

Бобровская Ю.Д., студ. гр. 102 ФКиСКД
БГУКИ
Научный руководитель – Карнажицкая Т.В.,
кандидат культурологии, доцент

ГАСТРОНОМИЧЕСКИЕ ТРАДИЦИИ НАРОДОВ КОРЕИ В СИСТЕМЕ МЕЖКУЛЬТУРНЫХ ОТНОШЕНИЙ

Взаимодействие культур, их диалог - наиболее благоприятная основа для развития межнациональных отношений. Процессы взаимодействия культур отличаются сложностью и многогранностью. Н.Данилевский пишет: “Диалог - это общение с культурой, реализация и воспроизводство ее достижений, это обнаружение и понимание ценностей других культур, способ присвоения последних, возможность снятия политической напряженности между государствами и этническими группами. Он - необходимое условие научного поиска истины и процесса творчества в искусстве. Диалог - это понимание своего “Я” и общение с другими” [1, с.9]. Взаимодействие культур предполагает формирование общих культурных ценностей и может выступать как примиряющий фактор, предупреждающий возникновение конфликтов. Он может снимать напряженность, создавать обстановку доверия и взаимного уважения. В современной культуре формы взаимодействия представляют собой различные виды диалогических отношений.

В науке проблемами диалогических отношений занимались немецкие философы И. Кант, И. Фихте, Ф. Шеллинг, Л. Фейербах. И. Гердер считал взаимодействие культур способом сохранения культурного многообразия.

Одним из предметов межкультурного диалога сегодня исследователи выделяют интеграцию гастрономических традиций разных народов. Становление теоретико-методологического осмысления понятия и феномена гастрономической культуры связано с разными направлениями научных исследований. Целостностью рассмотрения отличается научный период, когда пища начинает рассматриваться как культурный феномен.

Он приходится на 1960-е — 1970-е гг. и связан с исследовательской деятельностью структуралистов. В работах К. Леви-Стросса, Р. Барта и М. Дугласа пища рассматривается как специфический культурный код. Структуралистские исследования стали стимулом для дальнейшего развития аналитических работ, в которых пища рассматривается как особая сфера культуры. Диалоговые факторы гастрономической культуры оказались в центре внимания в трудах Д. Гуди и М. Харриса, С. Бордо. На рубеже 1980-х - 1990-х годов в зарубежной науке сформировалось особое направление исследований - food studies. Этот междисциплинарный проект стал интеграционным, так как объединил историков, этнографов, антропологов, социологов, экономистов и представителей ряда других областей знаний. В российской науке проблемное поле «пища и культура» разрабатывалось этнографами и филологами (С.А. Арутюнова, Д. А. Баранова, Д. К. Зеленина, В. А. Липинской и др.).

Активизация международных отношений между народами Беларуси и Кореи способствует интересу к гастрономическим особенностям их культурной жизни. Объединяющими факторами белорусскую и корейскую кухни являются набор главных продуктов (злаковые, корнеплоды, овощи, грибы, рыба, мясо, яйца, фрукты и др.), технологии (жарка, варка, томление) и многообразие подаваемых к столу блюд. Специфическими национальными сферами гастрономических традиций становятся технология подачи блюд и сопоставление вкусов.

Огромное разнообразие национальных гастрономических традиций в условиях кросскультурного взаимодействия и глобализационных процессов современности требуют разработки и внедрения специфических менедж-технологий. Данное направление особенно актуально для развития партнерских отношений между Республикой Беларусь и корейскими народами.

Список использованных источников:

1. Сайко, Э.В. О природе и пространстве “действия” диалога // Э.В.Сайко
Социокультурное пространство диалога. - М.: Зирана, 1999. -321 с.

2. Габрусенко, Т.В. Эти непонятные корейцы / Т.В. Габрусенко М.: Муравей,
2003. – 304с.

РЕПОЗИТОРИЙ БГУКИ