



Коллектив
авторов

Паби, мури и чимчи. Все о корейской кухне.

**Елена Кигай
Нина Ким**

**Паби, мури и чимчи.
Все о корейской кухне.**

<https://litres.ru/74258603>

SelfPub; 2026

Аннотация

Кулинарная книга рецептов "Паби, мури и чимчи" — это вкус памяти традиционной национальной еды, который корейцы пронесли через долгие годы. Нас неизменно спрашивают, из какой мы Кореи, из Южной или Северной? Мы — корё-сарам, потомки переселенцев в Россию из Кореи, когда она была еще единой. Затем случился 1937 год. Из Дальнего Востока корейцев депортировали в Районы Средней Азии и Казахстана. Именно отсюда начинается отсчет тех, кого называют корё-сарам: русскоязычных корейцев, оказавшихся далеко от этнической родины, но сумевших сохранить вкус национальной еды. Да, она другая, еда корё-сарам, сотворенная из памяти в небывалых условиях. Много блюда неизвестны в Корее, потому что они родились в другое время и в другом месте, приправленная любовью к традиционной еде, но с другими ингредиентами.

Содержание

В один из дней, когда семья оказалась в полном составе и в хорошем настроении после вкусного обеда, я провела блиц-опрос:

Мой странный роман с кухней случился в зрелом возрасте. В школьные и студенческие годы книги перевесили чувство голода.

Не умела и не хотела готовить. Это точно не для меня: где кухня и где я?

«Придет время и всему научиться», — защищала меня бабушка от нападков окружающих. Она оказалась права. Время пришло, и я научилась всему. Одним из поздних увлечений оказалась страсть к приготовлению блюд. «Книга о вкусной и здоровой пище» отодвинула в сторону классическую литературу и стала первой в рейтинге любимых. Кроме того, рецепты из этой книги дополнялись рецептами от жителей многонационального поселка. С удовольствием лепила пельмени, манты; жарила пирожки, чебуреки; варила плов, бешбармак, борщ; солила сало, крутила рулеты; рубила говяжьи ноги и любовалась

6

6

застывшим холодцом; мастерски готовила
немецкий сальтисон

В один из дней, когда семья оказалась в
полном составе и в хорошем настроении
после вкусного обеда, я провела блиц-опрос:

Глава 3

Конец ознакомительного фрагмента.

8

16

18

Нина Ким, Елена Кигай Паби, мури и чимчи. Все о корейской кухне.

**В один из дней, когда семья
оказалась в полном составе
и в хорошем настроении
после вкусного обеда,
я провела блиц-опрос:**

**Мой странный роман с кухней
случился в зрелом возрасте. В
школьные и студенческие годы
книги перевесили чувство голода.**

**Не умела и не хотела готовить.
Это точно не для меня: где кухня
и где я? «Придет время и всему
научиться». — защищала меня**

чесноком и травами, баранью ногу в тесте; котлеты и голубцы. Перечислять можно долго и вкусно, но в том списке отсутствовали национальные блюда, корейские. Позднее я долго думала об этом: почему они не напоминали о себе, выпали почти на тридцать лет? Неужели права народная присказка, что гены напоминают о себе в старости?

**В один из дней, когда семья
оказалась в полном составе и в
хорошем настроении после вкусного
обеда, я провела блиц-опрос:**

- . место рождения**
- . родной язык**
- . кто такие корё-сарам**

Ответы ошеломили участников опроса:

Бабушка и дедушка родились в Узбекистане, родной язык — русский; родители внуков — родились в Казахстане, родной язык — русский; внуки родилась в Казахстане, в России, в Бельгии. Родной язык — английский и нидерландский. Язык общения дома — русский, нидерландский и английский, редко французский.

Со всех сторон посыпались вопросы:

1)

Мы корейцы?

2)

Откуда мы, если не из Северной и не Южной Кореи?

3)

Почему не знаем корейский язык?

4)

Почему мы — корё-сарам? Что это за племя?

5)

А твои блюда корейские или корё-сарам?

Я ответила на все вопросы одной фразой: «В моей кулинарной книге «Паби, мури и чимчи» вместе с рецептами блюд корё-сарам вы найдете ответы на все вопросы.

Кто такие корё-сарам?

