



## Содержание номера

### ЖИЗНЬ АССОЦИАЦИЙ

**Киев:** Гости из Страны Утренней Свежести  
Мастер-класс по гимчи

**Харьков:** Конкурс красоты национально-культурных объединений

**Николаев:** «Мисс национальных общин-2011»

### НОВОСТИ РК

#### ПУТЕШЕСТВИЕ В КОРЕЮ

**Алина Бартули:** «Скажи мне, что ты ешь, и я скажу, кто ты»

#### ИНТЕРЕСНЫЕ ЛЮДИ

**Ким Людмила Антоновна:** «Моя мечта — чтобы мой внук выучил корейский язык»

#### ЯЗЫК

Учим корейский язык. Числительные. Урок 10

#### ТРАДИЦИИ

**Ханок** — традиционный корейский дом в современном мире

#### КУЛЬТУРА

Корейские игральные карты хватхо

К-POP «Dream High» Party в Украине

#### ЗНАКОМСТВО С КОРЕЕЙ

Ульсан — город с древней историей и живописными пейзажами

#### ИСКУССТВО

Ким Чжон Хи — мастер каллиграфии

**Кристина Ким:** Путь к звездам Чо Суми

#### ВОСТОЧНАЯ КУХНЯ

Пхенъюк — мясное блюдо из говядины

#### КОНКУРС "МИСС МУГУНХВА"

## АНСАМБЛЬ UNYUL MASK DANCE GROUP ПОСЕТИЛ УКРАИНУ

30 мая Корейский культурный центр посетили с визитом необычные гости — гости из Кореи. Это был танцевальный ансамбль масок Unyul mask dance group из портового города Инчхон...



## ХАНОК — ТРАДИЦИОННЫЙ КОРЕЙСКИЙ ДОМ

В корейских традиционных домах вместо стекла использовали и используют корейскую бумагу, которую производят из коры тутового дерева, бумага покрывает резные деревянные рамы окон и дверей. Считается, что её способность сохранять тепло в помещении такая же, как и у стекла, но, в отличие от последнего, корейская бумага дышит, то есть обладает неопределимыми для корейской жары свойствами...



# МИНИСТЕРСТВО КУЛЬТУРЫ ПОСТРОИТ МУЗЕЙ ХАНГЫЛЯ И ФИЛИАЛЫ ИНСТИТУТА ИМЕНИ СЕЧЖОНА

В последнее время все большее число людей во всем мире проявляют интерес к изучению корейского языка и алфавита хангыль.

Предварительно в этом году Корейский культурный центр в Париже получил более чем в два раза больше обычного числа заявок на изучение корейского языка по программам центра, в котором могут заниматься до 200 человек.

Корейский культурный центр в Лондоне также получил заявки более 100 человек, желающих изучать корейский язык.

В филиале Института имени короля Сечжона в Лос-Анджелесе на курсы корейского языка записались в этом году 400 человек. В прошлом году корейский язык здесь изучали 250 человек.

Для того, чтобы разместить возросшее число слушателей, институт переоборудовал под классные комнаты другие помещения, такие как аудиовизуальный зал, выставочный зал и комнату-приемную.

Министерство культуры, спорта и туризма решило построить Музей хангыля в нескольких странах, чтобы поддержать растущий интерес в мире к корейскому языку и алфавиту.

На церемонии начала строительства Музея хангыля 13 июля в Сеуле министр культуры Чон Бён-гук сказал, что министерство будет делать все возможное, чтобы музей играл ведущую роль в популяризации и поддержке международного интереса к корейскому языку и хангылю.

Согласно плану Министерства культуры музей будет организовывать выставки, содействовать проведению научных исследований и образовательной деятель-

ности, связанных с хангылем, подчеркивая уникальность и научный характер корейской письменности. Музей, который разместится в новом трехэтажном здании, будет открыт в феврале 2013 года.

Министерство также решило построить десять новых филиалов Института имени короля Сечжона.

Министерство первоначально решило создать институт в марте 2009 года, чтобы объединить образовательные центры корейского языка, которые созданы в разных странах мира.

С тех пор филиалы Института имени короля Сечжона и корейские культурные центры играли ключевую роль в популяризации и осуществлении программ обучения корейскому языку по всему миру.

Корейское правительство в настоящее время оказывает поддержку 28 филиалам, созданным при местных университетах и частных образовательных учреждениях в 16 странах.

Министерство после получения более 40 заявок из 18 стран решило создать еще десять филиалов института в девяти странах, включая Францию, Китай, Таиланд, Россию, Вьетнам, Камбоджу и Непал.

В пресс-релизе министерства говорится, что Франция была включена в их число из-за растущего интереса к корейской популярной культуре. Министерство создаст филиал в Корейско-Французском научно-исследовательском центре языка при Университете Марн-ла-Валле.


Французский филиал института планирует осуществлять программу обучения корейскому языку в Париже и в городе Марн-ла-Валле. Предполагается



использовать корейский культурный контент разных жанров, включая корейские фильмы, телесериалы и корейскую поп-музыку (k-pop) в качестве аудиовизуальных средств обучения, учитывая интерес местных жителей к корейской культуре.

В качестве эксперимента министерство будет также осуществлять специально разработанные программы для людей, которые хотят работать в Корее. Эти курсы будут открыты в новых филиалах института в пяти странах, включая Вьетнам и Непал, чтобы помочь рабочим в изучении корейского языка до того, как они отправятся на новые рабочие места.

Министерство культуры в сотрудничестве с Министерством труда и занятости разработало программу, чтобы помочь рабочим адаптироваться к жизни в Корее как в культурном отношении, так и в плане языковой подготовки.

Для дальнейшей поддержки растущего спроса на изучение корейского языка Министерство культуры также приняло решение о создании стандартных учебников по корейскому языку и обеспечении ими всех филиалов Института имени Сечжона. 



КОРЕЙСКИЙ  
КУЛЬТУРНЫЙ  
ЦЕНТР

Периодическое издание Корейского культурного центра журнал «МУГУНХВА»

Учредитель: Корейский культурный центр <http://koreancenter.org.ua>

Свидетельство о регистрации KB № 14235-3206P от 09.07.2008 г.,

выдано Министерством юстиции Украины в г. Киеве

Адрес редакции: Киев, 03115, ул. Хмельницкая, 10

Корейский культурный центр

Тел.: (044) 424-20-61 (21-61), e-mail: office@koreancenter.org.ua

Глава редакционного совета: Цой Владимир

Главный редактор: Ковальская Валентина

Материалы подготовили: Ковальская Валентина, Боровец Оксана, Марушевская Ирина

Верстка и дизайн — Ковальская Валентина

Тираж 1600 экз., распространяется бесплатно

## ЖИЗНЬ АССОЦИАЦИЙ

# ГОСТИ ИЗ СТРАНЫ УТРЕННЕЙ СВЕЖЕСТИ — АНСАМБЛЬ UNYUL MASK DANCE GROUP

30 мая Корейский культурный центр посетили необычные гости — танцевальный ансамбль масок Unyul mask dance group из портового корейского города Инчхон.

Ансамбль прибыл в Украину по приглашению организаторов фестиваля «Золотой каштанчик», который проходил в Киеве с 27 по 29 мая.

