

АНДРЕЙ НАУМЧИК

김치 КИМЧИ

Издательство АСТ
Москва





ОГЛАВЛЕНИЕ

Вместо предисловия	4
Предисловие из Кореи	6
Введение.....	8
Глава 1. История кимчи	16
Глава 2. Кимчжан и виды кимчи.....	22
Глава 3. Региональные особенности кимчи провинций Кореи	28
Глава 4. Ингредиенты и основные правила приготовления кимчи.....	34
Глава 5. Чоткаль и экчот.....	42
Глава 6. Тхонкимчи – кимчи из цельной пекинской капусты или дайкона	50
Глава 7. Мулькимчи	62
Глава 8. Кактуги.....	80
Глава 9. Собаги.....	88
Глава 10. Поссам-кимчи.....	94
Глава 11. Сокпакчи и котчори.....	100
Глава 12. Кимчи из зелени и водорослей	112
Глава 13. Популярные блюда с кимчи	132
Послесловие	158

ВМЕСТО ПРЕДИСЛОВИЯ

БОЛЬШЕ КИМЧИ!



Когда-то корейская кухня считалась в России экзотикой. Это больше не так. Поэтому сегодня любой культурный человек должен не только «уметь отличить панчхан от пибимпапа», как рекомендовал несколько лет назад журнал TimeOut, но и знать, какие есть виды кимчи и когда и с чем их лучше есть. Если же вы еще не научитесь все это готовить, то сможете постигать Корею через ее гастрономию сами в любое время и в любом месте. И это, поверьте, расширит ваше понимание Востока не только на кулинарном, но и на мировоззренческом уровне. Книга Андрея Наумчика о кимчи, которую я с удовольствием представляю вашему вниманию, станет отличным проводником на этом пути.

Почему она отличная? Во-первых, у автора редкий, в своем роде даже исключительный опыт. Среди академических специалистов по Корее нам известны люди, вдохновенно писавшие о корейской кухне. Среди российских рестораторов и шефов немало тех, кто бывал в Корее и даже говорит по-корейски. Но лично я не знаю ни одного человека, кто бы сочетал в себе все эти умения. Ни одного, кроме автора этой книги! Судите сами, Андрей получил высшее корееведческое образование в Институте стран Азии и Африки МГУ им. М. В. Ломоносова по специальности «корейская филология», работал (и ел!) с корейцами много лет. Позже, почувствовав кулинарное призвание, начал профессионально готовить, причем на кухнях не только российских, но и сеульских кафе. Первый собственный ресторан «с корейским уклоном» открыл в Москве в 1997 году. То есть тут одновременно и серьезное знание страны, и живой опыт работы с корейцами, и практическое освоение кулинарии на профессиональном уровне. Все это ощущается и в общении с автором, и при чтении его книги.

Во-вторых, Андрей знаком с кухней и Южной, и Северной Кореи, так как бывал и работал

в обеих странах. Кухни эти во многом похожи, но есть ряд принципиальных различий, которые понимают и чувствуют истинные знатоки. Если вы будете внимательны, вы тоже об этом кое-что узнаете, прочитав книгу.

В-третьих, это не просто сборник рецептов. Автор на различных примерах и данных показывает, почему именно кимчи сегодня оказалось в центре корейской кулинарии, почему без этого блюда невозможно представить ни один корейский стол и что, несмотря на скромный статус «закуски», именно кимчи делает корейскую кухню истинно корейской.

И наконец, это коллекция действительно авторских рецептов, многократно опробованных на практике. Поэтому привычные списки ингредиентов и этапы приготовления часто идут с важными замечаниями о том, чем можно заменить что-то не всегда доступное или как проще произвести ту или иную операцию в наших условиях. Мне особенно нравятся моменты, где Андрей просто и понятно объясняет тонкости, которые сложно найти в другой литературе по корейской кухне. Например, почему важно использовать красный перец разного помола или как правильно хранить готовый продукт. Эта книга научит вас готовить кимчи острое и неострое, летнее и зимнее, такое, которое можно съесть сразу, и то, что будет доходить несколько месяцев. Вы также сможете готовить и другие корейские блюда, в которых кимчи – основной ингредиент. Одним словом, после чтения этой книги жизнь без кимчи станет просто невозможной. Но ведь это и была наша цель, верно? Так что, больше кимчи, товарищи!

