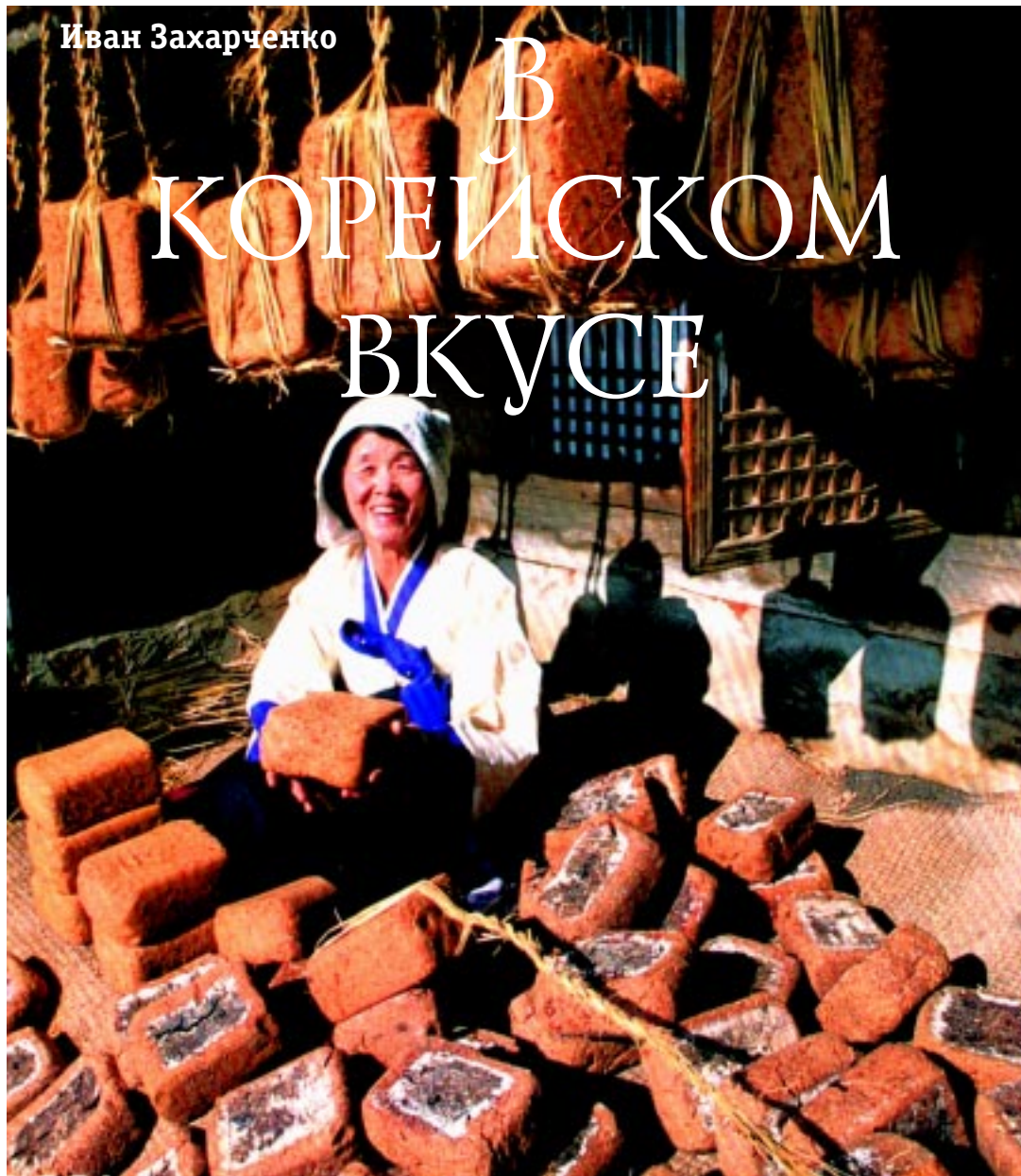


Эта пустая страница добавлена для облегчения просмотра в режиме Facing Pages (разворот), который дает наиболее полное представление о том, как выглядит печатная версия.

Иван Захарченко

В КОРЕЙСКОМ ВКУСЕ



Ведущий рубрики «Лавка востокоеда» и автор первого материала — лингвист-востоковед, путешественник и журналист **Иван Станиславович Захарченко**. Он работал корреспондентом ИТАР-ТАСС на Корейском полуострове — как в Пхеньяне, так и Сеуле — и в Австралии. Путешествовал по другим странам Азии и Океании, сравнивая обычаи, культуру и кулинарные пристрастия их народов. Результатами этих путешествий стали многочисленные очерки и фотографии, опубликованные в журналах и газетах, а также познания и практические навыки в области кулинарии.