Цель фестиваля — объединить детей разных национальностей и вероисповеданий вокруг идеи мира, взяв за основу те увлечения и интересы юного поколения, которые являются общими для детей всего мира и раскрывают глубинную суть духовной идентичности того или иного народа.

В первую очередь, это детско-юношеское народное творчество, которое проявляется в хореографическом, вокальном и декоративно-прикладном искусстве, в разных жанрах художественной самостоятельности, в техническом творчестве.

Гостями фестиваля стали творческие коллективы национальных меньшинств, проживающих в Украине, и культурных центров при их дипломатических представительствах. Кроме того, на фестиваль были приглашены хореографические коллективы из России, Беларуси, Молдовы, Турции, Грузии, Азербайджана и Республики Корея.

Участников фестиваля ждала насыщенная культурная программа: экскурсии в Национальный музей народной архитектуры и быта в Пирогово, в Киево-Печерскую Лавру, экскурсии по Киеву. Состоялись выступления в Интернациональном парке, мастер-класс в Национальном академическом ансамбле танца имени Павла Вирского, большое карнавальное дефиле в

костюмах на Певческом поле, трехчасовой танцевальный марафон «Дети Терпсихоры» и участие в презентации фестиваля на Майдане Независимости — центральной площади Украины.

В Украину ансамбль Unyul mask dance group привез обширную программу — четыре танца с масками и отдельным номером — самульнори — игру на национальных музыкальных инструментах.

Самульнори — это музыка, которая создается четырьмя ударными национальными музыкальными инструментами — пук, чангу, кквэнгвари и чин. Несмотря на то, что все инструменты ударные, их ритм создает четкую мелодию.

Самульнори — квартет, объединяющий различные ритмы, его можно сравнить с пульсирующим дыханием космоса, который поднимается в пространство ради диалога человека и природы, человека и Бога.

## ТАНЦЫ С МАСКАМИ

### Танец льва

Ритуальный танец, изображающий шестиногого льва, который прогоняет злых духов с места действия.

### Танец восьми буддийских монахов

На сцене находятся восемь человек, одетых в красные маски, каждый по-своему танцует и остроумно изобличает погрязших в грехе буддийских монахов. Особенностью танца является саркастическое высмеивание пороков монахов. Это очень активный танец.

### Танец обезьяны и наложницы янбана


Танец высмеивает янбана, сравнивая его с обезьяной. В танце наложница играет с обезьяной. Особенностью танца являются смешные и шуточные движения обезьяны.

### Танец старого мужа и жены

Этот танец рассказывает об отношениях мужа и жены, которая не могла иметь детей. У мужа появилась молодая жена. После ссоры с ней старшая женщина погибает от рук молодой. Чтобы успокоить душу мертвой женщины, на сцену выходит шаман и проводит специальный обряд.

### Об ансамбле Unyul mask dance group (Корея, г. Инчхон):

Танцевальный коллектив масок из портового города Инчхон Unyul mask dance group (руководитель Cha Woo Noi) создан в 1968 году. Основу его репертуара составляют танцы с масками, которые передают исторический колорит быта и менталитета корейцев. В Республике Корея «Танец с масками» является культурным наследием и официально признан «национально важной нематериальной культурной ценностью».

В 1978 году коллектив был награжден премией министра культуры и туризма Кореи. С тех пор «танцы в масках» удивляли своим оригинальным стилем хореографии зрителей многих стран мира. Ансамбль Unyul mask dance group принимал участие в фестивалях в США, Франции, Италии, Греции, России, Чехии и Китае, тем самым первым представляя культуру Кореи на международной арене. 



В Корейском культурном центре

## КОРЕЙЦЫ НА КОНКУРСЕ ЧАЙКОВСКОГО

Пятеро южнокорейских музыкантов в этом году стали лауреатами Международного конкурса имени Чайковского. Такого количества призёров одного конкурса у Республики Корея никогда раньше не было, что свидетельствует о творческом росте южнокорейских музыкантов. Однако самым важным является то, что такой поистине выдающийся успех достигнут на конкурсе имени Чайковского, который входит в тройку наиболее престижных международных музыкальных событий наряду с конкурсом имени королевы Елизаветы в Брюсселе и конкурсом имени Шопена в Варшаве.

Международный конкурс имени Чайковского проводился в этом году в 14-й раз. Первый конкурс состоялся в Москве еще в 1958 году. Тогда его участники соревновались в двух категориях — фортепьяно и скрипка. С тех пор конкурс проводится каждые четыре года.

Начиная со второго конкурса, в его программу добавились виолончель, а с третьего — вокал. По условиям конкурса в нём могут участвовать пианисты, виолончелисты и скрипачи в возрасте от 16 до 30 лет, вокалисты — от 19 до 32 лет.

Нынешний конкурс был не совсем обычным: он проходил одновременно в Москве и Санкт-Петербурге.

30 июня в Концертном зале имени Чайковского состоялась торжественная церемония награждения лауреатов XIV Международного конкурса имени Чайковского, где корейские музыканты завоевали свои награды.

Две первые премии — это очень большое достижение. До сих пор лауреатом первой премии конкурса имени Чайковского был лишь один представитель Республики

Корея — баритон Чхве Хён Су. Правда, это было в 1990 году. На счету южнокорейских музыкантов были и другие награды этого конкурса. В далеком 1974-м маэстро Чон Мён Хун стал лауреатом второй премии на конкурсе пианистов. В 1994 году Пэк Хе Сон была отмечена третьей премией на конкурсе вокалистов, а в 2002 году обладателем третьего приза стал еще один южнокорейский певец — Ким Дон Соп.

Все южнокорейские лауреаты последнего конкурса получили музыкальное образование у себя на родине. Это, с одной стороны, опровергает устоявшийся стереотип, что стать выдающимся музыкантом можно, лишь окончив престижную зарубежную консерваторию. С другой стороны, подтвердился высокий уровень музыкального образования в Республике Корея.

Хочется надеяться, что впечатляющие успехи южнокорейских музыкантов на международном конкурсе имени Чайковского помогут дальнейшему развитию классического музыкального искусства в Республике Корея. 🌐



*Сольное пение (женщины)  
I премия (20000 евро и золотая медаль) — Сун Янг Сео (Корея)*



*Сольное пение (мужчины)  
I премия (20000 евро и золотая медаль) — Чжонмин Парк (Корея)*



*Фортепьяно  
II премия (15000 евро и серебряная медаль) — Йол Юм Сон (Корея)*



*Фортепьяно  
III премия (10000 евро и бронзовая медаль) — Сенг Чжин Чо (Корея)*



*Скрипка  
III премия (10000 евро и бронзовая медаль) — Джекхье Ли (Корея)*

## НИКОЛАЕВ: «МИСС НАЦИОНАЛЬНЫХ ОБЩИН – 2011»

Николаев — город, в котором проживает более 130 национальностей. Все они поддерживают теплые дружеские отношения. Доказательством этому являются различные мероприятия, способствующие развитию национальных культур, межнациональных взаимоотношений и дружбы. В их числе — конкурс «Мисс национальных общин-2011».

