

МРНТИ 11.15.19

Ан Сан Хун¹, К.С. Калиева²

¹Евразийский национальный университет им. Л.Н.Гумилева, Нур-Султан, Казахстан

²Восточно-Казахстанский государственный технический университет имени

Д.Серикбаева, Усть-Каменогорск, Казахстан

(E-mail: ¹tiesa@naver.com, ²kskalieva@mail.ru)

Корейское общество и острая еда: любовь корейцев к пряному вкусу

Аннотация. Данная статья посвящена изучению социокультурных факторов, при которых пряные вкусы стали популярными в Корее. Пряный вкус - привычный для многих корейцев. Однако приверженность к острой пище у них стала формироваться по мере того как она становилась индустриальной страной, а также в то время, когда они переживали экономический кризис конца 1990-х годов. Возможно, это связано с тем, что пряный вкус стимулирует клетки головного мозга, что в свою очередь помогает забыть усталость, снять стресс или изменить настроение.

Тенденция к острой еде становится репрезентативным имиджем корейской еды, а также влияет на глобальную тенденцию в области кулинарной культуры. Хотя это правда, что пряный вкус является одним из типичных вкусов корейских блюд, крайний пряный вкус, который популярен в Корее в наши дни, является не традиционным вкусом корейских блюд, а результатом влияния маркетинга многонациональной пищевой компании.

Ключевые слова: пряный вкус, кочуджан, кимчи, ттокпокки, острый рамен, индустриализация, урбанизация, экономический кризис, эндорфин, капсаицин, психологическое удовольствие, депрессия, маркетинг, пищевая компания.

DOI: <https://doi.org/10.32523/26-16-6887/2019-129-4-112-116>

Введение. В последнее время острая пища и продукты распространяются по всему миру. В частности, велико увлечение пряным вкусом среди молодых корейцев. В 2019 году невероятную популярность в Корее набрала китайская кухня «Маратин». «Мара» означает «острый до онемения и горячий». Пряный вкус знаком многим корейцам, но последние тенденции в Корее немного отличаются от прошлых. Пряный вкус становится присущ всей еде, а также продолжает увеличиваться интенсивность острого вкуса. Есть также «крайняя» острота, от которой немеет язык, человек начинает кашлять или у него текут слезы, как только он кладет пищу в рот. Некоторые люди терпят эту боль и получают удовольствие от употребления острой пищи. Они даже загружают на YouTube видеоролики об этом.

Цель данной статьи - изучение социокультурных факторов, при которых пряные вкусы стали популярными в Корее. Мы постараемся выяснить, когда и почему корейцы стали предпочитать острую пищу, а также будем изучим причины увлечения их острой пищей в современный период.

Вы едите, чтобы жить или живете, чтобы есть? Конечно, мы не живём только для того, чтобы есть, однако стоит признать, что еда обогащает нашу жизнь. У каждой нации есть свой любимый вкус. Жители Юго-Восточной Азии предпочитают готовить еду, используя различные соусы и приправы, а в Китае с развитием технологий переработки стали важны такие понятия, как *цвет, аромат, красота, эстетика, форма*. В северной части Китая особенно развито приготовление пищи на жиру, в частности, обжаренные в кляре рыба, мясо, овощи. Японцы считают визуальную составляющую в еде очень важной и делают вкус блюд более насыщенным, используя сахар и густые соусы. Корейцы же с наслаждением едят пряную еду. Продукты с острым вкусом, такие как *кочуджан* и *кимчи*, стали одними из наиболее популярных продуктов в Корее. И продукты, в названия которых

входят такие слова, как «острый» и «огненный», очень хорошо продаются здесь. Любовь корейцев к пряному вкусу отразилась и в корейском языке. Слов, которые выражают «пряный вкус», много. Например, «*얼큰하다*» (островатый), «*시원하다*» (пикантный), «*얼얼하다*» (жечь), «*개운하다*» (свежий и лёгкий) и т.д.

Острый вкус вызывает особенные чувства у корейцев. Даже есть корейская поговорка: «Ешь кочхуджан и делай все возможное». Любовь к пряному вкусу у корейцев, которые едят кимчи по три раза в день, вызывает удивление. В одной из реклам о кочуджане, актер, который отправился в Италию, страстно желает ощутить его вкус. Несколько лет назад в социальных сетях распространились слухи о том, что были выпущены продукты в четыре раза острее, чем традиционная «жареная лапша» (*핵불닭 볶음면*). Несмотря на то, что это оказалось неправдой, реакция корейских пользователей была удивительной: они были в восторге от этой новости.