«Сикса хэссёе? Вы поели?» — такой вопрос, заданный в Корее вместо обычного приветствия, наверняка никого не удивит. Поинтересоваться, ел ли повстречавшийся знакомый, — значит проявить вежливость. Видать, так повелось с тех трудных времен, когда далеко не каждому удавалось вообще утолить голод, что особо повлияло на весь характер корейской кухни. До сих пор отношение к трапезе у жителей Страны утренней свежести, как истари называют Корею, необычайно серьезное. Что бы ни происходило, чем бы ни был занят кореец, ровно в полдень он отправится обедать.

Кулинарные пристрастия отражают национальный характер народа.

Этнографам они служат материалом для исследований, гурманам — источником наслаждений, мудрецам — философией жизни. Не счесть книг и статей, написанных о кушаньях, привычках в питании и мастерстве поваров, о ресторанах и домашней кухне. Все это — вечная тема, которая вряд ли иссякнет, пока человечество не потеряет аппетит.

Говорят, сейчас — эпоха глобализации. Люди получают все больше возможностей в информации, перемещениях и обменах. Черпая гастрономический опыт соседей, народы обогащают не только свой рацион, но и свою культуру. Восточные кухни истари являю собой истинные богатства, отказаться от которых может разве что невежда.

В рубрике «Лавка востокоеда» рассказывать о питании народов в странах Востока будут авторы, которые знают об этом, что называется, не понаслышке. Их задача — делиться не рецептами блюд, наскоро выписанных из кулинарных книг и женских журналов, а собственным опытом, ощущениями, воспоминаниями «путешественников с ложкой» и, главное, точными сведениями о том, что, как и почему едят на Востоке.



«Красная редька», «сладкое мясо» и другие

Трапеза корейцев обильна, но незатейлива. Порой она кажется грубоватой, но это отнюдь не умаляет ее достоинств. В простоте, которая отличает большинство блюд корейской кухни, заключена рациональность, в остроте и резкости вкуса кроется пристрастие гурмана, в многообразии яств на столе — хлебосольство и щедрость.

В разных частях Кореи — свои кулинарные особенности, хотя у всех корейцев есть общие любимые блюда. Многие судят о корейской

В Сеуле масса мест, где можно вкусно перекусить. На рынке Намдэмун прямо на улице вам сварят тыквенную кашу, подадут миску лапши или рис с приправами

кулинарии по струганой морковке и прочим салатикам, которые продают на рынках российские корейцы. Они поистине вкусны, но только имеют к Корее весьма отдаленное отношение. Дело в том, что путь предков бывших советских корейцев лежал через северо-восточные области Китая, куда они бежали из Кореи от тягот японского колониализма в начале XX века. Там они немало переняли в своем питании от китайцев. Затем тысячи корейцев перебрались на российский Дальний Восток, откуда их вскоре переселили в Среднюю Азию. Там в некогда корейские блюда стали добавляться толченые семена кориандра /кинзы/, который жители Корейс-



кого полуострова не только не знают, но и на дух не переносят, если попробуют.

Помнится, в одном супермаркете сеульского района Итхэвон-дон, где больше всего живет иностранцев, продавались пучки зеленой кинзы, под которой красовалась надпись *Korean Dill* /англ. «корейский укроп»/, поскольку именно так корейцам, едва различающим звуки «р» и «л», слышалось произнесение слова *Coriander*. Разумеется, никто из местных жителей на кинзу не обращал никакого внимания. Уж очень ее вкус непохож на те специи, к которым с детских лет привыкают в Корее. Что же касается моркови, то и она до недавнего времени была весьма нетипичным продуктом для корейцев. На Юге ее называют *хонму*, на Севере — *хонданму*, что и в том, и другом случае буквально означает «красная редька».

Самый главный продукт в Корее, как и в других странах Азии, — это, конечно, рис, без которого в Корее сама жизнь кажется невыносимой. Рис можно есть хоть три раза в день, помногу и совершенно пресным, а чтобы было в охотку, к рису подают закуску *панчхан*.

Первая из них — *кимчхи*, как собирательно называют остро квашенные овощи, в основном листовую капусту. Одновременно могут подаваться мясо, рыба и моллюски, водоросли — все это должно быть приготовлено с большим количеством красного перца или перечной пасты *кочхуджан*, с соевым соусом и чесноком. Более того, чеснок и перец неред-

Несмотря на любовь к традиционным продуктам, корейцы все чаще обращаются к европейским привычкам питания

Хорошая хозяйка в Корее держит на кухне с десяток горшков для хранения рисовой крупы, квашенных овощей, соусов



ко подадут еще и отдельно, если кому-то остроты покажется недостаточно. Обязателен для корейца суп, для которого существует несметное число рецептов. Целый обед может заменить миска лапши *куксу*, разновидностей которой также не счесть. Десерт будет состоять из сладких рисовых клецок, печений, а также фруктов — яблок, груш, дыни или арбуза. Обязателен также корейский чай, для заварки которого листья чая вовсе не требуются, но об этом чуть позже.