*Мария Осетрова
востоковед-культуролог, старший
научный сотрудник Центра корейских
исследований Института Китая
и современной Азии РАН*

ПРЕДИСЛОВИЕ ИЗ КОРЕИ



Долгое время восприятие Кореи в мировом информационном пространстве сводилось к политической культуре и политическим же событиям, таким как демонстрации в Южной Корее в борьбе за демократизацию страны или суровой действительности в КНДР. Затем к этому прибавилось «открытие» Кореи после Олимпиады 1988 г., продукция «Самсунг» и LG, корейского автопрома и другие промышленные успехи Кореи.

Но культурного восприятия Кореи, как страны с культурой, насчитывающей несколько тысячелетий, в том числе особенной корейской кухни, так и не было. Она оставалась в тени своих соседей – Китая и Японии.

«Корейская волна», как ее называют в Кореи и за рубежом, ворвалась в мировое культурное пространство также стремительно, как в свое время корпорация «Хёндэ» ворвалась в мировую автопромышленность и произвела эффект разорвавшейся бомбы. Корейская поп-музыка, корейский кинематограф, корейская кухня вдруг стали самым популярным трендом, и не только в Азии. А среди корейской кухни самым ярким явлением, достойным стать культурным достоянием мирового уровня, является, безусловно, кимчи. Это не просто гастрономический, а культурный элемент, который даже сложно сравнить с чем-то в той же японской кухне или китайской, настолько он более многогранен, чем «паоцай» в китайской, шукрут в немецкой, квашеная капуста в русской кухне, или сало в украинской.

Кимчи – это часть самоидентификации корейской нации, её национальное наследие. Где бы ни оказались представители «Страны Утренней свежести», везде мы видим кимчи. Это и Америка первых корейских переселенцев начиная с XIX века, это и российский Дальний Восток, куда корейцы мигрировали в XIX веке, это и бескрайние просторы Казахстана и Узбекистана, куда корейцев насильственно переселили во время депортации в конце 30-х годов. Там сложилась своя культура кимчи, когда в отсутствие традиционных овощей кимчи делали даже из моркови, и впоследствии «морковча» покорила не только Среднюю Азию, но и всю Россию.

В последнее время прилагаются усилия по популяризации корейской кухни и кимчи, как

её самого яркого представителя, но до сих пор в интернет-пространстве и в небольшом количестве книг по тематике все ограничивается лишь набором не всегда аутентичных, а часто и ошибочных рецептов.

Представляемая книга заполняет эту пустоту, и впервые в иностранном пространстве появляется подробное освещение такого культурного феномена, как кимчи. Это фактически первая книга о кимчи, раскрывающая всю многогранность этого гастрономически культурного явления, одного из многочисленных вкладов Кореи в мировую культуру.

В ней помимо рецептов 60 самых популярных видов кимчи и 20 вкусных блюд из него, повествуется об истории происхождения, основных правилах и ингредиентах, применяемых при изготовлении кимчи, региональных особенностях, полезных лечебных свойствах, о традиции засолки кимчи «кимчжан», причисленного ЮНЕСКО к мировому нематериальному культурному наследию.

Автор, изучив традиционные корейские рецепты кимчи, в качестве шеф-повара в течение 2 лет не один раз готовил кимчи по приведенным в книге рецептам, и лишь после этого представил их читателю. Поэтому в ней много тонкостей, которые помогут приготовить вкусное и истинно корейское блюдо.

Книга вносит огромный вклад в продвижение корейской культуры за рубежом, в лице ее одного из самых ярких феноменов, и не оставит равнодушным ни одного поклонника корейской культуры, поскольку кухня – одна из самых важных частей национальной культуры, без которой понять душу народа, его характер, просто невозможно.

