

---

А. В. ПАК

## **КИМЧХИ – СИМВОЛ ТРАДИЦИОННОЙ КОРЕЙСКОЙ КУХНИ: НАСТОЯЩЕЕ, ПРОШЛОЕ, БУДУЩЕЕ**

*Сегодня, в эпоху мировой глобализации, корейская кухня приобрела заслуженную популярность у части россиян, интересующихся восточной экзотикой. Однако лишь небольшая часть наших сограждан, к коим можно отнести и востоковедов, пытаются ответить на вопрос, насколько хорошо мы знаем корейскую кулинарную традицию. Ведь не только среди гурманов, но и среди профессиональных историков и культурологов до сих пор нет четкого понимания, что же подпадает под определение «истинное кимчхи».*

*Кимчхи прошло в своем развитии долгую и сложную историю от сравнительно простой и непритязательной овощной закуски до современного острого и многоликого блюда, которое всегда присутствует на корейском столе. Оно не потерялось и в нашу эпоху технических инноваций и мировой глобализации, став общенациональным и мировым кулинарным брендом. Сумеет ли кимчхи преодолеть новые исторические и культурные вызовы, которые встают перед современным южнокорейским обществом, сможет ли оно сохранить глубину национальной традиции или исчезнет в потоке быстротекущего времени – покажет будущее.*

**Ключевые слова:** *кимчхи, панчхан, кочу, чоткаль, Когурё, Пэкче, Силла, Чосон, корейская гастрономическая дипломатия, глобализация корейской кухни.*

Сегодня, в эпоху мировой глобализации, корейская кухня приобрела заслуженную популярность у части россиян, интересующихся восточной экзотикой. Однако лишь немногие наши сограждане, к коим можно отнести и востоковедов, пытаются ответить на вопрос, насколько хорошо мы знаем корейскую кулинарную традицию. Ведь не только среди гурманов, но даже среди профессиональных историков и культурологов до сих пор нет четкого понимания, что же подпадает под определение «истинное кимчхи». Потому следует сказать несколько общих слов об этом популярном блюде современной корейской кухни.

Во-первых, кимчхи – это вид острой корейской закуски (чаще всего) либо вариант основного блюда, которое всегда присутствует на корейском столе. Как известно, традиционный корейский обед состоит из основного блюда, которое может представлять собой, например, говяжий суп, рыбный или куриный бульон (*кук*), жареное мясо, чашку отварного риса (*паб*) и множество закусок (*панчхан*). Главные блюда могут легко варьироваться, закуски – изменяться, но кимчхи практически всегда присутствует на столе (Kim Sook-He 2010: 4).

Во-вторых, в природе нет и никогда не существовало единого «правильного» рецепта кимчхи, хотя в представлении среднестатистического обывателя за пределами Кореи современное кимчхи – это прежде всего острая квашеная пекинская капуста или как минимум японская редька, приготовленная с использованием большого количества корейского острого красного перца (*кочу*). И в этом есть доля истины. Однако верно и то, что для приготовления кимчхи могут использоваться любые виды овощей и дикорастущих растений. К числу наиболее популярных сегодня относятся: пекинская капуста, белая редька, листовая индийская горчица, папоротник орляк, репчатый лук, лук-порей, огурцы и др. Основными приправами являются красный перец чили, лук, чеснок и имбирь. Однако помимо них в приготовлении кимчхи могут использоваться также и различные виды маринованных морепродуктов *чоткаль*, среди которых наиболее популярным является соус из маринованных анчоусов (*Ibid.*).

Казалось бы, сегодня о кимчхи известно практически все. Рассказами об этом популярном корейском кушанье охотно делятся повара и популярные рестораторы в СМИ и Интернете, выпускаются красочные фотоальбомы, издаются кулинарные книги, где описываются десятки рецептов его приготовления, выходят в свет серьезные научные статьи и монографии. Да и за столом любого корейца вне зависимости от его социального статуса и гастрономических пристрастий всегда присутствует это блюдо со специфическим запоминающимся острым вкусом.

Однако если мы абстрагируемся от чистой кулинарии и попытаемся обратиться к истории происхождения этого блюда и к вопросу, какое место занимает кимчхи в корейской национальной культуре, то столкнемся с немалыми трудностями. И это не случайно, поскольку по многим аспектам его истории и гастрономическим традициям до сих пор не только нет единого и однозначного

мнения, но постоянно ведутся жаркие дискуссии. Поэтому в своем сегодняшнем исследовании мы постараемся рассмотреть кимчхи не только как вкусный и популярный пищевой продукт, но и как исторический и культурный феномен, который за сравнительно короткое время сумел «перешагнуть» границы Корейского полуострова и завоевать заслуженную популярность во всем мире.

Поскольку история кимчхи уходит своими корнями в глубокую древность, то наряду с действительно объективными историческими данными она обросла в наше время таким количеством рукотворных мифов и легенд, что очень трудно отделить зерна от плевел<sup>1</sup>. Одни южнокорейские ученые считают, что кимчхи в ее современной форме, как популярный вид острой пекинской капусты, приправленной красным перцем, появился лишь в XIX в. (Kim Sook-He 2010: 35), другие же полагают, что оно насчитывает многовековую историю (Dai-Ja Jang *et al.* 2015: 126–127). Однако и первые, и вторые едины во мнении, что истоки кимчхи уходят в глубокую древность.

Основной причиной появления кимчхи следует считать то, что, несмотря на обилие овощей и дикорастущих растений, пригодных для круглогодичного потребления, зима на Корейском полуострове долгая и холодная. Поэтому, чтобы хоть как-то обеспечить себя достаточным количеством витаминов, человеку необходимо было придумать способ хранения овощей на длительный срок. Посредством многовековой практики корейцами был найден оригинальный метод консервирования растительных продуктов путем их маринования, что и привело к появлению кимчхи.

