

ПАРОВЫЕ ХЛЕБЦЫ ТТОК В КОРЕЙСКИХ ОБРЯДАХ

Корнеева И.В.
Сахалинский государственный университет,
Южно-Сахалинск, Россия

Title: *Rice Steam Cakes Tteok in Korean Rites*

Author: *Korneeva I.V., Sakhalin State University, Yuzhno-Sakhalinsk, Russia*

Abstract: *Korean traditional food is one of the most unique cuisines throughout the Asia region. Like other Asian country, rice is the basic food in Korean meal. Other than that, Korean also consumes noodles, different vegetables, meat, rice cakes etc.*

Korean rice cakes(tteok) are made with glutinousrice flour, by steaming. Some common ingredients for many kinds of tteok are mung bean, red bean, and sweet red bean paste, Korean mugwort, jujube and other dried fruits. There are hundreds of different kinds of tteok eaten year round. It is customary to eat tteok on birthdays, weddings and different holidays. There are some interesting facts about tteok origin and funny stories about traditions connected with tteok.

Considering tteok as a great part not only of Korean food but also Koreans' life it is very important to study tteok traditions in order to understand Korean culture, Korean style of living and to save Korean originality.

Keywords: *traditional food culture, life cycle rituals, calendar holidays, rice steam cake, festive food*

Ключевые слова: *традиционная культура еды, ритуалы жизненного цикла, праздники, рисовые паровые хлебцы*

Каждый народ имеет свой уклад жизни, обычаи, свои неповторимые кулинарные рецепты, излюбленные блюда, особые традиции в сервировке стола и приготовлении пищи. В Корее сложились четкие представления о правильности подбора посуды, о форме и функциональном назначении каждого из предметов столовой и кухонной утвари, а также о приуроченности блюд к разным датам традиционного календаря и повседневной жизни. Можно говорить о целой системе, отражающей многие культурные процессы, происходившие в корейском обществе на протяжении многих столетий. Именно поэтому изучение традиций

национальной кухни позволяет лучше понять особенности национального характера корейцев, приблизиться к материальной и духовной культуре как отдельного человека, так и целого народа.

Сегодня, как и много лет назад, корейские обряды и праздники занимают значительное место в народном нравственном сознании, в возрождении, развитии и сохранении национальной морали, представляя собой особую часть культуры, которая передается из поколения в поколение. Особое место здесь занимает обрядовая и праздничная пища, которая является своего рода инструментом передачи этнических норм общения и поведения, связанных с производством, переработкой, хранением и потреблением пищи, а также организацией семейных и коллективных трапез.

Следует отметить, что блюда для праздничных и ритуальных церемоний готовились особенно тщательно, с соблюдением соответствующих правил, в меню включались разнообразные блюда из рисовой муки, пшеничная лапша, мясные продукты, рыба, сладости, напитки, фрукты, орехи. В праздничной пище исключительно большое внимание уделялось внешнему оформлению. Блюда тщательно подбирались по цветовым сочетаниям, формам и консистенции. Таким образом, каждое блюдо несло в себе определенный смысл.

Особый интерес представляет пища, приуроченная к обрядам жизненного цикла, которые, представляя собой массовое выражение религиозной и бытовой традиции, занимают значительное место в духовной жизни корейского народа и сопровождают важные моменты человеческой жизни. Своей главной целью родильные обряды, обряды совершеннолетия и свадьба ставили обеспечение человеку нормальных условий для проживания в данном обществе, а похоронно-поминальные – подготовку к «жизни» в потустороннем мире. Значимость обрядов не равноценна. Одни из них отмечались более пышно, были многодневными с большим набором кушаний и напитков (например, свадьба), другие – более или менее скромно, где ассортимент ритуальных блюд сравнительно ограничен (обряд совершеннолетия). Интересно, что именно *тток* присутствует на каждом из обрядов жизненного цикла, т.е. сопутствует корейцу всю жизнь и является не просто одним из видов традиционных сладостей, а неотъемлемой частью культуры, хранящей в себе немало интересных фактов о жизни, традициях, особенностях

стиля поведения и мышления людей.

В Корее существует немало поверий и традиционных обрядов, так или иначе связанных с появлением на свет нового человека. Первым крупным празднеством, посвященным рождению ребенка, являются обряды по случаю 100 дней с момента его появления на свет. В древности основанием для праздника служило то обстоятельство, что новорожденный благополучно преодолел самый опасный период своей жизни. Сегодня эта традиция сохраняется, занимая особое место в традиционно-бытовой культуре корейцев.