Кимчи, бибимбап, ттокпокки и бульгоги - все эти блюда иностранцы считают острыми. Однако для корейцев острота таких блюд не представляет чего-то особенного. Увлечение острым вкусом не ослабевает, а наоборот, становится все сильнее. Горячая острая курица, острая жареная курица с уксусом и перцем чили возглавляют такой тренд. А такие блюда, как «огненная свинина» (*불타는 삼겹살*), «свинина с кочхуджан» (*고추장 삼겹살*) и «острые свиные ребрышки» (*매운 갈비찜*) вносят весомый вклад в культуру корпоративов. В Корее также продаются такие продукты, как «острый рамен» (*매운 라면*), «лапша юккэджан» (*육개장 우동*), «острый суджеби» (*매운 수제비*), «ччаджанмён с перцем» (*고추 자장면*), «кимбап с чили» (*땡초 김밥*), «острые гамбургер» (*매운 햄버거*), «острая пицца» (*매운 피자*) и т.д.

Конечно, корейцы не единственные, кто предпочитает острый вкус. Именно европейцы привезли перец во все регионы Азии, Индию и другие страны. Считается, что четверть населения всего мира ежедневно употребляет пищу с острым перцем. Красный перец был завезен в Корею в 16 веке [1]. Сегодня статистика показывает, что Корея является одним из мировых лидеров по годовому потреблению перца на душу населения наряду с Мексикой и Таиландом [2].

Несколько лет назад CNN представила корейскую острую еду, которую трудно было есть. На самом деле корейская традиционная еда изначально не была такой острой [3]. Например, не был таким острым традиционный кимчи. Он даже был довольно пресным, несмотря на то, что в его состав входил острый перец. Кроме того, в традиционных корейских блюдах было трудно обнаружить красный цвет. Ттокпокки являлись своего рода супом с большим количеством говядины и овощей, но после корейской войны в ттокпокки, появившиеся на рынках, стали добавлять кочуджан. Японский рамен, который вначале был пресным, начал приобретать острый вкус в Корее, и со временем становился все более и более острым. Стоит также отметить, что еда в городах острее, чем в деревнях.

Возникает вопрос, когда же корейская еда стала такой острой? Как было сказано выше, красный перец был завезен в Корею в 16 веке. В начале 18-го века выращивание перца стало обычным явлением и блюда с ним заняли прочное место в меню [4]. Многие специалисты говорят, что корейская еда стала такой острой в процессе быстрой индустриализации и урбанизации после корейской войны.

Как известно, во время правления президента Пак Чон Хи темп развития экономики страны поражал весь мир. Это называлось «Чудом Хангана». Вследствие экономической индустриализации в обществе произошли большие изменения. По-настоящему острая еда появилась в Корее тогда, когда она стала более развитой страной. «Жареный осьминог» (*낙지 볶음*) и «ттокпокки» - эти блюда были не такими острыми, как сейчас и ими могли наслаждаться различные возрастные группы. После экономического кризиса в конце 1990-х годов острота блюд стала своеобразным средством для снятия стресса. Экономическая реструктуризация, закрытие бизнеса, сокращение персонала, досрочный выход на пенсию,

массовая безработица, нерегулярная занятость и другие факторы ускорили заметный кризис среднего класса. Кроме того, увеличился разрыв между богатыми и бедными, наметились игнорирование увеличения маргинального класса и путаница в ценностях корейского общества.

Из этого следует, что с развитием общества стресс и острота блюд усиливаются, не уступая друг другу. Пряный вкус стимулирует нервные клетки, помогает снять стресс и чувствовать себя лучше. Настроение человека улучшается из-за секретируемых эндорфинов - гормонов удовольствия. А удовольствие вызывает привыкание. Именно это и заставляет есть острую еду, когда человек испытывает стресс или депрессию. Более того, вещество «капсаицин» в красном перце стимулирует обмен веществ, а также помогает высвободить накопленную энергию [5].

Многие специалисты пишут о «привыкании к острой еде». По факту, пряный вкус контролируется болью, а не вкусом. Капсаицин воздействует. Некоторые ученые считают, что каждый раз, когда боль, ощущаемая на языке, передается в мозг, выделяется эндорфин, естественный болеутоляющий, и вот почему людям нравится чувствовать острый вкус. Острый вкус также улучшает аппетит, кроме того, при принятии такой еды выделяется пот, что способствует улучшению общего состояния человека.

Пряные продукты в быстро меняющейся вследствие индустриализации и урбанизации повседневной жизни, возможно, стали источником силы для корейцев. То есть вкусовые предпочтения связаны с социокультурной ситуацией. Экономический темп Кореи настолько быстр, что корейцы не успевают за ним. Они должны быстро есть и усердно работать.

