



## ВСТУПЛЕНИЕ

Эта история началась с совпадения, с небольшого чуда. Дело было в далеком уже в 2005 году. Как-то вечером муж, придя с работы, сообщил новость: ему предложили поехать на год-другой в Южную Корею в командировку, в Сеульский университет, с семьей.

Не могу сказать, что встретила это известие с большим энтузиазмом. Я только-только получила второе образование и нашла работу мечты — ту самую, на которую ходишь, как на праздник. Ребенка тоже не хотелось выдергивать посреди четверти из школы, отъезд планировался на конец февраля — ни туда ни сюда. А сколько бытовых вопросов пришлось бы решать: на кого оставить квартиру, куда девать машину, кому пристроить домашнюю флору и фауну... В общем, перспектива отъезда вызывала у меня смешанные чувства. «Надо бы для начала изучить, что там такого в этой Корее», — подумала я тогда.

О Стране утренней свежести в ту пору действительно было известно не так много. 2005-й год не 2018-й. Это теперь все пользуются корейской косметикой и смотрят дорамы (корейские сериалы). Это сейчас любой ребенок знает, что такое Gangnam style: певец Psy прославил на весь мир этот престижный сеульский район, набрав со своим клипом 3 миллиарда просмотров на YouTube. Это сегодня Зимняя олимпиада в Пхенчхане у каждого на устах. А тогда...

Тогда, 13 лет назад, мои познания относительно Страны утренней свежести сводились к набору стереотипов: южные корейцы находятся в напряженных отношениях с северными, производят технику Samsung, Hyundai, Kia и едят корейскую морковку. (Последнее, кстати, не подтвердилось. Нашей «корейской» морковки южные корейцы в глаза не видели).

«Стоит все-таки побольше узнать о Корее», — произнесла я уже вслух. На этом и порешили. А еще через пару минут я включила телевизор и щелкнула на случайный канал. Там начиналась передача, которая называлась «Истории в деталях». Может, помните, была такая программа? Обычно в ней рассказывали истории о театре и кинопремьерах, о жизни актеров и прочих замечательных людей. Но в этот раз почему-то решили во всех деталях рассказать... О чем бы вы думали? Ну да, о Южной Корее.

Причем, это была целая серия репортажей: рассказ о стране растянулся на несколько передач. И когда все закончилось, мои представления о Корее уже не ограничивались корейской морковкой. В итоге, случайно (или не случайно?) включенный телевизор сыграл свою роль. И мы решили ехать. Но даже не потому, что так уж очаровались увиденными на экране корейскими красотами, высокими технологиями или самими корейцами — людьми чрезвычайно милыми и приветливыми. Хотя, конечно, очаровались, чего уж там...

Самым удивительным было другое. То ощущение, когда ты задаешь в пространство вопрос или озвучиваешь желание, например: «Хочу больше узнать о Корее», и получаешь ответ мгновенно, как будто кто-то невидимый взмахнул рядом с тобой волшебной палочкой. Эйнштейн говорил: «При помощи совпадений бог сохраняет анонимность». «Случайности не случайны!» — вторил ему другой мудрец — мультяшный Кунг-фу Панда. Может, это была одна из тех самых подсказок судьбы, к которым всегда стоит прислушиваться? Мы и прислушались: поехали в Корею, прожили там два года и ни разу об этом не пожалели. И когда, спустя несколько лет, появилась новая возможность отправиться туда на работу, мы сделали это уже без всяких раздумий. И прожили там еще пару счастливых лет.

Тем иностранцам, что приезжают в Корею в качестве туристов на короткий срок, обычно кажется, что они попали в рай на Земле. Но люди, которые задерживаются здесь по учебе или работе на долгое время узнают страну не только с парадной стороны и понимают: здесь тоже есть свои проблемы. А кое-что порой ужасно раздражает! Наконец, спустя еще какое-то время наступает третий этап в отношениях между иностранцем и Кореей — взаимное принятие. Когда и ты смотришь на страну объективно, не идеализируя ее и не осуждая, и она с тобой не «сюсюкается», как с залетным интуристом, но и не отторгает. Что-то тебе у корейцев безумно нравится, к чему-то ты привыкнуть не в состоянии, что-то ты берешь и используешь в своей жизни, а мимо чего-то спокойно проходишь мимо.