Интересно, что традиция празднования 100 дней тесно связана с элементами национальной кухни, которые проявляются в правильной сервировке стола и специальном наборе особых блюд. Прежде всего, на праздничном столе обязательно должны быть белые рисовые хлебцы (*пэгсольги*), паровые хлебцы из гаоляновой муки (*сусупатток*), изделия из клейкого риса четырехугольной формы (*инджольми*), рисовые паровые хлебцы с начинкой из сладкой красной фасоли (*сонпхён*).

Каждое блюдо несет в себе определенный смысл. Белые паровые хлебцы, например, символизируют чистоту и долголетие, красный цвет хлебцев из гаоляновой муки защищает и отгоняет злых духов, изделия из клейкого риса ставят на стол с пожеланием ребенку крепкого здоровья, а рисовые хлебцы с начинкой, как считают корейцы, помогут ребенку стать хорошим человеком с прекрасной душой. Кроме того, по обычаю хлебцы с начинкой из красной фасоли раскладывают в доме на четыре стороны света для того, чтобы предотвратить беду и принести ребенку счастье и удачу.

Все мучные изделия, приготовленные в этот день в качестве угощения, называют одним словом *пэгильтток*, что в переводе на русский язык означает – рисовые хлебцы для праздника 100 дней. Считается, что если 100 человек съедят эти хлебцы, то у ребенка будет долгая жизнь. Поэтому угощение обычно посылают как можно большему числу людей для того, чтобы они разделили с семьей счастливое событие. В качестве ответного подарка возвращают деньги, рис или мотки белой пряжи, с пожеланием ребенку богатства, счастья и долголетия.

Куда большее значение для корейцев имеет первый день рождения ребенка, которому исполнился год. Основными блюдами на столе именинника являются рисовые хлебцы и

фрукты. Из всего многообразия блюд, куда входят слоеные хлебцы (*пэгсольги*), хлебцы из клейкого риса (*чхапсальтток*), рисовые паровые хлебцы с начинкой из сладкой красной фасоли (*сонпхён*), многослойный разноцветный рисовый хлебец (*муджигэтток*), рисовые шарики с обсыпкой из сладкой фасоли (*кёндан*), необходимо выбрать три или пять видов. Обязательными являются белые хлебцы (*пэгсольги*) и рисовые шарики (*кёндан*). Как и на праздновании ста дней со дня рождения каждое блюдо несет в себе определенный смысл. Так, например, разноцветный рисовый хлебец *муджигэтток*, получивший свое название от слова *муджигэ*, что означает радуга, символизирует будущие надежды ребенка.

Рисовые хлебцы – обязательное блюдо праздничного стола и по случаю свадьбы, с пожеланием супругам жизни сытной и счастливой жизни. Традиционный свадебный стол требовал регламентировать количество блюд, которое регулировалось согласно социальному положению: 7 – для представителей знати и 5 – для простых людей. Сами блюда могли различаться по местностям и материальному положению семьи, но обязательно на столе должны быть каштаны и финики, символизирующие долголетие и многочисленное мужское потомство, а также белая и красная фасоль, горох и спиртное. Вновь на столе появляются лепешки из рисовой муки в виде драконов, которые выкрашивались в желтый и синий цвет. Желтый дракон выставлялся на восток, а синий – на запад.

60-летний юбилей – одно из главных событий в жизни корейца. В этот день дети юбиляра обязательно накрывают праздничный стол. Чем выше сложена еда на столе, тем считается большим усердие дочерей или сыновей. Очень важно помнить, что количество башен и рядов в них должно быть нечетным. Основные блюда на юбилейном столе: фрукты, финики, каштаны, плоды гингко, орехи, изделия из рисовой муки с пожеланием здоровья.

Когда умирает человек на столе вновь обязательно присутствует *тток*, что символизирует заботу о духе умершего.

Таким образом, элементы традиционной культуры питания корейцев, виды пищи, находясь в тесной связи с обрядами жизненного цикла, представляют собой сложный и многогранный комплекс, отразивший и сохраняющий до сих пор многие

исторически сложившиеся этические и эстетические представления корейского народа.

Другим важнейшим компонентом народной корейской культуры являются календарные праздники, в которых устойчиво сохраняются базисные основы ментальности этноса. Изучение данного слоя обрядности помогает в исследовании проблем этногенеза и этнической истории народов, позволяет наметить генетические и историко-культурные связи и контакты. Народный календарь вмещает целый ряд комплексов, в которых отражены хозяйственная, бытовая, фольклорная, мифопоэтическая и этнолингвистическая традиции.

Кроме того, обрядность всегда выполняла и важнейшие общественные функции. В ходе ритуального действия человек наиболее остро ощущает себя одновременно индивидуальной личностью и членом определенного этнического, социального, возрастного сообщества, поэтому знание и соблюдение людьми традиционных ритуалов является важным фактором сохранения и развития этнического самосознания.

