

8. Riman G. *Katehizis istorii muzyki. Chast' 1.* – М.: Muzykal'nyy sektor, 1928. – 160 s.

9. Sharnasse Je. *Shestrunnaja gitara: ot istokov do nashih dnei.* – М.: Muzyka, 1991. – 87 s.

10. Jehler Dzh. *Astor P'jaccolla i preobrazhenie tango* // po materialam knigi: S. Azzi, S. Collier. *Le Grand Tango: The Life and Music of Astor Piazzolla.* Pervod V. Babkova // *The New Republic* (July 3, 2000). – Oxford University Press, 2000. – URL [http://rimkor.edu.ru/index2.php?option=com\\_content&do\\_pdf=1&id=48](http://rimkor.edu.ru/index2.php?option=com_content&do_pdf=1&id=48) (data zvernennja 10.03.2018).

**Sologub V. D.**, *Candidate of pedagogical Science, associate professor in the chair of Musical art of separate department «Mykolaiv branch of Kyiv national university of culture and arts» (Ukraine, Mykolaiv), victoriya12ds@gmail.com*

**Latko V. B.**, *Lecturer in the chair of Musical art of separated department «Mykolaiv Branch of Kyiv National University of Culture and Arts» (Ukraine, Mykolaiv), aliancessll@gmail.com*

**Sheremet V. V.**, *Senior Lecturer in the chair of Musical art of separated department «Mykolaiv Branch of Kyiv National University of Culture and Arts» (Ukraine, Mykolaiv), vita\_vl@ukr.net*

#### **Role and importance of musical instruments in the context of cultural and historical development**

*The article is devoted to the role of musical instruments in the development of culture. In particular, the article emphasizes the multifunctionality of music and musical instruments that ensure the actual sound production: musical instruments played not only an entertaining role in the history of culture but also had a sacral symbolic meaning. Consequently, the goal of the article is to highlight the main role and significance of musical instruments in the cultural and historical development of mankind with the example of a six-stringed academic guitar, accordion, and trombone. The study combines musicological and culture studies (culturological for Ukrainian context) methods: bringing together the methodologies of different sciences is one of the requirements of an interdisciplinary approach. A great role is played also by a system and historical methods. In the XX century, some musical instruments have lost their former positions, therefore, attempts to restore the reputation, for example, guitars and accordion, which today often face prejudice and doubts as to whether they can be anything more than just entertainment tools, remain relevant. In addition, insufficient work is devoted to instruments such as the trombone, about which, in the main, only the body of narrow works on instrumental studies is written, which is often incomprehensible to researchers from other fields. Musical instruments are used not only for profane but also for sacred purposes, given their deep potential from the extraction of certain rhythms and sounds as an anesthetic to evoking cathartic experiences in the human soul.*

**Keywords:** musical instruments, study of instruments, guitar, trombone, accordion, orchestra.

\* \* \*

УДК 930.85+641/642

**Олійник О. М.,**

асистент кафедри готельно-ресторанного бізнесу факультету готельно-ресторанного і туристичного бізнесу, Київський національний університет культури і мистецтв (Україна, Київ), oksana\_oliinyk@ukr.net

**Марченко О. О.,**

викладач, Коледж Київського університету культури (Україна, Київ), koleg\_2014@ukr.net

#### **Історіософія національної кухні Китаю: нотатки до проблеми**

*Зроблена спроба окреслити історіософію їжі і кулінарії як системного контенту у міждисциплінарному вивченні: історія-філософія-культурологія. Окреслено співвідношення зернових культур і м'яса у формуванні раціону ханців. Наголошено, що вивчення культури будь-якого народу є неповним без вивчення і розуміння його традицій національної кухні.*

*З'ясовано, що у кінці стародавньої доби, в Китаї окреслюється відмінності харчового раціону півночі та півдня країни, пов'язані з місцевими природними особливостями та історичним розвитком цих територій.*

**Ключові слова:** національна кухня, Китай, традиційна китайська кухня, культура, традиції, історіософія, культурологія.