Известно, что относительно легко высушить овощи для того, чтобы уберечь их от быстрой порчи, но гораздо труднее сохранить содержащиеся в них витамины и свежий природный вкус. С другой стороны, уже издревле было хорошо известно, что если овощи опустить в соленый раствор, то они могут быть оставлены там на долговременное хранение (Lee Chun Ja *et al.* 1998: 23). Именно поэтому во всем мире с давних пор существуют свои аналоги марино-

---

<sup>1</sup> Повышенный интерес к кимчхи как к символу корейской кулинарной мысли отчетливо оформился в Южной Корее лишь в 80-х гг. XX в., когда страна находилась на пике своего экономического развития и активно готовилась к проведению Олимпийских игр в Сеуле 1988 г. Именно тогда в научной литературе и СМИ РК начинают формироваться многие из ныне популярных представлений о кимчхи.

ванных овощей. В Китае это *паокай*<sup>2</sup>, в Японии *цукэмоно*<sup>3</sup>, в Германии *зауэркраут*<sup>4</sup>, а в России – маринованные огурцы и квашеная капуста (Kim Sook-He 2010: 112–116). Однако корейская традиция приготовления овощей, обладая некоторыми сходными чертами с вышеуказанными традициями, имеет и свои, не имеющие аналогов в мире, уникальные особенности.

Начать следует с истории. Современные южнокорейские историки полагают, что древние аналоги кимчхи существовали уже 2500–3000 лет тому назад, хотя на тот момент даже самого термина «кимчхи» в корейском языке еще не существовало, поскольку не было и единого корейского государства (*Ibid.*: 13). Тем не менее в современной южнокорейской историографии часто даются ссылки на древний китайский поэтический сборник «Шицзин» («Книга поэм»), в которой неизвестный китайский поэт написал следующее: «На окраине поля поспел огурец. Если вы снимете его, разрежете, засолите и предоставите (в качестве поминальной трапезы. – А. П.) своим предкам<sup>5</sup>, то ваши потомки будут жить долго, а вы приобретете благословение Неба» (цит. по: Kim Man-Jo *et al.* 1999: 9]. Поскольку способ маринования овощей фонетически произносится как «чжу» по-китайски и «чхо» по-корейски, то именно их и принято считать прародителями кимчхи.

Что касается собственно Кореи, считают, что первое упоминание о кимчхи появилось приблизительно в IV–VIII вв. Так, в «Когурё чон» («Хроники Когурё») и китайской династийной хронике «Сань го джи» приводятся упоминания древних китайцев о когуресцах<sup>6</sup>, и в них, в частности, говорится: «Народ Когурё очень искусен в производстве таких продуктов, как вино, соевая паста, соленая и ферментированная рыба» (цит. по: Lee Chun Ja *et al.* 1998: 24). Это отчасти подтверждает тот факт, что уже в столь далекое

<sup>2</sup> Паокай – китайский аналог маринованных овощей, обычно состоящий из пекинской капусты, бобов, стеблей горчицы, дайкона, моркови и имбиря.

<sup>3</sup> Цукэмоно – японские маринованные овощи, в качестве основных ингредиентов используются соевый соус, соевая паста и уксус.

<sup>4</sup> Зауэркраут – квашеная капуста, которую часто употребляют с популярными блюдами немецкой национальной кухни, пивом и сосисками.

<sup>5</sup> Культ поклонения духам умерших предков присутствует практически во всех странах конфуцианского ареала культуры (Китай, Корея, Япония и т. д.).

<sup>6</sup> Когурё – название одного из первых раннефеодальных государств на Корейском полуострове, территориально располагавшегося в северной его части и имевшего столицу Пхеньян.

время в Китае и Корее была широко распространена практика сохранения пищи путем ее переработки. Более того, даже в корейском «Самгук саги» («Исторические записи трех государств») есть описание, как корейский король Шинмун в 683 г. н. э. преподнес в качестве ценных подарков родителям своей невесты соевый соус, соевую пасту, соленую и маринованную рыбу.

Однако все эти исторические свидетельства, которые с точки зрения современных южнокорейских историков должны подчеркнуть самобытность происхождения корейского блюда, ничего не сообщают о тех методах, которые широко применяются в процессе приготовления современного кимчи, в частности об использовании соли и различных специй. Именно поэтому современные корейские исследователи, придерживающиеся принципа исторической объективности, склонны предполагать, что первые приемы маринования овощей были позаимствованы из Китая. Тем более что было доказано: методика приготовления алкогольных напитков в ранних феодальных корейских государствах Когурё, Пэкче и Силла были идентичны китайским (Kim Man-Jo *et al.* 1999: 10).

Что же представляло собой древнее кимчи эпохи первых корейских государств? Виды блюда, которые изготавливались в ту далекую эпоху, были достаточно скромны и внешне имели мало схожего с современной обширной палитрой разнообразных острых закусок. Тем не менее уже тогда корейцы в процессе приготовления кимчи активно использовали такие овощи и дикорастущие растения, как репа, баклажан, тыква, дикий лук порей, королевский папоротник, молодые побеги бамбука, кодонопсис ланцетный и корни китайского колокольчика (Lee Chun Ja *et al.* 1998: 25). Однако поскольку многих ингредиентов для приготовления современного классического кимчи из пекинской капусты тогда попросту не было в наличии, блюдо в эпоху трех государств не могло храниться долгое время, очень быстро портилось и обладало, несмотря на определенную пищевую ценность, весьма посредственным вкусом. Обычно это была либо репа, погруженная в соленую воду, либо несложная комбинация из овощей, уже упомянутых выше. Под стать непривлекательному внешнему виду было и его тогдашнее название *тимчхе*, что в переводе с корейского означало «размокшие овощи».