Национальные календарные обряды корейцев всегда носили массовый, общенародный характер, они включали в себя красочные народные гулянья, песни и танцы, театрализованные представления, коллективные игры и спортивные состязания, что создавало атмосферу единения и сплочения народа, укрепляло чувство национального самосознания корейцев.

Пища в праздничных обрядах и ритуалах корейцев имела яркую символику и как любой другой элемент материальной культуры, обладала определенным статусом. Еда рассматривалась как источник жизненной силы, обеспечивавший устойчивость человека перед вредоносным влиянием внешнего мира, выступала в качестве символического начала, вокруг которого временно объединялись люди, духи и божества.

Традиционные занятия корейцев, среди которых особое место занимает земледелие, обусловили широкое использование в обрядовой культуре злаков, изделий из разного вида муки, а также фруктов, орехов и других видов пищи, несущих определенную символическую нагрузку. Предметом особого уважения и почитания у корейцев являлись паровые хлебцы *тток*, которые играли и играют важную роль в различных корейских календарных обрядах и праздниках.

Тток как обобщенное изделие из злаковой муки, приготовленное на пару или из отбитого теста, подразделяется на множество видов, и сегодня выделяют более 200 видов *тток*, каждый из которых приобрел и свое собственное название, и специфику использования в определенных ритуалах. Так, например, в честь встречи Нового года по лунному календарю непременным атрибутом стола является суп *ттоккук* с кусочками отбитого рисового хлеба.

В один из наиболее известных праздников 2-го лунного месяца «День работника» корейцы готовили угощение из рисовой муки *сонпхён* под названием «*Наитток*», которым, прежде всего, угощали работников [2, 123]. Интересно отметить, что количество угощения напрямую зависело от возраста работника. Рисовые хлебцы – обязательное блюдо праздничного стола в 3-й день 3-го месяца. В этот день готовили специальные лепешки из риса с добавлением азалии, которые были непременным блюдом всех праздничных весенних обедов [2, 89]. Четвертый месяц не является исключением. Корейцы готовили рисовые хлебцы на пару *нытхитток*, получившие свое название в честь дерева, под которым вырос рис.

Кроме того, паровые лепешки в форме колеса телеги с добавлением листьев полыни готовили на праздник, посвященный окончанию посевных работ *Тано*, а в 15-ый день 6-го лунного месяца и в 7-ой день 7-го месяца корейцы готовили лепешки *чынпхён* из рисового теста, замешанного на корейской водке. В праздник, посвященный сбору урожая *Чхусок*, а именно в ночь праздника совершали обряд поклонения луне, приносили ей специальные яства, лепешки из злаков нового урожая *сонпхён*. «Желтые пирожки», как их иногда называют, приготовленные из рисовой муки с добавлением желтых лепестков хризантем, считались непременным праздничным блюдом и в 9-ый день 9-ого лунного месяца. 10-ый лунный месяц – особое время в календарной традиции корейцев, когда завершены все сельскохозяйственные работы. В каждом доме, выбирая свой счастливый день, совершали обряд жертвоприношения духам-хранителям дома и молили о предотвращении несчастий [2, 97]. В качестве основного блюда выступали лепешки из рисовой муки, приготовленные на пару. Кроме того, в 10-м месяце корейцы обращались к духам с просьбой позаботиться о здоровье лошадей

и приносят в конюшни паровые хлебцы с начинкой из красной фасоли.

Обобщив все сказанное, можно сказать, что паровые хлебцы *тток*, наравне с рисом, как в древности, так и сейчас, играют важную роль в материальной жизни корейцев. Все богатство изделий и их названий в корейском языке не только свидетельство изобретательности корейских мастеров, но и свидетельство огромной значимости в жизни корейского человека паровых хлебцев *тток* как одного из основных продуктов питания.

Список использованной литературы:

1. Джарылгасинова, 1989 – *Джарылгасинова Р.Ж., Ионова Ю.В.* Календарные обычаи и обряды народов восточной Азии. М.: ГРВЛ, 1989. – 360с.
2. И, 2007 – *И Хёджи.* Хангугый ымсик мунхва (Корейская культура питания). – Сеул, 2007. – 410с.
3. Ионова, 1982 – *Ионова Ю.В.* Обряды, обычаи и их социальные функции в Корее: Середина XIX- начало XXв. М.: Наука, 1982. – 232с.
4. Ким, 1997 – *Ким Санбо.* Хангугый ымсиксэнхваль мунхваса (Культура питания и традиционная пища Кореи). Сеул, 1997. – 468с.
5. Сон, 2006 – *Сон Гёнхве.* Хангук ымсигый чоригвахак (Наука приготовления корейских блюд). – Сеул, 2006. – 230с.