«Всесвіт любить людину, яка добре харчується» – небезпідставно твердять жителі Піднебесної, кулінарне мистецтво яких є невід'ємною частиною історії і культури Китаю. Вивчення культури будь-якого народу є неповним без вивчення і розуміння його традицій національної кухні. Китайська кухня з честю витримала випробування часом – не дивно, що китайці пишуться своєю кулінарною майстерністю.

Панує думка, що немає іншої країни, де з їжі за багато століть зробили такий культ, як в Китаї, зі своєю особливою гастрономічною міфологією, з розгалуженими напрямками, напрямками і школами, з тисячами рецептів, що бережно передаються нащадкам. Стародавні китайці були переконані, що від страви залежить вдача кожного, бо той, хто вживає зернові – розумні і спритні; поціновувачі рослинної їжі, або трави – здорові, однак не розумні; м'яса – хоробрі, утім нерозважливі.

Джерельна база та історіографія [1–5] питання багатогранна і різнопланова: так, найціннішими є писемні джерела, що датовані відносно точно та несуть фактаж про стародавню добу китайської історії. Традиційна китайська і європейська історіографії єдині у поділі і вивченні історії, історії культури Китаю за династичним принципом: на три періоди і ряд підперіодів. «Їжа – це небо людей», або основа основ, свідчить «Ши цзін» – один з найбільш ранніх творів світової історіографії [6], згідно якого китайці перетворювали простий процес харчування на справжній культ.

Метою публікації є спроба окреслити історіософію їжі і кулінарії національної кухні Китаю, як системного контенту міждисциплінарного вивчення проблеми: історія-філософія-культурологія.

Природно-кліматичні умови та інтенсивне використання лісів в стародавньому Китаї призвели до порушення екосистеми та зникнення численних диких тварин. Ще в давнину населенню країни довелось перейти до переважно рослинної їжі. З продуктами харчування у Китаї завжди було не просто, тож китайці змушені були ставитись до їжі як до священної трапези! Коли їси бамбукове пагіння, не забувай про того, хто його виростив, говорять китайці!

Стародавні китайці основним заняттям вважали землеробство, якому приділяли найбільше уваги. Вирощували переважно зернові культури. Так, у стародавньому трактаті згадується п'ятнадцять видів злаків, серед яких, чільне місце займали пшениця і рис. Населення Китаю ще з давніх давен, вирощувало пшеницю, ячмінь, просо, чумизу, рис, сою, квасолу. Задля споживання м'яса, відгодували свиней, баранів та собак, де м'ясо останніх вважалося делікатесом. Поступово китайці відмовилися від молока, сиру. Рідкісною прикрасою трапези хліборобів стала риба: не випадково вона вважається символом багатства.

Основні гастрономічні кордони країни, історично, означені не по соціальній вертикалі, а по географічній горизонталі. Національна кухня Китаю складається з основних груп, кожна з яких має свої особливості: сичуанська, шаньдунська, гуандунська, шанхайська. Їх відмінності пов'язані з традиціями і культурою окремо взятого регіону. Нерідко, до вище означеного списку додають досить відомі кухні регіонів: хунанська, фуцзяньська, дунбейська. Особливо виділяють мусульманську, вегетаріанську буддійську, корейську та ін. [7].

Сучасна національна китайська кухня нараховує різноманітні кухні регіонів, серед яких виділяють: анхойська, пекінська, кантонська, дунбейська, фуцзяньська, кухня Гуйчжоу, хайнанська, хаккська, хенанська, гонконгська, хуайянська, хубейська, хунанська, кухня Цзянсу, кухня Цзянси, кухня Макао, маньчжурська, кухня Шеньси, шаньдунська, шанхайська, кухня Шаньси, сичуанська, тяньцзинська, синьцзянська, юньнанська, чжецзянська кухні.

Історики свідчать, що китайська кухня розділилася на Північну і Південну кухні приблизно у VII ст. до н.е. А в епоху династій Тан (618–907 н.е.) і Сун (960–1279 н.е.) китайці навчилися поцінувати, наприклад гриби, зелень і овочі за їх живильними властивостями, пізніше ставши невід'ємною частиною китайської кухні в цілому [8].