Это первый конкурс подобного рода, состоявшийся в Николаеве. Вечер проходил под патронатом Партии регионов и был организован Николаевским городским советом национальных обществ. Событие освещали местные СМИ.

Участие в конкурсе приняли представительницы семи национальностей: болгарского, армянского, азербайджанского, грузинского обществ, греков и цыган и, конечно же, корейского общества.

Представляла корейское общество веселая и открытая девушка — Валерия Ли. Поддержать Леру пришли ее друзья и родные, а также члены корейской молодежной ассоциации города.

Для девушек организаторы подготовили несколько конкурсов. Первым был конкурс нарядов — участницы выходили на подиум в национальных костюмах. Хочется отметить, что каждый наряд был неповторим и подчеркивал характер своей нации. После этого был конкурс национальных блюд. Девушки старались удивить судей лучшими традиционными блюдами своей национальной кухни. Похоже, это им уда-

лось! Валерия Ли приготовила чимпени. Уже очень они понравились жюри!

Самым важным (по критериям оценивания), как отмечают организаторы, стал конкурс талантов. Каждая представительница должна была спеть песню или станцевать. Зал тепло поддерживал участниц. Но особенно всем понравилась песня на корейском языке в исполнении Валерии. Девушка пела с такой душой и так трогательно, что это не могло оставить равнодушным никого из присутствующих в зале, в том числе и жюри.

Завершился конкурс выходом девушек в вечерних платьях. Всех волновал вопрос: кто же победит?! А победительницей стала жизнерадостная и талантливая Карина Тумбацян из армянского общества. Наши искренние поздравления! Валерия Ли из корейского общества получила титул «Мисс очарование». И неудивительно, ведь Лера была очень очаровательна и нежна! Поздравляем!

Своими впечатлениями поделилась и сама Валерия: *«Все девочки очень общительные и дружные, сразу нашли общий язык, кто чем мог помогал друг другу. Радовало то, что как таковой сильной конкуренции не было, но, естественно, каждая стремилась к победе. Главное, что мы были не соперницами, а командой. Первую неделю мне даже всех как-то не хватало, привыкла их видеть каждый день.»*

*Я хочу выразить благодарность многим людям за поддержку, за внимание и помощь. Очень рада, что участвовала в таком замечательном конкурсе и, если честно, даже не особо расстроилась, что не выиграла, для меня главным было участие. Я очень хотела достойно представить свою общину, национальность — горжусь, что мне это удалось!»*



Алена Пак

Конечно же, все мы, корейская община, болели за Валерию, но, как сказала сама Лера: «Главное не победа, а участие!». В зале царил атмосфера тепла и дружбы. И было приятно слышать, как группа поддержки армян громко кричала: «Корея! Корея!».

Такие мероприятия, на мой взгляд, объединяют нас. Подтверждение этому — состоявшийся конкурс «Мисс национальных общин-2011» в прекрасном городе Николаеве.

Хотим выразить огромную благодарность организаторам конкурса, а также корейской ассоциации г. Николаева, в частности, председателю общества Юн Людмиле Сергеевне.

Надеемся, этот конкурс войдет в традицию, будет радовать многих и станет частью наших совместных успехов!

Автор: Алена Пак, г. Николаев



Валерия Ли



Валерия Ли (в центре) среди конкурсанток

## ХАРЬКОВ: СОСТОЯЛСЯ ИНТЕРНАЦИОНАЛЬНЫЙ КОНКУРС КРАСОТЫ

«К доверию — через искусство!» под таким лозунгом с 14 по 21 апреля в Харькове уже во второй раз проходила Национальная Неделя Доверия. Это комплекс мероприятий, направленных на укрепление доверия в харьковской громаде и налаживание коммуникаций среди представителей национально-культурных объединений города. Его задача — позиционировать Харьков как многонациональный город с богатой культурой.

Самым интригующим мероприятием Недели Доверия стал конкурс красоты Miss Kharkiv International среди девушек национально-культурных объединений города. Целью конкурса была презентация многообразия культуры национально-культурных объединений города, объединяющей силы красоты.

Организаторами конкурса выступили: международная общественная организация People to People Kharkiv, отдел по работе с объединениями граждан Харьковского городского совета, управление внутренней политики и связей с общественностью Харьковской областной государственной администрации, международное модельное агентство Magic Models (г. Киев).

В течение трех недель конкурсантки готовили свои национальные костюмы, вечерние платья, блюда, творческие номера и видеовизитки. Участвовали в прямых эфирах на телевидении, а 14 апреля впервые были представлены на открытии выставки арт-работ национально-культурных объединений Харькова «Единство» в филармонии.

19 апреля конкурсантки выступили с благотворительным концертом в специализированной школе-интернате для детей с проблемами зрения имени Короленко, где показали гостям свои конкурсные номера и подарили детям сладкие подарки.

Ажиотаж вокруг конкурсанток начался еще задолго до начала самого мероприятия. Каждый гость вечера с удовольствием фотографировался с девушками, окунаясь в атмосферу невероятной гармонии, красоты и обаяния.

Конкурс состоялся 21 апреля в 19.00 в ресторане авторской кухни «Золотой Телец». В нем приняли участие: армянки, азербайджанка, гречанка, еврейки, индуска, нигерийка, корейка, вьетнамка, грузинка, курдка, казашка.

Харьковское городское общество корейской культуры представляла Югай Светлана, студентка 1 курса Харьковского института востоковедения факультета восточных языков отделения корейского языка.

Тринадцать конкурсанток соревновались в пяти конкурсах. Первым было дефиле в национальных костюмах: потрясающее зрелище, в котором за каждым нарядом раскрывалась история и богатство культуры целого народа.

Второй конкурс — видеовизитка на тему «Доверие в мультинациональном городе», где каждая девушка представила на суд зрителей и жюри свое понимание имеющейся социальной проблематики.

Третий конкурс был по-настоящему аппетитным: он продемонстрировал все многообразие кулинарных изысков народов каждой конкурсантки. Блюда из мяса, овощей, различные гарниры, сладкие десер-



Участница Югай Светлана

ты — все подавалось в сервировке с национальными напитками и в традициях культуры. Профессионально конкурс оценивал шеф-повар.

После наслаждения кулинарией народов мира гостям и членам жюри предстояло оценить четвертый конкурс — творческие номера конкурсанток, которые позволили девушкам продемонстрировать свою внутреннюю красоту с помощью песен, танцев, перформансов и рисунков. Последним кон-





курсом стал выход красавиц в вечерних нарядах.

Югай Светлана презентовала себя как журналистка, общалась с жителями и гостями города Харькова на тему «Толерантное отношение к этносам разных культур». Ее национальный костюм на мгновение перенес всех зрителей в прекрасную страну Корею, а удивительный лирический голос Светланы, звучавший в песне, еще раз подчеркнул музыкальный талант корейского народа. Конкурсантка приготовила национальное блюдо «Манту», продемонстрировав кулинарные способности и знание корейской кухни.

Одним из волнующих моментов стало объявление результата «Мисс зрительских симпатий», победительницей которой стала Григорян Аида (Армянский культурно-образовательный центр им. Г.О. Алтуняна при почетном консульстве Армении в Харькове).

