432/](https://rusneb.ru/catalog/000201_000064_BJVVV989432/)

<sup>49</sup> Р. Ш. Джарылгасинова, В. В. Малявин, Ю. В. Ионова и др.; Отв. ред. Р. Ш. Джарылгасинова, М. В. Крюков Календарные обычаи ... 1989. – URL: <https://koryo-saram.site/kalendarny-e-oby-chai-i-obryady-narodov-vostochnoj-azii-godovoj-tsikl-korejtsy/>

<sup>50</sup> Шагалева Д.Ф. Культурология. Обычаи Южной Кореи и их роль в современном мире // Корееведение в России: направление и развитие. 2021. Т. 2. № 1. С. 54–57. – URL: <https://cyberleninka.ru/article/n/kulturologiya-obychai-yuzhnoy-korei-i-ih-rol-v-sovremennom-mire/viewer>

## **2. Традиционная кухня китайцев и корейцев**

### **2.1. Пища животного происхождения в традиционной кухне корейцев и китайцев**

Многовековая история, обширная территория и богатая культура Китая и Кореи породили их самобытное кулинарное искусство. Благодаря нескольким тысячам лет творческих и накопительных усилий, китайская и корейская кухни становятся все более популярными среди большего числа зарубежных гурманов.

Входя в тройку лучших кухонь мира, китайская кухня оказывает глубокое влияние на Восточную Азию. Возникшая в различных регионах и этнических группах Китая, китайская кухня может быть разделена на множество категорий, таких как восемь знаменитых кухонь, местные закуски, этнические блюда. Основанная на традиционной китайской философии, китайская кухня представляет собой гармонию и баланс природы, не только удовлетворяет аппетит гурмана, но и сохраняет здоровье человека.

Корейская кухня по статистике входит в топ-10 самых сбалансированных кухонь в мире.<sup>51</sup> Она состоит из овощей, мяса, зерновых культур, способ приготовления блюд отличается от той же китайской тем, что в корейской кухне мало используются любого вида жиры, если даже используются, то в меньшем количестве. Вот, что пишет кореевед Ланьков А.Н об этом: «корейцы до самого недавнего времени совершенно не пользовались животными жирами, роль которых выполняли растительные масла», а также: «наибольшей популярностью в Корее пользуются кунжутное масло и масло из семян периллы»<sup>52</sup>.

С древней цивилизацией, насчитывающей более пяти тысяч лет, культура питания Китая является важной частью его культуры. Уходя корнями в традиционную китайскую философию, такую как инь и ян, пять элементов и конфуцианство, китайская кухня и процесс ее приготовления

---

<sup>51</sup> The 10 Healthiest Cuisines In The World // Culture Trip. – URL: <https://theculturetrip.com/>

<sup>52</sup> Ланьков А.Н. Быть ... 2006. – URL: <https://koryo-saram.site/lankov-a-n-byt-korejsem/>

отражают гармонию и баланс природы. Под руководством традиционной китайской медицины китайская кухня стремится поддерживать здоровье людей и даже лечить болезни путем сочетания различных продуктов в блюдах.

Как упоминалось выше, культура питания в этих двух странах формировалась на протяжении многих столетий, и даже сейчас все еще происходят небольшие изменения, важно отметить, что культура питания каждого народа, этноса, всегда тесно связана с тем, чем они занимаются на своей земле – земледелием, скотоводством, собирательством, охотой на животных, рыболовством.

В ранние периоды истории Китая, блюда из мяса, овощей, рыбы были очень разнообразны, нежели сейчас. На территории Китая питались мясом таких птиц, как утка, аист, воробей, сорока, также мясом зайца, оленя. Из-за этого в древности китайцы-земледельцы в основном сушили мясо, которое у них было, чтобы оставить на запас. Обычно, мясо нарезалось на кусочки и держалось на огне, либо это мясо было маринованным и копченным. В древности китайцы могли питаться и сырым мясом и рыбой<sup>53</sup>. Но на сегодняшний день редко можно встретить, чтобы население в Китае ели какое-либо мясо в сыром виде, в частности, предпочитают, чтобы мясо было приготовлено – пожарено, сварено, замариновано или потушено.

В Китае было популярно выращивание свиней, этим занимались крестьяне, продукт из свинины для китайцев являлся основной мясной пищей, поэтому свинину они издревле добавляют практически в каждые свои блюда. Китайцы разделяли шесть видов мяса, которые они употребляли и добавляли в свою пищу, это: свинина, говядина, конина, баранина, мясо собаки и кур<sup>54</sup>.

Что касается рыбы, то на территории Китая рыба популярна не только на южном и восточном побережьях, но и в центральных регионах страны. В

---

<sup>53</sup> Ли Цин Блюда китайской кухни: пер.с китайск. Под ред. В.В.Похлебкина – М. Легкая и пищевая пром-сть, 1981. – URL: <https://sheba.spb.ru/za/bluda-kitkuh-1981.htm>

<sup>54</sup> Малявин В.В. Китайская ... С. 524

частности, рыбу используют при больших торжествах, она является неотъемлемой частью каждого празднества – таких как свадьба, рождение ребенка, юбилеи<sup>55</sup>.

Интересный факт, рыба в китайской культуре считается довольно важным продуктом питания, рыба для китайцев – символ процветания, благосостояния, щедрости. Так как в китайском языке, иероглиф, который означает рыбу – 鱼 произносится как *yú*, то есть данный иероглиф читается так же, как и некоторые слова, которые означают достаток, обилие чего-то, богатство, роскошь. Вот некоторые из них: 玉 – самоцвет, драгоценный камень, нефрит. 余 – Остаток, излишек, избыток. 愈 – Превосходить; быть сильнее; оказываться лучшим.

В культуре китайцев считается, если съесть рыбу на важный праздник, то она обязательно принесет удачу и успех. Приготовление рыбы считается очень деликатным занятием, поэтому в ресторанах, в частности, заказывают именно правильно приготовленную рыбу. Если шеф-повар умеет готовить рыбу – ресторан обязательно прославится за счет этого.

В Корее помимо того, что население любит питаться морскими продуктами, они также считают, что, прежде всего, морские продукты – это не только пища, благодаря которому человек насыщается, но, в первую очередь, это источник сил и энергии, источник сил как жизненных, так и творческих.

В древности большая часть мяса в Корее, скорее всего, добывалась на охоте и рыбалке. Согласно древним записям, разведение скота началось в небольших масштабах в период Троецарствия. В этот период мясо употреблялось в жареном виде или в супах и тушеном мясе. Те, кто жил ближе к океанам, могли дополнить свой рацион большим количеством рыбы, в то время как те, кто жил в глубине страны, употребляли больше мяса.<sup>56</sup>

---

<sup>55</sup> Крюков М.В. Этническая история китайцев на рубеже средневековья и нового времени. / М.В. Крюков, В.В. Малявин, М.В. Софронов. - М.: ГРВЛ. 1987. – URL: <https://www.abirus.ru/user/files/Ebooks/kryukov-etc-1987.pdf>

<sup>56</sup> Michael J. Pettid Korean Cuisine: An Illustrated History. - Reaktion Books, 2008. – URL: [https://books.google.ru/books?id=wzJ7\\_WcLJSwC&pg=PA15&hl=en&redir\\_esc=y#v=onepage&q&f=false](https://books.google.ru/books?id=wzJ7_WcLJSwC&pg=PA15&hl=en&redir_esc=y#v=onepage&q&f=false)

Говядина является самым ценным мясом из всех, поскольку буйвол, бык играет важную культурную роль в традициях корейской семьи. Крупный рогатый скот был ценным тягловым животным, часто рассматривался как равный человеку помощник в хозяйстве или, в некоторых случаях, член семьи<sup>57</sup>. Однако важность крупного рогатого скота не означает, что корейцы ели говядину в изобилии, поскольку скот ценился как тягловая скотина, и забой даже одного из них создал бы серьезные проблемы в земледелии, по этой причине свинина, курятина и морепродукты употреблялись регулярнее, чем говядина. В период Корё говядину даже запрещалось употреблять, только во второй половине двадцатого века говядина стала обычным блюдом на столе корейцев<sup>58</sup>.

Важно заметить, что корейцы в последнее время большой интерес испытывают к такому виду говядины, как мраморная говядина. Мраморность мяса показывает ее отличное качество, стоит такое удовольствие достаточно дорого, этому есть два объяснения. Во-первых, территория Кореи достаточно маленькая, а территории пригодной для сельского хозяйства еще меньше, поэтому здесь не сильно развито животноводство. Во-вторых, крупный рогатый скот, как выше упоминалось, для народа имеет сакральный смысл, ведь он выступал в качестве помощника в хозяйстве. Именно по этой причине говядина в Корее имеет высокий статус, за многие годы корейцы привыкли к тому, что мясо крупного рогатого скота – роскошь и платят за нее они по праву достойно. По статистике сайта GlobalProductPrices, на март 2022 года Корея занимает первое место по дороговизне говядины во всем мире<sup>59</sup>. (см. рис. 1)

Свинина также является еще одним важным продуктом питания для Кореи. Согласно записям, свинина была частью корейского рациона еще в

---

<sup>57</sup> Симбирцева Т.М. Корея на перекрестке эпох. - М.: Муравей-Гайд, 2000. – URL: <https://document.wikireading.ru/6159>

<sup>58</sup> Michael J. Pettid Korean Cuisine ... 2008. – URL: [https://books.google.ru/books?id=wzJ7\\_WcLJSwC&pg=PA15&hl=en&redir\\_esc=y#v=onepage&q&f=false](https://books.google.ru/books?id=wzJ7_WcLJSwC&pg=PA15&hl=en&redir_esc=y#v=onepage&q&f=false)

<sup>59</sup> South Korea - Beef - price, March 2022 // GlobalProductPrices. – URL: [https://www.globalproductprices.com/South-Korea/beef\\_price/](https://www.globalproductprices.com/South-Korea/beef_price/)

древности, как и говядина. В корейской кухне используются все части свиньи, включая голову, кишки, печень, почки и другие внутренние органы<sup>60</sup>.

Рыба и моллюски занимают важное место в корейской кухне, ведь Корейский полуостров со всех сторон омывается морями, океаном, рыба и морепродукты на территории Кореи всегда в изобилии. Свидетельства 12-го века показывают, что простолюдины питались в основном рыбой и моллюсками: креветками, устрицами, морскими ушками, а баранина, говядина и свинина употреблялась высшим классом<sup>61</sup>.

В первую очередь, чтобы приготовить блюда из рыбы, корейские шеф-повары используют минтай, форель и треску, также используются водоросли и различные виды беспозвоночных. Кроме вышеперечисленных морепродуктов, в Корее очень популярны крабы, кальмары, осьминоги и мидии.

Моллюски широко употребляются в пище во всех видах приготовления. Их можно использовать для приготовления бульона или использовать в качестве распространенного ингредиента в бесчисленных блюдах. Сырые устрицы и другие морепродукты можно использовать при приготовлении *кимчи* для улучшения и разнообразия вкуса<sup>62</sup>.

Часто в пищу употребляют и блюда из сырой рыбы, корейцы сырую рыбу готовят так: кусочки заливают уксусом, добавляют различные приправы по вкусу, оставляют на 20 минут и подают на стол.

## **2.2. Продукты растительного происхождения в системе питания китайцев и корейцев**

Как и в Республике Корея, так и в Китайской Народной Республике основу питания составляет – рис. Рис для жителей Юго-Восточной Азии

---

<sup>60</sup> Арутюнов С.А. Этнография питания ... 1981. С. 176

<sup>61</sup> Michael J. Pettid Korean Cuisine ... 2008. – URL: [https://books.google.ru/books?id=wzJ7\\_WcLJSwC&pg=PA15&hl=en&redir\\_esc=y#v=onepage&q&f=false](https://books.google.ru/books?id=wzJ7_WcLJSwC&pg=PA15&hl=en&redir_esc=y#v=onepage&q&f=false)

<sup>62</sup> Стариков В. С., Брук С. И., Крюков М. В. и др. Народы ...1965. С. 645

имеет особое значение, хотя и в раннем периоде бедное население не могло себе позволить питаться рисом.