В период династии *Корё*<sup>7</sup> (918–1392 гг.) кимчи становится более разнообразным. Поскольку государственной религией тогдаш-

---

<sup>7</sup> Корё – государство, появившееся после окончания эпохи трех государств и падения объединенного Силла.

ней Кореи стал буддизм, сторонники которого отвергали употребление в пищу мяса убитых животных, то приоритет в диете как правящей элиты, так и корейского простонародья отдавался овощам и дикорастущим растениям. Для приготовления кимчхи активно использовались репа, баклажаны, огурцы, дикий лук-порей, кресс-салат, королевский папоротник, холлихок, тыква, таро, чеснок, побеги бамбука и листья дикой горчицы (Lee Chun Ja *et al.* 1998: 26). Кроме того, тогда впервые появилось кимчхи с соком, такое как знаменитое корейское *тончхими* (кимчхи из белого редиса в собственном соку). Однако несмотря на то, что тончхими было известно в Корее еще с периода государства Силла (57 г. до н. э. – 935 г. н. э.), его активное потребление, по мнению южнокорейских историков, относится даже не к эпохе Корё, а к периоду династии Чосон (см. о нем ниже). Это, пожалуй, один из наиболее известных видов кимчхи в рассоле. Готовят его следующим образом. Белый редис целиком солят и заправляют луком, имбирем и красным перцем<sup>8</sup>, а также добавляют большое количество соленой воды. Сок тончхими обычно употребляется вместе с овощами (Kim Sook-He 2010: 28).

Лишь в эпоху династии Чосон<sup>9</sup> (1392–1910 гг.) начал формироваться тот тип кимчхи, к которому так привыкли современные корейцы. Процесс создания нового, современного кимчхи начался в XVII в., и это было не случайно, поскольку именно в это время в стране наблюдается беспрецедентный рост торговли, в том числе с иностранными государствами, в результате чего в Корее появились импортные овощи и фрукты, которых не было там ранее. Это такие продукты, как тыква, арбуз, дыня, виноград, яблоки, груши, пекинская листовая капуста *пэчу* и белая редька *му* (Lee Chun Ja *et al.* 1998: 29).

Особенно важным, можно сказать, революционным, было появление в Корее острого красного перца (*кочу*), без которого сегодня практически не может обойтись ни одно из блюд традиционной корейской кухни. Корейский *кочу* с этого времени становится одной из главных специй для приготовления кимчхи. Почему же появление красного перца можно считать своеобразной революцией в корейской кулинарной традиции?

Во-первых, оно расширило довольно скудный пищевой рацион корейцев, в частности, способствовал появлению на корейском

---

<sup>8</sup> Поскольку красного жгучего перца в эпоху Корё еще не было, вариант с красным перцем относится к современному способу приготовления тончхими.

<sup>9</sup> Чосон (1392–1910 гг.) – период правления династии *Ли*, которое продолжалось 518 лет и закончилось с аннексией Кореи японскими колонизаторами.

столе острой соевой пасты (*кочуджан*), которая изготавливается путем смешивания соевого порошка с клейким рисом и красным перцем<sup>10</sup>.

Во-вторых, красный перец становится с этого времени основной специей при приготовлении маринованных овощей, содействуя не только улучшению их гастрономических качеств, но и защите кимчи от преждевременной порчи, способствуя его долговременному хранению (Dae Young Kwon *et al.* 2014: 3). Дело в том, что порошок из красного перца (и это факт, доказанный многочисленными практическими исследованиями) позволяет контролировать размножение вредных и гнилостных микроорганизмов, образующихся в кимчи в процессе его приготовления, и одновременно способствует росту полезных молочнокислых бактерий, отвечающих за процесс брожения.

По этой причине период Чосон можно считать своеобразной точкой отсчета истории появления современного кимчи, в котором главными ингредиентами становятся пекинская листовая капуста пэчу и белый редис му, а в качестве базовой специи выступает красный жгучий перец кочу. Чем же так ценна пекинская капуста и почему именно она выходит на первый план в корейской гастрономии?

В листьях пекинской капусты содержится большая часть основных витаминов: А, С<sub>1</sub>, В<sub>2</sub>, В<sub>6</sub>, РР, Е, Р, К, U, минеральные соли, аминокислоты, белки, сахара, алкалоид лактуцин и органические кислоты (Несмелова 2017).

Одним из главных достоинств пекинской капусты является способность сохранять витамины в течение всей зимы, в отличие от европейского салата, который очень быстро теряет свои свойства, или от столь привычной нам белокочанной капусты. Именно поэтому сегодня данный овощ может по праву считаться одним из главнейших компонентов для приготовления кимчи. Южнокорейские ученые в ходе лабораторных исследований установили, что в процессе его приготовления содержание витаминов в пекинской капусте даже увеличивается по сравнению со свежей, поскольку в процессе квашения в ней выделяется много сока, который содержит множество биологически активных компонентов.

Поэтому не случайно корейские историки-националисты, выступающие на страницах книг и журналов с тезисом уникальности

---

<sup>10</sup> Наиболее близким и понятным для российского гурмана аналогом кочуджана можно считать кавказскую аджику.

корейского кимчхи, неоднократно предпринимали попытки доказать, что красный острый перец (кочу) и пекинская капуста (пэчу) были известны корейцам уже много тысячелетий тому назад, тем самым выступая оппонентами других ученых, придерживающихся более объективного подхода к истории корейской кулинарии (Dae Young Kwon *et al.* 2014; Dai-Ja Jang *et al.* 2015).