Скажімо, на початку історії династії Хань, лапша виготовлялася з пшеничного тіста, а просо було основним продуктом харчування простих людей. Китайці династії Тан вивчили всі можливі джерела харчування та виробили ряд видів дієтичного харчування. У цей період – пити чай – стало популярним серед всіх соціальних верств. Китайці почали налагоджувати торговельні зв'язки з сусідніми країнами. Стародавні ханці цього періоду китайської історії, споживали буквально все, але м'ясо великої рогатої худоби, зокрема корів, було під заборонаю, що пов'язано із релігійними і культурними табу, яких дотримувалась переважна більшість населення Піднебесної.

Економічного і соціального прогресу досягла історія Китаю епохи династії Сун, що призвело до поширення проторесторанної культури, де подавали страви вишуканої китайської кухні. У історії попередніх династій, тільки імператори та їхні близькі могли спробувати вишуканих страв. Власне, в епоху династії Сун прості китайці отримали можливість насолоджуватись цими чудовими стравами.

Крім того, гостинна культура історії Піднебесної династії Сун ілюструє можливість заможних китайців обрати їжу з меню в проторесторанах! Закусочна, або шинок періоду династії Сун пропонував асортимент страв, що являли собою унікальні кулінарні традиції кожного регіону в Китаї. Чудові кухарі використовували широкий спектр методів, для виокремлення смаку, аромату і текстури зі свіжих інгредієнтів та приємного відчуття післясмаку! Ці зусилля кухарів, невдовзі, привели до отримання алгоритму у підборі продуктів для тієї чи іншої страви, які використовують у традиційній китайській кухні й нині.

У традиційній китайській кухні існує правило, згідно з яким на попередню і холодну обробку продукту відводиться більшість часу приготування страви, а на теплову (варіння, смаження, тушкування) – третину часу, на відміну, наприклад, від європейської кухні, де співвідношення між цими двома процесами зворотне. За тим же правилом, більшість часу відводиться на кінцевий зовнішній вигляд страв, якому китайські кулінари також надають велике значення.

Попередня обробка продуктів – головний, основний, навіть вирішальний етап загальної системи приготування їжі. На перший погляд, здавалося б, нічого особливого в обробці продуктів національної китайської кухні немає. Це просто ретельність, акуратність, доведена до межі досконалості. Однак, ця акуратність не стихійна, вона

підпорядкована певним вимогам, головні з яких: якісна обробка продукту, очищення його від бруду і відсікання всіх ушкоджених, зіпсованих частин, у тому числі їх механічна обрізка, вишкрібання, вирізування і навіть висвердлювання.

Друга обов'язкова вимога – миття і промивання отриманого напівфабрикату, який відмивають не тільки від зовнішнього забруднення, але і від запаху. Китайці тлумачать поняття «миття» надзвичайно широко. Це не просто звичайне ополіскування водою, але й спеціальні види миття – у підсоленій воді, у воді з додаванням соди, у гарячій воді, у воді з подрібненим вугіллям, в слабкому розчині алкоголю або кислоти, в молоці, олії і т.д.

Третя вимога обробки – це подрібнення продукту і його надрізання. Китайська кухня має справу майже виключно з подрібненим продуктом, причому подрібненим за допомогою нарізки і січення, а не простого прогону через м'ясорізку. Подрібнюється буквально все: м'ясо, птиця, риба, овочі, гриби, фрукти, водорості і навіть листові овочі і трави. Краща форма подрібнення – соломка, кубики завбільшки з горошину, тонкі брусочки і смужки.

