

РАЗНООБРАЗИЕ БЛЮД АВТОНОМНОЙ ПРОВИНЦИИ ЧЕЧЖУ

Югай Е.С.
ТГПУ им. Низами, 4 курс
Ташкент, Узбекистан

Научный руководитель: Ли Бронислав Сергеевич

Title: *The Multiplicity of Dishes of Jeju Special Self-Governing Province*

Author: *Yugai E.S., Tashkent State Pedagogical University named after Nyzami (4 grade), Tashkent, Uzbekistan*

Abstract: *The article discusses the distinctive features of Jeju-do cuisine, the brief history of occurrence of local crops and livestock. The detailed analysis of explanation of the differences between traditional kitchen Jeju-do and continental South Korea is given. Besides that the article contains the emergence of the traditional dishes of the island and compliance by residents of the oldest methods of processing ingredients.*

Keywords: *regional cuisine, seasonal kitchen, marine products, horsemeat, local soup, traditional alcoholic beverage, peculiar varieties of traditional bread*

Ключевые слова: *региональная кухня, сезонная кухня, морепродукты, конина, местные супы, традиционные алкогольные напитки, особые разновидности традиционного хлеба*

Каждое место имеет собственную родную кухню или местную еду, в зависимости от характеристик региона. Некоторые из них больше нигде нельзя найти и они могут различаться. По этой причине многие из блюд острова Чечжу нельзя найти или съесть в материковой полуостровной Корее.

Из-за недостатка пресной воды заливные поля занимают лишь небольшую площадь, а основные посевы зерновых, таких, как пшено, ежовник, ячмень. Чечжудоский стол состоит из чапкокпап (миска с несколькими зерновыми, варёными на пару) с панчханами (они называются «чабан»; кроме того, часто подают суп с твенджаном, например, пэчхугук с пекинской капустой,

конъниккук с листьями сои, мугук с дайконом. Блюда Чечжудо обычно солёные на вкус, для сервировки не характерно украшательство. Хве из рыбы также употребляют почти в каждый приём пищи. Тёплый климат Чеджудо также повлиял на изготовление кимчи. К примеру, здесь необязательно заготавливать кимчи перед зимой, и местные едят очень мало кимчи.

В прошлом жители Чечжу были не в состоянии выращивать достаточно риса, так как почва была малоурожайной в связи с «геологическими» причинами, являющимися результатом вулканической активности. Однако они были в состоянии прокормить себя и создать свою собственную кухню, благодаря обилию морепродуктов и альтернативным зерновым культурам.

Тем не менее, основа кухни Чечжу-до – это, естественно, морепродукты. Однако меню местной кухни состоит не только из морских деликатесов, таких как сырая рыба, морские ушки, трепанги, моллюски и т.д. На Чечжу-до, который является самым южным островом Кореи, много пахотных земель, пользующихся всеми благами субтропического климата, поэтому в блюдах островной кухни присутствуют и продукты земледелия, и мясо животных, выращенных на местных пастбищах.

Как и множество регионов Кореи, остров Чечжу имеет собственную сезонную еду. Халлапон, разновидность мандарина с торчащей плодоножкой, употребляется с декабря по март. Окуни с зазубренными краями, тачумпари, и морские ежи вылавливаются в мае и июне. Кальмар митра (ханчи) является сезонным продуктом в период с июня по август. «Желтый хвост», или панчо, в период с ноября по февраль.

Общеизвестно, что остров Чечжу населяют огромное количество долгожителей. Причиной этому является процесс приготовления пищи из местных продуктов, выращенных на полях и выловленных в чистом море, тепловую обработку которых принято сводить к минимуму, благодаря чему продукты сохраняют максимум полезных веществ. В результате, в последнее время местная кухня снова оказывается в центре внимания, на этот раз в качестве здоровой пищи.