Рис для жителей этих двух стран символизирует кристальную чистоту помыслов, желаний, целей, рис – универсальный продукт который идет на приготовление самых разнообразных, колоритных блюд.

Интересный факт, в культуре корейской и даже китайской кухни рис не является «местной», как пишет Ланьков: «рис — это вовсе не исконная культура этих мест»<sup>63</sup>. Как в древнем Китае, так и в Корейском полуострове рис не выращивали. Рис был завезен в Южный Китай и впервые выращивать стали именно там, в те времена на территории Южного Китая еще не жили ханьцы. На Корейский полуостров рис попал только в середине 1 тыс. до н.э через народы, которые проживали в Китае и только попав на территорию Корейского полуострова рис сразу же стал набирать обороты и вскоре стал основной пищей, также, как и на территории Китая<sup>64</sup>.

Для Китая доминирующая часть риса выращивается на юге страны. В некоторых местах выращивают двойной урожай риса. Многие равнины и склоны холмов имеют построенные террасы, поэтому на них можно выращивать сельскохозяйственные культуры, больше всего выращиванию при таких условиях подходит рис. Большинство культур на экспорт на территории Китая выращивается в прибрежных районах. Эти районы имеют относительно хорошие дороги и доступ к портам и используются для экспорта продукции<sup>65</sup>.

Помимо риса, корейцы также употребляют в пищу такие злаки, как ячмень, просо, сорго, кукуруза, пшеница. В традиционной пище корейцев одно из важных мест занимают и бобовые культуры, например, соя, горох, фасоль. Соевые бобы являются одним из главных продуктов, из которых состоят корейские блюда, но кроме этого, из сои корейцы изготавливают

---

<sup>63</sup> Ланьков А.Н. Быть корейцем. М., 2006. – URL: <https://koryo-saram.site/lankov-a-n-byt-korejsem/>

<sup>64</sup> Там же

<sup>65</sup> AGRICULTURE IN CHINA ... // facts and details . – URL: <https://factsanddetails.com/china/cat9/sub63/item348.html#chapter-0>

молоко, соус и масло. В Китае данные зерновые культуры и бобовые культуры также имеют место быть. На севере и в центральной части Китая выращиваются: пшеница, кукуруза, соя, ячмень, гаолян, просо. Соевые бобы считаются одним из важнейших продуктов, которыми ежедневно питались китайцы<sup>66</sup>. Из него готовили соевый соус, творог. По мере роста благосостояния люди потребляют больше мяса и растительного масла, что приводит к росту спроса на соевые бобы как источника масла и корма для скота<sup>67</sup>.

До недавнего времени подавляющее большинство корейцев были фермерами и передавали сельскохозяйственные традиции и навыки из поколения в поколение. Поэтому неудивительно, что корейские рынки и магазины полны овощей и фруктов.

Овощи в культуре Республики Корея также занимают большое место в культуре населения, овощи являются ведущим компонентом всей традиционной пищи корейцев. Без овощей невозможно подать ни одно корейское блюдо, поэтому одним из самых востребованных овощей в традиционном корейском питании можно указать: капуста, редька, огурцы, баклажаны, красный перец, помидор и сладкая картошка – *батат*<sup>68</sup>. Хотя считается, что сладкая картошка привезена на территорию Юго-Восточной Азии из Европы, на данный момент она используется широко. Сладкая картошка является низкокалорийной, и полезной, из-за этого наблюдается спрос на него у тех, кто следит за своим здоровьем и питается правильно<sup>69</sup>. Сейчас батат в основном выращивается на южных регионах страны, также на острове Чеджудо. Из-за того, что данный картофель – теплолюбивая культура, ей необходим определенный климат, климатические условия на острове Чеджудо идеально подходят для его выращивания.

---

<sup>66</sup> Арутюнов С.А. Этнография питания ... С. 145

<sup>67</sup> AGRICULTURE IN CHINA ... // facts and details URL:  
<https://factsanddetails.com/china/cat9/sub63/item348.html#chapter-0>

<sup>68</sup> Ким. Г.Н. Республика Корея ... URL:  
<http://koresaram.kz/wp-content/uploads/Ким-Г.Н.-РЕСПУБЛИКА-КОРЕЯ.-СТРАНЫ-МИРА.pdf>

<sup>69</sup> Ланьков А.Н. Корея: будни и праздники / А. Н. Ланьков — М.: Междунар. отношения, 2000.  
[http://world.lib.ru/k/kim\\_o\\_i/a4.shtml](http://world.lib.ru/k/kim_o_i/a4.shtml)

Вероятно, самый распространенный овощ в Корее – это дальневосточная листовая капуста, которая отличается от европейской капусты, к которой мы привыкли, тем, что не образует кочанов. Европейская белокочанная капуста также получила широкое распространение в Корее в прошлом веке, но до сих пор остается экзотической редкостью. Ее еще называют «заморская капуста»<sup>70</sup>. В целом корейская листовая капуста по вкусу похожа на белокочанную, с той лишь разницей, что в ней больше воды. Широко используются в корейской кулинарии и, как и капуста, являются основным сырьем для приготовления *кимчи* – одного из важнейших блюд повседневной корейской кухни, ставшего в последние годы своеобразным кулинарным символом нации<sup>71</sup>.

На территории Корейского полуострова, практически повсеместно культивируют фруктовые деревья, к примеру, сливы, груши, вишни, яблони и персики. На юге Кореи выращивают виноград, на острове Чеджудо разводят цитрусовые деревья. По древней традиции, фрукты подавались во время важных церемоний и мероприятий, во время свадьбы, поминальных обрядов, в основном, это были такие фрукты как груша, хурма, унаби, каштаны, и в последнее время все чаще можно встретить яблоки. Яблоки в Корее начали выращивать меньше ста лет назад, за это время на территории страны культивировали более ста сортов яблок<sup>72</sup>.

В корейской пище часто употребляются дикие ягоды, различные корни, цветы, травы и плоды деревьев. С помощью цветов, женьшеня, диких трав, чеснока готовили настойки, а также приправы к блюдам. Кстати, женьшень ценится в культуре, как корейцев, так и китайцев. Женьшень используется не только в медицинских целях, но и как добавка к пище и настойкам. С династии Корё, с 10-14 вв. женьшень выращивался в

---

<sup>70</sup> Стариков В. С., Брук С. И., Крюков М. В. и др. Народы ...1965. С. 645

<sup>71</sup> Ким. Г.Н. Республика Корея ... URL:

<http://koresaram.kz/wp-content/uploads/Ким-Г.Н.-РЕСПУБЛИКА-КОРЕЯ.-СТРАНЫ-МИРА.pdf>

<sup>72</sup> Арутюнов С.А. Этнография питания ... С. 147

специальных плантациях, данная традиция сохранилась и на сегодняшний день, но она распространена, в основном, в КНДР<sup>73</sup>.

Повсеместно, где позволяли природные условия, в Китае крестьяне занимались огородничеством. Стоит отметить, что в древности занятие огородом, разведение различных продуктов подсобного хозяйства считалось почетным занятием. Выращивание овощей и плодов являются традиционным занятием для населения Китая и не теряют своей популярности, важности и по сей день. На своих участках крестьянские семьи выращивали: картофель, батат – сладкий картофель, овощи – в частности, это была капуста, редька, морковь<sup>74</sup>. Было принято эти овощи мариновать и оставлять на зимний период. Распространено было также выращивание тыквы, из тыквы готовили различные супы, каши. Тыква считалась полезной для здоровья, даже готовили различные настои. Со временем тыкву начали считать символом мудрости и здоровья.

Помимо часто встречающихся овощей, в китайской кухне используются такие уникальные овощи, как кукуруза, *бок-чой* (сорт китайской капусты), снежный горошек (бобовая культура, у которой и горошины, и стручок являются съедобными), китайские баклажаны, китайская брокколи и соломенные грибы. Другие овощи, включая ростки фасоли, корни лотоса, каштаны, водяные каштаны используются в различных кухнях Китая. Из-за различных климатических и почвенных условий сорта стручковой фасоли, гороха и грибов представлены в богатом разнообразии<sup>75</sup>.

Для придания блюдам дополнительного аромата во многие блюда китайской кухни добавляют сушеные китайские грибы, сушеные креветки, сушеную кожуру мандарина и сушеные сычуаньские чили.

---

<sup>73</sup> Арутюнов С.А. Этнография питания ... С. 147

<sup>74</sup> Бичурин Н.Я. Китай. Его жители ... URL: [http://az.lib.ru/b/bichurin\\_i/text\\_1840\\_kitay\\_oldorfo.shtml](http://az.lib.ru/b/bichurin_i/text_1840_kitay_oldorfo.shtml)

<sup>75</sup> Там же

### 2.3. Лакомства, напитки, пряности и приправы в традиционной кухне китайцев и корейцев

Благодаря специям, приправам, пряностям можно с легкостью распознать какой страны данное блюдо, из какого региона страны, поэтому использование приправ востребовано по всему миру. Из-за того, что территория Китайской Народной Республики обширна, и каждый регион имеет свои вкусовые предпочтения, свой образ жизни, довольно сложно какие специи характерны для всего Китая, но в этом и прелесть, каждый регион имеет свои определенные приправы, которые характеризуют данную территорию.

Несколько основных специй Китая, которые находят спрос и любимы жителями страны, во-первых, китайская смесь из пяти специй - это группа острых специй, которые придают блюдам характерный сладковато-острый вкус. В состав порошка из пяти специй входят анис, фенхель и сычуаньский перец - бадьян, гвоздика, китайская корица, сычуаньский перец и семена фенхеля. Порошок из пяти специй универсален и используется в качестве приправы к жареным блюдам и соусам к тушеным. В свежем виде смесь очень острая. Пять вкусов специй (сладкий, горький, кислый, соленый и пикантный) относятся к пяти традиционным китайским элементам природы – *у-син* 五行<sup>76</sup>.

Второе – *сычуаньские перчики*, помимо использования в порошке пяти специй, *сычуаньский перец* является важным ингредиентом в китайской кухне<sup>77</sup>. Они играют особенно важную роль в блюдах провинции Сычуань в Китае. Этот перец известен своими уникальными ощущениями, которые он вызывает. Это ощущение не является жаром, который можно получить от перца чили или черного перца. Это ключевая специя в популярном китайском

---

<sup>76</sup> Бичурин Н.Я. Китай. Его жители ... URL: [http://az.lib.ru/b/bichurin\\_i/text\\_1840\\_kitay\\_olderfo.shtml](http://az.lib.ru/b/bichurin_i/text_1840_kitay_olderfo.shtml)

<sup>77</sup> Журавлев Д. Н. Настоящая китайская кухня: теперь доступна каждому / Дмитрий Журавлев. – Москва : Эксмо, 2015. URL: <https://hamov-hotov.ru/wp-content/uploads/2017/02/nastoyashchaya-kitajskaya-kuhnya-teper-dostupna-kazhdomu.pdf>

блюда, известном как *мапо тофу* 麻婆豆腐. Часть названия *ма* 麻 – переводится как *онемение*.

Третье – *имбирь*, возможно, это самая распространенная специя в китайской кухне. Он обычно используется в паре с чесноком, и это первые ингредиенты, которые кладутся в *вок* (глубокая китайская сковорода) при приготовлении многих жареных блюд. Свежий имбирь обладает пряным и сладковатым вкусом. Он используется в супах, а также в жареных блюдах, причем его можно употреблять как в свежем, так и в маринованном виде. Традиционная китайская медицина считает имбирь очень ценным ингредиентом. Чеснок часто используется в жареных блюдах вместе с имбирем, он очень ароматен и пикантен. Он встречается в большом количестве пикантных китайских блюд. Его сернистый вкус универсален и хорошо сочетается практически со всеми солеными ингредиентами в китайской кухне.