Многие ошибочно считают неприменным компонентом в рационе корейцев мясо собак. Так это или нет — вопрос типичный, когда речь заходит о корейской кулинарии. Кстати, ни на севере, ни на юге Кореи в кулинарных книгах не сыскать рецептов приготовления блюд из собачатины. Не встретишь само это слово и в меню в ресторанах. Да и выражения такого, «есть собаку», в корейском языке, можно сказать, вообще нет. Но рассказы о столь странном для европейцев лакомстве корейцев — вовсе не миф. Только это не еда в прямом смысле слова, а своего рода «тонизирующее средство», лекарство, укрепляющее, как говорят, организм, особенно пожилых людей. Видимо, вера в это повелась с тех пор, когда употребление в пищу той или иной живности считалось целебным, а посему до сих пор в традиционной медицине корейцев используются средства из органов млекопитающих, сушеных ящериц, мышей, насекомых.

Собака у корейцев исстари была существом, не достойным уважения (в отличие, кстати, от свињи — символа богатства), и обзывание словом «кэ-сэки» /собачий сын/ считается чуть ли ни самым обидным, поэтому выражение «есть собаку» в прямом смысле употреблять просто неудобно. Вместо этого на севере Кореи собачатину называют *танкоги*, т. е. дословно — «сладкое мясо». Скажем, пхеньянские закусокные, где «сладкое мясо» можно отведать главным образом в густом супе, украшают вывески именно с такими словами. В то же время они могут оказаться вовсе непонятными для

жителей Южной Кореи, где похлебка из собачатины называется совсем иначе — *посинтхан*, что означает «укрепляющий тело суп».

Жители КНДР, где содержание собак в городских квартирах представляется как явление, мягко говоря, чуждое, к поеданию «сладкого мяса» относятся, что называется, без комплексов. На пхеньянских рынках 80-х гг. — затерянных среди жилых кварталов крохотных клочков земли, окруженных каменными заборами, — автору

этих строк не раз приходилось видеть на прилавках разделанные тушки собак с ужасающим оскалом зубов.

Для горожан в Республике Корея держать собачонку дома и заботиться о ней как о малом ребенке, стало чуть ли не повальной модой, и магазинчики, торгующие щенками и принадлежностями для ухода за ними, разрослись как грибы. Это повлияло и на сознание людей, главным образом молодежи, перед которой постепенно открываются двери к европейским ценностям. Дискуссии о традиции лакомиться мясом сабаки выплеснулись даже на телеэкраны, поскольку она весьма омрачает международный престиж Кореи. К однозначному выводу споры так и не привели, хотя противников потребления собачатины стало достаточно много. Во всяком случае, иностранцу не стоит самому затрагивать эту деликатную тему в разговоре с корейцами, чтобы не вызвать у них ощущение неловкости.

Если речь уж зашла о специфической еде, то следует заметить, что не только факт потребления в пищу собачатины вызывает отрицательные эмоции европейцев, но и страсти корейцев к такому необычному источнику белков, как личинки шелкопряда. Этого яства тоже не встретишь ни в одной кулинарной книге ни на севере, ни на юге Кореи. Вместе с тем, оно довольно широко распространено: ведь шелководство существует в Стране утренней свежести испокон веков.

Когда коконы шелкопряда разматывают на нити, остаются корич-



Суп из «сладкого мяса» можно отведать в специальных закусовых Пхеньяна

неватые куколки. Их сушат, а затем варят в огромных алюминиевых тазах. На сеульских рынках прямо из них и продают это лакомство, которое лишь одним своим запахом отпугивает на расстояние пушечного выстрела европейцев, но притягивает корейскую детвору, щелкающую личинки шелкопряда как семечки. Продавец отмеряет квадратной деревянной коробочкой порции, доллара по два-три каждая, и насыпает в кульки из газетной бумаги, вру-

чая их покупателям. В отличие от Сеула, где даже в престижных магазинах можно купить личинки шелкопряда в консервированном виде, в Пхеньяне они встречаются значительно реже.

Но не следует думать, что для корейской кухни свойственны только странности, отпугивающие европейцев. Большинству из них она нравится, и корейцы просто испытывают неземной восторг, когда их иностранные гости с удовольствием уплетают острые блюда, маринады, сваренный на пару рис и прочие яства корейских кулинаров.

Сами же корейцы, как на севере, так и на юге, не часто питают любовь к чужеземной еде. Угощая корейского гостя, следует помнить, что он почти наверняка не испытает удовольствия от свежего молочного сыра, шампанского и черной икры. Хотя среди них, особенно в Южной Кореи, немало и гурманов, предпочитающих европейскую кухню. Но, как правило, даже оказавшись впервые в другой стране,

Рис в Кореи используется всюду, даже для соусов и вина



корейцы не спешат отведать новые для них блюда, а прямиком отправляются в корейский ресторан.