Между тем никаких исторически подтвержденных сведений о том, что корейцы в древности активно использовали пекинскую капусту и острый красный перец, не было обнаружено. Напротив, в письменных источниках раннего периода династии Чосон отмечалось, что основным овощем для приготовления кимчхи была обыкновенная редька, которую мариновали в соевом соусе. Что же касается обилия других овощей, то исторические хроники свидетельствуют о прямо противоположном. Так, например, в записи, датированной 1593 г., на 23-летие правления короля Сонджо говорится следующее: «Я вынужден с сожалением отметить, что у нас выращивается лишь редька, а все прочие овощи либо находятся в дефиците, либо вообще отсутствуют, кроме того, все семена и побеги различных овощей закупаются нами в Китае» (цит. по: Kim Sook-He 2010: 25).

Аналогичным образом обстоит дело и с красным перцем, о котором на тот период не было даже упоминания. Все это нагляднее слов говорит о том, что китайское влияние на процесс становления корейского кимчхи имело место быть, хотя некоторые южнокорейские историки и отвергают эту идею как недостаточно патриотическую.

Тем не менее все это вовсе не умаляет подлинной, уникальной гастрономической традиции приготовления кимчхи корейским народом, который, творчески заимствуя чужие культурные традиции в виде заморских продуктов и специй, тем не менее задолго до современной индустриальной эпохи эмпирическим путем, методом проб и ошибок сумел создать собственный оригинальный метод маринования овощей. По сути, если проводить аналогию с компьютерными технологиями, то в корейской кулинарии было создано блюдо, идентичное принципу открытой архитектуры в ЭВМ, когда на базе уже существующего элемента возможно его дальнейшее усложнение и усовершенствование. И если мы сегодня в поисках ответа на вопрос, что же такое современное кимчхи, обратимся к корейским кулинарным книгам и справочникам, то с изумлением обнаружим, что существует не менее двухсот видов кимчхи и их количество продолжает увеличиваться.

Поэтому в данном вопросе автор статьи солидаризируется с известным российским корееведом-культурологом М. Е. Осетровой, которая считает, что сегодня кимчхи могут смело называться практически любые виды маринованных овощей (Осетрова 2010: 12). Ведь нынешнее кимчхи – это даже не столько название конкретного блюда, сколько принцип, метод и способ приготовления любых типов овощей, морепродуктов и даже вполне современных блюд, например, кимчхи-гамбургера. Именно по этой причине бесполезно, да и попросту невозможно не только в одной статье, но даже в целой книге перечислять все виды кимчхи. Тем не менее для общего представления о том разнообразии, на которое способна, казалось бы, простая корейская закуска, стоит остановиться хотя бы коротко на основных ее видах и типах.

Прежде всего кимчхи различаются по сезонам:

I. Зимние виды кимчхи. Поскольку зима в Корее достаточно долгая и холодная, с давних пор перед корейцами вставала проблема обеспечения себя витаминами в течение всего холодного сезона. Не случайно до сих пор в Корее существует добрая традиция заготовки кимчхи впрок, *кимчжан* (о ней подробнее будет сказано ниже), для того чтобы было чем питаться зимой. Сезон *кимчжан кимчхи* обычно начинается во второй половине ноября, традиционно завершается примерно к середине декабря. Это блюдо имеет ряд особенностей, которые отсутствуют у кимчхи, заготавливаемого в теплый сезон.

Во-первых, главным материалом для приготовления зимнего кимчхи служит в основном пекинская капуста пэчу и белая редька му, которую сегодня обычно заранее закупают в огромных количествах на рынках и супермаркетах (Кимчжан... 2017).

Причина такого выбора вполне объяснима: поскольку зимнее кимчхи обычно заготавливается на длительный период, то наилучшим ингредиентом для него является пэчу, которую собрали в конце октября – начале ноября.

Листья этой осенней капусты, как правило, очень крепкие, сочные, но одновременно не слишком нежные и мягкие, иначе они быстро испортятся. Именно поэтому приготовленные из нее кимчхи не становятся хуже даже по истечении длительного времени. Такое кимчхи практически на всю зиму остается свежим и хрустящим. В сезон заготовок кимчхи в южнокорейских магазинах даже формируются отделы, специально продающие ингредиенты для кимчхи. Вот, например, как об этом говорит На Бен Мок, работа-

ющий в департаменте торговли Южнокорейской ассоциации сельскохозяйственных кооперативов: «Большую часть торговых площадей мы отвели под продажу основного сырья для кимчхи – корейской капусты и редьки. Есть также отдельные места для соусов из морепродуктов, устриц, имбиря и чеснока. Мы сократили фруктовые отделы, за счет чего увеличили секции капусты и редьки. Период заготовки овощей начался 6 октября и продолжался до середины ноября. Мы также завезли 5 тонн засоленной и промытой капусты. Я уверен, что вся она будет продана» (Кимчжан... 2017).

II. Весеннее кимчхи отличается от зимнего более коротким сроком хранения и, соответственно, включает в себя гораздо больше зелени и овощей. Основными ингредиентами для кимчхи служат ростки молодого бамбука, лопух, водяной кресс, индийская листовая горчица, побеги колокольчика и карликовая тыква (Kim Man-Jo *et al.* 1999: 57–71).

III. Летнее кимчхи обычно достаточно легкое в плане вкуса и довольно часто содержит в себе много сочного и вкусного сока *муль кимчхи* (водяное кимчхи). И это не случайно, поскольку лето в Корее очень жаркое, с температурой, достигающей в южных провинциях до 40 градусов по Цельсию, с очень высоким процентом влажности и обильными затяжными дождями. Для того чтобы нормально жить, работать и питаться, в этот сезон необходимо кимчхи, которое бы соединяло в себе элементы прохладительного напитка, витаминизирующего, а также стимулирующего средства. Основным материалом для кимчхи в этот сезон служат молодые листья редиски, огурцы, зеленые листья сои, плоды зеленых томатов, баклажаны, плоды хурмы, дикий лук порей, перилла, корни лотоса и многое др. (*Ibid.*: 73–89).