Національна китайська кухня різнобарвна, так сичуанська, що виникла у суто селянському середовищі знаменита гострим смаком. Сичуаньці кажуть, що рясно приправлена прянощами, особливо перцем, закуска більш за все підходить для жаркого і вологого клімату. Хуайянська кухня, в якій поєднуються особливості кулінарного промислу центральних і східних провінцій Китаю, навпаки відрізняється помірною гостротою страв, неповторною їх м'якістю і природною соковитістю. Тутешні кухарі використовують тільки свіжі і навіть «живі» продукти. Гуандунська кухня, що склалася чотири століття тому, характеризується немов артистичним підходом до вибору продуктів: від самих екзотичних страв на шталт змії і комах, не кажучи вже про морепродукти.

Утім, основу китайської національної кухні складають страви з крупи, борошна, рису, овочів, м'яса, риби, морських безхребетних тварин, водоростей, домашньої птиці, молодих пагонів бамбука. Рисова каша – заміник хлібу. З рису варять кашу суху розсипчасту і дуже рідку, яку китайці дуже люблять і вживають тільки на сніданок. Жоден прийом їжі не обходиться без каші, яку варять не лише з рису, а й з кукурудзи, проса. Крім того, крупи варили на пару, використовуючи посуд з решітчастим дном. Для звареного на пару зерна у бідних сім'ях подавали овочеві страви, а у заможних – м'ясні.

За стародавньої доби з'явилися відмінності харчового меню, що склалися на півночі та півдні Китаю. На півдні Піднебесної населення харчувалося переважно рибою та овочевим супом, на півночі – продуктами тваринництва. Прості китайці запивали страву водою, а заможні – вином з проса чи рису. У ханську добу китайці вже знали чай, проте вживали його виключно з лікувальною метою, крім того, чай не заварювали, а варили з нього кашу [8].

Сучасна китайська кухня традиційно використовує страви і вироби з борошна: локшина, вермішель, різного виду коржі, парові хлібці (пампушки), пельмені, солодке печиво. Велику роль у сучасній китайській кухні відіграють овочі, широко використовуються капуста, картопля, редька різних видів, зелена цибуля-батун, часник, томати, перець, шпинат.

З м'ясних продуктів найбільш широко використовується свинина, а яловичина і баранина – значно рідше. Більшість м'ясних страв готують, нарізаючи м'ясо мілкими скибочками, кубиками, соломкою. Основний спосіб теплової обробки – смаження на сильному вогні. Для багатьох страв використовується також м'ясо свійської птиці, особливо курей і качок.

З риби сучасні китайські кулінари використовують китайський окунь, камбалу, шаблю. Крім того, популярні морські безхребетні тварини, а також креветки, краби, молюски, устриці та ін. З напоїв найпоширенішим є чай. Режим харчування у китайців триразовий.

Загалом, у національній кухні Китаю налічується чотирнадцять страв, що найбільш різняться як смаковими якостями і технологією приготування. Якщо на столі південних провінцій країни завжди можна зустріти рис і часник, то на півночі люблять горіхи і боби. У національній китайській кухні використовується все, що може дати природа. Своєрідною є технологія китайської кухні: китайці готують швидко, користуючись п'ятьма способами приготування їжі: продукти готують на пару, тушкують, смажать, досмажують, рідше варять.

У традиційній сучасній китайській кулінарії молочні продукти не популярні і маловживані. Страви готують на кунжутному і бавовняному маслі, свинячому жирі, а також олії земляних горіхів. Переважно, продукти заправляють соєвим соусом, рисовою горілкою, кунжутним маслом і крохмалем, що розбавляють холодною водою. Національна традиційна кухня багата на приправи: імбир, цибуля, кориця, часник, гвоздика, соєві соуси, соєва і кунжутна пасти; суміш кориці, кропу, гвоздики, солодового кореня, розтертих в порошок і т.д. До екзотичних страв входять акуліччі плавники, що після вимочування набувають желеподібного стану і використовуються в якості основного компонента супу.

У мистецтві використання спецій є свої особливості: китайці повністю ігнорують загальновизнаний кулінарами світу лавровий лист. Китайські кухари люблять поєднувати здавалося б несумісне: можуть зварити бульйон з яловичини, птиці та риби одночасно, додавати родзинки в м'ясні страви і т.д.