Корё-сарам — так называли потомков этнических корейцев. В поисках лучшей доли они уехали из Кореи в Россию и поселились на Дальнем Востоке. Процесс переселения происходил в XIX–XX вв. На новом месте переселенцы приняли российское гражданство. Чужая земля стала своей. Но вдруг в 1937 году их обвинили в пособничестве японским властям и депортировали, насильно вывезли из насиженных мест в районы Средней Азии и Казахстана. Депортированные считались японскими шпионами. И только в 1993 году свершилась юридическая реабилитация российских корейцев. Политические и моральные обвинения сняли через 56 лет. За это время выросло целое поколение людей, которых стали называть корё-сарам — люди из Кореи. Потомки депортированных российских корейцев сегодня живут в странах Центральной Азии, России, Украине, на Кавказе и др. местах. Всего насчитывают около 500000 человек. Родным языком для них стал русский язык, родиной — место рождения. Са-

мые наибольшие корейские диаспоры сложились в Казахстане, Узбекистане и России.

Когда я думаю о судьбе корё-сарам, мне всегда представляется грустная сцена.

Дом среди гор и моря. Мать приносит ужин, а младший сын говорит ей, что он решил уехать. В руках у нее задребезжала посуда, ноги подкосились от неожиданных слов. Она с трудом расставляет чашки с едой на столе: паби, суп с морскими водорослями, панчани, кимчхи.

— Пусть едет, — говорит старший брат.

— Может, найдёт спокойное место и для нас, — добавляет средний.

— Давайте ужинать, — тихо отвечает мать, — утро вечера мудренее.

Но утром сын не изменил своего решения. Собрав небольшую котомку, отправился в те края, о которых говорили: «Тот край похож на рай. Много земли, много воздуха и свободы». Мать ждала его. Спала с открытой дверью, бежала на стук ветки за окном, на плеск морской волны, на сияние луны, отражающие причудливые тени гор. Младший сын не вернулся. Но еще более страшное горе ожидало ее. Деревню разделили на две части. По обе стороны возвели погранич-

ные столбы, по разные стороны которой оказались старший сын и средний. Мать умерла, так и не узнав, что стало с её детьми.

А младший сын оказался там, где край, «похож на рай». Там не было ни рисовых полей, ни Желтого моря, ни привычной еды. Пришлось отвоевывать землю у тайги, учиться жить заново: варить вместо риса пшеницу, ячмень, картофель, готовить еду из незнакомых трав, речной рыбы и новых овощей. Чем старше он становился, тем чаще ему хотелось отведать горячий суп из соевой пасты или кимчхи с рисом. Все чаще вспоминал, как мать солила овощи, сушила рыбу, заготавливала продукты впрок, хранила в глиняных кувшинах джендян (соевую пасту), как разливала соевый соус в кувшины. И он взялся за дело. Создал новые рецепты на основе старых, сохранив вкус и запахи еды из прошлой жизни. Блюда по его рецептам стали привычными для детей и внуков. Жизнь шла своим чередом, но в 1937 году она рухнула в одночасье. Об этом я уже писала в начале книги.

Глава 2

В промежутке времени

Летом прошлого года я ходила по улицам Помпей. Две тысячи лет назад город исчез под вулканическим пеплом.

— Интересно, — думала я, разглядывая руины Помпеи. В какой момент извержение лавы застигло людей? После обеда во время сиесты или за обычными домашними делами?

Возможно, хозяйки пришли с рынка и готовили ужин? Возможно, кто-то собирался на театральное представление и наряжался перед зеркалом? Как выглядели дома с фресками и мозаиками, улицы, мостовые и тротуары, по которым сейчас боязливо передвигались туристы? Передвигались и разглядывали керамическую и стеклянную посуду, золотые украшения, мебель, амфоры с вином и маслом, кухонную утварь. **Казалось бы, лава должна была уничтожить всё. Но случилось иначе. Она сохранила город. Сохранила дома, улицы, печи, посуду, следы повседневной жизни. Даже спустя столетия можно представить, как здесь жили люди, что ели, как готовили хлеб, о чём говорили за семейным столом.**

Конечно, многие, не только я, наверное, задумались о вечности человеческого бытия. И вдруг нелепое сравнение пришло мне в голову: у корё-сарам не было, слава Богу, своего Помпея. Но, с другой стороны, после нас не останутся города, где потомки смогут открыть дверь старого дома и увидеть, как жили их предки. Не останутся каменные стены, которые переживут века. Не останутся улицы, по которым можно будет пройти, восстанавливая по крупицам нашу историю. Мы находимся в промежутке времени. И в этом промежутке времени уже растворяются предметы нашего бытия. Я оглядываюсь назад и переступаю порог родительского дома.

На миг зажмуриваюсь от яркого света, в лучах которых за низеньким деревянным столом сидят дедушка и папа. Перед ними нехитрая еда — паби, мури и чимчи. Белый рис, сваренный на воде без соли и сахара оттеняет ярко-красные ломтики аккуратно нарезанной чимчи. Прозрачная вода из колонки отражает спокойствие утренней трапезы почти семидесятилетней давности. Сколько лет прошло, а треугольник питания корё-сарам не изменился и в новом мире, откуда время не вытеснило паби, мури и чимчи.