В этой небольшой книжке я попыталась ответить на вопросы: чему можно научиться у корейцев, что взять на заметку, какой ценный опыт перенять. Я также понимаю, что чему-то научиться не получится — слишком уж разные мы с ними люди. Да и стоит ли пытаться? Ведь счастье у каждого свое. И Южная Корея — тот самый пример удачного поиска своего собственного пути и своего собственного, корейского счастья. История этой небольшой страны как сказка о бедной Золушке, которая сумела стать настоящей Принцессой, многому научившись у других, но оставшись при этом собой.

## ЧТО ТАКОЕ «ПАППИ-ПАППИ»

«ПАППИ-ПАППИ» ПЕРЕВОДИТСЯ С КОРЕЙСКОГО КАК «БЫСТРО-БЫСТРО» ИЛИ «ДАВАЙ-ДАВАЙ!», «ПОТОРАППИВАЙСЯ!», «НЕ ТОРМОЗИ!», «СОМЕ ОП!» ЭТО ОЧЕНЬ РАСПРОСТРАНЕННОЕ В КОРЕЕ ВЫРАЖЕНИЕ, И ЕСЛИ ВЫ ПРОКАТИТЕСЬ В СЕУЛЬСКОМ МЕТРО, ТО ДО ВАШЕГО СПУХА НАВЕРНЯКА ДОНЕСУТСЯ ЭТИ СЛОВА — ВЕЧНО СПЕШАЩИЕ ПАССАЖИРЫ БУДУТ ТО И ДЕЛО ПОТОРАППИВАТЬ ДРУГ ДРУГА.



КОРЕЙЦЫ ВСЕ ДЕЛАЮТ БЫСТРО: РАБОТАЮТ, ЕДЯТ И ДАЖЕ ИГРАЮТ СВАДЬБЫ. ЗДЕСЬ ВАС МОЛНИЕНОСНО ОБСЛУЖАТ В РЕСТОРАНЕ. А ПОСКОПЬКУ К ХОРОШЕМУ БЫСТРО ПРИВЫКАЕШЬ, ТО ПОСЛЕ КОРЕИ ОЖИДАНИЕ ОФИЦИАНТА В ЛЮБОМ ДРУГОМ РЕСТОРАНЕ МИРА ПОКАЖЕТСЯ ВАМ ВЕЧНОСТЬЮ.

НЕУСТАННО ОТСЛЕЖИВАЯ ПО ВСЕМУ СВЕТУ НОВЫЕ ТЕНДЕНЦИИ, КОРЕЙЦЫ МГНОВЕННО РЕАГИРУЮТ НА ВСЕ ИНТЕРЕСНОЕ И ПЕРСПЕКТИВНОЕ. СХВАТЫВАЮТ ИДЕЮ, СРАЗУ ЖЕ НАЧИНАЮТ ЕЕ РАЗРАБОТКУ И ВЫПУСКАЮТ КАКУЮ-НИБУДЬ УДИВИТЕЛЬНУЮ НОВИНКУ, КОТОРАЯ ПОТОМ ЗАВОЕВЫВАЕТ ВСЕШ МИР.

ЗДЕСЬ ВСЮ НОЧЬ ОТКРЫТЫ БАНИ, МНОГИЕ МАГАЗИНЫ, РЕСТОРАНЫ И ФИТНЕС КЛУБЫ — СПАТЬ НЕКОГДА!

ТЕМП ЖИЗНИ ТАКОЙ, ЧТО УЕХАВ ИЗ КОРЕИ НА НЕСКОПЬКО ЛЕТ, ВЫ НЕ УЗНАЕТЕ СТРАНУ, ВЕРНУВШИСЬ. ЗА ЭТО ВРЕМЯ МНОГОПОЛОСНОЕ ШОССЕ МОЖЕТ ЗАПРОСТО ПРЕВРАТИТЬСЯ В БУРЛЯЩУЮ РЕКУ, КОТОРАЯ ТЕЧЕТ ПРЯМО ЧЕРЕЗ ЦЕНТР СЕУЛА. НА МЕСТЕ СТАРОГО СТАДИОНА ВЫРАСТЕТ НЕЧТО ОГРОМНОЕ И БЛЕСТЯЩЕЕ, НАПОМИНАЮЩЕЕ ИНОПЛАНЕТНЫЙ КОСМИЧЕСКИЙ КОРАБЛЬ. А ДЕВУШКИ, ЕЩЕ НЕДАВНО НОСИВШИЕ СКРОМНЫЕ ДЛИННЫЕ ЮБКИ, БУДУТ ВСЕ, КАК ОДНА, ШЕГОПЯТЬ В УЛЬТРА-МИНИ.