На острове Чечжу-до много блюд, в которых используются морепродукты. Говоря об острове невозможно не упомянуть о женщинах-ныряльщицах, или хэнё. Известно, что эти женщины занимаются сбором морских деликатесов. В составе их сбора еда,

которую можно отвесть только на острове Чечжу, это обунджаги, близкий родственник семейства морского ушка. Обунджаги выглядят как морское ушко и имеет аналогичный вкус, но они меньше и обладают чуть более горьким вкусом. Оно готовится разными способами. Его можно есть сырым, тушеным, печеным или сваренным в рагу. Обунджаги считается деликатесом и люди должны договориться с ресторатором заранее в том случае, если хотят отвесть обунджаги.¹

«Обунджаги-ттукпэги» – это острый густой суп из морепродуктов. В кипящую воду кладут «обунджаги», рапаны, креветки и разнообразные моллюски, растворяют пару ложек «твен-чжана» (неострая соевая паста из перебродивших соевых бобов) и «кочху-чжана» (острая перечная паста) и долго варят, после чего подают в специальном глиняном горшочке «ттукпэги», который долго сохраняет тепло. «Обунджаги» – это разновидность морских ушек, которые обитают, прикрепившись к скалам на глубине около 20 метров. 70% всех «обунджаги» вылавливают на Чечжу-до. Мясо этих моллюсков богато кальцием, железом, витамином В и т.д. Существуют различные способы приготовления моллюсков, но наиболее рекомендуемый это суп.

Морской ёж и суп из морских водорослей или «сёнчче миёкчук», а также блюда из морских ушек также дают возможность ощутить неповторимый вкус местной пищи. Морской ёж и суп из морских водорослей обладают чистым, с легкими ореховым привкусом и сладковатым ароматом, благодаря морским водорослям, собранным в океане.

Чжонбок – (морское ушко) настолько питателен, что он также известен как «дикий морской женьшень». Огромные количества морских ушек вылавливаются из вод Чечжу, и в последствие входят в состав местных деликатесов. Обычно она добавляется к различным мясным бульонам и другим различным тушеным блюдам. Благодаря своему питательному свойству и превосходному вкусу, в старину его даже предлагали царям.

Морское ушко является самым дорогим и наиболее вкусным среди моллюсков, вылавливаемых в летний сезон. Они даже были востребованы первым Императором Цинь в Древнем Китае, который считал этот продукт источником вечной

¹ Чхве Сон-чжа. Деликатесы острова Чечжу-до // Koreana. Корейская культура и искусство.

молодости. На Чечжу-до морское ушко с давних времен преподносилось в качестве подарка королю.

«*Чжонбок кук*» – это суп из морского ушка с рисом. Тонко нарезанное морское ушко слегка обжаривают на кунжутном масле, после чего варят вместе с предварительно смоченным в воде рисом.

Другим распространенным морским деликатесом является «*Сора*» (или раковина – тюрбан). Чечжуская «Сора» известна также как морской мандарин. Блюда из соры полны питательными веществами. Наиболее распространенный способ поедания сора довольно прост: его промывают с морской водой, нарезают тонкими ломтиками и съедают с красным перцем чили, с пастой и уксусом.

Среди блюд из морепродуктов, одни из самых приятных блюд, радующих как рот, так и глаза, являются ремнетел, оркальчи и «кораблики» из морепродуктов или «горячие горшочки» (хэмультан). Жареный ремнетел, выложенный в длинную линию, если стол не достаточно большой, обладает «чистым» мясом и сладковатым вкусом. Разнообразные морепродукты и моллюски наполняют дымящуюся кастрюлю, наполненную до краев для «кораблика» с морепродуктами, подающегося с жареным на гриле ремнетелом. Около 20 видов морепродуктов, включая больших креветок (ттакэву), разнообразных двустворчатых моллюсков, краба и осьминога, несут в себе вкус и аромат каждого ингредиента.

Следующими «обязательными к употреблению» блюдами на острове Чечжу, помимо морепродуктов, являются блюда из конины и свинины. Хотя лошадиное мясо считается местным островным деликатесом, его цена недоступна для множества людей. С другой стороны блюда из свинины менее дороги и являются «обязательными к употреблению».

