



Коллективная культура Кореи по приготовлению (Кимджан, 김장)

ПАК ИНСИК 4 ГРУППЫ



* Коллективная культура Кореи по приготовлению (Кимджан)



Кимджан, одна из кулинарных традиций, являющихся визитной карточкой Кореи, в 2013 г. внесена ЮНЕСКО в список нематериальных объектов культурного наследия.



Согласно корейским толковым словарям *кимджан* это «процесс приготовления или результат приготовления кимчи, дончими, кимчи из сочного редиса или ккактуги, кимчи из маринованной редиски до или вскоре после наступления зимы, позволяющая людям питаться от зимы до весны».





Как явствует из этого значения, слово «кимджан» само по себе обозначает одновременную работу множества людей по приготовлению большого количества кимчи всей семьей в один прием. Кимджан подразумевает не только большое семейное дело, охватывающее всех членов семьи, но также значимое событие для деревни, где все соседи собираются вместе, чтобы принять в этом участие.

Хотя в кимджане участвует вся семья, отдельные технологические операции процесса приготовления кимчи традиционно ложились на женские плечи членов домохозяйства. Способы изготовления и торговли кимчи могут варьироваться в зависимости от региона, но перед тем как наступит зима, в каждом регионе матери и тещи/свекрови делают кимчи и передают свои собственные индивидуальные рецепты своим дочерям и снохам из поколения в поколение. *Традиционно кимджан кимчи или кимчи, сделанное во время кимджана, продается в кувшинах и затем кувшин почти всегда хранится под землей.* Женщины готовили кимчи, в то время как мужчины обычно занимались копанием. В день кимджана женщины готовили вареное мясо и котджори чтобы поделиться со всеми остальными, кто помогал в процедуре кимджана. *Котджори это салат-кимчи из свежей капусты с редисом и капустой, перемешанными с соленой рыбой, стручковым перцем и другими специями.*



* Кимчи - национальный символ корейцев

Не будет преувеличением сказать, что кимчи - это настоящая визитная карточка корейской кухни. Это традиционное блюдо присутствует на столе всех корейцев в любой точке планеты, где бы они не жили. *Это один из наиболее характерных символов, который лучше других олицетворяет собой корейскую культуру. Эта острая закуска является неотъемлемой частью любого корейского меню.*

Трудно точно определить время происхождения кимчи, поскольку исторические материалы древних времен мало сохранены до наших дней. Мы можем только предположить, что это были просто овощи, засоленные так, чтобы хранить их максимально долго.

В сезон холодной зимы, во время которого возделывание овощей было практически невозможным, естественным образом стал развиваться метод хранения продуктов через соление. *В результате этого процесса, в Корее примерно в 7 веке, появилось блюдо из засоленных овощей – кимчи. Только в последний период династии Чосон в кимчи стали добавлять молотый красный перец, который придал этому блюду красный цвет.*

Существует два предположения о происхождении названия кимчи. Некоторые считают, что название кимчи произошло от слова «симчэ»(солёные овощи), которое затем подверглось некоторым фонетическим изменениям. Другое возможное происхождение – как корейское произношение китайского слова Хамтсе или Камтсе (процесс обработки в соленой воде или соленые овощи).



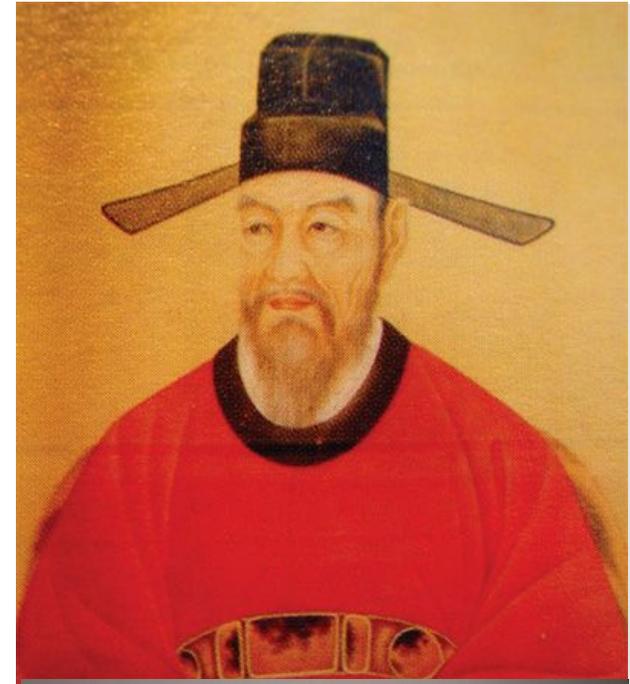
**** Кимджан кимчи или кимчи, выстоянная под землей после изготовления во время кимджана очень вкусная и является вкусным жевательным кушанием во время зимы. (фото любезно предоставлено Администрацией культурного наследия)***

Доподлинно неизвестно когда именно корейцы начали изготавливать кимчи

Ли Гюбо (1168-1241) — известный литератор и ученый династии Корё (918-1392), писал: «Они перетирают листья белого редиса в пасту для лета и засаливают их для зимы». Это было написано в его «Тонгукисанкукчип», большом сборнике стихотворений и эссе, состоящем из 13 книг в 53 томах. В «Тонгкуксесиги», книге о корейских традициях различных времен года Хон Сок Мо (1781-1850), ученый эпохи династии Чосон (1392-1910), писал в 1849 г., что «Приготовление соевого соуса весной и кимджан зимой являются одними из наиболее значимых мероприятий года для корейской хозяйки».