Поляризация богатых и малообеспеченных в корейском обществе углубляется, а удовлетворенность жизнью снижается. Согласно исследованиям, 74.4% работников в Корее страдают от «депрессии компании». Несмотря на тот факт, что Корея сейчас является очень сильной экономической державой и находится на 11-м месте по ВВП, индекс счастья населения противоположен этим показателям. Показатели удовлетворенности жизнью у корейцев составляют 58 баллов из максимальных 100 баллов, таким образом они занимают 27-е место из 34 стран ОЭСР. Максимальный балл по удовлетворенности жизнью по стандартам стран ОЭСР составляет 8 баллов, в Корее он составляет 5.8 баллов [6].

Среди 34 стран ОЭСР Корея находится на первом месте по числу самоубийств. Согласно исследованиям ВОЗ в 2016 году, уровень самоубийств в Корее составляет 25,8 на 100 000 человек, таким образом страна занимает 2 место во всемирном списке [7]. Книги по психологии здесь продаются, можно сказать, со скоростью света. Офисные работники страдают от синдрома «супер-работника». По разным данным, число пациентов, посещающих больницу с синдромом хронической усталости, увеличивается с каждым годом.

Существует еще один фактор, который делает корейцев зависимыми от острого вкуса. Можно утверждать, что в последние годы эта ситуация в Корее связана с тенденцией коммерциализации [8]. Пищевые компании вкладывают большие средства в разработку и маркетинг пряных продуктов. Они рекламируют острый вкус красного перца как «шестой вкус», интерпретируя его как один из способов поддержания здоровья и таким образом способствуя его широкому потреблению.

Заключение. Мы рассмотрели повальное увлечение острой пищей, которая существует в Корее в наши дни. Еда имеет особое значение для человека и всего человеческого общества, потому что удовлетворяет один из основных физиологических потребностей. Тот факт, что для корейских блюд характерен острый вкус связан с определенными факторами, описанными выше. Кроме того, есть реальное опасение, что однажды корейская еда потеряет истинно корейский вкус.

Список литературы

1. Byeong Seon Jeong Studies on the food culture of Red pepper in Korea. - Korea.: Sejong University, Vol. 12. 1985. 3 с.
2. Еда, способная преодолеть рак: перец. [Электрон. ресурс]. -URL: <https://nocancer.tistory.com/m/148?category=106224>. (дата обращения: 20.09.2019).
3. Korean food. [Электрон. ресурс]. -URL: <https://namu.wiki/w/%ED%95%9C%EA%B5%AD%20%EC%9A%94%EB%A6%AC>. (дата обращения: 20.09.2019).
4. Корейское общество с острым вкусом. [Электрон. ресурс]. -URL: <http://www.bknews.co.kr/news/articleView.html?idxno=559> (дата обращения: 20.09.2019).
5. Won Taek Lee Effects of Capsaicin on the Morphology of the Nervous. -Korea.: Korean Society of anatomy, Vol. 35, No. 1. 2002. - 3 с.
6. Soo Hyuk Moon. Adolescent Suicides in Korea: a review of causes and suggestions for prevention. - Busan.: Busan national University. - 2016. - 31с.
7. Корейское общество с острым [Электрон. ресурс] -URL: <https://www.mk.co.kr/news/society/view/2018/10/672888/> (дата обращения: 20.09.2019).
8. Почему корейская еда острая? [Электрон. ресурс] -URL: http://www.ohmynews.com/NWS_Web/view/at_pg.aspx?CNTN_CD=A0001261198 (дата обращения: 20.09.2019).

Ан Сан Хун¹, К. С. Калиева²

¹*Л.Н. Гумилев атындағы Еуразия ұлттық университеті, Нұр-Сұлтан, Қазақстан*

²*Д. Серікбаев атындағы Шығыс Қазақстан мемлекеттік техникалық университеті, Өскемен, Қазақстан*