Пак Чон Е,

*Бренд-шеф корпорации «Hyosung Group»,
шеф-повар, входящий в сотню лучших
поваров корейской кухни, обладатель званий
«Мастер корейской кухни», «Эксперт по корейской
лечебной кухне», «Эксперт по ферментированным
продуктам», неоднократный
победитель кулинарных смотров и конкурсов.*

Цыганков А.Ю.,

*Представитель Московской
Московской торгово-промышленной
палаты в Республике Корея*

ВВЕДЕНИЕ



Спросите у любого корейца, какое блюдо он считает символом Кореи, и он ответит: кимчи. Да что там блюдо! Спросите, что он считает символом Кореи, и он ответит: кимчи. Засоленные ферментированные овощи стали знаковым элементом мирозерцания корейской нации.

Корейцы довели свою любовь к главному национальному блюду до абсолютного обожания. В опросе, проведенном институтом «Гэллоп Корея», 22,1% респондентов выбрали именно это блюдо в качестве символа страны, оно заняло второе место после национального флага и опередило тхэквондо. В Сеуле и Хвасоне открыли музеи кимчи, проводится ежегодный фестиваль кимчи в г. Кванчжу, работает Международный научно-исследовательский институт кимчи, правительство известным мастерам кимчи присваивает почетные звания. В Корее принят закон о поддержке производства кимчи, который направлен на улучшение его качества, сохранение преемственности культуры кимчи и ее развития, распространения кимчи во всем мире, усиления его конкурентоспособности.

Практически ни один прием пищи не обходится без кимчи. Его возят с собой в путешествия, особенно за рубеж, берут в горы, на пикники.

Отношение корейца к этому продукту можно передать словами хита 1985 г. «Без кимчи нет жизни, честное слово, жизни нет!», который до сих пор пользуется популярностью.

Президент Франции Шарль де Голь однажды воскликнул: «Как можно управлять страной, в которой 246 сортов сыра!». Если учесть, что при населении более 50 млн человек в каждой семье свой рецепт кимчи, получается, что и видов кимчи более 10 миллионов. Может быть, именно поэтому практически каждый президент Кореи печально закончил свою политическую карьеру, а некоторые и свой жизненный путь.

Практически в каждой семье есть специальные холодильники для кимчи. Каждый год в Корею выпускается более 70 новых моделей такой бытовой техники. Причем это не просто обычные холодильники. В них создается микроклимат с температурой и влажностью, сходной с той, которая присутствует при хранении кимчи

внутри глиняных горшков онги, зарытых в землю, а также нет перепада температур, за счет чего продукт может долго храниться и не прокисать.

Догадываетесь, что взяла с собой первая корейская женщина-космонавт в космический полет. Конечно, кимчи. Ли Со Ён полетела на российском космическом корабле ТМА-12 на международную космическую станцию в 2008 г., где провела 10 дней. В ее меню были кимчи, жареное кимчи с соусом кочхучжан, суп с соевой пастой твенчжанкук, отварной рис пап и рамен.

Для еды в космосе необходимо, чтобы она была удобна для употребления в условиях невесомости и не являлась источником распространения микробов. Кимчи приобретает свой вкус в результате ферментации благодаря лактобактериям, дрожжевым грибкам и микробам, поэтому существовали опасения, что в космосе они могут стать опасными и причинить вред здоровью космонавтов.

Ученые Государственного Корейского научно-исследовательского института по атомной энергии (KAERI) посчитали, что десять дней без кимчи корейский человек выдержать не сможет, и разработали целое космическое меню, в том числе новый вариант кимчи, который не содержит вредных бактерий и помещается в специально разработанный контейнер, способный противостоять избыточному давлению.