СОВЕРШИВ НЕВИДАННЫЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ РЫВОК, КОРЕЯ ВСЕГО ЗА НЕСКОПЬКО ДЕСЯТИПЕТИЙ ПРЕВРАТИЛАСЬ В БЛАГОПОЛУЧНУЮ, ПРЕУСПЕВАЮЩУЮ И КОМФОРТНУЮ СТРАНУ. КАЗАЛОСЬ БЫ, МОЖНО НЕМНОГО РАССЛАБИТЬСЯ, НО КОРЕЙЦЫ, ПОХОЖЕ, НЕ ГОТОВЫ СБАВЛЯТЬ ТЕМП. НЕ ТЕ ЭТО ЛЮДИ, ЧТОБЫ ПОЧИВАТЬ НА ЛАВРАХ. ВМЕСТО ЭТОГО, ОНИ ПРОДОЛЖАЮТ ПОДГОНЯТЬ ДРУГИХ И САМИХ СЕБЯ: «ПАЛЛИ-ПАЛЛИ!»





# Сначала о главном

## Вы уже поели?

Для человека еда — самое главное

Корейская пословица

Разговор о Корее нужно начинать с еды — а как иначе? Особое, трепетное отношение к пище, процессу ее приготовления и поглощения, является неотъемлемой частью местной культуры. Если вы приедете в Сеул и включите телевизор — на половине каналов будут что-то готовить, а потом с наслаждением поедать. Корейцы регулярно будут вас спрашивать: «Нравится ли вам корейская кухня?» И столь же часто местные жители будут пытаться приобщить вас к своим кулинарным традициям: даже незнакомый человек может предложить вам разделить с ним трапезу или просто чем-то угостить.

В первое время в Корее меня озадачивали вопросы, которые новые знакомцы, корейцы, задавали вместо приветствия: «Вы уже сегодня ели?» Или даже так: «Вы уже ели сегодня рис?» Вначале я пыталась было отвечать на них буквально, всерьез сообщая, что да, мол, уже поела или: «Нет, пока еще не успела», или: «Рис ела позавчера». Но вскоре стало

ясно, что вопросы эти — риторические и предполагают такой же ответ. Ну, что-то вроде: «Как поживаете?» «Нормально». Ответить, что ел рис позавчера все равно, что сказать: «Вот уж третий день, как у меня маковой росинки во рту не было». Реакция вашего собеседника будет незамедлительной — вас пригласят пообедать и накормят «самой вкусной и полезной едой в мире».

## Режим питания нарушать нельзя

Обедают в Корее с 12 до 13 — ни раньше, ни позже. Где бы в этот час кореец ни находился, он бросает все дела и несется в ближайшую точку общественного питания. В ресторанах и столовых в это время не протолкнуться: все столики заняты, огромные очереди, суета. Казалось бы, ну, почему вся страна должна есть в одно и то же время, спеша и давясь в очередях? Можно ведь прийти попозже. В час, в два ресторанчики пустеют — иди и обедай на здоровье. Но нет, нельзя! Положено в 12 — значит надо идти в 12 вместе со всеми. Такие правила. Человек, перекусывающий в одиночестве в неурочный час, выглядит, по мнению корейцев, как-то странно и подозрительно. То ли это изгой, с которым никто не хочет сидеть за одним столом, то ли попирающий традиции и правила бунтарь. Так что, дела делами, а обед здесь по расписанию.