По версии членов жюри обладательницей титула «Вице-мисс» стала Саилян Валида (Харьковская областная общественная организация «Армянская национальная община»).

Организаторы конкурса и жюри не оставили без внимания ни одну конкурсантку — каждая девушка стала лучшей в своей номинации и получила подарки от партнеров мероприятия.

А вот победительницу конкурса Miss Kharkiv International выбрали сами конкурсантки, прямо у всех на глазах, на импровизированной сцене. Участницам было предложено написать на листике имя той девушки, которая, по их мнению, показала себя в течение подготовки к конкурсу наиболее доброй и толерантной. Ею стала Мисс «Гармония» Дисми Дишу Каннаммпуре (Ин-

дия), студентка второго курса Харьковского медицинского университета.


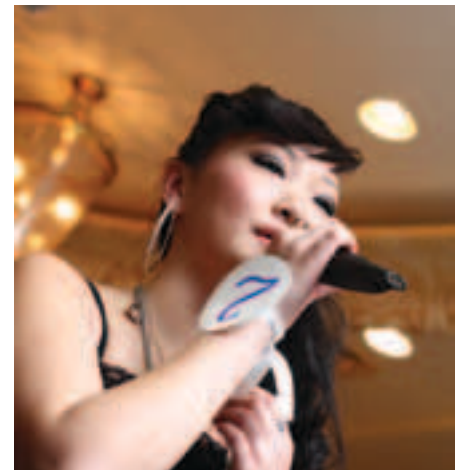
«Данный конкурс решили организовать, чтобы презентовать все многообразие и богатство национально-культурных объединений города. Поскольку Харьков — самый мультинациональный город Украины и здесь учится больше всего иностранных студентов, захотелось показать всю ту красоту, среди которой мы живем», — рассказывает Ольга Болибок, главный координатор второй Национальной Недели Доверия в Харькове. 

Фото: Евгений Добрунов



Творческий конкурс



Награждение победительницы



Кулинарный конкурс

## В КОРЕЙСКОМ КУЛЬТУРНОМ ЦЕНТРЕ ГОТОВИЛИ ГИМЧХИ



Корейская кухня немыслима без гимчхи. Под этим девизом в Корейском культурном центре состоялся мастер-класс по приготовлению истинно корейского блюда — гимчхи. Процесс заготовки гимчхи на зиму — одно из самых главных событий в любой корейской семье. Готовятся довольно крупные партии гимчхи (100–200 кочанов, это примерно 200–500 кг), и в этом мероприятии участвует вся семья или даже несколько семей.



Безусловно, не во всех корейских семьях сохранился этот ритуал, поскольку стиль и уровень жизни серьезно изменился и такие массовые заготовки гимчхи на зиму уже не делают. Однако гимчхи было и остается любимым блюдом многих корейцев. Существуют два основных способа приготовления гимчхи из пекинской капусты — заготовка гимчхи на зиму в больших количествах из капусты, которая созревает поздней осенью (конец октября), и приготовление «быстрого» гимчхи (поесть сейчас — не для долгого хранения), используется для него капуста, созревание которой приходится на весенне-летний период.




Именно второй вариант гимчхи был избран для мастер-класса, чтобы его участники могли сразу попробовать блюдо, приготовленное собственными руками. Кроме того, был приготовлен вариант гимчхи из огурцов. Мастер-класс проводила корейка Ким Дом Бин, студентка подготовительного факультета Киевского национального лингвистического университета.



Невозможно передать словами ароматы, витавшие в Корейском культурном центре! Запахи жгучего корейского красного перца, лука, чеснока — вот суть корейской кухни. Все участники мастер-класса собственноручно шинковали капусту, огурцы, толкли чеснок и резали лук. На глазах выступали слезы, но это были слезы радости от знакомства с корейской кухней.

Впрочем, усилия стоили того. Вкуснейшее гимчхи получилось в результате! Каждый попробовал острое гимчхи и даже

взял с собой, чтобы порадовать родных и близких национальным корейским блюдом.

Приходите на мастер-классы Корейского культурного центра — прикоснитесь к культуре Страны Утренней Свежести! 

## НОВОСТИ РЕСПУБЛИКИ КОРЕЯ



### ПРЕДСЕДАТЕЛИ МИД СЕВЕРНОЙ И ЮЖНОЙ КОРЕИ ВСТРЕТИЛИСЬ ВПЕРВЫЕ ЗА ТРИ ГОДА

Первая за два с половиной года встреча главных переговорщиков Южной Кореи и КНДР по вопросам денуклеаризации Корейского полуострова состоялась 22 июля 2011 года. Стороны договорились предпринять совместные усилия для продолжения переговоров «шестерки» по ядерной программе Пхеньяна.

Высокопоставленные представители Севера и Юга Корейского полуострова встретились на полях саммита АСЕАН на индонезийском острове Бали. По данным РИА Новости, в переговорах со стороны Южной Кореи принял участие советник министра иностранных дел республики Ви Сын-лак, а со стороны КНДР — вице-маршал вооруженных сил Ли Ен Хо.

По словам Ви Сын-лака, встреча прошла в очень конструктивной обстановке. Представитель Пхеньяна по итогам обсуждения вопроса со своим южнокорейским коллегой заявил, что стороны договорились предпринять совместные усилия, чтобы возобновить «забуксовавшие» переговоры с «шестеркой» по ядерной программе КНДР, «быстро, насколько возможно».

Шестисторонние переговоры с участием России, Китая, США, Японии и обеих Кореи, касающиеся ядерной проблемы Корейского полуострова, ведутся с длительными перерывами в Пекине с 27 августа 2003 года. Шестой раунд переговоров был прерван Пхеньяном 30 сентября 2007 года.

### В АВГУСТЕ НАЧНЕТСЯ СБОРКА HYUNDAI ДЛЯ УКРАИНЫ

В конце августа в Корею специалисты соберут первый кузов скоростного электропоезда, предназначенного для Украины. Известно об этом стало по окончании визитов представителей «Укрзалізниці» на корейский завод Hyundai Rotem, состоявшийся 12-16 июля. В пресс-службе Госадминистрации ж/д транспорта Украины рассказали, что в настоящий момент уже проводятся монтажные работы по конструкциям крыш, стен, нижних частей кузова.

В свою очередь, корейские производители говорят, что поставят Украине первый поезд с месячным опережением по срокам, обозначенным в контракте.

Помимо прочего, ученые отраслевых институтов совместно с работниками «Укрзалізниці» имели возможность ознакомиться с железнодорожным депо своих корейских партнеров в Коянге. Украинские специалисты поставили себе целью изучение вопросов и опыта, необходимых для строительства и последующего управления депо, на которое в будущем возложат обслуживание корейского производства.



### СОЛИСТЫ БАЛЕТА НАЦИОНАЛЬНОЙ ОПЕРЫ УКРАИНЫ ПОБЕДИЛИ НА МЕЖДУНАРОДНОМ КОНКУРСЕ В СЕУЛЕ

Артисты балета Национальной оперы Украины Екатерина Ханюкова и Андрей Писарев ярко заявили о себе на IV Международном конкурсе артистов балета в Сеуле. Екатерина Ханюкова получила первую премию, Андрей Писарев — специальный приз жюри.