Как такового особого рецепта или ингредиента для блюд из свинины острова Чечжу, не существует. Наиболее известным чечжусским блюдом из свинины, является суп с лапшой и свиной или «*коги куксу*». Этот суп варится из ребрышек чечжусской свинины с кусочками парной чечжусской свинины. Он имеет чистый мясной вкус без запаха свиного жира. Этот суп, который жители Чечжу едят около 100 лет, также называется «*чанчи куксу*» или «суп с лапшой для торжества», поскольку он часто подается гостям свадеб на острове. Рестораны,

специализирующиеся на этом блюде из лапши и свинины, можно найти на особой «*куксу колмок*» или «бульонной аллее» в городе Чечжу. Некоторые из них открыты круглосуточно, поскольку люди любят посещать их поздно ночью для своей полуночной трапезы. Суп с лапшой и свининой или «*кочи чуксу*» столь популярен среди приезжающих на остров Чечжу, что целая улица наполнена суповыми ресторанами одного блюда, которые готовят деликатес.

На южно-корейском острове Чечжу, выражение «я так голоден, что могу съесть лошадь», можно воспринимать буквально. Чечжу-до славится своими блюдами из конины. Раньше на острове выращивали много лошадей, а в результате нехватки запасов риса и других продуктов, островитяне стали употреблять в пищу конину.

Лошади, которых можно увидеть мирно пасущимися в холмистых районах Чечжу-до на высоте 200-600 метров над уровнем моря, – это символ острова. Мягкий климат, отсутствие хищников и богатый травяной покров, растущий на плодородной почве этого острова вулканического происхождения, определили судьбу Чечжу-до как идеального места для выращивания лошадей.

«90% всех 27-28 тысяч лошадей, которые сейчас есть в Корее, – это лошади с Чечжу-до, при этом 70% всех лошадей выращивают на острове».²

Все жители острова охотно употребляли конину в пищу, особенно начиная с ноября по лунному календарю, когда, как считалось, конина больше не пахнет травой. Поскольку в конине мало жира, островитяне ели её сырой, готовили из неё рагу или жарили, предварительно замариновав с приправами. Из костей варили бульон или размалывали их в муку и потом употребляли в пищу, поскольку считалось, что это полезно для профилактики заболеваний нервной системы. В наши дни блюда из конины начали активно готовить в ресторанах с 1980-х годов, когда на остров стали прибывать туристы, желавшие попробовать этот деликатес.

Корейцы говорят, что китайские туристы являются крупнейшими потребителями конины, за которым следуют японцы и европейцы, в том числе и французы.

² Ким Ю-гён. В поисках лошадей Чечжу-до // *Koreana*. Корейская культура и искусство.

Помимо этого Чечжу-до славится своими мандаринами. Очень сладкие и вкусные оранжевые плоды выращивают на многочисленных специализированных фермах. На острове вывели более 20 сортов мандаринов. Мандарины таких сортов, как «халлабон» и «чхонхехян», продаются в супермаркетах по всей стране и пользуются заслуженной популярностью как фрукты премиум-класса.

Кроме того, на острове можно попробовать кофе, шоколад, рисовую брагу «макколли» со вкусом мандарина и другие экзотические продукты. Кожуру мандаринов также используют как лекарственное средство. Например, кожуру мандаринов сорта «чин» заваривают, как чай, и пьют настой для профилактики желудочных заболеваний, в частности проблем пищеварительного тракта, а кожура плодов сорта «чхон» считается эффективным средством для лечения инфекционных заболеваний, в том числе малярии.

Опунция – род растений семейства Кактусовые – это основной ингредиент, который в основном выращивают на берегах Чечжу для приготовления кактусового чая. В настоящее время, его также выращивают в фермерских хозяйствах. В этом растении содержится много кальция. Также он богат клетчаткой и используется в чае, напитках, лапше, кимчхи и многих других видах продовольствия.

Одним из наиболее знаменитых десертов является «*пин тток*». Пин тток – это гречневые блинчики, свернутые в ролл, который начинен нарезанным отварным белым редисом. Этот деликатес можно приобрести исключительно на традиционном городском рынке Чечжу, работающем 5 дней в неделю, так как в отличие от других продуктов его нельзя заказать по телефону и купить за пределами острова. Гречневые блинчики готовят на важные праздники и в качестве жертвенного блюда, что доказывает его важность в исторической культуре жителей острова Чечжу.

Это блюдо было придумано еще в древности, чтобы накормить бедных. Это связано с тем, что гречка была единственным съедобным растением, растущим в суровых условиях острова.