IV. Осеннее кимчхи. Основными производными осеннего кимчхи являются пекинская капуста и белая редька, которую обычно приправляют большим количеством красного жгучего перца кочу, чесноком и рыбным соусом. Осеннее кимчхи более калорийное по сравнению с летним вариантом и может считаться переходной ступенью к зимнему варианту кимчжан кимчхи (*Ibid.*: 91–107).

V. Всесезонное, или круглогодичное, кимчхи. Эти виды кимчхи не предназначены для длительного хранения и должны быть быстро приготовлены и столь же быстро съедены. В этих кимчхи содержится, как правило, минимальное количество красного перца, который иногда используется вместе с зеленым. Материалом для

приготовления такого кимчхи могут служить любые овощи и зелень, но предпочтение все же отдается классике в виде пекинской капусты и белой редьки (Kim Man-Jo *et al.* 1999: 109–119).

Помимо градации по сезонам, кимчхи еще различается по провинциям.

Дело в том, что Корейский полуостров располагается в зоне субарктического климата, который отличается тем, что зима в нем достаточно холодная и сухая, а лето очень жаркое и влажное (*Ibid.*: 43). Зима в северной части полуострова длится дольше, чем на юге. Все это привело к тому, что в каждой местности возникли свои, отличные от других способы приготовления кимчхи. Современная Корея, как КНДР, так и РК, подразделяется на девять провинций:

1. Провинция Кёнгидо (Kyonggi-do)<sup>11</sup>. Она располагается в самом сердце Корейского полуострова. Восточные и южные гористые районы этой области изобилуют дикими горными травами и растениями, а западное морское побережье богато морепродуктами. Кроме того, на равнинах Кёнгидо произрастает множество зерновых культур, таких как рис, ячмень, арахис, кукуруза, а также фрукты: груши, персики и виноград. Поэтому пища в этой области отличается не просто разнообразием, но и неким налетом аристократичности, что, впрочем, и неудивительно. Ведь в старые времена в Кэсоне располагалась столица древнего государства Корё (о нем см. выше), а Сеул уже с эпохи государства Чосон стал новой столицей Кореи (Lee Chun Ja *et al.* 1998: 44). В процессе приготовления кимчхи местные жители активно используют дары моря, такие как маринованный желтый горбыль, креветки и пр.

Однако наиболее известным видом кимчхи провинции Кёнгидо являются *поссам кимчхи* (кимчхи с начинкой), блюдо наподобие русских голубцов, начинка которого состоит из свежих устриц, тонко нарезанных кусочков осьминога, плоских кусков редиски, груши и яблок, поверх которой располагаются листья пекинской капусты (Kim Sook-He 2010: 71–72). Этот вид праздничного кимчхи обычно подается гостям в канун наступления нового года в начале зимы и помещается на обеденный стол вместе с супом с рисовыми клецками.

Другим популярным видом закуски является сеульское кимчхи. Особенность этого вида – использование для его приготовления

---

<sup>11</sup> Названия корейских провинций для удобства просмотра дублируются латиницей, поскольку так они указаны на оригинальной карте.

говяжьего бульона, который по старой традиции сначала процеживают через тутовую бумагу, а затем заправляют солью, перцем и морепродуктами, которые размещают внутри капустных листов (Kim Sook-He 2010: 73–74).

2. Провинция Чхунчхондо (Ch'ungch'ong-do). Эта провинция также располагается в центре Кореи. Область имеет относительно мягкий климат и плодородные земли, поэтому она подходит для сельского хозяйства. Равнина Нонсан является одной из трех самых больших областей, где культивируется рис, хотя помимо него там произрастают и другие зерновые культуры. Южную часть этой провинции омывает Желтое море, которое изобилует такими морепродуктами, как устрицы, креветки, рыба-сабля, кефаль, скаты, желтый горбыль и крабы (Lee Chun Ja *et al.* 1998: 45). Северная часть этой провинции не обращена к морю, однако обилие внутри нее пресноводных рек и озер позволяет местным жителям вдоволь обеспечивать себя креветками и угрями. В центральной части провинции Чхунчхондо в изобилии произрастает множество горных растений и грибов, поэтому многие местные продукты готовятся вместе с ними. По этой причине при приготовлении кимчи традиционные специи, такие как красный перец и чеснок, используются в относительно небольших количествах. Наиболее известными видами в этой области являются кимчи из плодов тыквы (*хобак кимчи*), из листьев шпината и из баклажанов.

3. Провинция Канвондо (Kangwon-do) располагается в восточной части Кореи. Ее северо-западная часть граничит с провинцией Хванхэдо и Хамгёндо. Канвондо условно разделяется корейцами на две части, западную и восточную. Западная часть производит зерновые культуры, такие как картофель, кукуруза, бобы и гречиха. Восточная же богата дарами моря, такими как минтай, кальмары и морской огурец (голотурия). Местные каракатицы и аляскинский минтай, который водится в Восточно-Китайском море, широко используются в качестве ингредиентов для приготовления кимчи. Наиболее популярными видами кимчи в Канвондо являются *ккак-дуги* (кимчи из белого редиса, нарезанного кубиками), кимчи с начинкой из аляскинского минтая и кимчи из листьев молодого редиса (Kim Sook-He 2010: 70–71).