Любые попытки покушаться на главное национальное достояние вызывают негодование и возмущение. Корея неоднократно пыталась запретить другим странам называть словом «кимчи» другие продукты, приготовленные не в соответствии с корейской кулинарной традицией. В 1996 г. из-за этого возник конфликт с Японией, совсем недавно – с Китаем, который получил сертификат Международной организации по стандартизации (ISO) на блюдо сычуаньской кухни пао-цай, отдаленно напоминающее кимчи. Мало того, одновременно с этим Китай заявил, что является мировым лидером по производству этого продукта, что на самом деле соответствует действительности.

Корейцы стали возмущаться тем, что китайцы покушаются на их национальное достояние

и совершают культурную экспроприацию. После многочисленных обращений в ООН в 2001 году был принят стандарт приготовления кимчи способом, распространенным именно в Корее, а ЮНЕСКО в 2013 году отнесла традицию приготовления кимчи кимчжан в список мирового нематериального культурного наследия.

Иностранцев всегда раздражал запах кимчи. С корейцами, проживавшими за рубежами своей родины, частенько возникали коллизии, связанные с этим. Их выселяли из квартир, забирали в полицию, запрещали приносить с собой кимчи для перекуса в общественные места.

Во время аннексии Кореи японцы пренебрежительно называли корейцев обидным прозвищем, что в переводе означало что-то вроде «вонючка кимчишная», и на дух не переносили запах ферментированной капусты и редьки. В настоящее время всё поменялось кардинально. Кимчи стало общепризнанным в мире суперфудом, продуктом здоровья, и японцы, убедившись в этом, употребляют кимчи в огромных количествах. Сегодня Япония стоит на первом месте по импорту кимчи из Кореи.

Кимчи становится популярным продуктом во всем мире. Семь штатов в США на законодательном уровне установили 22 ноября Днем кимчи, также праздником объявили этот день впервые в Европе в Лондонском Королевском боро Кингстон-апон-Темс.

Корейцы свято верят в целебные свойства кимчи. Нередко от корейских врачей можно услышать в качестве панацеи от всех болезней: «А вы поешьте кимчи...».

Смех смехом, а полезные свойства этого продукта давно доказаны. Американский журнал «Health» назвал кимчи суперфудом, одним из пяти «продуктов здоровья», наряду с японскими соевыми бобами (которые на самом деле корейские), испанским оливковым маслом, греческим йогуртом и индийскими бобами. Да и ученые Международного научно-исследовательского института кимчи не зря получают заработную плату.

Вот какие основные полезные свойства кимчи отмечают они.

1. Благодаря процессам ферментации и вызревания в кимчи возникает огромное количество антиоксидантов, таких как полифенолы, которые нейтрализуют активный кислород, являющийся основным фактором старения.
2. Снижается окислительный стресс в организме, сохраняется толщина эпидермы кожи на необходимом уровне, вырабатывается природный коллаген.
3. Снижается уровень сахара в крови, общего и ЛДЛ-холестерина, что служит профилактике сахарного диабета и сердечно-сосудистых заболеваний.
4. Ускоряется расщепление высокомолекулярного белка фибрина, способствующего коагуляции крови, благодаря чему снижается риск образования тромбов.
5. Кимчи способствует выводу из организма токсичных веществ при отравлениях.
6. На 50% снижается рост раковых клеток и мутаций ДНК в клетках, что способствует профилактике онкологических заболеваний.
7. На 30–70% снижается рост раковых клеток толстой кишки (HT-29) в зависимости от степени ферментации кимчи.
8. На 20% и больше снижается рост раковых клеток легких (A549).
9. Более чем на 20% снижается рост клеток рака груди (MCF-7).
10. Более чем на 30% снижается рост клеток рака шейки матки (Hela).
11. Снижается рост клеток рака печени (HepG2).
12. Снижается рост раковых клеток поджелудочной железы (Capan-2).
13. Кимчи на 35 % снижает вероятность возникновения атопии и атопических дерматитов, а также на 45 % снижает уровень выработки иммуноглобулина IgE в крови, который является причиной возникновения атопии.
14. Кимчи уменьшает количество вырабатываемых ферментов расщепления белков, влияющих на старение кожи.
15. Кимчи уменьшает репродукцию вирусов гриппа А и В в легких, что доказывает эффективность использования кимчи для профилактики гриппа.