За титул лучших в этом году соревновались 76 артистов балета со всего мира.



IV Международный конкурс артистов балета в Сеуле проходит под эгидой Федерации Международных балетных конкурсов и проводится раз в два года.

### БЫВШИЕ САХАЛИНСКИЕ КОРЕЙЦЫ, ВЕРНУВШИЕСЯ НА ИСТОРИЧЕСКУЮ РОДИНУ, БУДУТ ПОЛУЧАТЬ ПОСОБИЯ

Бывшие сахалинские корейцы, вернувшиеся на свою историческую родину, будут получать пособия как жертвы насильственной вербовки в годы аннексии Кореи Японией. Решение об этом вынес Высший суд Республики Корея по иску сахалинского корейца Эм, который сейчас является жителем южнокорейского города Ансан.

По принудительной вербовке с 1939 по 1945 год с Корейского полуострова на южную половину Сахалина, которая в те годы находилась под управлением Японии и называлась префектурой Карафутто, было отправлено около 40 тысяч корейцев. После окончания Второй мировой войны они более пятидесяти лет не могли вернуться на историческую родину, этот процесс начался только с 2000 года.

Как сообщил корреспондент ТАСС руководитель общественной организации сахалинских корейцев «За восстановление справедливости» Виктор Ким Бок Кон, за минувшие десять лет на Корейский полуостров вернулось около четырех тысяч сахалинских корейцев-ветеранов.

В 2007 году в Республике Корея был принят закон о выплате пособия жертвам насильственной вербовки в годы аннексии Кореи Японией, но на сахалинских «возвращенцев» этот закон не распространялся, хотя все они вновь получили корейское гражданство.

Сейчас, после решения Высшего суда Республики Корея, справедливость торжествовала. Вернувшиеся в страну сахалинские корейцы также признаны жертвами насильственной вербовки и будут получать соответствующие пособия наравне с другими жителями Корейского полуострова, имеющими статус «жертв».

### ПХЁНЧХАН НАЗВАН СТОЛИЦЕЙ ЗИМНЕЙ ОЛИМПИАДЫ-2018

Южнокорейский город Пхёнчхан назван местом проведения зимних Олимпийских игр 2018 года. Он одержал убедительную победу в борьбе с двумя другими конкурентами — французским Аннеси и немецким Мюнхеном.



На 123-й сессии Международного олимпийского комитета, проходившей в южноафриканском Дурбане, столица зимних Игр-2018 была определена уже в первом туре голосования, в котором приняли участие 95 членов МОК. В поддержку Пхёнчхана было отдано абсолютное большинство голосов — 63, в то время как Мюнхен получил 25 голосов, а Аннеси всего лишь семь.

В последний раз столица зимней Олимпиады была определена в первом туре голосования еще в 1995 году.

Итак, Пхёнчхан одержал заслуженную и долгожданную победу, стал олимпийской столицей с третьей попытки. Ранее он уступил право принять зимние Олимпиады 2010 и 2014 годов Ванкуверу и Сочи.

Республика Корея стала всего лишь второй азиатской страной, удостоившейся чести провести зимние Олимпийские игры, а также шестой по счету страной-хозяйкой летних и зимних Игр, чемпионата мира по футболу и чемпионата мира по легкой атлетике.

Отдавая свои голоса Пхёнчхану, члены МОК, вне всякого сомнения, учли то, что Олимпиаду активно поддерживают и её организационный комитет, и правительство страны, и весь корейский народ. Такая поддержка ярко проявилась как в процессе подготовки к сессии МОК, так и во время презентации Пхёнчхана.

Заявка Пхёнчхана выглядела весьма впечатляющей, а девиз «Новые горизонты» звучал многообещающе. Выступая на презентации, президент Республики Корея Ли Мён Бак подчеркнул, что Пхёнчхан-2018 — это национальный приоритет правительства страны, сами Игры будут организованы так, что ими можно будет гордиться.

Проведение Олимпийских игр — это и большая честь, позволяющая существенно повысить статус страны-хозяйки в мировом сообществе, и немалый вклад в национальную экономику. Пхёнчхан получит современную транспортную систему, новые комфортабельные гостиницы и сооружения для занятий зимними видами спорта, что повысит его привлекательность для туристов.

Проведение зимних Олимпийских игр даст колоссальный экономический эффект. Прямые доходы могут составить 20 400 млрд. вон, или около 20 млрд. дол., а косвенные — 8 700 млрд. вон, или 8 млрд. 200 млн. дол. Кроме того, местные жители получат 230 тысяч новых рабочих мест.

Пхёнчхан ведёт подготовку к зимним Играм давно, и многие спортивные объекты там уже построены. В Пхёнчхане уже проводились соревнования как на национальном, так и на международном уровне, в том числе, чемпионат мира по биатлону. Тем не менее, основной этап подготовки начался в тот момент, когда Международный олимпийский комитет объявил своё решение.

Республика Корея обещала провести лучшие в мире зимние Игры, и это обещание непременно должно быть выполнено.

### В КОРЕЕ ПРОШЕЛ ПОРЁНСКИЙ ФЕСТИВАЛЬ ЛЕЧЕБНЫХ ГРЯЗЕЙ

Один из самых популярных в Корее Порёнский фестиваль морских грязей проходил с 16 по 24 июля на пляже Тэчхон Бич в городе Порёне провинции Чхунчхондо.

В этом году программа включала различные мероприятия: грязевые массажи и ванны, выставки и ночные концерты корейских знаменитостей. В рамках фестиваля были организованы специальные программы, такие как морские учения и марафон по грязевому полю.

Фестиваль, впервые проведенный в 1998 году, привлекает много зарубежных



туристов. Южнокорейский город Порён находится всего в двух часах езды от Сеула.

Фестиваль уже завоевал несколько наград в сфере туризма, в том числе награду Pinnacle Award в 2008 и 2009 годах, которая была присуждена Международной ассоциацией фестивалей и развлекательных мероприятий (IFEA).

В прошлом году фестиваль привлек около трех миллионов посетителей и принес в региональную экономику примерно 50 миллиардов вон.



### УСПЕХИ ЮЖНОКОРЕЙСКИХ СПОРТСМЕНОВ

Южнокорейский спортсмен Пак Тхэ Хван завоевал золотую медаль на дистанции 400 метров вольным стилем на чемпионате мира по плаванию, проходящем в Шанхае.

Он преодолел дистанцию за 3 мин. 42,04 сек., на 1,20 сек. опередив китайского пловца Сунь Яна. Третье место и бронзовая медаль — у Пауля Бидермана из Германии, показавшего результат 3 мин. 44,14 сек. Это уже вторая победа Пак Тхэ Хвана на дистанции 400 метров на мировых первенствах.

Воспитанник Пусанской спортивной школы высшей ступени Чо Вон У выиграл золотую медаль на чемпионате мира по парусному спорту ISAF среди юниоров, который проходил с 7 по 16 июля в хорватском городе Задар.