Также стоит отметить кунжутное масло. Кунжутное масло, добываемое из семян кунжута, имеет ореховый вкус и темно-коричневый цвет, похожий на цвет меда. Его вкус чрезвычайно концентрирован, достаточно нескольких капель кунжутного масла, чтобы придать блюду его сильный аромат. Следует помнить, что кунжутное масло горит при относительно низкой температуре, поэтому оно не подходит для жарки<sup>78</sup>.

Как упоминалось выше несколько раз, на юге Китая жители любители все острое. Острота может быть получена из различных ингредиентов, включая черный перец и сычуаньский перец, но чаще всего она исходит от перца чили. Сушеный красный перец чили обычно используется для придания остроты блюдам, приготовленным на скорую руку, для изготовления масла чили и в качестве приправы, которой посыпают еду за столом.

---

<sup>78</sup> Журавлев Д. Н. Настоящая китайская кухня: теперь доступна каждому / Дмитрий Журавлев. – Москва : Эксмо, 2015. URL: <https://hamov-hotov.ru/wp-content/uploads/2017/02/nastoyashchaya-kitajskaya-kuhnya-teper-dostupna-kazhdomu.pdf>

За последние несколько лет корейская кухня стала более популярной на Западе, а такие блюда, как *кимчи* и *булгоги*, вошли в обиход<sup>79</sup>. Отличительные вкусовые качества получаются благодаря качественным ингредиентам, таким методам, как ферментация (основа многих корейских блюд), и приправам. Корейские специи и другие приправы различаются в зависимости от того, где вы находитесь в Корее, но есть основной список, который используется в большинстве мест.

К наиболее популярным корейским специям относятся, в первую очередь, *гочуауру*. Основным источником тепла в корейских блюдах, *гочугару* – это название хлопьев красного перца. Существует две основные консистенции: мелкая и крупная. Мягкие хлопья используются для придания небольшого жара, но в основном для цвета. Хлопья могут придать пище яркий красный цвет, не делая ее слишком острой. В частности, *гочугару* острый и сладкий, с тонкими дымными нотками. Его обычно используют в качестве столовой приправы и в *кимчи*.

Второе – *кочхуджан* это ключевая приправа для многих корейских блюд, этот соус ферментируется в течение многих лет в глиняных горшках. Среди других ингредиентов - клейкий рис и соевые бобы. Эта специя необходима для приготовления различных любимых корейских блюд, включая рисовые лепешки и овощи.

Третье - корейский рыбный соус часто добавляют в *кимчи* для ускорения ферментации, его также используют в супах и гарнирах. Два основных сорта - это соус из анчоусов и соус из песчаного копья. Корейский рыбный соус более крепкий, чем тайский и вьетнамский. У него также есть важное отличие: он содержит активные культуры, поэтому он так важен для

---

<sup>79</sup> kimchi and bulgogi // way back machine. – URL:  
[https://web.archive.org/web/20081221142441/http://www.koreanculture.org/06about\\_korea/symbols/02kimchibulgogi.htm](https://web.archive.org/web/20081221142441/http://www.koreanculture.org/06about_korea/symbols/02kimchibulgogi.htm)

процесса приготовления *кимчи*. Наряду с преимуществами ферментации, корейский рыбный соус обладает приправами<sup>80</sup>.

Особенностью кулинарии Корейского полуострова является использование острого красного перца в качестве приправы. Образцом для этого, безусловно, является маринованное блюдо, известное как *кимчи*<sup>81</sup>. Впервые использование красного перца было зафиксировано в 1614 году, когда был привезен из Японии и стал известен как *японский перец*<sup>82</sup>. Поэтому нельзя сказать, что использование красного перца – это древняя традиция. Сначала его считали ядом из-за смерти некоторых людей, которые выпили смесь перца. Потребовалось сто лет, чтобы эти негативные представления о красном перце изменились. Появление красного перца стало революцией в процессе маринования. Красный перец сыграл большую роль в расширении разнообразия блюд из *кимчи*, которые до этого включали соленые овощи, овощи со вкусом соевого соуса<sup>83</sup>.

Дикие травы, ягоды, корни, цветы как составляющие корейского стола более всего расцвечены отблеском давних традиций, тесно связанных с народной медициной. С ранней весны до поздней осени многие травы, и корни заготавливают впрок с соблюдением старинных технологий для сохранения в них жизненной энергии.

До настоящего времени корейцы считают чайный напиток целебным, поэтому существует немало традиционных способов его приготовления, где значительная роль отводится его составляющим. Широко распространены такие чаи, как: зеленый чай — для снятия стресса, витаминный чай из майской листвы. Панацеей от всех недугов считается чай из женьшеня.

---

<sup>80</sup> Dr. Deson Chon Korean Cuisine and food culture, 2014 / Kikkoman. – URL: [https://www.kikkoman.co.jp/kiifc/foodculture/pdf\\_04/e\\_002\\_006.pdf](https://www.kikkoman.co.jp/kiifc/foodculture/pdf_04/e_002_006.pdf)

<sup>81</sup> Пак А.В. КИМЧХИ – СИМВОЛ ТРАДИЦИОННОЙ КОРЕЙСКОЙ КУХНИ: НАСТОЯЩЕЕ, ПРОШЛОЕ, БУДУЩЕЕ // Историческая психология и социология истории. 2019. №2. – URL: <https://cyberleninka.ru/article/n/kimchhi-simvol-traditsionnoy-koreyskoy-kuhni-nastoyashee-proshloe-budushee>

<sup>82</sup> Dr. Deson Chon Korean Cuisine and food culture, 2014 / Kikkoman. – URL: [https://www.kikkoman.co.jp/kiifc/foodculture/pdf\\_04/e\\_002\\_006.pdf](https://www.kikkoman.co.jp/kiifc/foodculture/pdf_04/e_002_006.pdf)

<sup>83</sup> Kimchi in the eyes of the world // Ministry of Culture, Sports and Tourism of the Republic of Korea. – URL: <https://newsroom.korea.net/upload/e-book/ecatalog5.jsp?Dir=475&catimage=&eclang=en>

Помимо них используются чаи, приготовленные из различных корней, плодов, ягод<sup>84</sup>.

Образное, духовное восприятие потребления чая более всего связано с философией даосизма, буддизма и конфуцианства. Даосские отшельники считали, что чайный напиток, стимулируя потенции духа, способствует рождению высшей гармонии природы и человека; буддийские монахи полагали, что чай возвышает дух над обыденностью, а сторонники конфуцианства видели в чайном напитке этические начала, придающие ритуалам особую духовную значимость. Именно поэтому чай, долгое время остававшийся ритуальным напитком, достоянием только правящих классов и религиозных кланов, не был распространен среди широких слоев населения.

Чай для китайцев имеет глубокое, особенное, непохожее на другие занятия, значение. В целом, следует отметить тот факт, что впервые чай разводили и собирали не сами китайцы, а народы Юго-Восточной Азии. В Китае чай стал упоминаться лишь в раннем средневековье и пили его в то время монахи, так как считали, что зеленый чай приводит к духовному совершенствованию. Именно буддийские монахи дали толчок для развития чайной культуры в Китае.

Изначально дозволено было пить чай лишь людям высших слоев населения. Также в Китае немного позже императорский двор открыл монополию на продажу и даже на разведение чая. В целом, следует отметить, что чайные плантации расположены, в большинстве случаев, в горных равнинах, находящиеся на юге страны. В частности, в южных провинциях выращивают сорта зеленого чая. Важным сортом чая для китайцев является *улунский чай* - средний между красным и зеленым чаями, обладает особенным ароматом и вкусом<sup>85</sup>.

Этот сорт чая считается важным для населения Китая, так как за пределами Китая нет ни одного его аналога. Чай для китайцев и по сей день

---

<sup>84</sup> Michael J. Pettid Korean Cuisine ... 2008. – URL: [https://books.google.ru/books?id=wzJ7\\_WcLJSwC&pg=PA15&hl=en&redir\\_esc=y#v=onepage&q&f=false](https://books.google.ru/books?id=wzJ7_WcLJSwC&pg=PA15&hl=en&redir_esc=y#v=onepage&q&f=false)

<sup>85</sup> Кочегрин И.В Регионоведение ... 2020. С. 16

имеет особое значение и из-за того, что многие его сорта имеют целебное воздействие на тело человека<sup>86</sup>. Из различных напитков нам также известно китайское вино, в древние века вино имело ритуальное значение, его вино из ячменя, риса, проса, лишь спустя время на свет появились различные виды вин из винограда. В Китае вино рассматривали как лечебный напиток, поэтому врачи готовили целебные настои из него не только для жизненного тонуса, но и для лечения разных видов болезней<sup>87</sup>.

#### 2.4. Способы приготовления пищи

Охарактеризовав растительные и животные продукты, используемые в корейской и китайской кулинарии, можно перейти к способу приготовления пищи, какие принципы обработки производятся, какие отличительные технологические приемы используются корейцами и китайцами. Ведь за время развития китайской и корейской культуры питания сформировалось около сотни способов приготовления пищи. Разнообразные способы приготовления пищи свидетельствуют о мудрости народа, а также формируют различные вкусовые качества кухни, которые характерны на территории Китая и Южной Кореи.

Китайскую кухню и сами китайцы делят на два раздела – это пища основная и пища второстепенная<sup>88</sup>. Основная пища на китайском языке 主食 (*zhǔshí, чжуши*) – главный компонент питания. То есть к основной пище относятся блюда, которые готовятся из зерновых культур разного вида, это могут быть сами злаки, так и мука<sup>89</sup>. Но фактически, к основной пище могут добавлять также бобовые культуры и клубнеплоды.

副食 (*fùshí, фуши*) – второстепенная еда, в отличие от основной пищи, второстепенная не содержит крахмалистых продуктов, даже имея в составе мясо, рыбу и овощи. И что самое важное, второстепенная еда может быть

---

<sup>86</sup> Там же

<sup>87</sup> Кочергин И.В Регионоведение ... 2020. С. 16

<sup>88</sup> Малявин В.В. Китайская ... С. 524

<sup>89</sup> Арутюнов С.А. Этнография питания ... С. 141

заменена любой приправой или соусами, тогда как без основной еды нельзя даже садиться за стол.<sup>90</sup>

Зерна, используемые в основной пище, разделяются на три группы. Первая группа – рис и гаолян, из этих групп практически не изготавливается мука, вторая группа – пшеница, из нее, наоборот, в частности, изготавливают муку. И, конечно же, третья группа – кукуруза, просо, клейкий рис – из этих круп изготавливается мука, но также можно использовать ее в качестве компонента к блюдам.

Интересный факт, основная еда, которая готовится из зерновых культур, китайцы называют 饭 (*fàn, фань*) – можно перевести как *рис*, также как и *еда* в целом. Есть два основных способа, как готовят *фань* китайцы.

Первый традиционный способ приготовления пищи: готовка пищи в кипящей воде, этот способ в частности подходил для варки различных каш из зерна, а каши составляли основной рацион питания каждого крестьянина. Этот способ можно было использовать по-разному, в одном случае, после приготовления, воду можно было вылить, в другом случае, оставить, чтобы вода стала частью блюда.

Второй способ приготовления традиционных китайских блюд подразумевает то, что пищу обрабатывают на открытом огне, этим способом можно было поджарить пищу или запечь в оболочке, часто, глина служила в качестве оболочки.

Также жарили пищу на сковороде, добавляя масло. Было много разновидностей жарки, жарка пищи с малым количеством масла, с большим количеством и варка в масле.

Ну и последний способ приготовления основной пищи – варка на пару. Этим способом готовили китайцы свои любимые пельмени, булочки, паровые пирожки, которые называются *маньтоу* – 馒头 (*mántou*), внутри которой есть

---

<sup>90</sup> Там же

начинка<sup>91</sup>. Паровые пирожки, как и *баоцзы* 包子(*bāozi*) обычно готовятся из пшеничной муки, их способ приготовления только один – варка на пару.