16. Благодаря кимчи в тонкой кишке и селезенке увеличивается количество клеток адаптивного иммунитета, в кишечнике повышается выработка иммуноглобулина A(IgA), отвечающего за распределение иммунных клеток.
17. Международный институт рака признал кимчи продуктом, уничтожающим соли азотистой кислоты, являющиеся онкогенными.
18. Кимчи препятствуют набору веса и ожирению, ускоряет рост полезных бактерий в кишечнике.
19. Кимчи способствует выработке противовоспалительного цитокина интерлейкина -10 (IL-10), помогает при лечении воспалительных процессов.
20. Благодаря кимчи регулируется количество нейтральных жиров в крови и печени, что способствует улучшению состояния человека при ожирении.
21. Благодаря противовоспалительным и противомикробным свойствам кимчи останавливает развитие акне и угрей.
22. Благодаря активизации иммунных Т-клеток замедляются воспалительные процессы и облегчается течение артритов.

Регулярное потребление кимчи положительно сказывается на пищеварительной системе. Ферментация овощей происходит за счет миллионов лактобактерий. Они всегда находятся в пищеварительной системе человека, помогая переваривать пищу. Однако стрессы, снижение иммунитета приводят к понижению количества полезных бактерий в кишечнике, что приводит к расстройству работы желудочно-кишечного тракта.

В кимчи благодаря ферментации содержится достаточно лактобацилл, чтобы пополнить необходимые их запасы в организме. В сочетании с клетчаткой, которая хорошо воздействует на желудочно-кишечный тракт, употребление кимчи действительно приносит неоценимую пользу. Исследования указывают на то, что лактобациллы активно борются с различными пищевыми патогенами, являющимися источниками заболеваний ЖКТ.

За иммунитет человека в большой степени отвечает ЖКТ. Повысить общий иммунитет помогают продукты, богатые полезными бакте-

риями, в том числе и кимчи. Пищеварительная система принимает первый удар извне, а иммунная обеззараживает все то, что попадает внутрь организма через рот.

В кимчи содержится красный перец, а всем известно, что он обладает антиоксидантными и антиканцерогенными свойствами. Кроме всего прочего, кимчи является низкокалорийным блюдом, снижающим аппетит. Оно содержит в основном низкокалорийные овощи, в которых много клетчатки. Питательные волокна быстро заполняют желудок и заставляют человека почувствовать насыщение. Пробиотики в свою очередь помогают снизить вес и ликвидируют сахарную зависимость.

Нормализация количества лактобактерий в кишечнике помогает регулировать в организме уровень холестерина. Кимчи считается мощным оружием против ожирения. Корейцы крайне редко страдают от него, и одна из причин тому – регулярное употребление кимчи.

В результате исследования, проведенного Организацией экономического сотрудничества и развития (ОЭСР), уровень ожирения среди взрослых в Корее составил 5,9%, что поставило ее на 31-е место среди 32 развитых стран. Страной с самым низким уровнем ожирения была Япония – 4,0%, а страной с самым высоким уровнем ожирения – 40,0%, что почти в 7 раз больше, оказались США.

Хотя необходимо отметить, что в последнее время количество тучных людей в Корее растет, однако все равно их значительно меньше, чем в других странах. В 2019 г. доля людей в возрасте от 15 лет с избыточным весом и ожирением составляла 33,7%, что является вторым самым низким показателем после Японии (27,2%) в мире.

Международный институт кимчи в конце 2022 г. опубликовал новые данные о положительном влиянии кимчи на развитие в кишечнике полезных бактерий, которые препятствуют ожирению и невритов, им вызываемых.