Среди тысяч разновидностей кимчи многие люди считают кимджан кимчи лучшим. Как и любой вид кимчи, выдержанный под землей, он сохраняет свою свежесть наряду с уникальной жевательной текстурой и насыщенным ароматом, поскольку приготовлен в условиях постоянной холодной температуры, несмотря на чрезвычайно холодную погоду на поверхности земли.

Таким образом, первый образ, возникающий в голове у многих людей, когда они думают о кимчи это кимджан кимчи, чаще всего изготовленный из китайской капусты. По этой причине производители замороженных овощей запустили специальную линию замораживателей или инкубаторов кимчи - устройство, оборудованное специальными герметичными отсеками для хранения и контроля, способное воссоздавать идеальные условия подполья, необходимые для созревания, брожения и хранения кимджан кимчи при правильной температуре и хранении.



В прошлом большинство людей готовили свой кимчи во время кимджан,

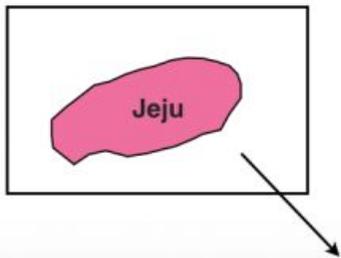
поскольку большая часть из них жила в больших семьях, где зачастую под одной крышей проживало свыше трех поколений. ***Но сегодня все большее число людей покупают кимчи, нежели делают его сами во время кимджана, поскольку размер индивидуальных домохозяйств стал меньше. Такие тренды можно четко наблюдать в Сеуле и ряде других крупных городов.***

И тем не менее, в противоположность этой урбанизации, согласно исследованию Института экономических исследований «Нонгып», представленного декабря 2013 года, свыше 41% из опрошенных 500 респондентов столичного округа заявили, что они сами будут готовить свой кимджан кимчи. Кроме того, свыше 25% заявили, что они получают кимджан кимчи от своих родственников или членов семьи. Это показывает, что свыше 66% респондентов потребляют кимджан кимчи. Сокращаясь с возрастом, свыше 83% респондентов старше 50 лет заявили, что они сами готовят кимджан кимчи.

Это показывает, что ***многие люди все еще предпочитают потреблять кимджан кимчи. В свете этого многие компании и сообщества готовят кимджан кимчи для нуждающихся соседей и получателей пособия как способ поделиться любовью в конце года.***



Administrative Divisions of South Korea



GeoCurrents Base Map



Сорта кимчи сильно различаются в зависимости от используемых ингредиентов, географического региона и времени года. *Южная и Северная части Кореи серьёзно отличаются по температурам.* В северных регионах в кимчи добавляют обычно меньше соли и красного перца. Также в приготовлении реже используются морепродукты. На севере более распространено кимчи в рассоле. В южных провинциях, например в *Чолладо* или *Кёнсандо*, более обильно используют соль, жгучий красный перец и такие *приправы как мёльчхи чот (маринованные анчоусы), сэу чот (маринованные креветки), мёльчхи экчот (жидкий соус из анчоусов).* В районе *Сеула* более распространён *сэу чот.*



Перед добавлением **сэу чот** или **мёльчхи чот** в блюдо, эти приправы долго вывариваются для избавления от неприятного запаха и снижения содержания жиров в продукте. Затем они смешиваются с основой из рисового или пшеничного крахмала, впрочем этот способ приготовления во второй половине XX века начал выходить из употребления. Не все сорта кимчи обладают острым вкусом.

В частности, **белое кимчи (пэк кимчхи)** готовят из пекинской капусты без добавления красного перца.

Другой популярный сорт без острого вкуса - **белое кимчи из редьки (тончхими)**. Часто подобные сорта подают к столу в рассоле.

Сезонные различия в приготовлении кимчи связаны прежде всего с тем, что климат Корейском полуострове муссонный, с ярко выраженными временами года, холодной зимой и жарким, влажным летом.

Поэтому летом более популярны сорта, не требующие длительного ферментирования, в частности, **белое кимчи**. Зимой выбор сортов более широкий, поскольку низкие температуры позволяют долго сохраняться заготовленным осенью кимчи.

Также существуют сорта, более распространённые весной и осенью. Во второй половине XX века корейская промышленность начала выпускать специальные холодильники для кимчи, позволяющие круглый год сохранять необходимый температурный режим, что позволило сгладить сезонные различия.

Фестиваль заготовки кимчи «кимчжан» прошёл



В течение 3 дней с 14 по 16 ноября в ряде районов Сеульской площади, площади Кванхвамун и др. Это уникальный фестиваль, позволяющий прочувствовать традиции и культуру Кореи всеми пятью органами чувств. Культура заготовки кимчи «кимчжан» настолько важная часть культуры Кореи, что даже была занесена в список культурного наследия ЮНЕСКО. Во время фестиваля запланировано проведение различных культурных мероприятий, в которых может принять участие каждый желающий (совместная заготовка кимчи, помощь ближним, мастер-классы по приготовлению кимчи, дегустация блюд корейской кухни от именитых шеф-поваров, выставка различных видов кимчи, которые достаточно редко можно встретить в повседневной жизни и многое другое.