4. Провинция Чолладо (Cholla-do) находится в юго-западной части Кореи. Область богата всеми видами зерна и морепродуктами. Северная часть этого региона производит большую часть зер-

новых культур, к числу коих можно отнести рис, просо и гречиху. Между горами Нерен и Собэк растут множество культурных и дикорастущих растений, такие как женьшень, красный перец, лекарственные и горные травы, папоротники и различные виды грибов. Поскольку эта провинция выходит на побережье, нехватки морепродуктов в ней также не наблюдается: здесь промышленным способом выращивают устриц, морскую капусту (*ким*)<sup>12</sup> и морскую горчицу (водоросли *миёк*)<sup>13</sup>. Поскольку климат здесь жаркий, то для того, чтобы кимчи быстро не портилось, местные жители традиционно используют острые приправы, среди которых главной является красный перец чили. Самыми известными представителями кимчи в провинции Чолла являются кимчи из индийской горчицы и кимчи из целого кочана пекинской капусты (Kim Sook-He 2010: 82).

5. Провинция Кёнсандо (Kyongsang-do) расположена в юго-восточной части Корейского полуострова. Местные жители, проживающие там, как правило, имеют очень простые вкусовые пристрастия и не особо стремятся к излишествам в питании. Основные типы кимчи, популярные в этой области: кимчи из лука-поррея, из молодого белого редиса, из плодов хурмы, из цветков ромашки, из листьев кунжута и соевых листов (Lee Chun Ja *et al.* 1998: 47).

6. Провинция Хванхэдо (Hwanghae-do). Область Хванхэ находится в центрально-западной части Корейского полуострова и славится своим гостеприимством. Кимчи здесь не является ни излишне соленым, ни пресным, но имеет чистый, слегка острый вкус. При приготовлении кимчи в собственном соку, например тончхими, сок для кимчи получают не только с помощью квашеной капусты, но и извлекают из маринованных креветок, засоленного горбыля или ферментированной измельченной мелкой рыбы, которую специально с этой целью закладывают в горшок с кимчи (*Ibid.*). Чтобы придать кимчи уникальный аромат, уроженцы Хван-

---

<sup>12</sup> Морские водоросли (*ким*) в сушеном виде более известны сегодня как японские водоросли *нори*, из которых в Корее готовят знаменитые *кимпабы* (аналоги японских роллов, европейских сэндвичей и русских бутербродов).

<sup>13</sup> Корейские водоросли *миёк* для людей, хорошо помнящих советское время, возможно, выглядят не очень аппетитно, но они полезны для здоровья, так как содержат в себе не только большое количество йода и кальция, но и витамины В<sub>1</sub> и В<sub>6</sub>. Поскольку сами по себе вареные водоросли действительно не очень вкусны, корейцы варят из них суп под названием *миёк-кук*. Его основу составляет говяжий бульон с добавлением небольшого количества дикого чеснока, кунжутного масла и рыбного соуса.

хэдо используют кориандр, более известный как кинза, и плоды колючего ясеня. Поскольку этих растений нет в других частях Кореи, кимчхи в этой местности обладает отличным от других ароматом и специфическим вкусом (Kim Sook-He 2010: 65). Коронным блюдом Хванхедо является *поссам кимчхи* (кимчхи с начинкой), ингредиентами для которого могут быть капуста, редька, груша, каштаны, сырой осьминог, минтай, треска, горбыль, сырые устрицы, соленые креветки и даже говядина (*Ibid.*).

7) Провинция Пхёнандо (P'yong'an-do) расположена в северо-западной части Кореи. Поскольку зимой здесь холодно, созревание кимчхи происходит гораздо медленнее, чем в других регионах. Поэтому оно характеризуется ровным и неострым вкусом (Lee Chun Ja *et al.* 1998: 48). Острые специи и другие приправы используются в небольшом количестве, поэтому кимчхи обычно имеет лишь слегка красноватый оттенок с преобладанием белого прозрачного цвета, в нем содержится много сока, и оно имеет освежающий вкус. Традиционный для Кореи тончхими здесь готовят на основе обезжиренного говяжьего бульона и холодной лапши, которая называется *нэнмён* («холодная лапша») – ее обычно едят после того, как положат в суп. Существуют также *нэнмён кимчхи*, кимчхи из баклажанов и т. д.

8. Провинция Хамгёндо (Hamgyong-do) находится в северо-восточной части полуострова, и это самый холодный и самый отдаленный район во всей Корее. Ее кимчхи также содержит в своем составе много сока, а соль и красный перец используются в ограниченном количестве. В процессе его приготовления широко применяют местные рыбные продукты, такие как камбала и треска (*Ibid.*: 48). Наиболее известным видом кимчхи из Хамгёна является кимчхи из молодых соевых ростков *кхоннамун* кимчхи.

9. Особое место в корейской традиционной кухне занимает остров Чеджудо, который является самой маленькой провинцией современной Южной Кореи и где издавна проживают местные уроженцы, говорящие на своем оригинальном диалекте, который даже не всегда понимают корейцы из других провинций страны. Кимчхи на Чеджудо делают традиционным способом путем соления и промывания листьев капусты морской водой. Для маринования кимчхи всегда приправляют солеными анчоусами, чесноком, имбирем, красным перцем чили и кунжутной солью (Kim Sook-He 2010: 90). Наиболее известным здесь видом кимчхи является *чонбок кимчхи* (кимчхи из морских абалонов).

Говоря о разнице между региональными видами корейского кимчи, следует отметить, что, несмотря на порой ярко выраженные различия, ее базовые ингредиенты и методы приготовления едины для всего Корейского полуострова, вне зависимости от местности. Кроме того, растущая индустриализация, стремительный рост городского населения и развитие инновационных технологий привели к тому, что в современных условиях производство кимчи (в Южной Корее в большей степени, а в КНДР – в меньшей) давно поставлено на единую промышленную основу. Поэтому деление на кимчи по регионам сегодня, в отличие от старой, традиционной Кореи, достаточно условно, ибо для того, чтобы отведать, например, кимчи по-сеульски, коренному жителю Пусана совершенно необязательно ехать для этого в столицу.