Деятельность бактерий в кишечнике тесно связана с регуляцией иммунитета и метаболизма, обеспечением энергией организма и многими другими процессами, и когда возникает

их дисбаланс, появляются такие болезни, как ожирение, диабет, синдром раздраженного кишечника. Кроме того, ожирение способствует появлению хронических воспалительных процессов и оказывает негативное влияние на здоровье головного мозга. В гипоталамусе – его отделе, регулирующем чувство голода, возникают невриты, клетки мозга отмирают, происходит деформация стенок сосудов головного мозга.

Исследовательская группа института изучала на животных зависимость роста бактерий в кишечнике от приема свежей кимчи для понимания механизма действия этого продукта против ожирения.

Подопытным мышам, находившимся на высокожировой диете, в течение 10 недель 6 раз в неделю давали по 120 мг кимчи из пекинской капусты, в результате чего было отмечено снижение количества жира в организме мышей на 31,8% и общее снижение веса. Кроме того, количество невритов в гипоталамусе и повреждений стенок сосудов головного мозга, возникающих в результате ожирения, уменьшилось на 39%.

Особенно среди множества находящихся в кишечнике бактерий был отмечен сильный рост бактерии *Akkermansia muciniphila*, известной своими свойствами постоянно обновлять слизистую кишечника, бороться с ожирением, язвенными колитами, воспалениями и диабетом второго типа. Эта бактерия выделяет короткоцепочечную жирную кислоту, благодаря чему прекращаются воспалительные процессы, синдром раздраженного кишечника, снижается уровень ожирения. Для подтверждения влияния кимчи на рост данной бактерии мышам с ее отсутствием вводили ее в желудок, и после употребления животными кимчи был отмечен значительный рост *Akkermansia muciniphila*.

Таким образом, исследовательская группа впервые в мире смогла объяснить, каким образом кимчи, активизирующая в кишечнике рост полезных бактерий, которые вырабатывают короткоцепочечную жирную кислоту, способствует улучшению состояния человека при ожирении, препятствует возникновению невритов, что дает возможность приступить к разработке техноло-

гий, позволяющих с помощью кимчи через ось кишечник – мозг регулировать возникающие по причине ожирения невриты, а также препаратов по лечению ожирения и метаболических заболеваний.

В составе кимчи содержится множество полезных веществ, в первую очередь, антиоксидантов, которые известны своими сильными противовоспалительными свойствами, в том числе способствующих профилактике онкологии. Содержащиеся в кимчи индол-3-карбинол, капсаицин, аллицин борются с причинами возникновения многих онкологических заболеваний.

Регулярное употребление кимчи замедляет процессы старения. Корейцы до глубокой старости выглядят весьма бодро и молодо. Причина кроется именно в их диете, они потребляют много овощей и блюд, богатых антиоксидантами, в первую очередь, кимчи.

Лактобактерии, в большом количестве содержащиеся в этом блюде, производят вещество декстрин, которое активно борется с причиной язвенной болезни – бактериями *Helicobacter pylori*.

Кимчи является богатым источником витаминов и микроэлементов. В 100 г хорошо ферментированного кимчи содержится при калорийности всего лишь 46 ккал:

углеводов – 7,9 г,
клетчатки – 2,7 г,
жиров – 0,3 г,
белков – 2,8 г,
витамина А – 18 мг,
витамина В1 – 0,05 мг,
витамина В2 – 0,14 мг,
витамина В6 – 0,21 мг,
витамина В9 – 45 мг,
витамина С – 24 мг,
витамина Е – 0,5 мг,
витамина К – 63 мг,
кальция – 48 мг,
железа – 0,6 мг,
магния – 17 мг,
марганца – 0,17 мг,
фосфора – 55 мг,
калия – 340 мг,
натрия – 870 мг,
цинка – 0,12 мг.

Исследования полезных свойств кимчи быстро становятся в Корее практическими разработками лекарств и лечебных добавок. Так, например, фармацевтическая компания Donghwa Pharm. Co., Ltd. в конце 2022 г. получила одобрение от Министерства пищевой и фармацевтической безопасности на применение комплексного пробиотика DW2009, улучшающего функциональные способности человеческого организма. Данный пробиотик был разработан исследовательскими группами компании на основе вырабатываемой в кимчи лактобактерии *Lactobacillus plantarum* C29 и ее штамма. В функции таких бактерий входит превращение клетчатки в жирные кислоты с короткой цепью, синтез определенных витаминов и поддержка иммунной системы организма. Эксперимент показал, что комплексный пробиотик значительно улучшает функции организма.