С трудом, постепенно, но достаточно прочно, вживаются в быт корейцев веяния европейской культуры в области питания. Гамбургеры, «хот-доги», кока-кола уже укоренились в Южной Корее и больше не вызывают опасения людей старшего поколения насчет того, что молодежь забудет вкус корейской еды. Но о настороженности к непривычным продуктам может свидетельствовать следующий пример. В начале 90-х гг. в сеульских универмагах появились упаковки спагетти с готовым соусом, в виде лапши быстрого приготовления, которая в Корее называется *рамён*, в Японии *рамэн*, а в Китае *ламянь*. Но привередливые покупатели не очень-то расхватывали новинку. Тогда изворотливые предприниматели придумали выход. Они добавили в соус остроты, в спагетти — кусочки суше-

Рис

По-корейски рис называют коротким словом *пан*, что одновременно частенько означает еще и еду в целом. Выражение «поесть рису» в понимании корейцев — то же, что и «принять пищу», «удовлетворить голод». Но рис рису рознь, в том смысле, что его можно есть пресным, сваренным на пару, поджаренным с приправами и другими продуктами, а также в виде жидкой каши. Что же касается сортов, то их разнообразие в Корее не столь велико, как в других азиатских странах.

Пресный рис, сваренный на пару, в Корее играет ту же роль, что и для европейцев хлеб. Поэтому поливать его соевым соусом не стоит, так как в этом случае он не будет оттенять вкус других достаточно соленых и острых блюд, которые к нему подаются. Едят рис в Корее чаще не па-



ной капусты, а главное — на упаковке вывели надпись: «СПАГЕТТИ НА НАШ ВКУС». Дело, видно, налажилось, ведь «соответствие национальным вкусам» в Корее — вещь серьезная.

Мужчине в старой Корее было принято подавать отдельный столик. Миску супа, рис, несколько разновидностей кимчи и рагу из соевых продуктов — типичное меню повседневной корейской трапезы

лочками, как китайцы или японцы, а ложками — неглубокими, с длинными тонкими ручками. Прилично при этом набрать в ложку с рисом немного острого супа.

Для приготовления парового риса крупу промывают и заливают примерно таким же количеством воды, доводят до кипения и, накрыв крышкой кастрюлю, на минимальном огне доводят до полного впитывания воды рисом, то есть 15—20 минут. При этом рис ни разу не перемешивают. Дав ему отстояться еще минут 15, его раскладывают по пиалушкам горячим прямо к столу. Еще проще сварить рис с помощью автоматической электрорисоварки, *поон папсот*, без которой не обходится ни одна современная семья в Сеуле и других городах.

Чтобы приготовить поджаренный рис, который называют *поккым пап*, заранее сваренный белый рис на раскаленной сковороде с растительным маслом перемешивают с мясом, моллюсками, овощами и сырым яйцом. Приправами служат соль, сахар-песок, красный перец, чеснок, имбирь, лук и соевый соус.

Рисовые каши *чук* представляют собой разваренный в бульоне рис с моллюсками или другими продуктами моря и считаются легкой едой для детей и стариков, хотя могут быть вполне уместны на столе, например, за завтраком. В провинции Канвондо на восточном побережье Кореи традиционно подают кашу с мясом морских гребешков прямо в их раковинах.

Якпап, или «целебный рис», — излюбленное блюдо всех корейцев, но характерное для центральной части Корейского полуострова. Его принято варить отдельными порциями в миске из «мыльного камня» *коптоль* вперемешку с медом, корнем женьшеня, ягодами ююбы и кедровыми орешками. Корейцы убеждены, что этот клейкий, сладкий рис полезен для здоровья, откуда он и получил свое название.



Рис можно завернуть в бумагу из водорослей порфиры, которая в Корее называется *ким*. На лист кима раскладывают вареный на пару рис, посередине кладут полоски моркови, огурца, яичницы, возможно, мяса и плотно заворачивают в бамбуковую циновочку. Рулет из риса обмазывают кунжутным или иным растительным маслом и режут колечками. Это блюдо называется *кимпан*.

Кимчи

Нельзя даже представить себе стол корейцев любого сословия или положения в обществе без острых квашеных овощей под собирательным названием

кимчи. Среди корейцев на территории бывшего СССР это блюдо называют «чимчи» или «чимча» ввиду особенности диалекта корейского языка, на котором говорили их предки. Во времена древнего государства Чосон они заготавливали на долгую зиму овощные продукты, маринуя их в соленой воде. Зимой это был единственный источник витаминов и углеводов. Тогда такие соленья называли «чхимчхэ» — двумя китайскими иероглифами, означающими буквально «моченные овощи», и были они совершенно не острыми. Дело в том, что красный перец в Корее стал известен только в XVII в., когда его завезли туда через Китай из Европы.