*Да что там обед, здесь все по расписанию! Это касается не только работы общественного транспорта или вывоза мусора. Купальный сезон заканчивается 31 августа, и хотя в сентябре еще стоит жара и духота, ни один абориген в воду уже не полезет. не принято.*

Жениться нужно в возрасте от 27 до 30 лет. Точка. Человеку перевалило за 30, а он еще не женат? ЧП семейного масштаба! И родственники принимаются в срочном порядке искать «старому холостяку» пару.

Я даже не удивилась, когда стала свидетельницей снегопада, который случился аккурат в первый день зимы, 1 декабря. Еще 30 ноября светило солнце, стояла мягкая осенняя погода, и ничего не предвещало

скорых заморозков. И на тебе — в первый зимний день выпал первый снег! Все по расписанию, как всегда..

## «У вас стресс? Закройте глаза и представьте любимое блюдо...»

Однако мы отвлеклись, продолжим кулинарную тему. Даже если кореец в данный момент не ест, он говорит про еду. Представьте такую картину: встречаются два офисных сотрудника в понедельник на работе, позади выходные. «Как провел субботу и воскресенье, коллега Пак?» — спрашивает один. «О, я все время ел, коллега Ли», — отвечает второй. Далее Пак начинает во всех подробностях перечислять, что именно он ел эти два дня, и как ему было вкусно. А потом настает черед Ли рассказать о съеденном.

Еда для корейца — дар богов, величайшее наслаждение, то, ради чего стоит жить. В журнальной статье автор учит читателей расслабляться: «Если у вас случился стресс, сядьте поудобнее, закройте глаза и представьте свое любимое блюдо».

В Сеуле есть мост Мапхо, имеющий дурную славу, в народе его называют Мостом самоубийц. Городские власти вместе с психологами, решили превратить Мост отчаяния в Мост жизни. На парапете разместили вдохновляющие картинки и жизнеутверждающие фразы: «Я люблю тебя!», «Лучшее впереди!» и (вы только вздумайте!): «Ты ел что-нибудь?» Далее длинной чередой следуют фотографии всевозможных корейских блюд и едоков,



которые, судя по их лицам, находятся в наивысшей точке наслаждения вкусом. И подписи под фото: «Аппетитно, не правда ли?», «Неужели ты хочешь лишить себя всего этого?» И представьте себе, количество желающих расстаться с жизнью на мосту Мапхо сократилось на 77%! Теперь аппетитные картинки планируют разместить на других мостах через реку Ханган, хотя они вроде дурной славой не пользуются. Так, на всякий случай.

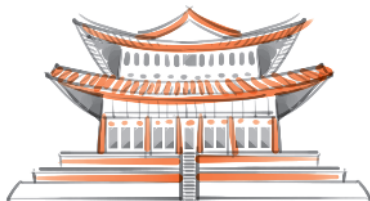
Местные жители искренне считают, что их кухня — самая здоровая в мире и не устают вести просветительскую работу среди заезжих иностранцев: «А вы знаете, что кимчхи помогает похудеть, снижает уровень сахара и холестерина, защищает от рака?» Или: «Между прочим, наш традиционный бутерброд — кимпаб значительно полезнее гамбургера». С последним утверждением, пожалуй, не поспоришь. Действительно, полезнее. Во всяком случае, в нем меньше калорий, чем в его американском «собрате», ведь кимпаб — это обычно рис с овощами, завернутый в сухой лист водорослей (см. рецепт ниже). Хлеб корейцы практически не едят, мяса употребляют не особенно много, отдавая предпочтение морепродуктам, так что проблема ожирения в этой стране не стоит, а ее жители отличаются завидной стройностью, и выглядят гораздо моложе своих лет.

## **Возьми частичку родины с собой**

Мне кажется, что иностранцы, приезжающие в Корею, делятся на две категории: на тех, кто вступает в фан-клуб корейской кухни и становятся ее адептом, и на тех, кто местную еду на дух не переносит из-за ее неимоверной остроты. Лично я — в числе первых. Иногда мы, подсевшие на «самую вкусную и полезную еду в мире», напоминаем вампиров, один раз попробовавших кровушки и навек потерявших покой. Вернувшись из Кореи домой, мы и здесь умудряемся отыскать и кимчхи, и острую перцовую пасту, и все остальное. Благо, теперь это не так уж и сложно. До того дошел прогресс, что кимчхи можно спокойно купить в «Ашане».



