

СОДЕРЖАНИЕ

Как появилась эта книга.....	7
Важно: транслитерация.....	13

ЗАКУСКИ

Традиционное кимчхи Пхоги кимчхи ~ Pogi Kimchi ~ 포기김치.....	19
Рассказ о кимчхи	21
Закуска из ростков соевых бобов Кхоннамунь мучхим ~ Kongnamul Muchim ~ 콩나물 무침.....	25
Закуска из ростков бобов маш Сукчжу-намунь ~ Sukju Namul ~ 숙주나물	26
Закуска из шпината Сигымчхи-намунь ~ Sigeumchi Namul ~ 시금치나물	27
Кимчхи из огурцов Оисобаги ~ Oi Sobagi ~ 오이소박이.....	29
Жёлтая маринованная редька Танмучжи ~ Danmuji ~ 단무지	31
Тушёный корень лотоса Ёнгынчжорим ~ Yeongeunjolim ~ 연근조림	33
Жареные морские водоросли Кимгуи ~ Gimgui ~ 김구이.....	35
Паста из острого красного перца Кочхучжан ~ Gochujang ~ 고추장	36
Рассказ о кочхучжане.....	37
Блины из кимчхи Кимчхичжон ~ Kimchijeon ~ 김치전.....	38
Блины из капусты Янбэчхучжон ~ Yangbaechujeon ~ 양배추전	39
Блины с зелёным луком Пхачжон ~ Pajeon ~ 파전	40
Рассказ о пхачжоне	41
Овощные блины Ячхэчжон ~ Yachaejeon ~ 야채전	42
Кабачки в кляре Хобак намунь ~ Hobak Namul ~ 호박나물	43
Сладкая паста из красных бобов адзуки Пхат ~ Pat ~ 팥	45

ПЕРВЫЕ БЛАНДА

Рассказ о рамёне	50
Рамён с яйцом Рамён ~ Ramyeon ~ 라면.....	53
Суп из кимчхи Кимчхигук ~ Kimchiguk ~ 김치국	55
Похмельный суп со свиными костями Камчжатхан ~ Gamjatang ~ 감자탕	57
Рагу из кимчхи Кимчхиччигэ ~ GimchiJjigae ~ 김치찌개	58
Рассказ о кимчхиччигэ.....	59
Куриный суп с женьшенем Самгетхан ~ Samgyetang ~ 삼계탕	61
Рассказ о самгетхане.....	63

Рагу с соевой пастой Твенчжанччигэ ~ Doenjangjjigae ~ 된장찌개.....	65
Суп с пельменями Мандугук ~ Mandu Guk ~ 만두국	67
Рагу с моллюсками Чогэтхан ~ Jogaetang ~ 조개탕.....	69
Суп с морепродуктами и мясом Ччамппон ~ Jamppong ~ 찜뽕	71
Суп из водорослей Миёккук ~ Miyeoggug ~ 미역국.....	73

ВТОРЫЕ РУКОНА

Жареный рис с кимчи Кимчи боккымбап ~ Kimchi Bokkeumbap ~ 김치볶음밥.....	78
Рисовое ассорти Чапкокпап ~ Japgokbap ~ 잡곡밥	79
Рисовые клёцки (пирожки/карэтток) в остром соусе Ттокпокки ~ Tteokbokki ~ 떡볶이	80
Рассказ о ттокпокки.....	81
Рисовые пирожки для ттокпокки Карэтток ~ Garaeddeok ~ 가래떡	83
Пульгоги в каменном горшке Ттукпэги бульгоги ~ Ttukbaegi Bulgogi ~ 떡배기불고기	85
Домашняя лапша с соусом из чёрных бобов Ччачжанмён ~ Jjajangmyeon ~ 짜장면.....	87
Рассказ о ччачжанмёне	89
Омлет с рисом Омыраисы ~ Omeuraiseu ~ 오므라이스	91
Рассказ об омыраисы	93
Вермишель с говядиной и овощами Чапчхэ ~ Japchae ~ 잡채	95
Тушёный картофель с кочугару и соевым соусом Мэун гамчжачжорим ~ Maeun Gamjajorim ~ 매운감자조림.....	97
Жареные рёбрышки Кальбигуи ~ Galbigui ~ 갈비구이	99
Карри Карри ~ Kare Raisu ~ 카레라이수.....	101
Рассказ о карри	103
Манду с креветками и луком Сэубучху манду ~ Saeubuchu Mandu ~ 새우부추만두 ...	104
Тесто для манду Манду-пхи ~ Mandu Pi ~ 만두피.....	105
Рыбные пирожки Омук ~ Eomuk ~ 어묵.....	107
Рассказ об омуке (одэне)	109
Курица в медовом соусе Хони ботчо чхикхин ~ Heoni beoteo chikin ~ 허니버터치킨.....	111
Рис с красными бобами Пхатпап ~ Patbap ~ 팥밥.....	112
Рассказ о пхатпапе	113
Пибимбап Пибимбап ~ Bibimbap ~ 비빔밥	115
Рассказ о пибимбапе	117
Кимбап Кимбап ~ Gimbar ~ 김밥	119
Рассказ о кимбапе	121