Тихо закрываю дверь и выхожу во двор. Часто- часто моргаю и вижу деревянного дракона, потемневшего от дождей и зноя. Нет, это не аттракцион.

Мир наших родителей и дедов исчез. Новый мир оказался совсем другим. Вместе с ним пришли новые дома, новые привычки, новый язык повседневной жизни. Старые вещи исчезали незаметно, не потому что их кто-то запрещал, а потому что они становились ненужными. Их сменяли другие.

Даже мои дети, родившиеся в 1970-х годах, едва помнят тот мир, в котором прошло моё детство. И как они могли его помнить? Они выросли уже в другой обстановке — ходили в детский сад, жили в обычной двухкомнатной хрущёвке, где не было ни старых корейских сундуков, ни домашней утвари моего детства,

ни тех мелочей, из которых складывается память о жизни народа.

Так исчезает не только вещь. Исчезает её смысл.

Когда-нибудь историки будут искать свидетельства нашей жизни. Но они не найдут ни домов, ни улиц, ни предметов, которые могли бы рассказать о нас так же подробно, как Помпеи рассказывают о древних римлянах.

И всё же одна память оказалась сильнее времени.

Это память вкуса.

Запах свежесваренного риса. Острый аромат кимчи. Пар над кастрюлей с кукси. Вкус блюд, которые готовили наши матери и бабушки, никогда не заглядывая в записные книжки. Они готовили так, как когда-то готовили их матери. Вместе с каждым блюдом передавалась не только технология приготовления. Передавалась память семьи, память народа, память о доме, которого уже нет.

Пожалуй, именно поэтому эта книга появилась на свет.

Это не просто сборник рецептов. Это попытка сохранить то, что невозможно сохранить в музее. Пока мы помним вкус блюд наших предков, пока готовим их для своих детей и внуков, продолжается история корё-сарам.

Память не всегда живёт в камне.

Иногда она живёт в хлебе, в чашке бульона, в запахе чеснока и кунжута, в семейном рецепте, который передают шёпотом от матери к дочери.

И, может быть, именно такая память оказывается самой долговечной.

Помпеи сохранила лава, а корё-сарам может сохранить только человеческая память. И самый надёжный её хранитель — семейная кухня.

Помпеи сохранил пепел Везувия. Память корё-сарам может сохранить только человек.

Такое странное сравнение пришло на ум, когда я смотрела на руины Помпей, на мирно дышащий Везувий

Глава 3

Легенда корейской кулинарии.

Кимчхи и чимчи

Ошибки здесь нет. Это разные варианты произношения и написания названия одного из самых известных корейских блюд. Среди корё-сарам исторически закрепилось слово «чимчи», которое многие семьи используют до сих пор.

Кимчхи ворвалось в жизнь корё-сарам в последние годы, когда восстановилась связь с исторической родиной. Почему? Ответ прост. Прежде ингредиенты для кимчхи отсутствовали. Где в Узбекистане или в Казахстане можно достать рыбный соус/креветочный, имбирь, а мука из клейкого риса хранилась для особых случаев.

Сейчас я научилась готовить оба варианта.

Первый вариант, конечно, сложился из памяти. Рецепт подглядеть нигде я не могла, интернета не существовало тогда. Кореячка — корейскую (пекинскую) капусту — мама выращивала в своем огороде. В конце ноября собирали урожай и складывали во дворе, где стояли пустые бочки из-под селедки. Считалось, что в них чимчи получается вкуснее, чем в обычных. Мама вооружалась большим кухонным ножом, взмахивала и кочан развалился пополам. Затем обрезала негодные кочерыжки, снимала верхние поврежденные

листья, промывала кочаны в большом тазу с водой и укладывала слоями в бочку. Готовила рассол и заливала им сверху кочаны в бочке. Затем она обрывала красный перец с кустов. В огромных чанах угрожающе краснели изогнутые стручки. Их мыли, сушили и прокручивали вместе с очищенным чесноком. Канкочу — молотый перец — солила, добавляла щедрой горстью кориандр и оставляла созревать. Черный перец в доме не водился. Бабушка не разрешала его добавлять в корейскую еду. Дней через пять начинался следующий этап работы: мыли просолившуюся капусту, давали стечь воде и только потом обмазывали кочаны пастой из красного молотого перца с чесноком. Грудю готовой продукции выносили в сарай и аккуратно перекладывали в бочки, заливали рассолом и устанавливали сверху гнет. Засолка чимчи завершалась финальными штрихами: бочки вытирали снаружи, не оставляя красных разводов, плотно закрывали деревянной крышкой; жизненно важный продукт находился в стерильной чистоте.

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «Литрес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на Литрес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.