Так квашеные продукты в Корее обрели нынешнюю остроту и стали называться по-корейски «тимчхэ». Позднее в процессе словоизменения и появилось нынешнее название кимчи.

Существуют десятки разновидностей кимчи, в том числе из белой редьки, баклажанов, огурцов, диких трав. В Сеуле даже был открыт Музей кимчи. Южнокорейские компании освоили выпуск бытовых электронных агрегатов с программным управлением *кимчи-суксонго* для квашения овощей.

Типичное кимчхи готовят из ошпаренной листовой пекинской капусты с добавлением толченого имбиря, чеснока, зеленого лука, красного перца и соуса из квашеных морепродуктов или рыбы. Кочаны капусты разделяют на две половины, другие овощи, также ошпаренные, лишь надрезают, чтобы рассол крепче пропитал всю их мякоть. Приправу к кимчхи из перечисленных пряностей с сахаром разминают в ступке и смешивают с овощами. Стоит попробовать, достаточно ли всего и добавить что-то, если не хватает. Плотно уложенные в глиняные кувшины овощи пускают сок. Сверху лучше придавить их прессом, но и без него проблем не будет. Через несколько дней кимчхи закиснет. Хранить его следует в прохладном месте.

Соусы

Соевый соус в Корее называется *канджан* или, среди корейцев бывшего СССР, «кандяй». Он имеет более богатый вкус, чем в Китае и Японии, поскольку настаивается с добавлением большого количества чеснока.

Когда в Корею приходит ветреный, но солнечный октябрь, по деревьям разносится запах, чем-то напоминающий аромат кислого ржаного хлеба. Если приглядеться, то можно увидеть, как из-под черепичных крыш домов на соломенных жгутах свисают коричневые кирпичики с проступающими на поверхности кристалликами соли. Это — *меджу*, субпродукт из соевых бобов, из которого крестьяне делают соус *канджан*, а также богатую протеинами пасту *твенджан*, идущую на приготовление супов.

Корейские старушки, повязав голы белыми хлопковыми платками, вываривают в больших котлах соевые бобы и оставляют ненадолго бродить. Из полученной массы они лепят кирпичики и вывешивают их сушить на солнце. Сухие *меджу* закладывают в глиняные чаны с соленой водой, бросая туда же чеснок и стручки сушеного красного перца. Накрыв чан крышечкой, выжидают три-четыре дня, вслед за чем открывают и ставят на солнце, каждый раз вновь закрывая на ночь. Через месяц жидкость из чана вычерпывают, процеживают, кипятят, снова разливают в горшки и выставляют

Кирличи из проваренных соевых бобов для приготовления соевого соуса следует хорошо просушить на солнце



на солнце. Теперь — чем больше выдержка, тем лучше вкус соевого соуса.

Что же касается соевых брикетов между, то из них также замешивают густую пасту твенджан. Достаточно, например, растворить такую пасту в кипящей воде, запустить туда либо нарезанную соломкой редьку, либо капусту, либо зелень с корешками, и получится изумительный корейский суп.

Кочхуджан — еще один пастообразный соус, обильно используемый в корейской кулинарии. Новичку следует проявлять осторожность, пробуя эту приправу, поскольку ее острота сопоставима с аджикой. Перечная паста *кочхуджан* готовится из рисового пюре, соевой закваски между и молотого красного перца с солью. Вываренный рис разминают в ступе с между и кедровым маслом, подмешивая соевый соус, соль, сахар, красный перец. Ежедневно перемешивая полученную пасту, ее выдерживают в глиняных чанах по крайней мере месяц. Но, как и в случае с канджаном, паста *кочхуджан* будет лучше, если ее выдержать гораздо дольше.

Каждая корейская хозяйка приготовит для угощения гостей соус *яннён*, на свой вкус смешивая соевый соус, к примеру, с толченым чесноком, перцем, имбирем, сахаром и кунжутным маслом. К некоторым салатам и лапше подают разведенную с сахаром и уксусом горчицу, по-корейски *кеджа*, а для улучшения вкуса *кимчхи* используют рыбный соус *чёт*, похожий на тот, что у вьетнамцев зовется «ныок-мам», а в Таиланде известен под названием «нам-пла». Соус *чёт* получают брожением мелкой рыбешки, креветок или крабов с солью. Квашенная таким образом морская живность тоже активно используется в качестве приправы и называется *чоккаль*.

Горячие блюда

Пельмени, по-корейски *манду*, наполняют фаршем из рубленной свинины с овощами — скажем, с пекинской капустой, луком и чесноком. Их варят, подают в супе с соевым соусом, а также жарят в масле. Жареные пельмени *кунманду* доводят до образования золотистой корочки, а затем налива-



Чем больше на столе закусок, тем знатнее трапеза. Можно смешать все любимые продукты в одну сковороду — и, главное, побольше перца...