Все эти традиционные способы приготовления пищи китайцами сложились в эпоху раннего Средневековья и используются по настоящее время. Интересный факт, в своем youtube-канале, блогерша Ли Цзы Ци показывает древний способ приготовления булочек, или как их еще называют, пампушек, с помощью глиняной печи<sup>92</sup>. Суть состоит в том, что нужно и важно знать не только способ приготовления, но и правильное строение этих глиняных печей, чтобы булочки и хлеб получились румяными и хорошо пропеклись внутри. Это говорит о том, что кухонные принадлежности, оборудование позволяют каждому блюду получиться таким, каким он должен был быть изначально.

Также важно заметить, что пища у китайских народов обязательно подлежит термальной обработке, обрабатываются продукты, относящиеся как к второстепенной, так и к основной пище, это особенно распространено в настоящее время. Существует несколько видов термальной обработки второстепенной еды, например, это тушение, поджаривание на масле, но что интересно, китайцы могут для одного блюда обработать каждый продукт разными способами. Также распространен и такой способ, при котором продукты обрабатываются несколько раз по одному и тому же способу, но по отдельности.

Что касается корейской кухни, то, важно заметить, что в отличие от китайской кухни, как упоминалось выше, у корейцев термальная обработка компонентов различных блюд не обязательна, как у китайцев. Можно сказать, что сырая пища для корейской кухни не является чем-то плохим или не полезным, корейцы едят и сырые овощи, и сырое мясо и рыбу.

Помимо того, что корейцы любят сырую пищу, обработанные продукты едят с таким же удовольствием, как и сырую, продукты питания

---

<sup>91</sup> Малявин В.В. Китайская ... С. 527

<sup>92</sup> a bread kiln, to bake a crisp and sweet bread | Liziqi // youtube. – URL: <https://www.youtube.com/watch?v=Cahn7vr-AM&t=300s>

подвергаются разным способам обработки, как соление, валяние, тушение, жарка, маринование.<sup>93</sup> Основной способ обработки пищи – варка, но, что интересно, обычную варку в воде используют не совсем часто<sup>94</sup>. В основном, способы приготовления пищи у корейцев и китайцев довольно похожи, в корейской кухне также используются такие способы, как варка на пару, поджаривание еды различными способами.

Корейская блюда подвергаются в основном двум видам жарки: жарка пищи на сковороде с раскаленным маслом, вместо сковороды также используют металлическую решетку и кладут его прямо на открытый огонь, на металлической решетке обычно жарят куски мяса, рыбы. Этот способ приготовления пищи с помощью жарки называют корейцы *куи*. Еще один способ приготовления пищи у корейцев с помощью жарки – *чорим*, обжаривание компонентов блюда специальным соусом с солью, в состав соуса входит соевая паста<sup>95</sup>.

Отличительная черта корейской жарки в том, что корейский народ, по сравнению с китайским народом, которые могли добавлять и животные жиры, употребляют только растительные жиры. Растительные жиры в корейской кухне получают из соевых бобов, отрубей риса, зерен кукурузы.

Рис, являясь основой питания, как и корейцев, так и китайцев, в корейской кухне готовится на пару, без соли и без других добавок. Чтобы приготовить основную форму потребления риса корейцами – *наб* зерна риса очищали и промывали до тех пор, пока вода не станет абсолютно прозрачного цвета, дальше рис опускается в кипящую воду. Также рис используется, чтобы приготовить *тток* – вид приготовления риса, при котором он сначала варится на пару, затем отбивается, впоследствии получается клейкая масса<sup>96</sup>. Для приготовления *ттока* используются только клейкие сорта риса.

---

<sup>93</sup> Арутюнов С.А. Этнография питания ... С. 173

<sup>94</sup> Ланьков А.Н. Быть корейцем. М., 2006. URL: <https://koryo-saram.site/lankov-a-n-byt-korejtsem/>

<sup>95</sup> Арутюнов С.А. Этнография питания ... С. 175

<sup>96</sup> Симбирцева Т.М. Корея на ... 2000. URL: <https://document.wikireading.ru/6159>

Из-за сложности приготовления *ттока* в корейской национальной кухне его считают одним из престижных блюд, в 16-19 века в Корее — это блюдо готовилось для разного рода торжества, и на сегодняшний день он готовится для важных семейных праздников. Его подают и на первый день рождения ребенка, и в осенний праздник урожая, и на Новый год по лунному календарю. Существует даже поговорка *тток сэнгида*, что означает «привалило счастье»<sup>97</sup>. Таким образом, корейцы показывают почтение, уважение к данному блюду<sup>98</sup>.

Также из муки в корейской кухне готовятся разные виды лапши, используется рисовая и пшеничная мука для приготовления *куксу*. *Куксу* — длинная лапша, которая готовится из пресной муки. В корейских блюдах, где используется *куксу*, также добавляют тушеное мясо, овощи и красный перец, лапшу также добавляют в супы.

Корейцы любят мариновать, солить и сушить продукты питания, чтобы оставить их на запас. К примеру, рыба разрезается, очищается и раскладывается на циновку, которая предварительно засыпается солью, соленая рыба часто подается на стол в зимнее время года<sup>99</sup>.

Одна из самых важных корейских блюд, символ корейской национальной кухни, благодаря которому страна стала популярна за рубежом — *кимчи*. *Кимчи* — собирательный термин, для овощей, которые маринуются специальным традиционным способом. В основном, для приготовления *кимчи* используют капусту, добавляются перец, лук, чеснок, и самый важный компонент — красный перец. Кроме листовой капусты маринуются и редька, огурцы, помидоры. Летом *кимчи* готовится за несколько дней до употребления, а осенью маринуют овощи на несколько месяцев, чтобы употреблять всю зиму. Готовится данная роскошь в больших чанах и глиняных сосудах.

---

<sup>97</sup> Филимонова Е.Н. Корейский рисовый хлебец тток. Еда или символ? // Язык, сознание, коммуникация.: - М.: Язык, сознание, коммуникация., 2009. — URL: [https://www.philol.msu.ru/~slavphil/books/jsk\\_39\\_01filimonova.pdf](https://www.philol.msu.ru/~slavphil/books/jsk_39_01filimonova.pdf)

<sup>98</sup> Арутюнов С.А. Этнография питания ... С. 172

<sup>99</sup> Там же

## 2.5. Пищевой этикет корейцев и китайцев

Будучи государством церемоний, Китай всегда придавал большое значение этикету. Китайский столовый этикет является важной частью китайской культуры питания. Хороший обеденный этикет и манеры поведения за столом могут показать хорошее самовоспитание и оставить хорошее впечатление во время трапезы, поэтому большое внимание уделяется отдельно и этикету. В Китае люди делят блюда между собой. Чтобы было удобно делиться, квадратные и прямоугольные столы обычно используются для небольших групп людей, а круглые столы – для больших групп<sup>100</sup>.

В ресторанах основная сервировка включает в себя набор палочек для еды, ложку, маленькую чайную чашку, большую тарелку и чашу для риса. В более официальных случаях подают подставку для палочек, большой бокал для воды или вина и маленький бокал для *байцзю* – традиционный алкогольный напиток.

На официальном ужине порядок рассадки очень строгий. Китайский порядок рассадки основан на старшинстве и организационной иерархии. Как правило, почетное место – это место в центре, обращенное на восток или ко входу. Это место обычно резервируется для гостя с самым высоким статусом или иностранного почетного гостя. Другие люди с более высоким статусом сидят в непосредственной близости от почетного места, в то время как хозяин может занять наименее заметное место, обычно ближайшее к входу на кухню или служебной двери. Только после того, как старший или почетный гость сядут, можно усаживать других людей. (см. рис. 2)

При самопредставлении следует поздороваться после кивка другим людям и получения ответа. Представление должно быть кратким и исчерпывающим и длиться около половины минуты. Когда человека

---

<sup>100</sup> Chinese Dining Etiquette // China Discovery URL:  
<https://www.chinadiscovery.com/chinese-food/dining-etiquette.html>

представляют другие люди, нужно встать так же, как и представляющий его человек, а после представления можно занять свое место.

Молодые люди не должны начинать есть раньше старших. Когда едят из миски, не следует держать ее нижней частью, так как это напоминает попрошайничество. Палочки для еды – это основной инвентарь китайской кухни, с помощью которого можно резать и брать пищу. Когда кто-то делает перерыв в еде за столом, он не должен вставлять палочку в рис вертикально, потому что это напоминает китайскую традиционную похоронную церемонию, когда палочки кладут в миску с рисом вертикально. Считается неуместным использовать ножи на обеденном столе. Палочками не следует размахивать в воздухе или играть ими. Еду следует брать сначала с тарелки, стоящей впереди. Смотреть телевизор, пользоваться мобильным телефоном или заниматься другими делами во время еды считается дурным тоном. Если пожилой человек кладет еду в тарелку младшего, младший должен поблагодарить его.

Тосты - очень важная часть китайского банкета. На официальном банкете алкоголь должен употребляться во время тостов. Обычная последовательность тостов такова: сначала хозяин предлагает тост за почетного гостя, затем гость, приглашенный помочь развлечь почетного гостя предлагает тост за почетного гостя, затем почетный гость предлагает тост в ответ, и, наконец, все поднимают тост друг за друга.

Как гость, в китайской культуре принято спорить за возможность оплатить счет, но всегда уступать и милостиво принимать гостеприимство хозяина. Если гость настаивает на оплате счета, это намекает на то, что хозяин не может позволить себе оплатить счет.

Традиционный корейский стол, накрытый для трапезы, всегда отличается особой красотой, духовное содержание и эстетическая осмысленность акта приема пищи отражаются в красочной палитре предлагаемых блюд, в гармонии формы и цвета посуды с тем или иным угощением. Каждое блюдо подается отдельно в специально предназначенной

для него чаще, где тонко согласован не только внешний, но и вкусовой облик пищи. Не случайно говорят, что убранство корейского стола и оформление отдельных блюд – это настоящее произведение декоративно-прикладного искусства. По традиции перед каждым сидящим за обеденным столом ставится миска с сырой холодной водой, в которую кладут рис и заливают его горячими специями. Суп (подается на завтрак и ужин) обычно едят плоскими медными ложками, чередуя суп и рис. Этикет не позволяет подносить чашки с рисом, супом или другой пищей близко ко рту, необходимо почтительно склониться над приборами с едой<sup>101</sup>.

Также существует специальный этикет для использования палочек во время еды, к примеру, хороший знак для гостя, если хозяин дома своими же палочками положит гостям в тарелку кусочек какого-нибудь блюда, это буквально означает, что хозяин старается поладить с человеком, угодить и сделать так, чтобы ему было комфортно.

Столовый этикет в Корее восходит к конфуцианской философии периода Чосон. Старший мужчина за столом всегда обслуживался первым, а в мужских покоях обычно прислуживали женщины дома. Женщины обычно обедали в отдельной части дома после того, как обслуживались мужчины. Старшие мужчины или женщины всегда ели раньше младших членов семьи. Трапеза обычно проходила в тишине, так как разговоры во время еды не поощрялись. В наше время эти правила стали менее строгими, поскольку теперь семьи обычно обедают вместе и используют это время для беседы. Из остальных элементов этого этикета следует отметить, что младшие члены стола не должны брать в руки палочки или начинать есть раньше старших членов стола или гостей и не должны заканчивать есть раньше старших или гостей.

Использование ложки для еды риса и супов является обязательным. Существуют правила, которые отражают приличия совместного использования общих гарниров; правила включают в себя запрет копаться в

---

<sup>101</sup> Ланьков А.Н. Корея: будни ... 2000. – URL:[http://world.lib.ru/k/kim\\_o\\_i/a4.shtml](http://world.lib.ru/k/kim_o_i/a4.shtml)

посуде в поисках одних предметов, оставляя другие, а используемая ложка должна быть чистой, поскольку обычно обедающие кладут свои ложки в одну и ту же сервировочную миску на столе. Обедающие также должны прикрывать рот, когда пользуются зубочисткой после еды.