Швидкість приготування та подачі страв є обов'язковою умовою китайського обіду. Зазвичай, м'ясні продукти ріжуться тонкими шматочками завжди тільки по діагоналі волоком, тому приготування займає кілька хвилин. Обід завершується подачею супу.

Неодмінний елемент традиційної китайської кухні – суп, який подібно завершального акорду вінчає обід і вечерю жителя Піднебесної. Найзнаменитіший з супів – «суаньлаган» – густий коричневий бульйон з сильно вираженим присмаком фруктового оцту, з плаваючими серед «яєчних мережив», зелені і грибів крихітними осьминіжками, трепангами – справжній витвір кулінарного мистецтва.

Стародавні китайці були переконані, що будь-який смак – солодкий, кислий, солоний, гострий, гіркий – необхідний для діяльності певного органу людського організму: солодке живить селезінку, кисле – кишківник, гостре – легені, гірке – серце і солоне – нирки.

У стародавні часи китайський лікар, оголосивши хворому діагноз, призначав йому певну дієту. І вже якщо це не допомагало, виписував рецепт до аптеки. До речі, китайські династії застосовували настоянку

на меду з трепангів, про якого зазначалось вище, як еліксир для збереження молодості. Трепанг на меду використовується донині як дієвий медикаментозний засіб. Ефект омолодження досягається за рахунок того, що тканини трепангу складаються з необхідного набору мікроелементів і біологічно активних речовин.

Так, писемні джерела з історії Китаю зазначають, що солена їжа змушує кров швидше рухатися, тому сіль шкідлива для людей з розладами кровообігу; солодка їжа погано впливає на м'язи, а кисла – на кровоносні судини; на порожній шлунок чай пити – здоров'ю шкодити; після гарячої їжі уникайте протягів; відразу після ситної їжі ніколи не мийте голову – твердить національна китайська мудрість.

Китайська їжа наповнена широким спектром різноманітних соусів. Найважливіший з них – соєвий, який буває світлим і темним. Так, сичуаньці і хунаньці не уявляють столу без приправ і соусів з червоного перцю. Гуандунці воліють мати на столі фруктові соуси, зроблені на основі персиків, абрикосів, оцту, цукру. Устричний соус їдять тільки на крайньому півдні, у дельті річки Чжуцзян. У процесі приготування вживають такі смакові і ароматичні компоненти і приправи, як імбир, кунжут – білий кристалічний порошок, що підсилює всі природні аромати продуктів [9].

З безалкогольних напоїв найбільш популярний чай, який китайці п'ють вранці, вдень і ввечері. Найбільш давні, реліктові сорти чаю виявлені в південній провінції Юньнань, що поширилися на весь Китай, а потім і по всьому світу: червоний, зелений, улунський, квітковий, білий і чай «пуер», що володіє чудовим лікувальним ефектом [9]. Протягом століть чайна церемонія розглядалася як особливе мистецтво, доступне лише освіченим людям. У китайській торгівлі нині, сотні сортів чаю, від чайного пилу до знаменитого елітного сорту зеленого чаю – Лун Цзин.

І насамкінець, сучасні китайці готують і вживають різні продукти, а їжа ханців може бути і гострою і солодкою, адже китайці у всі продукти додають цукор, бо така їжа є найсмачнішою. Всі продукти – лише натуральні і мінімально оброблені. Їжу готують швидко і з мінімальною кількістю жиру: на пару, на грилі, варять або обсмажують на пателі дрібно нарізані овочі протягом декількох хвилин. Продукти при такій обробці, зберігають смак, форму, поживні речовини та вітаміни, що так необхідні для організму людини.

Національна китайська кухня закликає до мудрості у мистецтві споживання: не переїдайте, адже це скорочує ваше життя; вставайте з-за столу незадовго до повного насичення; спочатку з'їжте гарячі страви, потім теплі; вживайте більше гострої їжі навесні, більше кислої влітку, більше гіркої восени і менше солоної взимку. Таким чином, китайська кухня – це кухня не тільки для гурманів, а й для тих, хто хоче бути здоровим, така кухня містить велику кількість клітковини. Ця кухня єдина в світі, яка так різноманітна своїм меню.