ют в сковороду рюмку воды и плотно накрывают крышкой. Через минуту блюдо готово. Паровые манты также знакомы корейцам, но в Корее их называют *пхёнсу*.

Классическая лапша *куксу* делается из гречневой муки. Это, пожалуй, единственное подобающее применение гречки в понимании корейцев, потому однажды, покупая эту крупу в Сеуле, я вызвал искреннее удивление корейской старушки, которая, продав мне гречку, поинтересовалась, знаю ли я, что с ней делать. Догадываюсь, как трудно ей было представить, что иностранец будет сам молоть муку и делать, а вернее, «давить» куксу. Лапшу именно выдавливают мощным устройством, действующим как чесночница. Тесто выходит из него тонкими бесконечными нитями, опускаясь в котел с кипящей водой. Полученную таким образом лапшу охлаждают в холодной воде и подают к столу в металлических мисках, предпочтительно латунных, что иностранцы иногда ошибочно воспринимают как признак бедности, а не верность традициям.

Летом принято есть холодное куксу, которое называют на китайский манер *нэньмён*. В миске располагают моток лапши, на который сверху укладывают пирамидкой полочки редьки, жесткой груши, вареной курицы или иного мяса, *кимчхи*



Самовар синсон-ло считают украшением стола

хи из капусты, яичницы, тонкую соломку из зеленого лука и красного жгучего перца. Вокруг лапши наливают приправленный кисловатым яннёмом бульон. Этим блюдом истари славится Пхеньян, и оно полностью заменяет целый обед.

Зимой и в холодную погоду корейцы предпочитают горячее куксу. Причем оно не обязательно готовится из гречневой лапши. Существуют десятки разновидностей пшеничной лапши с самыми разными компонентами, в том числе с сырой рыбой, маринованной в остром перечном соусе. Подготовленная таким образом рыба, осьминоги и иные морские продукты называют *хве*.

Многие продукты корейцы жарят над углями, или, на худой конец, на газовой горелке. Особо распространено *пиль-коги*, буквально «мясо на огне». Говядину, свинину, птицу или дичь, кальмары и другие моллюски, даже корни растений поджариваются на сетке над открытым

жаром, предварительно промаринованные в остром соусе яннём.

В Пхеньяне мне рассказывали легенду, по которой один благородный человек, несправедливо осужденный, отбывал наказание в ссылке. У него ничего не было, кроме латунной миски, в которой он варил все съестное, что находил в лесу. На диво он дожид до старости здоровым и стал небожителем, по-корейски «синсоном». В представлении древних корейцев «синсоны» живут вне человеческого общества без каких-либо страданий, болезней и обретают бессмертие. Поэтому посудину, которая использовалась небожителем, назвали *синсон-ло*. В наше время это культовое блюдо, которое торжественно вносят и ставят на стол в особо торжественных случаях. Посуда для синсон-ло напоминает по принципу действия самовар: в середине — труба, в которой светятся раскаленные угли, а вокруг — емкость, накрываемая крышкой с дыркой.

Точно такой же прибор я видел и в других восточных странах, в том числе в Таиланде, где в нем варят кислый креветочный суп «том-ян-гун». Содержимое корейского «самовара» отличается от того, что вкладывают в него тайцы, китайцы или монголы. В нем плотными рядами уложены тефтели, орехи, тонкие полоски мяса, птицы, овощей, яичницы — десятки компонентов. Поварившись вместе, они дают крутой бульон, которым и славится суп небожителя.

Такие блюда не принято есть, что называется, каждый день. В будни используются сотни других супов, к примеру густой суп из рыбы, докрасна приправленный красным перцем. Целебным считается суп *йонге-пэксук* из целого цыпленка, начиненного рисом, чесноком и женьшенем.

Японская кухня славится блюдом «сукияки», в котором на глубокой сковороде, установленной на газовой горелке прямо на столе, скопом варится все, что душе угодно. У корейцев это блюдо также считается традиционным и называется *чонголь*. В сковороду укладываются в сыром виде мясо, рыба, курица, кальмары, соевый творог *тубу*, зеленый лук и т. д. Все аппетитно булькает на глазах у совершающих трапезу, которые приобщаются тем самым к таинству приготовления пищи.

Морские продукты, скажем кальмары, корейцы едят как в сыром, так и в приготовленном виде. Важнее всего их свежесть и хороший соус

Салаты

Морские водоросли, овощи, грибы, моллюски, вареные рыба, птица и мясо — все в Корее идет для приготовления холодных закусок, по которым можно отдельно издать многотомную кулинарную книгу. Импровизация кулинара не только допустима, но и желательна, главное, чтобы приправы соответствовали корейскому вкусу. Продукты для салатов режутся соломкой: к примеру огурцы, белая редька в сыром виде, а ростки бобов, водоросли, картофель, дикие корни и травы — в ошпаренном, отжимаются от влаги и заправляются по вкусу сахаром, солью, тертым чесноком, красным перцем, столовым уксусом, соевым соусом, растительным или кунжутным маслом, поджаренными семечками кунжута и чуть-чуть — зеленым луком. Чего-то может быть больше, чего-то меньше — тут уж дело вкуса.