Но даже я, при всей своей любви к корейской кухне, не могу понять корейцев, которые, отправляясь в туристическую поездку в любую страну, питаются там исключительно в корейских ресторанах!



Как-то раз мне довелось видеть в Сеуле такую телевизионную рекламу корейской пасты из красного перца «кочудян»... Париж, Эйфелева башня, цветут каштаны, элегантные парижанки пьют кофе с круассанами в кафе на бульваре. И посреди всей этой красоты сидит на корточках голодный кореец и горько плачет. Не милы ему ни парижские круассаны, ни фуагра — он тоскует по родной, привычной пище. Но тут с неба, прямо ему в руки падает заветная красная коробочка со зверски острой перцовой пастой. И ласковый женский голос за кадром мурлычет что-то вроде: «Острая паста «кочудян» в удобной упаковке. Добавляй во все блюда. Возьми частичку родины с собой!»

Словом, никакие заморские яства корейцев-туристов не интересуют — это подтвердят работающие с ними гиды. Куда бы житель Страны утренней свежести ни приехал — в Париж, Пекин или Москву — всем местным угощениям он предпочтет родной «доширак». Наши русские борщи или оливье кажутся корейцам или слишком жирными, или безвкусными — в них же нет острого красного перца! Чем так уж хороша красная икра, им тоже не очень понятно. А тот факт, что русские и украинцы едят сало (замороженный жир свиньи) повергает корейцев самый настоящий шок.

## А что насчет собак?

«Подумаешь, сало! Да они вообще собак едят», — скажете вы. Тут все не так однозначно, как мы привыкли думать. Это специфическое кулинарное пристрастие разделяют далеко не все жители Корейского полуострова. На каждом углу здесь нашими лучшими четвероногими друзьями, конечно,

не закусывают. Известный в этих краях суп из мяса собаки — «посинтхан» (он же «Суп долголетия») считается деликатесом, стоящим немалых денег. Это наваристое первое блюдо готовят в специализированных ресторанах, куда просто так не попасть. И основные его едоки — пожилые мужчины, заинтересованные в сохранении своей потенции. Особой популярностью «посинтхан» пользуется летом, так как считается, что «собачий суп» помимо того, что сохраняет мужскую силу, помогает пожилому организму с легкостью переносить изнуряющее сочетание жары и высокой влажности воздуха, столь характерное для августа в здешних широтах.

Местная молодежь эту традицию не поддерживает и, как мне показалось, немного ее стесняется. По крайней мере, никто из опрошенных мною молодых корейцев в поедании собачатины не признался. Однажды, правда, я заподозрила в этом веселого таксиста, который как-то очень активно советовал мне посетить «dog restaurant». Но вскоре выяснилось, что разговорчивый водитель имеет в виду «duck restaurant», т. е. заведение, специализирующееся на блюдах из утки.



Но далеко не у всех собак в Корее столь незавидная участь. В суп идут лишь животные особой породы, выращиваемые именно в гастрономических целях на специальных фермах.

Как это ни парадоксально, но основными и любимейшими домашними питомцами в корейских семьях тоже являются собаки. Как правило, очень маленькие, декоративных пород. Зачастую такой песик — настоящий кумир семьи. Его в прямом и переносном смысле носят на руках: за здоровьем четверо-

ногого друга следят лучшие ветеринарные доктора, его кормят вкусной и здоровой пищей, наряжают в забавные костюмчики, водят в специальные собачьи салоны красоты, где делают модную прическу и маникюр с педикюром, а иногда красят уши в какой-нибудь веселенький цвет. Может, такая сумасшедшая любовь к домашним собачкам является не чем иным, как результатом своеобразного комплекса вины перед их менее счастливыми сородичами, пущенными на «посинтхан»? Кто знает...

В Корее очень популярны так называемые «dog-cafe» и «cat-cafe», где можно выпить кофе, заказать десерт (разумеется, не из собак или кошек), поиграть с четвероногими обитателями этих заведений и угостить их чем-нибудь вкусненьким. Более того, в Сеуле начали открываться контактные кафешки и с экзотическими животными — енотами и сурикатами, где эти забавные зверушки общаются с посетителями, перекусывают орешками с морковкой и чувствуют себя вполне вольготно.