В процессе приготовления кимчи могут использоваться как основные ингредиенты, так и второстепенные, включая разнообразнейшие специи и приправы.

При этом комбинация элементов в кимчи способна варьироваться в самом широком диапазоне в зависимости от сезона, региональных обычаев, предназначения и индивидуального вкуса (Kim Sook-He 2010: 5). Именно это и делает современное кимчи воистину уникальной пищей, поскольку в рамках одного только блюда каждая хозяйка способна создать свой собственный шедевр кулинарного искусства. При этом именно многообразие ингредиентов и приправ позволяет кимчи быть не только очень вкусным, но и полезным кушаньем, в котором содержатся богатая палитра витаминов, фосфор, кальций, магний и йод. Также кимчи, как считают сегодня сами корейцы, служит средством, улучшающим процессы пищеварения и попутно способствующим профилактике раковых заболеваний (*Ibid.*: 49).

Продолжая разговор о гастрономических аспектах кимчи, хотелось бы отметить, что гордость за национальную традицию готовки этого блюда была присуща корейцам далеко не всегда. Причина проста. В старой полуфеодальной Корее в конце XIX – начале XX в. нормально и полноценно питаться мог только сравнительно узкий слой богатых и знатных людей, да еще придворная аристократия во главе с королевским двором. Простые же корейцы, к которым относилось подавляющее большинство населения традиционной Кореи (в том числе и мои предки. – *А. П.*), практически постоянно голодали, поскольку мясо было уделом элиты, и вынуждены были обходиться самыми дешевыми продуктами и закусками,

к коим можно отнести кимчхи, поскольку и рис в старой Корее тоже был доступен далеко не всем. Поэтому кимчхи в то время было фактически синонимом бедности и экономической отсталости. Не случайно многие передовые люди эпохи корейской модернизации конца XIX – начала XX в. подвергали кимчхи критике из-за отсутствия в нем белков и незаменимых аминокислот, необходимых для полноценного функционирования человеческого организма и укрепления здоровья (Jaisohn 1999: 94).

Еще в 60–70-х гг. XX в. кимчхи было предметом не столько национальной гордости корейцев, сколько национального стеснения, поскольку, несмотря на привлекательный острый вкус, оно имеет ярко выраженный резкий запах, непривычный и даже неприятный для иностранцев (Cho Hong Sik 2007: 213). И лишь во второй половине 80-х гг. XX в., после того как Южная Корея добилась впечатляющих успехов в экономическом развитии, у корейцев, причем вначале на уровне властной элиты, а затем в кругу ученых и простых граждан, стала проявляться и искусственно культивироваться гордость за свою историческую самобытность. Духовным водоразделом стала Олимпиада 1988 г. в Сеуле, успешное проведение которой послужило формальным поводом для признания кимчхи международным символом традиционной корейской кухни. С этого момента оно перестало быть зловонным блюдом, которое нужно есть тайком в закрытой комнате, чтобы этого, не дай бог, не увидели иностранцы, а напротив, превратилось в предмет национальной гордости и символ национальной самобытности (*Ibid.*: 213).

Очень показательна в этом плане судьба музея кимчхи, расположенного в Сеуле. Открытый в 1986 г. небольшой пищевой компанией «Муенга», он в 1988 г. переехал из старого района Сеула в новый международный выставочный комплекс СОЕХ и сегодня представляет не столько музей, сколько культурно-просветительский центр, имеющий целью рассказать гостям Кореи об особенностях традиционного корейского кимчхи (*Ibid.*: 214).

В современном музее, который пользуется большой популярностью среди иностранцев и местных жителей, представлены подробная история кимчхи в древних летописях и археологических находках, рисунки с изображениями продуктов, необходимых для приготовления кимчхи, специальная посуда, предназначенная для его хранения, различные приспособления и др. Для большей наглядности здесь же выставлены макеты разных видов кимчхи, которые готовят в различных провинциях Кореи. При музее имеет-

ся учебный зал, в котором любому желающему не только откроют все секреты приготовления популярного корейского блюда и дадут шанс изготовить его самостоятельно, но и предоставят возможность попробовать его.

Именно благодаря такой политике, которую в кругах культурологов принято называть «гастрономической дипломатией», кимчхи сумело занять одно из лидирующих мест в ряду корейских национальных символов. Так, в 2006 г., согласно опросу агентства по мониторингу общественного мнения *Gallup Korea*, кимчхи вышло на второе место в качестве «символа национальной культуры, представляющего Корею», – 22,1 %, на первом оказался национальный флаг Кореи *тхэгыкки* – 34,9 %, а на третьем – корейский алфавит *хангыль* (Cho Hong Sik 2007: 210).

Сегодня в мире нет человека, который бы не слышал о корейской кухне. Однако ее популярность объясняется не только вкусовыми качествами. Большую роль играют крупные суммы денег, которые правительство Южной Кореи потратило на популяризацию корейской кухни в других странах. Дело в том, что сегодня гастродипломатия является очень эффективным способом улучшения международных отношений. С ее помощью удастся привлечь туристов, торговых партнеров, инвесторов и тем самым незаметно усилить свое культурное влияние (Зачем... 2017).