Особенно экзотичны закуски из дикорастущих трав, которые были освоены буддийскими монахами. Порой иностранцы, видя собирающих какую-то траву или листья корейцев, считают, что это — с голоду. Недавно наблюдатели с ужасом рассказывали, что в Северной Корее люди едят траву. Никто не спорит с фактами нехватки продовольствия, но собирательство дикорастущих растений — вовсе не индикатор голода. Ведь никто не обращает внимания на бабушек в Южной Корее, которые, так же как и их соотечественницы в КНДР, выкапывают что-то вдоль обочин дорог. Да и в России сбор щавеля, например, вовсе не свидетельствует о том, что в магазинах кончилась колбаса. Из лесных и луговых растений корейцы готовят настоящие деликатесы, и некоторые из них стоит упомянуть особо.

Про белые колокольчики *тораджи*, корни которых идут в пищу, корейцы даже сложили в старину песню. Сбором этого растения на склонах сопок занимались старушки, и чтобы кропотливая работа лучше ладилась, они напевали:

*Тораджи, тораджи, то-о-ра-джи!
Белые тораджи у подножия гор
и на берегах прохладных рек;
Хоть бы один-два корешка
накопать,
Хоть бы полкорзинки набрать.*

(Перевод автора)





Коренья колокольчика тщательно моют, продольно расщепляют наиболее толстые из них и, ошпарив, заправляют острой приправой, к примеру из сахара, соли, уксуса, красного перца и растительного масла.

Еще одно растение, корни которого считаются дорогим деликатесом в Корее, ученые наименовали «кодонопсис ланцетолистный». Корейцы называют его проще — *тодок*. Коренья его расплющивают, ошпаривают, маринуют в остром соусе и запекают над углями.

Молодые побеги папоротника корейцы сушат, а потом варят, поджаривают с соевым соусом и едят как грибы. Сибирский папоротник-орляк называют *косари*, а тот, который растет в подмосковных лесах, — *коби*. Несмотря на отличный вкус, чем-то напоминающий молодые жареные опята, папоротник, возможно, не очень полезен. Американские ученые нашли в папоротнике не разлагающиеся токсины, которые считают канцерогенами.

Пастушью сумку — повсеместный сорняк в наших широтах — выкапывают с корешками до того, как из пучка зеленых листьев вырастет стрелка с цветами. Из этого сорняка, по-корейски *нэнби*, готовят не только прекрасные салаты, но и изумительный суп с добавлением соевой пасты твенджан.

Листья златоцветы, по-корейски *суккат*, можно есть в сыром виде с перечной пастой кочхуджан. Однако совершенно иной, но не менее оригинальный будет вкус у салата из ошпаренных листьев златоцветы.

Важный компонент в корейских блюдах — красный жгучий перец. Корейцы убеждены, что приправы из него вкуснее, если их замешивать руками

Это растение, родственное хризантемам, кстати, едят также китайцы и японцы.

Польнь *ссу* — не горькая с белесым налетом, а темная и широколистная, которую можно сыскать, пожалуй, в любом московском дворе, — тоже излюбленный корейцами деликатес. Правда, ссу идет не на салаты, а для настаивания крепкой водки, чтобы была мягче, или жарится небольшими веточками в кляре.

Весенние побеги ливы на аралии корейцы называют *турьин* и используют не только для салатов, но и маринуют на зиму, делают из них кимчи, сушат впрок. Кропотливый сбор побегов и их нежный деликатесный, но чуть вяжущий вкус, что-то среднее между спаржей и молодыми патиссонами, делает этот продукт недешевым. Не столь дорогой, но при этом также деликатесный вариант — более крупные побеги *тань-турьин*, т. е. «земляная аралия». Ее побеги произрастают прямо из грунта, они нежнее, но не столь богаты по вкусовым ощущениям.

Упомянув растительные деликатесы Кореи, было бы несправедливым не завести речь о грибах. Из дикорастущих корейцы собирают в основном *сони-посот* или «сосновые шампиньоны» — крупные коричневатые грибы, которые ценятся примерно так же, как в Европе черная икра. Цена всего лишь нескольких грибочков в корзиночке на сеульских рынках может достигать 100 американских долларов! Обыкновенные шампиньоны, завезенные в Корею уже в наше время, куда чаще используются в кулинарии, но корейцам намного ближе вешенки, которые по-корейски называются *нйттари-посот*. Их разрывают на узкие полоски и либо обжаривают на сковороде с чесноком, перцем и соевым соусом, либо добавляют в супы, либо ошпаривают и жарят в кляре.