Эта первая победа азиатского спортсмена на таких соревнованиях. Чо Вон У одержал победу в соревнованиях по классу RS:X, обогнав француза Луи Гиара. За 12 заплывов, которые проводились в течение восьми дней, допускалось всего 32 штрафных очка.

По итогам заплывов, Чо Вон У вырвал победу, на 5 очков опередив французского спортсмена, который в итоге занял второе место. Это первая победа южнокорейской сборной за последние 16 лет с момента начала участия в данном чемпионате в 1996 году.



## ПУТЕШЕСТВИЕ В КОРЕЮ

# СКАЖИ МНЕ, ЧТО ТЫ ЕШЬ, И Я СКАЖУ, КТО ТЫ

*«Мы — это то, что мы едим»  
Китайская мудрость*

Многие иностранные студенты, приезжающие в Корею на учебу, признаются, что один из самых сложных моментов — это привыкание к корейской пище. И, напротив, жители Южной Кореи, выезжая за границу в европейские и другие страны, зачастую берут с собой килограммы корейской еды быстрого приготовления вроде рамен. В Украине есть похожее блюдо — «Мивина», только рамен значительно острее и вкуснее.

В чем же дело?

Дело в том, что в Корее слова «острый» и «вкусный» фактически являются синонимами, поэтому корейская пища достаточно специфична для иностранцев.

Корейская кухня и способы приготовления известных и неизвестных нам продуктов настолько отличаются от европейской и даже кухни этнических корейцев, что иностранцам корейская пища кажется непривычной и чуждой по вкусовым качествам, а корейцам — европейская пища непонятна и диковинна. Однако встречаются иностранцы, которым изначально нравится и подходит по вкусовым качествам корейская кухня. Все сугубо индивидуально.

Итак, если в Украине гостеприимно встречают хлебом-солью, то Корея радушно встретит вас рисом да гимчхи. Традиционный корейский завтрак, обед и ужин — это рис, банчханы (легкие, зачастую острые салаты-закуски к основной еде) и супы.

Супы, как правило, постные, совершенно не наваристые и имеют очень простое содержание ингредиентов: проросшие бобы (известные как «маш» или «ботаника» среди нас, этнических корейцев), редька особого сорта. Супы варятся также из морепродуктов, таких как морская капуста, мелкие креветки, сушеная рыба, нарезанная мелкими кусочками. Интересно то, что здесь картошка используется вовсе не в качестве гарнира, а как один из видов банчхана!

Конечно же, одна из первых ассоциаций, всплывающих на ум при упоминании корейской еды — это ее острота. Корейский научно-исследовательский институт продовольствия провел исследование гастрономических тенденций в корейской кухне за последние пять лет.

Выяснилось, что количество употребляемых специй и пряностей увеличилось за это время в несколько раз, и на сегодняш-

ний день потребление перца на человека составляет 4 кг в год. Это самый высокий показатель в мире. За всю историю в Корее еще никогда пища не была настолько острой!

Итак, корейцы едят самую острую пищу в мире, и для корейца не бывает такого дня, чтобы он не поел чего-нибудь острого. А пищу здесь не заправляют приправами, а скорее красят, поэтому она имеет характерный красный цвет. Сами корейцы говорят, что чувствуют себя бодрее и свежее после того, как поедят острое. Исторически такое пристрастие к острой пище объясняют по-разному.

Во-первых, говорят, что это происходит в силу особенностей климатических условий. В жарких странах, чтобы продукты меньше портились, их заправляют обильно перцем. Острая пища помогает переносить жару, поскольку стимулирует обмен веществ, человек потеет и охлаждается, таким образом, переносить жару становится легче. Во-вторых, изначально банчханы задумывались как закуски к пресному рису, именно поэтому они имеют много специй и приправ и, соответственно, острый вкус.

Также говорят, что в красном перце содержатся вещества, которые уменьшают старение организма. И действительно, глядя на корейцев, можно в этом убедиться.

Однажды в Харьков приехала группа христианских миссионеров из Южной Кореи. В группе была женщина, невысокого роста, худая, как 16-летняя девочка, одета по-спортивному, с рюкзаком за плечами. На мой взгляд, ей было лет сорок (тогда я уже точно знала, что корейцы выглядят моложе своего возраста). Мой товарищ дал ей около двадцати семи лет. Таким образом, мы спорили с ним и решили выяснить ее возраст, несмотря на то, что подобные вопросы задавать не совсем тактично. И каково было



*Бартули Алина*

наше удивление, когда мы узнали, что ей не просто не двадцать семь (столько исполнилось ее дочери), и даже не сорок, а пятьдесят семь лет!

Не знаю, острая ли это пища, влажный климат или горный воздух, но браво корейцам, которые выглядят супермолодо!

В целом корейская пища является полезной для здоровья, а по вкусовым качествам она не просто острая, она — остро-сладкая. Удивительно, но корейские повара практически не используют соль. Соленый вкус могут давать разве что морепродукты. А в отношении сахара, то в Корее легче встретить сладкую картошку, сладкий салат или остро-сладкую пасту кочучжан, нежели соленые блюда. Любимой приправой в Корее также является кунжутное масло и кунжутные семечки. Ими приправляют банчханы, рис, гимпаб — корейские роллы, бибимпаб и многие другие блюда.

Что касается меня, то еще в Украине мне нравилась корейская пища, приготовленная самими (обращение к жене уважаемого человека, например учителя, в данном случае жена пастора) в церкви, или та, которую я пробовала в корейских ресторанах в Киеве. Она была для меня совершенно новой, необычной, интересной и вкусной. Но одно дело пробовать корейскую пищу от случая к случаю, а другое — есть ее

каждый день на завтрак, обед и ужин. Тут уже встает вопрос о совместимости вашего организма с пищей, а это очень важно.

С первых же дней в Корее я и мой организм нормально восприняли корейскую пищу, и такие резкие перемены в рационе особо никак не отразились на моем здоровье, не считая того, что я начала набирать вес. Казалось бы, по какой причине? Ведь корейская пища весьма низкокалорийная, нежирная и проста для переваривания. Тем не менее, как показывает опыт жизни в Корее, большинство приезжающих сюда иностранных представительниц прекрасного пола почему-то набирают от 3—5 до 10 кг, причем не только приезжие из европейских стран, но также мои знакомые китайки признались, что прилично набрали вес, приехав в Корею. Мне стало интересно, почему так происходит. У меня есть несколько предположений на этот счет.

Во-первых, причиной может послужить отсутствие режима в приеме пищи и постоянные перекусы. Глядя на корейскую еду, очевидно, многие приезжие думают, что она совсем непитательная — рис, салаты, легкие супы. К тому же, хочется побаловать себя чем-то вкусным из круглосуточного магазинчика, а ведь это, как правило, вредная пища.

Излюбленная пища корейских студентов — рамён, лапша быстрого приготовления — быстро, дешево, легкодоступно, разнообразно по вкусовым ощущениям. Чего уж там, если в здании моего общежития на первом этаже в нескольких шагах от входа находится тот самый круглосуточный магазинчик, где можно купить готовую еду и поесть прямо там, как говорят, не отходя от кассы. Думаю, если «посидеть» на такой лапше, вес хорошенько увеличивается.