## **О, кимчхи!**

Острая закуска кимчхи — неизменная составляющая любого корейского застолья. Она представляет собой особым образом замаринованные листья китайской капусты или редьки с добавлением красного перца, морских водорослей, чеснока, зеленого лука, различных специй, а иногда — соленых моллюсков. Всего в Корее насчитывается более двухсот видов кимчхи.

Корейцы наделяют кимчхи чуть ли не чудодейственными свойствами, полагая, в частности, что она предотвращает старение и способствует рассасыванию жировых отложений. О любимой закуске на полуострове слагаются песни и поэмы, о ней читаются лекции в серьезных учебных заведениях, кимчхи посвящены красочные, иллюстрированные энциклопедии и многотомные научные исследования. Можете ли вы, к примеру, представить себе создание в России Научно-исследовательского института квашеной капусты? Или открытие при одном из российских университетов факультета кислых щей? А вот в Корее существует Институт кимчхи, и это факт!

## Кимпаб — корейский бутерброд

Кимпаб — это «ким» + «паб». Ким — это не только самая популярная в Корее фамилия, это еще и сухой лист пресованных водорослей или морской капусты. Если вы когда-нибудь делали японские роллы, то корейский «ким» знаком вам под названием «нори». А «паб» — это рис. Собственно, кимпаб — родной брат японского ролла. Разница лишь в том, что в первый не добавляют сырую рыбу. Начинки в кимпабе могут быть разными: это и ветчина, и говядина, и омлет, и консервированный тунец. Помимо одного из этих основных ингредиентов, в корейский бутерброд добавляют овощи: свежий огурец, морковь, зеленый лук и маринованную редьку (дайкон). Оговорюсь сразу, что маринованную редьку вы, скорее всего, раздобудете лишь в том случае, если в вашем городе есть магазин корейских продуктов. Если вы в Москве, Питере или на Дальнем Востоке, вы обретете заветный дайкон без труда. Если вы обитаете в других краях — не беда, замените редьку маринованным огурчиком, будет тоже нормально. Предлагаю для начала приготовить кимпаб с тунцом.

### Кимпаб с тунцом

**Для двух кимпабов вам понадобится:**

1. 1 банка тунца в собственном соку.
2. 2 чашки отварного риса. Рис корейцы предпочитают круглозерный, при этом, он должен быть не рассыпчатым, а немного клейким.
3. 1 крабовая палочка.
4. 2 яйца.
5. 2 ст. ложки майонеза.
6. 1 свежий огурец.
7. Несколько полосок маринованной редьки (если есть).
8. Любое растительное масло.

9. Кунжутное масло.
10. Семена кунжута.
11. 2 листа сухих прессованных водорослей «ким» (многим больше известен японский вариант — нори).
12. Бамбуковая циновка для роллов.

### **Как готовить:**

Варим рис и даем ему остыть. Затем добавляем в охлажденный рис соль и перец по вкусу, щепотку кунжутных семян, а также 1—2 чайные ложки кунжутного масла. Если кунжутного масла у вас не оказалось, можно использовать любое растительное масло в таком же количестве.

Разбиваем яйца, отделяем белки от желтков, взбиваем их и по отдельности жарим на сковороде. Получается омлет. Режем его полосками.

Нарезаем тонкими полосками огурец, крабовую палочку и редьку.

Сливаем из банки с тунцом всю жидкость, добавляем в тунец пару ложек майонеза.

Берем сухой лист водорослей «ким», кладем его на циновку шершавой стороной вверх. На него сверху кладем рис, равномерно распределяем его по поверхности листа, оставляя по 1 см по краям.

На рис равномерно выкладываем тунец, затем кладем все остальное: омлет, огурец, редьку, крабовую палочку.

Аккуратно сворачиваем кимпаб с помощью циновки (как роллы).

Готовый кимпаб смазываем кунжутным маслом и нарезаем его острым ножом на кусочки шириной 1,5 см.

Вот и все, наш кимпаб готов! В отличие от японских роллов, кимпаб едят без соевого соуса, но если вы привыкли использовать соевый соус — ешьте так, как вам нравится. Приятного аппетита!