Именно благодаря своим полезным свойствам и ни на что не похожему вкусу, на который быстро «подсаживаешься», экспорт кимчи растет год от года. Основными потребителями этого продукта являются Япония, США и страны Евросоюза.

В 2017 г. за рубеж было отправлено кимчи на 81 млн 390 тыс. долларов, в 2018 г. – на 97 млн 460 тыс. долларов, в 2019 г. – на 149 млн 990 тыс. долларов, а в 2020 г. – уже на 144 млн, в 2021 г. – на 159 млн 900 тыс. долларов, в 2022 г. в связи с ростом цен на ингредиенты экспорт упал на 11,9% и составил 140 млн 820 тыс. долларов.

В 2022 г. корейская корпорация «Тэсан», на которую приходится более 40% всего экспорта кимчи, неподалеку от Лос-Анджелеса запустила завод по полноценному его производству в связи с огромной востребованностью и ежегодным ростом экспорта. В планах производить более 2000 тонн кимчи в год десяти различных видов, в том числе с пониженной остротой и без глютена. Помимо этого, у компании уже есть завод в Китае, и в 2024 г. начнет работать новое предприятие в Польше. В планах компании разместить производство также в Японии, Вьетнаме и Индонезии. Экспорт осуществляется в 40 стран мира, в том числе в страны Африки и Латинской Америки.

В то же время импортируется кимчи в разы больше. Причиной тому является цена на пекин-

скую капусту и другие овощи, а также на рабочую силу. Тонна корейского кимчи в 2022 г. продавалась на экспорт в среднем за 3359 долларов США, тогда как тонна кимчи из Китая стоила 648 долларов – практически пятикратная разница. Поэтому парадокс заключается в том, что дешевое кимчи завозится, дорогое вывозится. 90% заведений общепита Кореи используют китайское кимчи исключительно из-за низкой цены.

В 2022 г. зафиксирован исторический максимум импорта кимчи из Китая. При общем объеме импорта в 263 тыс. 433 тонны на сумму 169 млн 400 тыс. долларов США 169 млн 390 тыс. долларов пришлось на китайский продукт.

Что только корейцы не делают из кимчи. Помимо огромного количества традиционных блюд, в которых оно используется, в последние годы появились пиццы, бургеры, паста, сэндвичи и тосты с кимчи. Из кимчи производят совершенно неожиданные вещи: чипсы и различные снеки, мармелад, кимчи в белом и черном шоколаде, коктейли, мороженое, пиво с лактобактериями из кимчи.

В 2022 г. компания «Open Sauce Lab» наладила выпуск сублимированного «Кимчи V» в кубиках. Его можно использовать и как основное блюдо, и как добавку в другие для придания вкуса и аромата. В 2021 г. на рынке появился энергетический напиток из кимчи. В Китае в 2020 г. продемонстрировали парфюмерную линейку с кулинарными запахами, и среди них была туалетная вода с ароматом «пэккимчи» – белого кимчи.

Во всем мире, и в нашей стране в частности, в последнее время к корейской культуре проявляется все больше внимания. Корейская волна «халлю», как принято сейчас называть распространение влияния современной корейской культуры во всем мире, все настойчивее плещется у берегов зарубежных стран. И что интересно, под ее влияние попадает по большей части молодежь, с восторгом воспринимающая кей-поп и дорамы. Одновременно растет интерес и к корейской кухне, и, естественно, к кимчи как одному из ее ярких и самобытных представителей. Именно поэтому мы решили написать эту книгу, ликвидируя пробел в информационном пространстве на эту тему на русском языке.

ПРО ИСТОРИЮ КИМЧИ