ПОРИДЖИ

Поридж с курицей на плите Такчжук ~ Dakjuk ~ 닭죽.....	127
Поридж с курицей в мультиварке Такчжук ~ Dakjuk ~ 닭죽.....	129
Поридж с говядиной и овощами Свегоги ячхэчжук ~ Soe Gogi Yachaejuk ~ 쇠고기야채죽.....	131
Поридж из вареной тыквы Хобакчжук ~ Hobakjuk ~ 호박죽.....	133

ВЫПЕЧКА

Пирожки с пастой из красных бобов Пуноппан ~ Bungeoppang ~ 봉업방	139
Пончики из рисовой муки Чхапссаль тоначхы ~ Chapssal Doughnuts ~ 찹쌀 도나츠....	141
Кручёные пончики Кквбаэги ~ Kkwabaegi ~ 과배기.....	143

ПОСУДА И ИНГРЕДИЕНТЫ

Жёлтая кастрюля для рамена Yellow Pot.....	148
Набор из двух палочек и ложки Spoon and Chopsticks.....	149
Глиняный горшок Онги ~ Ongi ~ 옹기.....	150
Горшок для горячих блюд Ттукпэги ~ Ttukbaegi ~ 떡배기.....	151
Красный перец Кочхугару ~ Gochugaru ~ 고추가루.....	152
Паста из красного острого перца Кочхучжан ~ Gochujang ~ 고추장.....	153
Корейский редис Му ~ Mu ~ 무.....	154
Японская редька Дайкон ~ Daikon ~ дайкан.....	155
Паста из чёрных бобов Чхунчжан ~ Chunjang ~ 춘장.....	156
Паста из соевых бобов Твенчжан ~ Doenjang ~ 된장.....	157
Солёные ферментированные креветки Сэучжот ~ Saeujeot ~ 새우젓.....	158
Сушёные анчоусы Марын мёльчхи ~ Mareun Myeolchi ~ 마른멸치.....	159
Сушёные водоросли в листьях Ким ~ Gim ~ 김.....	160
Комбу (красные водоросли) Тасима ~ Dasima ~ 다시마.....	161
Рыбные пирожки Омук ~ Eomuk ~ 어묵.....	162
Рисовые пирожки для ттокпокки Карэтток ~ Garaetteok ~ 가래떡.....	163
Сушёные корни колокольчика Торачжи ~ Doraji ~ 도라지.....	164
Папоротник Косари ~ Gosari ~ 고사리.....	165
Ростки соевых бобов Кхоннамунль ~ Kongnamul ~ 콩나물.....	166
Ростки бобов маш Сукчжунамунль ~ Sukjunamul ~ 숙주나물.....	167
Красные бобы Пхат ~ Pat ~ 팥.....	168
Женьшень (красный корейский) Сусам ~ Susam ~ 수삼.....	169
Сушёные бобы маш Марын нокту ~ Mareun Nokdu ~ 마른녹두.....	170
Чёрные соевые бобы Комынкхон ~ Geomeun Kong ~ 검은콩.....	171

Рис короткозёрный Мепссаль ~ Mepssal ~ 멍쌀	172
Сладкий рис Чхапссаль ~ Chapssal ~ 찹쌀	173
Лапша для ччачжанмёна Ччачжанмёнён гуксу ~ Jjajangmyeonyong Guksu ~ 짜장면용 국수	174
Лапша из крахмала сладкого картофеля Танмён ~ Dangmyeon ~ 당면	175
Короткие говяжьи рёбра Кальби ~ Galbi ~ 갈비	176
Свиная грудинка Самгёпсаль ~ Samgyeopsal ~ 삼겹살	177
Корень лотоса Ёнгын ~ Yeongeun ~ 연근	178
Грибы шиитаке Пхёгобосот ~ Pyogo Buseot ~ 표고버섯	179
Мука из сладкого риса Чхапссальгару ~ Chapssalgaru ~ 찹쌀가루	180
Семена чёрного кунжута Хыгимчжа ~ Heukimja ~ 흑임자	181
Цыплёнок-корнишон Ёнге ~ Yeonggye ~ 영계	182
Сушёные плоды гардении Чхичжа ~ Chija ~ 치자	183
Морская горчица (вакаме) Марын миёк ~ Mareun-Miyeok ~ 마른미역	184
Листья периллы Ккэннип ~ Kkaennip ~ 깻잎	185
Пекинская капуста Пэчху ~ Baechu ~ 배추	186
Лук-порей Тэпа ~ Dae Pa ~ 대파	187