Все эти дары корейской природы в совершенстве освоены благодаря буддийским монахам из горных монастырей, которые разрослись по всей Корее в середине VII в. Корейским монахам не позволено есть мясо животных и морских существ, поэтому они освоили то, чем можно возместить нехватку животных протеинов и внести разнообра-

зие в рацион. Надо сказать, что в вегетарианстве корейцы сильно отличаются от китайцев, которые, можно сказать, пошли по пути «обмана». В Китае из овощных продуктов изобретали блюда, внешне и по вкусу удивительно точно повторяющие мясные или рыбные продукты. И если китайцы, отказывающиеся от мясоедения таким образом, вовсе не отвыкают от вкуса мяса, для вегетарианцев-корейцев этот вкус абсолютно чужд.

Наилучшим образом животные протеины заменяет соевый сыр тубу, который у корейцев на территории России называют «тыби», в Китае — «доуфу», а в Японии — «тофу». Внешне брикеты тубу, сваренного и прессованного из свернувшегося соевого молока, напоминают брынзу, но с чуть желтоватым оттенком и значительно мягче.

Мне доводилось пробовать самые вкусные вегетарианские блюда корейцев в сеульском ресторане «Санчхон» («Горная деревня»), который был создан настоящим буддийским монахом. В нем всегда нужно заранее заказывать столик, поскольку популярностью «Санчхон» пользуется невероятной. Убранство ресторана, расположенного в центре Сеула, в квартале Инса-дон, повторяет старинное уб-

**Типичный
обеденный стол в
Корее требует с
дюжину
различных
закусок,
состоящих из
овощей, рыбы,
мяса и приправ**

ранство крупного корейского дома — вдоль стен выставлены сундуки, шкафы с фруктовыми настоями, традиционной керамикой. На деревянной сцене в полумраке разворачивается представление мастеров игры на барабанах, музыкантов и танцоров.

Тем временем на столы, возвышающиеся над полом ниже колена, выставляют деревянную лакированную посуду, напоминающую скорее подставки под вазы, а не тарелки. В центр стола ставится плетеный поднос, уставленный дюжиной салатов из горных дикорастущих трав, где непременно присутствуют те, что были упомянуты выше. К ним подают сваренный на пару белый рис, также в деревянной плошке. Грибы, побеги бамбука, перец и прочие овощи в кляре, жареные в соевом соусе полоски соевого сыра тубу, жидкий суп с корейским шпинатом делают трапезу удовлетворяющей любые вкусы и аппетиты. Желаящим подадут желудевую брагу — сладкий слабоалкогольный напиток в больших деревянных мисках.

Напитки

Из прочих традиционных хмельных напитков в Корее пьют рисовую брагу *маколли*, слабую водку *соджу* и корейское рисовое вино *чхонджу*, которое предвзительно следует подогревать. В северной части Корейского полуострова распространены всевозможные настойки с корнями женьшеня, цветами, фруктами, грибами и даже насекомыми, такими, как многоножки-сколопендры. Особую известность получила крепкая, до 60 градусов, водка *э́мсуль* с целой гадюкой внутри каждой бутылки. Не берусь судить о вкусовых достоинствах напитка, но корейцы убеждены, что он обладает целебными свойствами.

Ча или чай, как я не раз убеждался, в Корее можно заваривать вообще без листьев чая. Достаточно, например, корешков имбиря и меда. Очень ароматен чай из цедры цитрона — морщинистого лимона, в котором мало мякоти, но много корки. Есть женьшеневый чай с кедровыми орешками, чай из корицы, полыни, лимонника и, наконец, из заваренных сушеных листиков зеленого чая, лучше с поджаренны-



ми зернами риса. Черный чай в Корее — исключительно для европейцев. Его называют *хончха* /красный чай/, считают безвкусным и подают, как правило, в гостиницах.

Все разнообразие корейских чаев представлено в сеульских заведениях, именуемых *табан*, т. е. «чайных комнатах». Там любят проводить время за болтовней домохозяйки, пока их мужья балуются спиртным в кабаках. Но и мужчины в табанах не редкость, ибо умело заваренный корейский чай оказывает тонизирующее действие даже без содержания чайных листьев, помогает снять стресс, сосредоточиться.

Завершить этот краткий и далеко не исчерпывающий рассказ о корейской кухне хотелось бы стихами корейского поэта XVII в. Ли Данха:

*Сумерки слабо коснулись
холодного неба,
Обильно валит снег...
Через приоткрытое окно
хлещет ветер,
Ножу подобный,
Но чашка горячего чая утешит
немало болезней,
А цены на водку в столице
столь высоки!*

(Перевод автора)

Ли Ин Мун (конец XVIII — нач. XIX вв.)
«Чаепитие на привале»



«Особенные блюда вкусных домов по всей стране». Сеул, 1991
(на кор. яз.)

«Ежемесячный иллюстрированный журнал». Сеул
(на кор. яз.)