Сервировка стола также важна, и индивидуальная сервировка, начиная слева от обедающего, должна быть следующей: чаша для риса, ложка, затем палочки для еды. Горячие блюда ставятся на правую сторону стола, а холодные - на левую. Суп должен находиться справа от обедающего человека вместе с тушеным мясом.

В корейском столовом этикете большое значение имеет манера употребления алкогольных напитков во время трапезы. Каждый обедающий должен стоять лицом в сторону от старшего мужчины и прикрывать рот, когда пьет алкоголь. Согласно этикету питья, установленному в династии Чосон, невежливо, когда король и его вассал, отец и его сын или учитель и его ученик пьют один на один<sup>102</sup>. Также гость не должен отказываться от первого напитка, предложенного хозяином, а в самых формальных ситуациях обедающий должен дважды вежливо отказаться от напитка, предложенного старшим мужчиной или хозяином. Когда хозяин предложит в третий раз, тогда гость, наконец, может принять его. Если гость отказывается три раза, напиток больше не должен предлагаться.

---

<sup>102</sup> Michael J. Pettid Korean Cuisine ... 2008. – URL: [https://books.google.ru/books?id=wzJ7\\_WcLJSwC&pg=PA15&hl=en&redir\\_esc=y#v=onepage&q&f=false](https://books.google.ru/books?id=wzJ7_WcLJSwC&pg=PA15&hl=en&redir_esc=y#v=onepage&q&f=false)

### **3. Гастрономический туризм в Китае и Южной Корее**

#### **3.1. Специфика регионального гастрономического туризма в Южной Корее**

Развивать гастрономический туризм сильно помогает проект от UNESCO, в котором может участвовать абсолютно любой регион/город любой страны, если в регионе сохранилась своя самобытность кухни, традиций<sup>103</sup>. Данный проект называется UNESCO Creative Cities Network – сеть креативных городов ЮНЕСКО. Проект был запущен в 2004 году и направлен на развитие сотрудничества между городами мира, общей чертой которых является использование творчества для содействия устойчивому развитию городов. Сеть охватывает семь творческих областей, в которую входит и гастрономия. Творческие города обязуются развивать и обмениваться опытом, чтобы сделать свои города более инклюзивными и устойчивыми, устанавливать партнерские отношения между государственным и частным секторами и гражданским обществом, содействовать программам и сетям профессионального и художественного обмена, а также способствовать развитию туризма в регионе.

Чтобы получить статус Креативного города гастрономии, город/регион должен принять участие в ежегодном отборе, которые проводятся ЮНЕСКО, представив предложение, отвечающее определенным критериям, к примеру, хорошо развитая гастрономия, характерная для городского центра или региона, местные ингредиенты, которые используются в традиционной кулинарии, традиционные методы приготовления пищи и кулинарные практики.

В настоящее время двести сорок шесть городов получили статус Creative Cities, в том числе тридцать шесть городов в области гастрономии, в список которых вошли города/регионы как Китая, так и Южной Кореи.

Корейские региональные кухни характеризуются местными блюдами и отличительными чертами в корейской кухне. Разделение отражает

---

<sup>103</sup> Официальный сайт ЮНЕСКО. – Париж, 1945-2022. – URL: <https://www.unesco.org/en>

исторические границы провинций, где эти блюда и кулинарные традиции сохранились до наших дней.

Хотя с 1948 года Корейский полуостров разбит на два национальных государства, раньше он был разделен на восемь провинций в соответствии с административными округами династии Чосон. Северный регион состоял из провинций Хамгён, Пхёнан и Хванхэ. В центральный регион входили провинции Кёнги, Чхунчхон и Канвон. Провинция Кёнсан и провинция Чолла составляли южный регион.

До конца XIX века транспортные сети не были хорошо развиты, и каждый провинциальный регион сохранял свои характерные вкусы, и способы приготовления пищи. Географические различия также отражаются в местных особых продуктах питания, зависящих от климата и типов сельского хозяйства, а также доступных натуральных продуктов. С современным развитием транспорта и привнесением иностранных продуктов питания региональные кухни Кореи имеют тенденцию к совмещению и интеграции. Однако многие уникальные традиционные блюда корейской региональной кухни передаются из поколения в поколение.

#### *Развитие гастрономического туризма в провинции Чолла-Пукто*

Город Чонджу провинции Чолла-Пукто первый город Южной Кореи, который вошел в список творческих городов ЮНЕСКО<sup>104</sup>. Город стал носить данный титул с 2012 года. Известный как "Город вкуса", Чонджу – город, славящийся своей гастрономией и пищевой промышленностью.

Фестиваль *пибимпан* в Чонджу – крупнейший гастрономический фестиваль в городе, который проходит с 2007 года и собирает около ста тысяч человек каждый год.

Одно из традиционных блюд Чонджу – *пибимпан*, в честь которого дали название фестивалю, считается корейским национальным блюдом. Его

---

<sup>104</sup> foodie tour at night markets // Korea Tourism Organization. – URL: [https://english.visitkorea.or.kr/web\\_book/travel\\_guide/contents/main.html](https://english.visitkorea.or.kr/web_book/travel_guide/contents/main.html)

подают в огромной миске, в которую кладут клейкий рис, разнообразные овощи, мясо и пасту из красного перца – *гочуджан*.

Благодаря давним традициям производства риса, выращиваемого на равнине Хонам, рыбы и соленой рыбы из Желтого моря, свежих овощей и дикой зелени с гор, город Чонджу признан эталоном высококачественной традиционной корейской кухни. Город прилагает постоянные усилия для защиты традиционной культуры питания и развития гастрономического сектора.

Для поддержки развития традиционной культуры питания Чонджу предлагает различные программы по традиционной кухне и кулинарии в университетах, средних школах и частных учреждениях. Город также создал Творческий кулинарный институт Кореи и Фонд глобализации *пибимпана* благодаря инновационному партнерству с участием государственного и частного секторов. Кроме того, инфраструктура Чонджу позволяет городу проводить различные продовольственные фестивали, включая Фестиваль *пибимпана* в Чонджу и Международную выставку ферментированных продуктов, способствуя тем самым интернационализации традиционной корейской кухни, а также создавая модель устойчивого развития для пищевой промышленности 21 века.

Как город гастрономии ЮНЕСКО, Чонджу будет развивать пищевую промышленность вместе с другими городами гастрономии со всего мира посредством устойчивого партнерства и сотрудничества на основе своего богатого культурного наследия в области традиционной кухни<sup>105</sup>.

Как творческий город гастрономии, Чонджу предполагает: продолжение активного сотрудничества и налаживания связей с городами по всему миру для продвижения культурного разнообразия и устойчивого развития; укрепление обменов с гастрономическими городами, в частности, посредством специальных соглашений; участие в международных форумах и ежегодных встречах. А также предлагает тесное сотрудничество с частным

---

<sup>105</sup> Creative Cities Network / Jeonju // UNESCO. – URL: <https://en.unesco.org/creative-cities/jeonju>

сектором с целью проведения широкого спектра форумов, призванных стимулировать реализацию целей Сети творческих городов ЮНЕСКО, продолжение поддержки местных кулинарных мастеров и шеф-поваров для дальнейшего развития сектора творческой гастрономии и укрепление партнерских отношений между творческими городами ЮНЕСКО.

На корейском сайте *GastroTourSeoul* предоставлены различные виды гастрономического туризма, можно выбрать из любой категории по цене, количеству дней, заинтересовавшего региона<sup>106</sup>. На сайте предоставлены туры и по творческому городу Чонджу. Вот, что предлагается каждому туристу: посещение кафедрального собора Чондон, святилище Кёнгиджон, в котором хранится портрет основателя династии Чосон. По словам авторов тура, данное место будет интересно особенно для тех, кто интересуется корейской культурой фильмов и корейских сериалов – дорам, так как именно здесь снимали дораму под названием «Лунный свет, влекомый облаками». Рынок *Намбу* – обязателен для посещения туристов, особенно для тех, кто посещает данный город для того, чтобы попробовать местную колоритную пищу, внутри насчитывается больше восьми ста магазинов с аппетитными традиционными блюдами. Особенно рекомендуется посещать рынок ночью, так как именно ночью можно прочувствовать атмосферу суэты и вкусить местные блюда. Например, *пибимпан*, *кальгуксу* и напиток *макколли*<sup>107</sup>.

### **3.2. Региональное развитие гастрономического туризма в Китае**

Имея большую территорию и множество национальностей, из-за различий в обычаях, климате и способах приготовления пищи, Китай развил восемь основных региональных кухонь, к ним относятся: Шаньдунская кухня, Сычуаньская кухня, Гуандунская кухня, Фуцзяньская кухня, Цзянсуская кухня, Чжэцзянская кухня, Хунаньская кухня и Аньхойская кухня. Конечно, помимо этих восьми основных кухонь, есть много других

---

<sup>106</sup> half-day tours // *GastroTourSeoul*. – URL: <https://www.gastroourseoul.com/trip-type/half-day-tour/>

<sup>107</sup> Там же

известных местных, таких как Пекинская кухня и Шанхайская кухня<sup>108</sup>. Благодаря тому, что в каждом регионе развилась своя собственная кухня, предлагаются отличные варианты гастрономического туризма для того, чтобы прочувствовать всю культуру региона и местные традиции<sup>109</sup>.

#### *Гастрономический туризм в провинции Сычуань*

Чэнду является столицей провинции Сычуань (юго-запад Китая) и известен как родина гигантских панд. Город также является колыбелью и центром Сычуаньской кухни, одной из восьми основных традиционных китайских кухонь<sup>110</sup>.

Китайская поговорка гласит, что: «лучшая кухня - из Китая, а самый богатый вкус - из Чэнду». В Чэнду гастрономия и жизнь едины и основаны на стремлении к гармонии при сохранении формы, убеждениях, уходящих корнями в древнейшую китайскую философию. Самой выдающейся особенностью кухни Чэнду является большое разнообразие вкусов, основанное на искусном смешении сладкого, кислого, горького, острого и соленого вкусов.

Чэнду – город, признанный за широкое участие общественности в гастрономической деятельности. Гастрономические мероприятия, организованные правительством и неправительственными организациями, проводятся по всему городу в течение всего года и включают такие события, как Международный фестиваль еды и туризма в Чэнду.

Чэнду гордится тем, что создал первый в Китае пивоваренный завод, центр чайной культуры и музей еды. Благодаря своей популярной культуре питания и туристическим ресурсам, Чэнду был признан Всемирной туристической организацией (ВТО) и Китайским национальным управлением

---

<sup>108</sup> Qian Chen and Rong Huang Is food tourism important to Chongqing (China)? // Journal of Vacation Marketing. - 2015. - С. 1-13. - URL: [https://www.researchgate.net/publication/279251466\\_Is\\_food\\_tourism\\_important\\_to\\_Chongqing\\_China](https://www.researchgate.net/publication/279251466_Is_food_tourism_important_to_Chongqing_China)

<sup>109</sup> РАЗВИТИЕ ГАСТРОНОМИЧЕСКОГО ТУРИЗМА В КИТАЕ // Электронная библиотека БГУ URL: <https://elib.bsu.by/bitstream/123456789/278698/1/342-346.pdf>

<sup>110</sup> Chinese Food // China Discovery URL: <https://www.chinadiscovery.com/chinese-food.html>

по туризму одним из лучших туристических городов Китая, а также получил членство во Всемирном центре передового опыта для дестинаций<sup>111</sup>.

Как креативный город гастрономии, Чэнду предполагает: обмен с другими культурами и превращение в инновационный международный город гастрономии; защита традиционной культуры путем вовлечения жителей, а также туристов в мероприятия и акции, связанные с гастрономией; развитие творческой индустрии гастрономии и кулинарных исследований; и предлагает образовательные и обучающие программы в области гастрономии.