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ

Минари ~ Minari ~ 미나리	190
Азиатский лук Пучху ~ Buchu ~ 부추	190
Пшеничная лапша с добавлением крахмала Ччольмён ~ Jjolmyeon ~ 쫄면	190
Лапша из крахмалов гречки, сладкого картофеля и пшеничной муки 	190
Нэнмёнён гуксу ~ Naengmyeonyong Yong Guksu ~ 냉면용국수	190
Рисовые отруби Ссальгё ~ Ssal Gyeo ~ 쌀겨	190
Мука из семян периллы Тыльккэгару ~ Deulkkae Garu ~ 들깨가루	190
Соевый соус Канчжан ~ Ganjang ~ 간장	190
Соевый соус для супа Кукканчжан ~ Guk Ganjang ~ 국간장	190
Рыбный соус Экчжот ~ Aekjeot ~ 액젓	190
Имбирь Сэнган ~ Saenggang ~ 생강	190
Тесто для манду Мандупхи ~ Mandu Pi ~ 만두피	190
Тофу Тубу ~ Dubu ~ 두부	190
Мягкий тофу Сундубу ~ Sundubu ~ 순두부	191
Рисовый сироп Ссалёт ~ Ssalyeot ~ 쌀엿	191
Кукурузный сироп Мулёт ~ Mulyeot ~ 물엿	191
Тыквенные семечки Хобаксси ~ Hobakssi ~ 호박씨	191
Семена кунжута Чхамккэ ~ Cham Kkae ~ 참깨	191
Мука из ферментированных соевых бобов Мечжугару ~ Mejugaru ~ 메주가루 ...	191
Кунжутное масло Чхамгирым ~ Chamgireum ~ 참기름	191

КАК ПОЯВИЛАСЬ ЭТА КНИГА

Мой путь к корейским дорамам¹ был долгим, извилистым и тернистым.

Возможно, если бы я был девушкой, то наши тёплые отношения с этими сериалами начались бы гораздо быстрее. Но я был самым обыкновенным парнем и, как и следовало ожидать, корейская волна² дошла до меня не сразу.

Вначале меня настигла японская волна. Я учил язык этой страны, чтобы читать мангу и ранобэ³ в оригинале и наслаждаться голосами сэйю⁴ в аниме, понимая при этом, о чём они говорят. Слушал J-rock⁵, ел поки и копил деньги на поездку в Японию.

Единственное, что я не мог осилить никаким образом — японские драмы. Безуспешно начинал просмотр

и тут же заканчивал, и со временем начал считать, что азиатские фильмы, видимо, просто не для меня.

Скорее всего, именно по этой причине я долго и упорно игнорировал советы обратить внимание на южно-корейские сериалы.

И вот однажды, предприняв очередную попытку посмотреть японскую драму, я выяснил, что такая же драма есть и в корейском варианте.

Движимый любопытством, я захотел узнать, какая же из двух стран лучше приготовила эту историю.

Ключевое слово здесь «приготовила», потому что уже через несколько дней я поймал себя на том, что в супермаркете кладу в корзину

¹ Дорамы — одни из самых рейтинговых передач на корейском телевидении (*Прим. ред.*).

² Корейская волна или Халлю (кор. 한류, кит. 韓流, роман. Hallyu) — понятие, относящееся к распространению современной культуры Южной Кореи по всему миру (*Прим. ред.*).

³ Ранобэ — разновидность популярной японской литературы различных жанров, отличающаяся преимущественно фантазийным сюжетом, обилием диалогов, большим количеством иллюстраций. (*Прим. ред.*).

⁴ Сэйю — японские актёры озвучивания (*Прим. ред.*).

⁵ J-rock — обобщающее название для направлений рок-музыки, распространённых в Японии (*Прим. ред.*).

все ингредиенты для кимчхи, гу-
глю «korean yellow pot»⁶ и ищу на
YouTube видео о том, как правиль-
но приготовить рамён.

Вижу, как вы понимающе улыбае-
тесь, потому что, уверен, со многи-
ми из вас было то же самое. После
просмотра корейских дорам пер-
вое, чем начинаешь интересоваться
больше обычного, — кухня этой
страны. Так или иначе, о ней рас-
сказывают практически в каждом
сериале.