#### Список використаних джерел

1. Крюков М. В. Древние китайцы в эпоху централизованных империй / М. В. Крюков, Л. С. Переломов, М. В. Софронов, Н. Н. Чебоксаров. – Москва: Наука, 1983. – 416 с.
2. Фицджеральд С. П. Китай: краткая история культуры / С. П. Фицджеральд. – Москва: Евразия, 1998. – 456 с.
3. Крижанівський О. П. Історія Стародавнього Сходу: Підручник / О. П. Крижанівський. – Київ: Либідь, 2002. – 592 с.



4. Смолин Г. Я. Источниковедение древней истории Китая: учеб. пособие / Г. Я. Смолин. – Ленинград: Изд-во ЛГУ, 1987. – 185 с.

5. Архипов В. В. Этнические кухни: Особенности культуры и традиций питания народов мира [текст] учебное пособие / В. В. Архипов. – Киев: «Центр учебной литературы», 2016. – 234 с.

6. Федоренко Н. Т. «Шицзин» и его место в китайской литературе / Н. Т. Федоренко. – Москва: ИВЛ, 1958 – 167 с.

7. Переломов Л. С. Империя Цинь – первое централизованное государство в истории Китая / Л. С. Переломов. – Москва: Наука, 1992. – 252 с.

8. Ушаков Ю. А. Китайская кухня в вашем доме / Ю. А. Ушаков. – Москва: ВЗПИ, 1989. – 183 с.

9. Поддубная Л. П. Особенности национальной кухни и организация массового питания в Китайской Народной Республике [Текст] / Л. П. Поддубная. – Киев: УкрНИИТИ, 1991. – 44 с.

#### References

1. Krjukov M. V. Drevnie kitajcy v epohu centralizirovannykh imperij / M. V. Krjukov, L. S. Perelomov, M. V. Sofronov, N. N. Cheboksarov. – Moskva: Nauka, 1983. – 416 s.

2. Ficzheral'd S. P. Kitaj: kratkaja istorija kul'tury / S. P. Ficzheral'd. – Moskva: Evrazija, 1998. – 456 s.

3. Kryzhanivs'kyj O. P. Istorija Starodavn'ogo Shodu: Pidručnyk / O. P. Kryzhanivs'kyj. – Kyj'v: Lybid', 2002. – 592 s.

4. Smolin G. Ja. Istochnikovedenie drevnej istorii Kitaja: ucheb. posobie / G. Ja. Smolin. – Leningrad: Izd-vo LGU, 1987. – 185 s.

5. Arhipov V. V. Jethicheskie kuhni: Osobennosti kul'tury i tradicij pitaniya narodov mira [tekst] uchebnoe posobie / V. V. Arhipov. – Kiev: «Centr uchebnoj literatury», 2016. – 234 s.

6. Fedorenko N. T. «Shiczin» i ego mesto v kitajskoj literature / N. T. Fedorenko. – Moskva: IVL, 1958 – 167 s.

7. Perelomov L. S. Imperija Cin' – pervoe centralizirovannoe gosudarstvo v istorii Kitaja / L. S. Perelomov. – Moskva: Nauka, 1992. – 252 s.

8. Ushakov Ju. A. Kitajskaja kuhnja v vashem dome / Ju. A. Ushakov. – Moskva: VZPI, 1989. – 183 s.

9. Poddubnaja L. P. Osobennosti nacional'noj kuhni i organizacija massovogo pitaniya v Kitajskoj Narodnoj Respublike [Tekst] / L. P. Poddubnaja. – Kiev: UkrNIINTI, 1991. – 44 s.