На различных сайтах по туризму можно найти также и гастрономические туры, на сайте China Discovery предложены различные виды гастрономического туризма. Имеются различные опции, туры на один день, на два и больше<sup>112</sup>. Как родина гигантских панд, в провинции Сычуань, городе Чэнду предлагают тур на один день с большими пандами и готовкой традиционной пищи. Авторы обещают, что этот тур подарит туристам незабываемые впечатления, охватывающие самые важные составляющие Сычуани - гигантских панд и сычуаньскую кухню. Тур включает в себя встречу с пандами, посещение научного Музея панд, буддийского монастыря города Чэнду – Вэньшу, рядом с монастырем предлагается посещение маленького рынка, неспешная прогулка по улице Циньли и вечерняя программа, в которую включено посещение ресторана сычуаньской кухни, на следующий день предлагается посещение Музея сычуаньской кухни, в уезде Писянь. Данный музей является единственным в Китае музеем еды, участие в кулинарном классе, чтобы лично приготовить три традиционных сычуаньских блюда, таких как курица Гунбао, знаменитое тофу Мапо и местные пельмени в виде панд, в конце кулинарного класса обязательно вручают сертификаты<sup>113</sup>.

### *Гастрономический туризм в провинции Цзянсу*

---

<sup>111</sup> World Trade Organization. – Geneva. – 1995-2022. – URL: <https://www.wto.org/>

<sup>112</sup> 1 Day Chengdu Tour with Giant Panda & Cooking Experience // China Discovery. – URL: <https://www.chinadiscovery.com/chengdu-tours/1-day-chengdu-panda-food-tour.html>

<sup>113</sup> Там же.

Город Янчжоу находится в центральной части провинции Цзянсу и расположен на северном берегу реки Янцзы, самой важной реки в Китае. Когда-то город был одним из главных экономических и культурных центров страны благодаря торговле солью. В настоящее время Янчжоу является важным центром транспортировки товаров и известен своими нефритовыми скульптурами.

Кухня является предметом гордости города, и блюда, даже самые дешевые, готовятся с любовью. Особенно знаменит янчжоуский жареный рис, который готовят с яйцами, грибами, морковью, горохом, побегам бамбука, а также морепродуктами или мясом. Также популярны блюда на основе соевого сыра (*тофу*), например, острый тофу и суп из тофу.

Янчжоу также преуспел в пропаганде и продвижении своего гастрономического наследия: большое количество колледжей и университетов занимают ведущие позиции в стране в области кулинарии и кухни. Кроме того, Центр празднования китайской кухни за рубежом в Янчжоу, первый в своем роде в Китае, ежегодно обучает более 100 иностранных поваров.

Ежегодно в Янчжоу проводится более 100 конференций, выставок, фестивалей и конкурсов на продовольственную тематику. Эти мероприятия являются сквозными платформами, организованными для содействия развитию сектора, международному обмену и сотрудничеству, позволяя китайским и иностранным гражданам разделить прелести творческой гастрономии. С 2013 года в Янчжоу проводится ежегодная выставка вегетарианской культуры, объединяющая множество популярных ресторанов и открывающая каналы обмена в области гастрономии между Янчжоу и более чем 10 странами и регионами<sup>114</sup>.

В качестве Креативного города гастрономии Янчжоу предусматривает: повышение роли творческой гастрономии как важного фактора устойчивого городского, социального, экономического и культурного развития города;

---

<sup>114</sup> Creative Cities Network / Yangzhou // UNESCO. – URL: <https://en.unesco.org/creative-cities/yangzhou>

развитие креативной экономики и создание дополнительных возможностей трудоустройства для молодежи, женщин и уязвимых групп населения в рамках Плана продовольственных инноваций и предпринимательства; привлечение большего числа людей к гастрокультуре, чтобы сохранить культуру питания в городе, а также защита культурного разнообразия путем организации Международного фестиваля гурманов в Янчжоу и Фестиваля гурманов «Две трети луны».

#### *Развитие гастрономического туризма в провинции Гуандун*

Шуньдэ – одна из колыбелей кантонской кухни, расположенная в центре дельты Жемчужной реки, с Гуанчжоу на севере и Гонконгом на юге. Его выдающаяся природная среда, яркая культурная жизнь, процветающая экономика и знаменитая академия кулинарного искусства создают особенно благоприятные условия для развития гастрономической культуры и индустрии.

Местные повара уделяют большое внимание цветам, ароматам и вкусам, а также питательной ценности и способу приготовления пищи, отдавая предпочтение свежим сезонным ингредиентам.

Кухня Шуньдэ славится своими вкусными блюдами, отличающимися своей питательной ценностью и способами приготовления. Сочетание оригинальных методов приготовления, творческой подачи и выдающихся вкусовых качеств делает кухню города поистине уникальной. Рыба является неотъемлемым ингредиентом кухни Шуньдэ, благодаря близости к Жемчужной реке. Еще одно блюдо города - молочный пудинг с двумя слоями, приготовленный из молока, яичных белков и сахара.

Давняя и развитая гастрономия Шуньдэ и его недавняя индустриализация принесли с собой амбиции для будущего развития. Город намерен и дальше укреплять свой имидж инновационного гастрономического и творческого города<sup>115</sup>.

---

<sup>115</sup> Creative Cities Network / Shunde // UNESCO. – URL: <https://en.unesco.org/creative-cities/shunde>

Как город творческой кухни, Шуньдэ предполагает: развитие культуры питания и творческих индустрий, фокусируясь на их социальных и экономических преимуществах, и продвижение имиджа города Шуньдэ и качества жизни через эти индустрии; участие в международном сотрудничестве, проведение конференций и внесение вклада в различные мероприятия, связанные с гастрономическим сектором.

### 3.3. Китайские и корейские блюда в современной массовой культуре

На сегодняшний день в Южной Корее хорошо налажена работа с продвижением своей традиционной культуры с помощью кухни. С 2009 года официально идет продвижение корейской кухни посредством *гастродипломатии*, которая получила название «Корейская кухня миру»<sup>116</sup>. Главным представителем *гастродипломатии* в Корее выступает корейская волна *Халлю*, несколько звезд из шоу-бизнеса, которые должны быть подтверждены Министерством культуры, спорта и туризма Республики Корея<sup>117</sup>.

Уже в 2011 году, на youtube-канале одной из передовых компаний Республики Корея JYP Entertainment вышло видео группы Wonder Girls – K-food party для привлечения внимания к корейской кухне<sup>118</sup>. Что более примечательно, клип вышел на английском языке, что не так характерно для Корейской волны.

Одним из первых блюд, который представлял гастродипломатию Республики Корея, выступил *кимчи*, который на тот момент уже был национальным достоянием и знаменит по миру<sup>119</sup>. Каждый регион разработал

---

<sup>116</sup> Korea's Gastro Diplomacy // prezi URL: <https://prezi.com/viv-sbd4oqrh/koreas-gastro-diplomacy/?frame=baf643fb43716b758568fd2cbefce085c9fa84ce>

<sup>117</sup> Ministry of Culture, Sports and Tourism / Ministry of Culture, Sports and Tourism of the Republic of Korea. – URL: <https://www.mcst.go.kr/english/index.jsp>

<sup>118</sup> Wonder Girls - K FOOD PARTY // YouTube. – URL: <https://www.youtube.com/watch?v=BQg8SdQ1dHo>

<sup>119</sup> Gita Madyaning Ratri GLOBAL HANSIK CAMPAIGN AS SOUTH KOREA'S GASTRODIPLOMACY IN 2009-2017 // Political Science. – 2018. – URL:

свой собственный вариант ферментированного гарнира. В Чонджу, продовольственной столице Кореи, *кимчи* получается более крепким, чем в других вариантах, за счет добавления рыбного соуса. В юго-восточной провинции Кореи Чолла-намдо *кимчи* приправляют масляной рыбой, а южные регионы могут похвастаться самыми острыми сортами. Даже в Северной Корее есть своя версия этого блюда, но она, как правило, менее острая, менее красная и хранится дольше.

Побывав в Корее, люди, без сомнения, впечатляются большому количеству блюд и большому объему пищи, который подается по корейскому меню, который называется *ханчжонсик*.<sup>120</sup> Изюминка данного меню в том, что в каждой тарелке подается различные блюда, в целом, насчитывается около 20 блюд на столе.

Подача блюд уходит корнями во дворянство и высшие классы династии Чосон. Формат представления, основано на количестве блюд. Во времена династии Чосон социальный статус семьи определяли количества блюд, подаваемых во время еды. 3 отдельных блюда были нормой для простолюдинов, хотя состоятельным простолюдинам разрешалось подавать до 9 отдельных блюд. Порция из 10 и более блюд зарезервирована за дворян, в то время как ежедневное меню императора, состояло из 11 отдельных блюд. На это большое количество блюд и способ их подачи повлияла традиция *ханчжонсик*. Сейчас же эта традиция также сохранилась, но, конечно, количество подаваемых блюд уже не зависит от того, к какому классу принадлежит человек, единственное, на различные торжества накрывают полный стол с таким смыслом – чем больше, тем лучше. *Ханчжонсик* считается идеальным вариантом для знакомства с традиционной корейской кухней.

---

[http://repository.uy.ac.id/bitstream/handle/123456789/21510/11.%20JOURNAL\\_GLOBAL%20HANSIK%20CA\\_MPAIGN%20AS%20SOUTH%20KOREA'S%20GASTRODI.pdf?sequence=11&isAllowed=y](http://repository.uy.ac.id/bitstream/handle/123456789/21510/11.%20JOURNAL_GLOBAL%20HANSIK%20CA_MPAIGN%20AS%20SOUTH%20KOREA'S%20GASTRODI.pdf?sequence=11&isAllowed=y)

<sup>120</sup> Dr. Deson Chon Korean Cuisine and food culture, 2014 / Kikkoman. – URL: [https://www.kikkoman.co.jp/kiifc/foodculture/pdf\\_04/e\\_002\\_006.pdf](https://www.kikkoman.co.jp/kiifc/foodculture/pdf_04/e_002_006.pdf)

Для каждого человека есть тарелка риса и супа для себя, а остальные блюда делятся между собой. Совместное употребление пищи – очень ценный аспект корейской культуры питания, и до сегодняшнего дня трапеза традиционно проходит совместно. Традиционно сначала подаются холодные закуски, затем следуют основные блюда вместе с многочисленными гарнирами.

В своем блоге Джимми Хасс делится впечатлениями о Корее в целом и затрагивает также корейскую кухню, он пишет, что уличная еда в Южной Корее – это блаженство для каждого любителя еды. Корейская еда не только аппетитна, но и является отличным вариантом дешевой еды. На улицах Южной Кореи можно найти самые разные блюда и закуски – от сладких до соленых. Одними из лучших мест для уличной еды являются Инсадон, Мёндон и Хондэ. Многие туристы во время путешествия по Корее готовят для себя полноценный обед из уличной еды. Корейская жареная курица, рыбный пирог, пельмени, *кимбан*, блины, острые рисовые лепешки и жареные закуски – вот некоторые популярные уличные блюда, которыми можно полакомиться в любое время в Южной Корее<sup>121</sup>.

По сравнению с Кореей, в Китае дела обстоят на нынешнее время иначе. Для Китая не характерно продвижение своей культуры с помощью китайской кухни в рамках государственной политики, но интересные новости и новую информацию о китайской традиционной кухне можно также найти в Министерстве по туризму. Но благодаря интернету и иным ресурсам можно найти китайских блогеров, которые продвигают китайскую культуру по всему миру с помощью своих видео, блогу. Одной из них стала китаянка Ли Цзы Ци, видео которой на youtube-канале набирает от 10 миллионов и до более 100 миллионов просмотров<sup>122</sup>.

Люди восхищаются Ли Цзы Ци, помимо прекрасных видов и удивительной среды, в которой она живет, ее видеоролики полностью

---

<sup>121</sup> Korean Food Culture – What Makes It Unique // Divert Living. – URL: <https://divertliving.com/korean-food-culture/>

<sup>122</sup> Liziqi // YouTube. – URL: <https://www.youtube.com/c/cnliziqi>

объясняют традиционное представление китайского народа о семье и даосскую мысль о гармонии между людьми и природой. Она также создала с нуля множество национальных нематериальных культурных ценностей, которые создавались на протяжении тысячелетий и считаются драгоценностью китайской культуры.