В некоторых даже есть свои фир-
менные блюда, которые являются
одним из движущих механизмов
сюжета. Например, рисовый омлет
из «Принца с чердака».

В один прекрасный день, с наслаж-
дением поедая рамён с крышки той
самой жёлтой кастрюльки, я вдруг
понял, что должен написать книгу о
самой популярной еде из корейских
дорам.

Просто для того, чтобы каждый,
кто пошёл или только пойдёт путем
дорамщика, мог взять эту книгу и
легко приготовить любое блюдо из
своего любимого сериала. И, конеч-

но же, сидя на мягком диване перед
телевизором или в удобном крес-
ле перед монитором компьютера, с
наслаждением съесть это лакомство
прямо под серию, в которой о нём
упоминается.

Я расскажу о самых популярных
блюдах, без которых не обходится
практически ни одна корейская до-
рама, и поделюсь нюансами их при-
готовления.

Только правильные ингредиенты
(которые, кстати, легко можно ку-
пить в России) и только правильные
рецепты. Абсолютная аутентич-
ность!

Перед тем как написать эту книгу,
я более года изучал традиционную
южнокорейскую кухню. Мой путь
был полон открытий, как и у любого
человека, который впервые в своей
жизни соприкасается с чем-то не-
изведанным, но очень увлекатель-
ным. Начиная с того, что корейцы
на самом деле не любят морковь, в
танмучжи не добавляют куркуму,
набор ингредиентов для кимчхи
достаточно ограничен, молоко, сли-
вочное масло и мука не являются
традиционными для Кореи продук-

⁶ Англ. Корейская желтая кастрюля. Используется для приготовления рамёна (*Прим. ред.*).

тами, и заканчивая тем, что многие блюда, с которыми у русских людей ассоциируется Корея, вообще не имеют к ней никакого отношения.

Я просмотрел множество оригинальных корейских кулинарных шоу, в которых готовили нужные мне традиционные блюда. Изучил множество традиционных рецептов на оригинальных корейских сайтах. Всё это я сделал, прежде чем открыл для себя множество тайн, как на самом деле

нужно правильно готовить настоящие традиционные корейские блюда, которые едят в ваших любимых дорамах.

И вот, наконец, я готов представить вам уникальную книгу, аналогов которой нет даже в Южной Корее. С ней вы легко найдёте путь к сердцу вашего биаса⁷ и обязательно понравитесь его маме, потому что, прочитав мою книгу, сможете готовить лучше настоящей корейки.

⁷ **Биас** — парень или девушка, который(ая) нравится вам больше всего в какой-то конкретной К-поп-группе (*Прим. ред.*).



СПИСОК ДРАМ:

Легенда синего моря

푸른 바다의 전설

(рамён, ччампшон, кальби, пуноп-пан)

Хилер

힐러

(карри, кимчхи, омук, множество)

Мальчики краше цветов

꽃보다 남자

(рамён, омук, кимчхи, поридж)

К2

더 케이투

(рамён)

Подозрительный партнёр

수상한 파트너

(ччачжанмён, ттокпокии, манду, кимчхи)

Красавчики из лапшичной

라면가게

(рамён, танмучжи)

Замуж без свиданий
연애 말고 결혼
(самгетхан)

Императрица Ки
기황후
(мандугук)

Наследники
상속자들
(рамён)

Городской охотник
시티헌터
(кимчи, рамён, пхатпап, чапчхэ)

Силачка До Бон Сун
힘센여자 도봉순
(омыраисы, ёнгын, кимчи боккым-бап, рамён, ттокпокки, омук)

Токкэби
도깨비
(кхоннамуль мучхим)

Первое кафе «Принц»
커피프린스 1호점
(ччачжанмён, рамён, самгёпсаль, кальби, жареная курочка, пибим-бап)

Потомки солнца
태양의 후예
(рамён)

Золушка и четыре рыцаря
신데렐라와 네 명의 기사
(ччачжанмён)

Фея тяжёлой атлетики
역도 요정 김복주
(рамён, жареная курочка, самгёпсаль, кимбап, кальби, чап-кокпап, кимчигук, кимчи бок-кымбап, самгетхан)

Сияющий офис
자체발광 오피스
(чогэтхан, кимбап, жареная курочка, кимчи, ттокпокки)

Человек со звезды
별에서 온 그대
(рамён, жареная курочка, кимчи)

Полный дом
풀하우스
(поридж, ттокпокки, кимчи бок-кымбап)

Эта жизнь – наша первая
이번 생은 처음이라
(омыраисы, рамён)