Первым успешную тактику гастродипломатии применил Таиланд, который в начале нулевых взял курс на популяризацию национальной кухни в мире. Корейцы решили не отставать от соседей. В результате в марте 2008 г. была запущена государственная программа глобализации корейской кухни *хансик*, а одним из самых недавних ее практических достижений стал тот факт, что в декабре 2013 г. южнокорейцы добились включения традиции заготовки кимчхи в список нематериального культурного наследия ЮНЕСКО (Осетрова 2015).

Поскольку сегодня кимчхи – уже не столько продукт питания, сколько символ традиционной корейской культуры, философии и образа жизни, возникает вопрос, как его позиционируют в современном южнокорейском обществе и что оно представляет собой на самом деле.

Во-первых, кимчхи считается своей, исконно корейской пищей, «равной которой нет в мире» и которая, с одной стороны, культурно противопоставляется европейской еде, не столь «полезной и разно-

образной», а с другой – во многом благодаря хорошо продуманной политике южнокорейского правительства, бизнесменов и маркетологов стала не просто национальным, но и международным брендом. Эта тенденция хорошо просматривается даже в количестве научных публикаций, посвященных истории кимчхи. Если в 50–70-х гг. XX в. интерес корейских ученых к кимчхи был спорадическим, то уже с 80-х гг. количество работ, посвященных ей, резко увеличилось, достигнув своего пика к середине 90-х гг. (Cho Hong Sik 2007: 217–218). По всей стране не только открываются многочисленные факультеты и научно-исследовательские институты кимчхи, но и выходит множество публикаций, на страницах которых историки доказывают, что «наши предки ели кимчхи еще тысячи лет назад», поскольку с этого момента его изучение становится актом осознанного патриотизма.

Во-вторых, пропаганда культурно-исторической ценности кимчхи внутри страны должна символизировать исконно корейские морально-нравственные ценности, к коим можно отнести коллективизм, уважение к старшим, к своей истории и культуре, сохранение традиционной гендерной роли кореянки внутри семьи, поскольку издревле считалось, что заготовка кимчхи, как, впрочем, и весь домашний быт, является уделом женщины. Между тем исторический парадокс нынешней насквозь компьютеризированной эпохи, когда любую еду можно легко и быстро изготовить в больших количествах фабричным путем, заключается в том, что за последние 30 лет в Южной Корее появился большой процент женщин, которые не умеют и не желают готовить кимчхи своими руками, как это делали их матери и бабушки, предпочитая покупать недорогое китайское кимчхи в супермаркете (Kim Kwan Sok *et al.* 2014: 270)<sup>14</sup>.

Кимчхи прошло в своем развитии долгую и сложную историю от сравнительно простой и непритязательной овощной закуски до современного острого и многоликого блюда, которое всегда присутствует на корейском столе. Кимчхи не потерялось и в нашу эпоху технических инноваций и мировой глобализации, став общенациональным и мировым кулинарным брендом. Сумеет ли оно пре-

---

<sup>14</sup> Политика глобализации корейской кухни, популяризация кимчхи и продвижение его в качестве международного бренда наряду с успехами привела к возникновению в соседних Японии и Китае производства собственных кимчхи, которые стали довольно успешно конкурировать с южнокорейским.

одолеть новые исторические и культурные вызовы, которые встают перед современным южнокорейским обществом, сможет ли сохранить глубину национальной традиции или исчезнет в потоке быстротекущего времени – покажет будущее.

### *Литература*

**Зачем** корейцы пытаются приучить всех есть кимчхи. 2017. URL: <http://ibusi-ness.ru/blog/experience/42176>.

**Кимчжан** – сезон подготовки к сытой зиме. 2017. URL: <https://koryo-saram.ru/kimchzhan-sezon-podgotovki-k-sytoj-zime/>.

**Несмелова, О.** 2017. Суперовощ: чем полезна пекинская капуста. URL: <http://www.wday.ru/dom-eda/kuhni-mira/chem-polezna-pekinskaya-kapusta/>.

**Осетрова, М. Е.** 2010. Кимчхи – символ корейской кулинарии. *Сеульский вестник* 133: 12.

2015. Национальная кухня и корейский национализм. URL: <https://koryo-saram.ru/m-e-osetrova-natsionalnaya-kuhnya-i-korej-skiy-natsionalizm/>.

**Cho Hong Sik.** 2007. Food and Nationalism: Kimchi and Korean National Identity. *The Korean Journal of International Relations* 46(5): 207–229.

**Dae Young Kwon, Dai-Ja Jang, Hye Jeong Yang, Kyung Rhan Chung.** 2014. History of Korean Gochu, Gochujang, and Kimchi. *Journal of Ethnic Foods* 1: 3–7.

**Dai-Ja Jang, Kyoung Rhan Chung, Hye Jeong Yang, Kang-Sung Kim.** 2015. Discussion on the Origin of Kimchi, Representative of Korean Unique Fermented Vegetables. *Journal of Ethnic Foods* 2: 126–136.

**Jaisohn, Ph.** 1999. *My Days in Korea and other Essays*. Seoul: Yonsei University Press.

**Kim Kwan Sok, Hwang Kyeong Soon, Park Chae Lin, Jo Jae Sun, Asakura Toshio, Zhao Rong Guang, Liu Xiao Chun.** 2014. *Humanistic Understanding of Kimchi and Kimjang Culture*. Gwangju: World Institute of Kimchi.

**Kim Man-Jo, Lee Kyou-Tae, Lee O-Yang.** 1999. *The Kimchee Cookbook. Fierly Flavors and Cultural History of Korea's National Dish*. Seoul: Periplus Edition Ltd.

**Kim Sook-He.** 2010. *Kimchi. Traditional Korean Food*. Seoul: Ehwa Womens University Press.

**Lee Chun Ja, Park Hye Won, Kim Kwi Young.** 1998. *The Book of Kimchi*. Seoul.