Помимо фирменных блюд из родной Сычуани, таких как острый *хотпот*, она готовит и различные классические блюда из других регионов Китая, например, очень известную рисовую лапшу *лосыфэнь*, (подается в бульоне, приготовленном на основе свиных костей и улиток), маринованные в вине крабы и другое. Эти видео заставляют всех заинтересоваться замечательной местной кухней и местами по всему Китаю.

В своем интервью для китайского канала *CCTV-4* она рассказала, что снимает такие видео для того, чтобы люди смогли расслабиться после тяжелого дня, ведь ее видео с природой помогают избавиться от накопленного стресса<sup>123</sup>. Также в одном из интервью для англоязычных поклонников она рассказала о своем опыте работы в большом городе, описав это как «борьба за выживание», на канале *goldthread*<sup>124</sup>. В деревне ей удалось наконец-то жить по-настоящему счастливой жизнью. Поделилась, что желает, чтобы люди, которые живут в больших городах, помнили, откуда исходит их кухня.

---

<sup>123</sup> ДуйхуаЛиЦзыЦи [ДиалогЛиЦзыЦи] // CCTV-4 Чжунвэнгуоципиньдао. – URL: <https://tv.cctv.com/2021/10/22/VIDEYFGjXdf0HZkYF39sKWwm211022.shtml>

<sup>124</sup> Exclusive Interview With Li Ziqi, China's Most Mysterious Internet Celebrity // Youtube. – URL: <https://www.youtube.com/watch?v=J9CfVcXoYh4&t=52s>

## ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Пища играет большую роль в жизни каждого человека. Разбираться в еде своего народа, народа других стран, изучать традиционную кухню, современную означает – узнавать все больше о климате, социальной сфере, экономике государства. Пища в целом это не только часть «материальной культуры» это сама культура. Традиционная кухня помогает понять специфику каждого народа, этноса, помогает выявить территориальные особенности региона. Культура питания, основные продукты питания, этикет за столом помогают выявить в целом особый характер человека, который проживает на той или иной территории. Ведь наша жизнь состоит из каждодневного питания, и это все отдельная культура отдельного народа, его особенности.

Изучая и сравнивая культуру другого народа – все больше узнаешь о культуре своего народа. Также и здесь, Китай и Республика Корея. Оба государства находятся в Юго-Восточной Азии, граничат друг с другом и в ранние периоды истории были и одним целым, и жили порознь, пищевые ценности, продукты питания, образ жизни не сильно друг от друга отличаются, хотя, нужно заметить, что все же есть некоторые различия между их культурами.

В ходе работы, все поставленные задачи и цели были рассмотрены и изучены, природные условия в двух странах позволяют заниматься земледелием, как и в Корее, так и Китае одним из самых важных занятий было выращивание риса, рис выращивали даже на холмах. В обеих странах имеются проблемы с землей, которая пригодна для выращивания сельскохозяйственных культур. Важно заметить, что территория Китая разделяется на южную и северную часть, так как в двух регионах разные условия жизни именно из-за природных условий. К примеру, в северной части климат довольно суровый, чем в южной части, тогда как в Южной Корее идет четкое деление на четыре сезона, и различия в климате минимальные.

Из-за того, что и китайцы, и корейцы – земледельцы, продукты питания также схожи между собой, кроме риса выращиваются просо, кукуруза, пшеница. В китайской кухне, из необычных продуктов, характерно присутствие *бок-чоя* – сорта китайской капусты и снежного горошка. На территории Корейского полуострова характерно выращивание элитных сортов фруктов: хурмы, груши.

Благодаря богатой истории и культуре, все больше стран заинтересованы странами, находящимися в Восточной Азии, а с традиционной кухней знакомство с культурой становится все интереснее. Из-за того, что каждый регион Кореи и Китая имеет разные климатические условия, это повлияло так же и на то, что в каждом регионе есть своя особенность в традиционной кухне, каждый из них славится своими необычными вкусами, формами, цветами, это довольно привлекает туристов.

В Южной Корее еда также выступает в качестве инструмента мягкой силы, продвижения туризма, так как гастрономическим туризмом – может быть политика, которая проводится, чтобы улучшить благосостояние страны. Но не во всех случаях такое работает, ведь в Китайской Народной Республике на уровне правительства гастрономический туризм пока не поддерживается, хотя с каждым годом растет спрос на посещение Китая, чтобы отведать там местную пищу.

## СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ И ЛИТЕРАТУРЫ

### *Источники*

#### *Законодательные акты*

1. Фалюй фагуй | Ланфэй шипинь цзяншоу чуфа! «Чжунхуа жэньминь гунхэго фань шипинь лан фэйфа» Цюань вэнь лайлэ [Законы и правила | Отходы продуктов питания будут наказаны! полный текст Закона Китайской Народной Республики против пищевых отходов] // Тэнсюнь синьвэнь. – URL: <https://view.inews.qq.com/a/20211203A07U0P00>

#### *Электронные ресурсы*

2. Дуйхуа Ли Цзы Ци [Диалог с Ли Цзы Ци] // CCTV-4 Чжунвэн гуоци пиньдао. – URL: <https://tv.cctv.com/2021/10/22/VIDEYFGjXdf0HZkYF39sKWwm211022.shtml>

3. Новостной портал Тэнсюнь синьвэнь. – Пекин. – URL: <https://news.qq.com/>

4. Официальный сайт ЮНЕСКО. – Париж, 1945-2022. – URL: <https://www.unesco.org/en>

5. Словарь Академик. – URL: <https://dic.academic.ru/dic.nsf/bse/132150/Сиджо>

6. Чжунхуа Гунхэго Вэньхуа Хэ Лую Бу [Министерство культуры и туризма Китайской Народной Республики] – Китай. – 1954-2022. URL: <https://mct.gov.cn/>

7. China Discovery / China Discovery. – URL: <https://www.chinadiscovery.com/>

8. Exclusive Interview With Li Ziqi, China's Most Mysterious Internet Celebrity // Youtube. – URL: <https://www.youtube.com/watch?v=J9CfVcXoYh4&t=52s>

9. Liziqi // YouTube. – URL: <https://www.youtube.com/c/cnliziqi>

10. Ministry of Culture, Sports and Tourism / Ministry of Culture, Sports and Tourism of the Republic of Korea. – URL: <https://www.mcst.go.kr/english/index.jsp>
11. Visit Korea / Korea Tourism Organization – Imagine your Korea. – URL: <http://english.visitkorea.or.kr/enu/index.kto>
12. Wonder Girls - K FOOD PARTY // YouTube. – URL: <https://www.youtube.com/watch?v=BQg8SdQ1dHo>
13. World Trade Organization. – Geneva. – 1995-2022. – URL: <https://www.wto.org/>

### *Литература*

#### *на русском языке*

14. Арутюнов С.А. Этнография питания народов стран Зарубежной Азии. Опыт сравнительной типологии. / Арутюнов С.А. - М.: Наука, 1981. – 250 с.
15. Бамбук в снегу: Корейская лирика VIII-XIX веков. / пер. Жовтиса А. - М.: Наука, 1978. – 327 с. URL: [https://rusneb.ru/catalog/000201\\_000064\\_BJVVV989432/](https://rusneb.ru/catalog/000201_000064_BJVVV989432/)
16. Бичурин Н.Я. Китай. Его жители, нравы, обычаи, просвещение. / Н.Я. Бичурин - СПб.: Императорская Академия Наук, 1840. – 442 с. URL: [http://az.lib.ru/b/bichurin\\_i/text\\_1840\\_kitay\\_olderfo.shtml](http://az.lib.ru/b/bichurin_i/text_1840_kitay_olderfo.shtml)
17. Васильев Л.С. Культы, религии, традиции в Китае. 2-е изд. / Васильев Л.С. — М.: Издательская фирма «Восточная литература» РАН, 2001. URL: [https://litlife.club/data/Book/0/202000/202936/Vasilev\\_Leonid\\_Kulty\\_religii\\_tradicii\\_v\\_Kitae\\_LitLife.club\\_202936\\_b9f9b.fb2.zip](https://litlife.club/data/Book/0/202000/202936/Vasilev_Leonid_Kulty_religii_tradicii_v_Kitae_LitLife.club_202936_b9f9b.fb2.zip)
18. Джарылгасинова Р. Ш., Малявин В. В., Ионова Ю. В. и др.; Календарные обычаи и обряды народов Восточной Азии : Годовой цикл. / Отв. ред. Джарылгасинова Р. Ш., Крюков М. В. - М. : Наука,

1989. – 275 с. URL:  
<https://koryo-saram.site/kalendarny-e-oby-chai-i-obryady-narodov-vostochnoj-azii-godovoj-tsikl-korejtsy/>

19. Журавлев Д. Н. Настоящая китайская кухня: теперь доступна каждому / Журавлев Д. – Москва : Эксмо, 2015. URL:  
<https://hamov-hotov.ru/wp-content/uploads/2017/02/nastoyashchaya-kitajskaya-kuhnya-teper-dostupna-kazhdomu.pdf>

20. Ким. Г.Н. Республика Корея: Справочник. / Ким. Г.Н. – Алматы: Дайк-Пресс, 2010. – 584 с. URL:  
<http://koresaram.kz/wp-content/uploads/Ким-Г.Н.-РЕСПУБЛИКА-КОРЕЯ.-СТРАНЫ-МИРА.pdf>

21. Кочергин И.В Регионоведение. Китай : учебник / И.В Кочергин. – 3-е изд, - Москва: Издательский дом ВКН, 2020. – 543 с. URL: <https://znanium.com/read?id=359178>

22. Крюков М.В. Этническая история китайцев на рубеже средневековья и нового времени. / М.В. Крюков, В.В Малявин, М.В. Софронов. - М.: ГРВЛ. 1987. URL:  
<https://www.abirus.ru/user/files/Ebooks/kryukov-etc-1987.pdf>

23. Ланьков А. Н. Корейский рис // «Быть корейцем...» / Ланьков А. Н. — АСТ, Восток-Запад, 2006. – 544 с. URL:  
<https://koryo-saram.ru/lankov-a-n-byt-korejtsem/>

24. Ланьков А.Н. Корея: будни и праздники / А. Н. Ланьков — М.: Междунар. отношения, 2000. — 480 с URL:  
[http://world.lib.ru/k/kim\\_o\\_i/a4.shtml](http://world.lib.ru/k/kim_o_i/a4.shtml)

25. Лебедева С. А. Этимология понятия «гастрономический туризм» и его соотношение с концепцией «экономика впечатлений» // Проблемы, опыт и перспективы развития туризма, сервиса и социокультурной деятельности в России и за рубежом : материалы V Междунар. науч.-практ. интернет-конф. (Чита, 26–30 ноября 2018 г.). – Чита : Забайкальский гос. ун-т, 2018. – С. 125–130.