Вок любви
기름진 멜로
(ччачжанмён)

Ответ 1988

응답하라 1988

(тушёный картофель, рамён,
кимгуи, кимчхи, мандугук, кальби,
твенчжанччигэ, пибимбап, танмуч-
жи, кимчхи боккымбап)

Шеф Ким

김과장

(ччачжанмён, рамён, жареная ку-
рочка)

Что случилось с секретарем Ким

김비서가 왜 그럴까

(рамён, кимчхи)

Моя девушка — кумихо

내 여자친구는 구미호

(жареная курочка)

Я не робот

로봇이 아니야

(ячхэчжон, пхачжон, чога́тхан, сигым-
чхинамуль, янбэчхучжон)

Ваш помощник по дому

당신의 하우스헬퍼

(поридж, кимчхи, домашний рамён,
миёккук, жареная курочка, чапчхэ,
кимчхигук)

Неудержимый

Advance Bravelly

(корни лотоса)

Принц с чердака

옥탑방 왕세자

(омыраисы)

Братья Очжаккё

오작교 형제들

(твенчжанччигэ, кимчхиччигэ, ким-
чхи, множество закусок)

Растопи меня нежно

날 녹여주오 / 날 녹여줘

(множество закусок)

Мой тайный роман

애타는 로맨스

(ччамппон)

Круглосуточный магазин Сэт Бёль

편의점 샛별이

(рамён)

О, моя Венера

오 마이 비너스

(ттокпокки, кимчхигук, омук, жареная курочка, ччачжанмён)

Итхэвон класс

이태원 클라쓰

(кимчхиччигэ)

ВАЖНО: ТРАНСЛИТЕРАЦИЯ

Транслитерация всегда была, есть и будет одним из самых сложных и спорных моментов корейского языка.

Когда я увлекался японской культурой и учил язык этой страны, то думал, что споры по поводу транслитерации присущи только ему. В тот момент, когда я начал изучать корейский язык, понял, что эта же проблема существует и здесь.

Всякий раз, когда возникают споры о том, как правильно написать имя человека, название того или иного блюда или города, я всегда напоминаю, что транслитерация — это не то, как мы говорим, и не то, что мы слышим. Это то, что мы пишем.

Вывод: пишем и произносим правильно, но правила записи и произношения — разные.

Например, слово «кимчи» правильно писать именно так, однако произнесёте вы «кимчи». Вы пишете «ттокпокки», но произносите уже

«токпоки», вы запишете «ччачжанмён» (Холодович) или «ччаджанмён» (Концевич), а скажете «чаджанмён». Если вы будете произносить эти слова правильно, то некоторые звуки будут вообще не похожи на то, как вы их произносили с русским акцентом.

В Корее официально признана система Холодовича, однако система Концевича также является правильной, и в повседневной жизни я предпочитаю именно её.

В своей книге я буду использовать транслитерацию Холодовича, потому что она считается более распространённой. Имена корейских актёров и актрис я также буду транслитерировать по правилам Холодовича, а это значит, что двусложные имена я буду записывать одним словом. Корейцы произносят два слога своего имени слитно, поэтому односложная транслитерация будет наиболее близка к реальному звучанию.



ЗАКУСКИ





Панчхан (Banchan) — различные закуски и салаты, которые подаются в Корее к основным блюдам и рису.

В корейских дорамах часто можно увидеть семейный обед, когда в центре стола расставлено множество закусок в маленьких белых тарелочках.

Чаще всего это кимчхи, сигымчхи-намуль (закуска из шпината), кхон-намуль мучхим (закуска из ростков соевых бобов), сукчжунамуль (закуска из ростков бобов маш), оисобаги (кимчхи из огурцов), танмучжи (жёлтая маринованная редька), часто жареные водоросли ким (чтобы класть на них основные блюда).

Количество и разнообразие панчхана на столе зависит от региона и семейных традиций.

Панчхан всегда подают в небольших количествах и в случае необходимо-

сти пополняют маленькие тарелочки. Как правило, панчхан располагается вдоль всего стола в центре, чтобы каждый из присутствующих мог дотянуться до любой закуски.

Чем важнее событие, по поводу которого собрались за столом, тем больше закусок.

Поскольку кимчхи — это тоже панчхан, то важно упомянуть, что оно бывает не только из пекинской капусты.

В моей книге представлены рецепты традиционного кимчхи из пекинской капусты, а также кимчхи из огурцов (оисобаги).

Помимо кимчхи в панчхан входит намуль. Это различные овощи, которые могут быть бланшированными, маринованными, обжаренными и после этого заправленными смесью