Во-вторых, причиной может быть смена часовых поясов, рациона питания. Наш организм привык к нашей пище — мучной, жирной и мясной. В Корее же хлеб заменяют рисом, пища абсолютно нежирная, вместо мяса на столе преобладают морепродукты. В Украине у меня всегда спрашивали: «Тебя что, дома не кормят?», хотя я любила вкусно и много покушать, сознаюсь, даже поздно вечером. Никогда не отказывала себе в мучных изделиях и ела много мясного.

В узком кругу друзей у меня была слава обжорки, человека, который много кушает. При этом я не набирала вес, для меня это казалось неосуществимой задачей. И если у кого-то были проблемы с лишним весом, то у меня, пожалуй, наоборот. В Корее же мне ничего не стоило прибавить в весе всего за пару месяцев, причем есть я стала меньше — это просто феноменально!

Еще одна вероятная причина — в Корее все удобно, все «под носом», поэтому количество телодвижений сокращается до минимума. В Украине, чтобы добраться до университета, мне приходилось долго идти

пешком и сорок минут ехать на метро. Территория университета — Харьковского политехнического — довольно большая, поэтому нужно было ходить тоже много.

Здесь же мне всего-то и нужно, что пройти десять минут до корпуса, а после занятий обратно до общежития. Если захочется покушать, в двадцати метрах от общежития находится нужное заведение, при этом у меня даже будет выбор: поесть корейской еды, итальянской (на самом деле хорошо замаскированной корейской) или гамбургеров той или иной фирмы.

Если мне понадобится поменять контактные линзы, в этом же здании есть оптика, это займет у меня минимум времени и минимум физической нагрузки. Там же расположены и кофейни — пара заведений на случай, если мне захочется выпить чего-нибудь горяченького и съесть десерт.



*Рамен — вермишель быстрого приготовления*



*Алина со своей соседкой по комнате японкой Томоко и ее родителями (на столе свинина самгёпсаль, зам)*



*Ханджонщик*

И в пяти минутах ходьбы, на территории ВУЗа, я могу воспользоваться услугами почты и зайти в медпункт. Все очень удобно и комфортно, не так ли? Вот только в таких условиях возникает необходимость создавать себе физические нагрузки искусственным образом — бегая по дорожке в тренажерном зале, местонахождение которого тоже весьма удобно — на нижнем этаже общежития. Просто выйти из комнаты, сесть в лифт и все!

Вот такие интересные наблюдения. Поэтому тем, кто собирается в Корею на длительный срок, особенно девушкам, советую изначально следить за своим весом и режимом дня, что в принципе справедливо и для тех, кто никуда не собирается. Но в силу того, что такая резкая смена поясов и образа жизни может по-разному влиять на организм, нужно просто хорошенько следить за своим здоровьем и вести здоровый образ жизни.

Возвращаясь непосредственно к теме корейской пищи, хотелось бы рассказать о топ-3 корейских блюд, которые, по мнению иностранцев, самые вкусные: это *бульгоги* (буль — кор. «огонь», гоги — «мясо») — блюдо, приготовленное из мелко и тонко нарезанной говядины, вымоченной в соевом соусе. К ней добавляют сахар, а дальше жарят с луком, иногда с добавлением небольшого количества грибов и рисовой лапши. По вкусу получается несколько сладкое блюдо.

Далее *бибимпаб* (бибида — «мешать» и паб — «рис»). Сверху риса выкладываются яркие салаты-банчханы разноцветной гаммы — от оранжевой до зеленой, а на них кладется яичница. Подается с кочучжаном — красной остро-сладкой пастой. Кушать только после того, как тщательно размешать.

И, конечно же, *гальби* — жареные говяжьи ребрышки (можно просто мясо говядины, которое готовится на небольшом противне или специальной железной сетке, стоящей на столе). Процесс жарки мяса полностью в ваших руках.

Также любимыми блюдами иностранцев являются *гальбитан* — суп с говяжьими ребрышками, *нэнгмён* (нэнг — «холодный», мён — «лапша»). Особенно хороши разновидности нэнмёна в летнюю пору: они подаются со льдом.

Приехав в Корею, обязательно стоит попробовать *ханджонщик* (в переводе означает «корейская традиционная еда»). Обычно ханджонщик заказывают на большую компанию, и все вместе это выглядит как длинный стол с множеством пиалок и маленьких тарелочек с разнообразием банчханов.

Многообразие банчханов действительно поражает, и, как правило, они высшего качества и все исключительно вкусные! Конечно же, подается рис в специальной



Разновидности рамен

каменной посуде, в которой он и готовится, что также считается знаком высшего качества. И наваристые супы — разновидности «тиге» (찌개) — гимчтитиге, двенджантиге (с соусом двенджан наподобие нашей соевой пасты) и т.д.

Интересно то, что в Корею имеется особая культура, связывающая определенные блюда корейской кухни с особенными днями, когда их обязательно нужно есть. Например, на сольналь (Новый год по лунному календарю) корейцы едят *токкмандугук* — суп с токком и корейскими пельменями. Пицца белого цвета символизирует начало творения, зарождение нового в этом мире.

На день рождения принято есть *миёкгук* — суп из морской капусты, что симво-

лизирует выражение благодарности своей маме. В Корею *миёкгук* — это первая пища, которую может кушать малыш после своего рождения. Поэтому на день рождения корейцы привыкли есть этот суп, тем самым еще раз вспоминая о своей матери.

Когда болеешь — причем неважно: простужен ли ты или у тебя болит живот — обязательно рекомендуется есть *джук* — жидкую рисовую кашу с добавлением небольшого количества мелко порезанных овощей, как-то морковки и огурца.

Говорят, что во время болезни человеческий организм ослабевает, поэтому процесс переваривания идет тяжело. Именно поэтому корейцы едят простой для пере-

варивания и богатый питательными веществами джук.

Даже на время дождя в Корее существует специальная еда! Под дождь нужно есть *пиджон* (как называют ее в народе, «корейская пицца» или «корейские оладьи»), также пьют *макколи* (корейская рисовая брага). Говорят, этот обычай дошел с тех времен, когда Корея была сельскохозяйственной страной. В дождливые дни у крестьян не было работы, и люди в деревне собирались вместе, ели пхаджон (подобие оладий с овощами и луком внутри) и пили макколи. Этот обычай до сих пор сохранился.

Обычно в дождливую погоду у людей наблюдается легкая депрессия, а жирная, содержащая большое количество крахмала пища повышает настроение. В нашем случае это шоколад, не так ли? Только разница в том, что в Корее шоколад не такой насыщенно сладкий и вкусный, как в Украине — это признали даже местные корейцы, попробовавшие наш шоколад.

Как видите, для корейцев очень важно, чтобы пища была полезной для здоровья, и часто корейцы употребляют определенные блюда, когда хотят укрепить свое здоровье.

Недавно в Корее закончился сезон дождей, небо просветлело, впервые за последний месяц оно стало нежно-голубого цвета, появились облака, а вместе с этим пришли жаркие и душные летние дни.

Сейчас 23 июля. Корейцы много дискутируют на тему защиты организма от вероятной жары, в частности, от так называемых тропических ночей — явления, свойственного жарким странам с влажным климатом, когда даже ночью жара не спадает, а погода стоит поистине тропическая.