26. Ли Цин Блюда китайской кухни: пер.с китайск. Под ред. В.В.Похлебкина. / Ли Цин – М. Легкая и пищевая пром-сть, 1981. – 64 с. URL: <https://sheba.spb.ru/za/bluda-kitkuh-1981.htm>
27. Малявин В.В. Китайская цивилизация. / В.В. Малявин. - М.: «Издательство Апрель», 2000. — 632 с.
28. Пак Александр Вадимович Кимчхи – символ традиционной корейской кухни: настоящее, прошлое, будущее // Историческая психология и социология истории. 2019. №2. URL: <https://cyberleninka.ru/article/n/kimchhi-simvol-traditsionnoy-koreyskoj-kuhni-nastoyashee-proshloe-budushee> (дата обращения: 16.06.2022).
29. Развитие гастрономического туризма в Китае // Электронная библиотека БГУ URL: <https://elib.bsu.by/bitstream/123456789/278698/1/342-346.pdf>
30. Симбирцева Т.М. Корея на перекрестке эпох. / Симбирцева Т.М. - М.: Муравей-Гайд, 2000. – 256 с. – URL: <https://document.wikireading.ru/6159>
31. Стариков В. С., Брук С. И., Крюков М. В. и др. Народы Восточной Азии. - Москва ; Ленинград: Наука [Ленингр. отд-ние], 1965. – 1074 с.
32. Тань Тань «Шицзин» [поговорим о «Пятикнижии»] // Вэйцзивэньку URL: <https://zh.wikisource.org/wiki/談談《詩經》>
33. Филимонова Е.Н. Корейский рисовый хлебец тток. Еда или символ? // Язык, сознание, коммуникация. / Филимонова Е.Н - М.: Язык, сознание, коммуникация:, 2009. – URL: [https://www.philol.msu.ru/~slavphil/books/jsk\\_39\\_01filimonova.pdf](https://www.philol.msu.ru/~slavphil/books/jsk_39_01filimonova.pdf)
34. Шагалева Д.Ф. Культурология. Обычаи Южной Кореи и их роль в современном мире // Корееведение в России: направление и развитие. / Шагалева Д.Ф. 2021. Т. 2. № 1. С. 54–57. – URL: <https://cyberleninka.ru/article/n/kulturologiya-obychai-yuzhnoy-korei-i-ih-rol-v-sovremennom-mire/viewer>

35. Шицзин: Книга песен и гимнов /Пер. с кит. А. Штукина; Подгот. текста и вступ. ст. Н. Федоренко; Комментар. А. Штукина. - М.: Худож. лит., 1987. - URL: [http://burdonov.ru/SHI\\_ZIN/ShiJing/RUS/index.html](http://burdonov.ru/SHI_ZIN/ShiJing/RUS/index.html)

*на английском языке*

36. 1 Day Chengdu Tour with Giant Panda & Cooking Experience // China Discovery. - URL: <https://www.chinadiscovery.com/chengdu-tours/1-day-chengdu-panda-food-tour.html>

37. a bread kiln, to bake a crisp and sweet bread | Liziqi // youtube. - URL: <https://www.youtube.com/watch?v=Cahnb7vr-AM&t=300s>

38. AGRICULTURE IN CHINA: CHALLENGES, SHORTAGES, IMPORTS AND AND ORGANIC FARMING // facts and details. - URL: <https://factsanddetails.com/china/cat9/sub63/item348.html#chapter-0>

39. Chinese Dining Etiquette // China Discovery. - URL: <https://www.chinadiscovery.com/chinese-food/dining-etiquette.html>

40. Chinese Food // China Discovery. - URL: <https://www.chinadiscovery.com/chinese-food.html>

41. Creative Cities Network / Jeonju // UNESCO. - URL: <https://en.unesco.org/creative-cities/jeonju>

42. Creative Cities Network / Shunde // UNESCO. - URL: <https://en.unesco.org/creative-cities/shunde>

43. Creative Cities Network / Yangzhou // UNESCO. - URL: <https://en.unesco.org/creative-cities/yangzhou>

44. Dr. Deson Chon Korean Cuisine and food culture, 2014 / Kikkoman. - URL: [https://www.kikkoman.co.jp/kiifc/foodculture/pdf\\_04/e\\_002\\_006.pdf](https://www.kikkoman.co.jp/kiifc/foodculture/pdf_04/e_002_006.pdf)

45. Foodie tour at night markets // Korea Tourism Organization. – URL: [https://english.visitkorea.or.kr/web\\_book/travel\\_guide/contents/main.html](https://english.visitkorea.or.kr/web_book/travel_guide/contents/main.html)
46. Gita Madyaning Ratri GLOBAL HANSIK CAMPAIGN AS SOUTH KOREA'S GASTRODIPLOMACY IN 2009-2017 // Political Science. – 2018. – URL: [http://repository.umy.ac.id/bitstream/handle/123456789/21510/11.%20JOURNAL\\_GLOBAL%20HANSIK%20CAMPAIGN%20AS%20SOUTH%20KOREA'S%20GASTRODI.pdf?sequence=11&isAllowed=y](http://repository.umy.ac.id/bitstream/handle/123456789/21510/11.%20JOURNAL_GLOBAL%20HANSIK%20CAMPAIGN%20AS%20SOUTH%20KOREA'S%20GASTRODI.pdf?sequence=11&isAllowed=y)
47. Half-day tours // GastrotourSeoul. – URL: <https://www.gastrotourseoul.com/trip-type/half-day-tour/>
48. kimchi and bulgogi // way back machine. – URL: [https://web.archive.org/web/20081221142441/http://www.koreanculture.org/06about\\_korea/symbols/02kimchibulgogi.htm](https://web.archive.org/web/20081221142441/http://www.koreanculture.org/06about_korea/symbols/02kimchibulgogi.htm)
49. Kimchi in the eyes of the world // Ministry of Culture, Sports and Tourism of the Republic of Korea. – URL: <https://newsroom.korea.net/upload/e-book/ecatalog5.jsp?Dir=475&catimage=&eclang=en>
50. Korean Food Culture – What Makes It Unique // Divert Living. – URL: <https://divertliving.com/korean-food-culture/>
51. Korea's Gastro Diplomacy // prezi. – URL: <https://prezi.com/viv-sbd4oqrh/koreas-gastro-diplomacy/?frame=baf643fb43716b758568fd2cbefce085c9fa84ce>
52. Michael J. Pettid Korean Cuisine: An Illustrated History. / Michael J. Pettid - Reaktion Books, 2008. – 224 c. – URL: [https://books.google.ru/books?id=wzJ7\\_WcLJSwC&pg=PA15&hl=en&redir\\_esc=y#v=onepage&q&f=false](https://books.google.ru/books?id=wzJ7_WcLJSwC&pg=PA15&hl=en&redir_esc=y#v=onepage&q&f=false)
53. Qian Chen and Rong Huang Is food tourism important to Chongqing (China)? // Journal of Vacation Marketing. - 2015. - C. 1-13. – URL:

[https://www.researchgate.net/publication/279251466\\_Is\\_food\\_tourism\\_important\\_to\\_Chongqing\\_China](https://www.researchgate.net/publication/279251466_Is_food_tourism_important_to_Chongqing_China)

54. South Korea - Beef - price, March 2022 // GlobalProductPrices.  
- URL: [https://www.globalproductprices.com/South-Korea/beef\\_price/](https://www.globalproductprices.com/South-Korea/beef_price/)

55. South Korea - climate // Country Studies. - URL:  
<http://countrystudies.us/south-korea/31.htm>

56. The 10 Healthiest Cuisines In The World // Culture Trip. -  
URL: <https://theculturetrip.com/>

## ПРИЛОЖЕНИЕ

**Beef meat price, 1 kg, March 2022**  
(USD / 1 kg, Source: GlobalProductPrices.com)

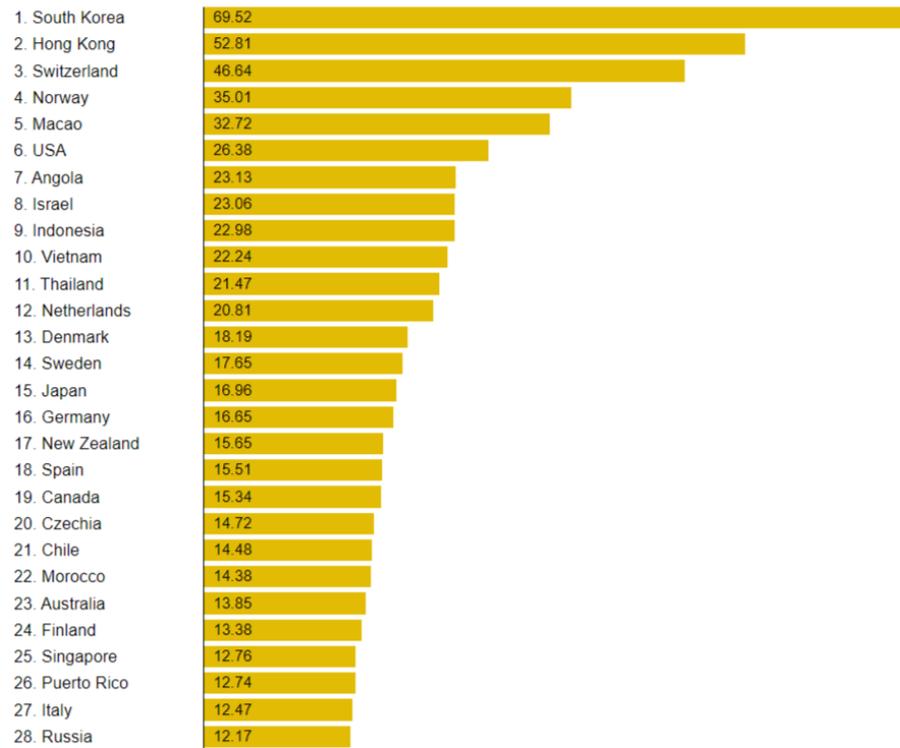


Рис.1 статистика стоимости говядины на март 2022 (global product prices)

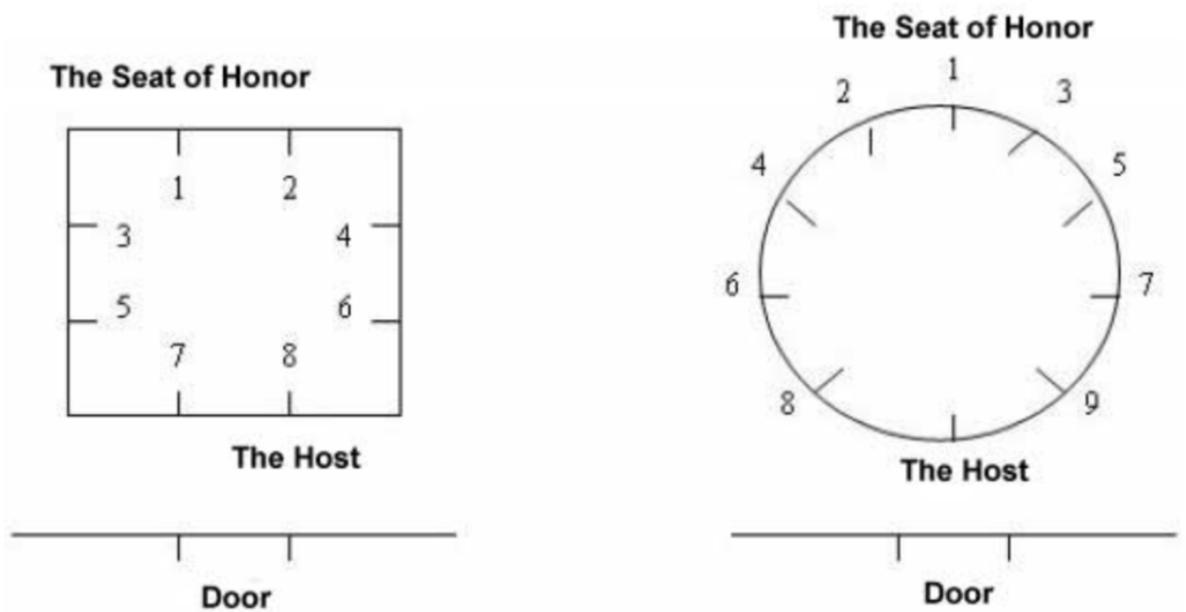


Рис.2 порядок рассадки по китайскому этикету (China discovery)



Введите текст:

...или загрузите файл:

Файл не выбран...

Выбрать файл...

Укажите год публикации:  ▾

Выберите коллекции

Все

Рефераты

Авторефераты

Иностранные конференции

PubMed

Википедия

Российские конференции

Иностранные журналы

Российские журналы

Энциклопедии

Англоязычная википедия

Анализировать

Год публикации: 2022.

Оценка оригинальности документа - 100.0%

Процент условно корректных заимствований - 0.0%

Процент некорректных заимствований - 0.0%

Время выполнения: 11 с.

Заимствования отсутствуют

[Значимые оригинальные фрагменты](#)
[Библиографические ссылки](#)
[Искать в Интернете](#)


100.00%

[Дополнительно](#)