Корей қоғамы және ащы тағам: корейліктердің татымды дәмге сүйіспеншілігі

Аңдатпа. Бұл мақала Кореядағы ащы дәмдердің танымал болатын әлеуметтік-мәдени факторларды зерттеуге арналған. Ащы дәм көптеген корейлерге тән. Алайда ащы тағам Кореяда өндірістік - дамыған және индустриалды ел болған кезде пайда болды. Корейлер жейтін тамақтың татымды дәміне байланысты шаршағандықты ұмытып, жиналған күйзелістен арылуы мүмкін. Кореядағы индустрияландырудың кеңеюіне қарай және 1990 жылдардың аяғындағы экономикалық дағдарысты бастан өткізгеннен кейін, корейлер ащы тағамдарды көбірек ұната бастады. Себебі, татымды дәм мидың жүйкелерін ынталандырады. Бұл күйзелісті жеңілдетуге немесе көңіл-күйді өзгертуге септігін тигізеді. Ащы тағамға деген үрдіс корейлік тағамның беделді бейнесіне айналады, сонымен қатар аспаздық мәдениеттің ғаламдық беталысына әсер етеді. Татымды дәм корей тағамдарының әдеттегі хош иістерінің бірі екендігі рас болса да, қазіргі уақытта Кореяда кеңінен таралған ащы дәм корейлердің дәстүрлі тағамдарының ащы дәмі емес, көпұлтты тамақ компанияларының маркетингтік әсерінің нәтижесі болып саналады.

Түйін сөздер: татымды дәм, кочуджан, кимчи, ттокпокки, ащы рамен, индустриализация, урбанизация, экономикалық дағдарыс, эндорфин, капсаицин, психологиялық рахат, депрессия, маркетинг, тамақ компаниясы.

Sang Hoon An¹, K. S. Kalieyva²

¹*L.N. Gumilyov Eurasian National University, Nur-Sultan, Kazakhstan*

²*East Kazakhstan State Technical University named after D. Serikbayev, Ust-Kamenogorsk, Kazakhstan*

Korean society and spicy food: Koreans' love for the spicy taste

Abstract. This article is devoted to the study on the craze of Korean spicy tastes. Spicy food is a familiar taste to many Koreans. In Korea, hot food was introduced as Korea entered the industrial age after liberation from Japan. Koreans seemed to have forgotten about their bodies exhausted from labor with a spicy taste and shake off

stress with a spicy taste. Spicy food was a source of energy for Koreans who were busy with industrialization and urbanization. As industrialization expanded in Korea and Koreans experienced the economic crisis of the late 1990s, they became increasingly fond of spicy foods. Because spicy tastes stimulate the nerves of the brain to relieve stress and help you feel better. Today, the spicy food trend that has spread to the global market has become a representative image of Korean food, affecting the global food and culture trend. Although it's true that spicy taste is one of Korea's typical tastes, the too spicy taste that is popular in Korea these days is not the spicy taste of Korean traditional dishes, but the result of the marketing influence of a multinational food company.

Keywords. spicy food, gochujang, kimchi, tteokbokki, spicy ramen, industrialization, urbanization, economic crisis, endorphin, capsaicin, psychological satisfaction, depression, marketing, food company.

References

1. Byeong Seon Jeong Studies on the food culture of Red pepper in Korea, Sejong University, Korea, 12, 3 (1985).
2. Yeda, sposobnaya preodolet' rak: perets [Cancer Overcoming Food: Pepper] [Electron. resource] Available at: <https://nocancer.tistory.com/m/148?category=106224>. (Accessed: 20.09.2019)
3. Korean food. [Electron. resource] Available at: <https://namu.wiki/w/%ED%95%9C%EA%B5%AD%20%EC%9A%94%EB%A6%AC>. (Accessed: 20.09.2019)
4. Koreyskoye obshchestvo s ostrym vkusom [Tasteful Korean society] [Electron. resource]. Available at: <http://www.bknews.co.kr/news/articleView.html?idxno=559> (Accessed: 20.09.2019)
5. Won Taek Lee Effects of Capsaicin on the Morphology of the Nervous, Korean Society of anatomy, Korea, 1, (35), 3 (2002).
6. Soo Hyuk Moon. Adolescent Suicides in Korea: a review of causes and suggestions for prevention (Busan national University, Busan, 2016, 31 p.).
7. Koreyskoye obshchestvo s ostrym [Korean society with a sharp], [Electron. resource] Available at: <https://www.mk.co.kr/news/society/view/2018/10/672888/> (Accessed 20.09.2019)
8. Pochemu koreyskaya yeda ostraya? [Why is Korean food spicy?] [Electron. resource]. Available at: http://www.ohmynews.com/NWS_Web/view/at_pg.aspx?CNTN_CD=A0001261198 (Accessed: 20.09.2019).

Сведения об авторах:

Сан Хун Ан. - Евразийский национальный университет им. Л.Н.Гумилева, Нур-Султан, Казахстан.

Калиева К.С. - Восточно-Казахстанский государственный технический университет имени Д.Серикбаева, Усть-Каменогорск, Казахстан.

Sang Hoon An - L.N. Gumilyov Eurasian National University, Nur-Sultan, Kazakhstan.

Kalieva K. S. - East Kazakhstan State Technical University named after D. Serikbayev, Ust-Kamenogorsk, Kazakhstan.