**Oliinyk O. M.**, assistant of the hotel and restaurant business department of the hotel–restaurant and tourism business faculty, Kyiv National University of Culture and Arts (Ukraine, Kyiv), oksana\_oliinyk@ukr.net

**Marchenko O. O.**, lecturer, College of Kyiv University of Culture (Ukraine, Kyiv), koleg\_2014@ukr.net

#### Historiosophy of Chinese cuisine: notes to the problem

*The publication attempts to outline the historiosophy of food and cooking as a systemic content in interdisciplinary study: history–philosophy–cultural studies. The ratio of grain crops and meat in Chinese diet is outlined. Authors emphasized that the study of any culture is incomplete without studying and understanding its traditions of national cuisine.*

*The ancient Chinese were convinced that everything depends on food: those who used grain considered to be smart; who ate vegetable food or herbs – healthy, but not smart; who preferred meat – brave, but reckless.*

**Keywords:** national cuisine, China, traditional Chinese cuisine, culture, traditions, historiosophy, cultural studies.

\* \* \*

УДК 002.513.5

**Исмаилова А. И.,**

заместитель директора по обслуживанию читателей Азербайджанской Национальной Библиотеки, Заслуженный работник культуры, докторант Института Рукописей им. М. Физули НАНА (Азербайджан, Баку), oxucu\_xidmet@anl.az

#### ЭЛЕКТРОННЫЙ КАТАЛОГ: БОЛЬШЕ ВОЗМОЖНОСТЕЙ ДЛЯ ЧИТАТЕЛЕЙ

*Говорится об истории создания технологий электронной каталогизации, эффективности электронного каталога, его высоких возможностях*

*поиска, об истории создания электронного каталога в Азербайджанской Национальной Библиотеке.*

**Ключевые слова:** электронный каталог, правила каталогизации AACRI, UNIMARC, VTLIS/VIRTUA.

*(статья друкується мовою оригіналу)*

Идея создания технологий электронной каталогизации возникла в 60–е годы XX века. Теоретическое обоснование идеи принадлежит Л. Аврама, бывшему в то время директором библиотеки Конгресса США. Через несколько лет, то есть в первой половине 60–х годов, на основе правил каталогизации AACRI был создан формат библиографического описания MARC (Machine Readable Catalog).

В первое время формат MARC (Machine Readable Catalog) был предназначен для обмена библиографическими записями между библиотеками, иными словами, для замены традиционных библиотечных каталогов. Проще говоря, библиографические описания текущей литературы на основе тематической системы записи были переведены на магнитные ленты и отосланы в библиотеки, заключившими договор с библиотекой Конгресса. Данный процесс объясняется невысоким уровнем развития статистической техники и коммуникационных средств в то время.

Конец 60–годов прошлого века знаменует собой новый качественный этап развития электронной каталогизации. В это время совершенствуется формат электронной каталогизации (MARC), создаются национальные машинные форматы, и запускается процесс замены традиционного каталога электронным.

Возникновение в первой половине 70–х годов индивидуальных компьютеров, теле и радио установок, и соответствующих им систем стандартного программного обеспечения, создало необходимые условия для разработки во всех развитых странах электронных каталогов по единым правилам и последующего обмена ими. Активное применение Интернета и его первичной базы сервиса – электронной почты также благотворно повлияло на сферу обмена электронной информацией.

В 80–х годах 20–го века были разработаны системные структуры работы, операционные системы, теоретические и практические программные пакеты, сетевые модели интегральных информационных систем, справочных баз. В связи с этим традиционный каталог стал постепенно заменяться электронным. Были созданы новые форматы каталогизации, в том числе и ЮНИМАРК. Современный и качественный этап в сфере электронной каталогизации во всем мире наступил в начале 90–х годов. Данный этап ознаменован возникновением и внедрением в практическую работу индивидуальных компьютеров и суперкомпьютеров, с мощной системой памяти, оптических и лазерных дисков, высокоскоростного коммуникационного оборудования. В последние годы автоматизированные библиотечно–информационные системы (АБИС) и сетевое пространство (интернет) полностью интегрированы в технологии электронной каталогизации. В настоящее время электронная каталогизация, информационные базы, работающие в онлайн–режиме и электронные библиотеки, становятся ведущими направлениями деятельности библиотек.

Электронный каталог, открытый для читателя (независимо от его возраста, языка, национальной