Существует одна интересная история о возникновении гречки на острове. Во время сражений армии Самбельчо с монголами, народ острова Чечжу помог в борьбе с вражескими

силами. Монголы были недовольны таким раскладом и в ответ на это дали островитянами семена гречки, думая, что они ядовиты.

В действительности гречка содержит много трудноперевариваемых минералов, но островитяне придумали смешивать его с белым редисом, делая его легкоусвояемым. Монголы были удивлены этим фактом. Ведь на самом деле это была скорее помощь в трудной жизненной ситуации, в тот момент, когда на острове был существенный недостаток еды.

Однако кроме разнообразных деликатесов, на острове существуют собственные алкогольные напитки.

«Хвачхэ» – это собирательное название всех безалкогольных корейских пуншей, которые готовятся из фруктов, цветов или риса, смешанных с ягодами омиджа (*Schisandra chinensis*) или медовой водой.

Омиджа хвачхэ (오미자화채) – это пунш из ягод лимонника с фруктами. Он также служит многим хвачхэ основой.

Основными ингредиентами напитков являются разнообразные фрукты, такие как: корейская груша, клубника, корейская чёрная земляника, корейская вишня и т.д. Также в состав алкогольных напитков входят различные цветы, растения и зерновые. Следовательно, эти напитки обладают и полезными свойствами.

Другим распространенным алкогольным «хвачхэ» является «Омеги суль».

«Омеги суль» – традиционный алкогольный напиток острова Чечжу. Мастера пивовары изготавливают этот напиток из традиционных лепешек из проса. Просо – это одна из основных зерновых культур Чечжу-до. Это связано с тем, что в результате вулканической активности почва стала непригодной для выращивания риса, в результате чего местные жители начали употреблять вместо него зерна проса. Этот алкогольный напиток широко известен как «пшеничный рисовый ликер» или «чапссаль макколи».

На острове существуют музей этнографии и естествознания, где можно познакомиться с местной культурой питания. В прошлом, когда жизнь на Чечжу-до была довольно бедной, пищи было мало, поэтому её очень высоко ценили.

Кроме того, способы приготовления должны были быть очень простыми. Ведь у занятых добычей морепродуктов женщины-ныряльщиц почти не оставалось времени на домашние дела. Как

следствие, местные жители предпочитали, есть продукты сырыми, а не использовать такие способы приготовления, как варка или тушение, требующие длительного времени. В результате этого особенностью блюд островной кухни стал натуральный вкус, который старались сохранить, ограничивая для этого количество используемых приправ и специй.

Чечжу-до известен людьми, отличающимися долголетием. По данным исследования, проведённого в 16 городах страны в сентябре 2010 года, в городе Чечжу проживало 53 человека, чей возраст перевалил за 100 лет. Таким образом, в процентном соотношении на тот момент на Чечжу-до проживало в два раза больше долгожителей, чем в среднем по стране. Возможно, что одна из причин данного феномена – это местная кухня.

Пищевые традиции в разных странах складывались на протяжении тысячелетий и основывались на традиционных для той или иной местности продуктах. Несмотря на появление новых кулинарных технологий, современных способов обработки пищи, традиции на Чечжу-до остаются неизменными. Чечжуская кухня интересна и разнообразна. Одновременно с этим она обладает также многими полезными свойствами, благодаря чему становится популярной по всему миру.

Список использованной литературы:

1. Ким Ю-гён. 2011. В поисках лошадей Чечжу-до // Кореана. Корейская культура и искусство. – 2014. – № 7.
2. Чхве Сон-чжа. 2011. Деликатесы острова Чечжу-до // Кореана. Корейская культура и искусство. – 2014. – № 7.
3. Ли Б.С., О Ынкенг, Мен С.Р., Цхай Е.В., Пак Н.Г. Страноведение. Республика Корея. – Т.: 2012.
4. Cecilia Hae-Jin Lee. Jeju-do (Jeju Island), John Wiley & Sons, Inc., Hoboken, New Jersey. – 2012.
5. <http://discoveringkorea.com>
6. <http://worldskills.org>
7. <http://jejuworldwide.com>
8. <http://rebeccasaw.com>
9. <http://www.korea.net>
10. <http://wikimedia.org>