По результатам социологического опроса, проведенного компанией «Эдьюоль» (에듀윌) среди 1006 респондентов, хорошим средством от жары корейцы называют *боянгижик* (11,2%) — пищу, укрепляющую здоровье. Помогает также бороться с жарой холодный душ (35,3%), кондиционер или вентилятор (34,6%), пиво (13,7%) и, что самое интересное, просмотр страшных фильмов (5,7%). При этом, по результатам того же опроса, среди излюбленной пищи, укрепляющей здоровье в знойные летние дни, корейцы выделяют: *самгетханг* (суп с курицей — 58%), *жареный угорь* (23,4%), *боцинганг*, *чуотханг* (6,7%), *боготханг* (3,8%).

Где-то в середине июля в Корее три дня именуют «собачьими днями» (복날 — богналь): в эти дни якобы стоит самая сильная жара. Если вспомнить, то у нас, наоборот, существует выражение «собачий холод». Так вот, в эти так называемые собачьи дни корейцы едят самгетханг — суп с целой отварной курочкой (по размеру, скорее, цыпленком), заправленный рисом с корнями женьшеня. Это считается очень полезным блюдом — один женьшень уже чего стоит. Самгетханг укрепляет организм в самые



Алина в кальби джиб — заведении, где мясо жарится прямо на столе



Гимпаб

жаркие дни лета. После такой пищи возникает ощущение свежести — несмотря на то, что суп-то горячий!

Вот такая интересная корейская культура, которая находит свое отражение даже в принятии пищи. Очень часто наша учительница корейского задает нам вопросы вроде: «А какую пищу едят в вашей стране, когда идет дождь?» И мы с китайцами обычно хлопаем глазами и отвечаем: «Ну... какую приготовят, такую и едят...»

В любом случае, корейская культура чрезвычайно интересна. Её отражение в современной жизни очень самобытно, специфично и своеобразно. Порой даже трудно понять, многие вещи кажутся странными, но так даже интереснее.

В заключение хочу сказать, что сейчас я так тоскую по украинскому борщу — просто словами не передать! Больше всего я хочу в Украину, чтобы отведать нашей пищи, ведь с семьей и друзьями я могу поддерживать общение по интернету и телефону, а с украинским салом и борщом — нет.

Вот какое большое значение имеют наши привычки в еде. К тому же в Украине намного вкуснее фрукты, шоколад, есть богатый выбор молочных продуктов, в том числе твердого сыра, колбасных изделий, чего нет в Корее.

Корейские фрукты абсолютно невкусные и несладкие, твердый сыр, если и есть, то импортный и очень дорогой, колбаса — такого понятия здесь вообще нет, есть хэм — как бы ветчина, но ей не сравниться с нашей!

**Дорогие читатели, высылайте ваши вопросы, отзывы, комментарии по адресу: South Korea, 121-742, Seoul, Mapo-gu, Shinsoo-dong, 1, Gonzaga Hall, A728, Bartuli Alina, или на e-mail Barthulina23@gmail.com.**



Бибимпаб



Самгенсиаль



Булгоги



Самгетханг



Гальби — жареные говяжьи ребрышки

С уважением и любовью, Бартули Алина  
최송미

## ИНТЕРЕСНЫЕ ЛЮДИ

## КИМ ЛЮДМИЛА: «МОЯ МЕЧТА – ЧТОБЫ МОЙ ВНУК ВЫУЧИЛ КОРЕЙСКИЙ ЯЗЫК»

— Людмила Антоновна, Вы являетесь директором школы «Дёнсури», руководителем региональной Ассоциации корейцев в Харькове, вице-президентом Ассоциации корейцев Украины. Расскажите немного о себе, где Вы родились, учились?

— Родилась я в селе Адильянгорт Бабаюртовского района Республики Дагестан в 1952 году. Окончила среднюю школу №109 в городе Беслан, Северная Осетия в 1969 году.

— Где прошло Ваше детство, что запомнилось на всю жизнь?

— Мое детство прошло в городе Беслан (который известен всему миру по трагическим событиям 1 сентября 2004 года). В нем проживало очень много корейцев, большинство моих одноклассников было корейской национальности. И жили все дружно и очень весело. Но на всю жизнь мне запом-

нились наши домашние концерты. В нашей семье было шестеро детей — три брата и три сестры. Мама учила нас песням, танцам, и когда были гости, мы давали импровизированный концерт.

— Кем Вы мечтали стать в детстве?

— Я бы не сказала, что мечтала о какой-либо определенной профессии, но помню, что часто с младшими братом и сестрой играла в школу. Естественно, я была учителем, а они учениками. Или готовила какое-либо блюдо и приглашала детвору со всей улицы угоститься. Они, как и я, были этому очень рады.

— Почему Вы выбрали именно профессию учителя?

— Родители ставили перед нами задачу — обязательно получить высшее образо-



Ким Людмила Антоновна

вание. Мне очень хорошо давались физика и биология. Родители побоялись отпускать меня одну в Москву, и я поехала поступать в Кривой Рог (там жила наша родственница). В городе было только два ВУЗа: педагогический и горнорудный. Естественно, мой выбор пал на педагогический институт, факультет физики. Но оканчивала я Волгоградский педагогический институт в 1974 году. Кстати, перевелась я туда из-за трудностей с украинским языком, которым сейчас свободно владею.

— Расскажите о создании школы «Дёнсури». С чего все начиналось?

— Идея открыть школу по изучению корейского языка появилась в первые годы создания Харьковского городского общества корейской культуры. Именно тогда началось возрождение корейской культуры. У этнических корейцев появилось желание изучать свои истоки, язык.

Сначала была создана воскресная школа, но хороших результатов и высокого уровня знаний она не давала по разным причинам. У первого президента ХОКК Син



Виктора Чентаковича возникла идея школы, в которой изучение корейского языка и культуры начиналось бы с первого класса. И спустя три года, при содействии депутата городского совета Ким Лилии Антоновны, в 1998 году решением сессии Харьковского городского совета была открыта школа №181 «Дёнсури».

**— Что Вы считаете своей самой большой гордостью как директора школы?**

— Гордость любой школы — её ученики. Нашей школе действительно есть чем гордиться: все выпускники имеют высшее образование, многие из них продолжают обучение или уже работают в Республике Корея.

Наши ученики отличаются хорошим воспитанием и жадой знаний. Особенность школы «Дёнсури» заключается в том, что в ней учатся корейцы из многих городов Украины, таким образом, мы единственная специализированная школа, охватывающая всю страну.

Прием в школу только на конкурсных условиях, причем трудных, но у нас каждый год полные первые классы. Для детей любой национальности стало престижно учиться в нашей школе, овладевать корейским языком.

Одно из наших достижений – бесплатная ежегодная поездка на историческую Родину в период летних каникул при поддержке Посольства Республики Корея.

**— Как руководитель Ассоциации корейцев в Харькове, что Вы можете сказать о ее задачах, проблемах и планах на будущее?**

— У каждой организации есть свои этапы развития. Основные этапы становления мы уже прошли. На сегодняшний день я как руководитель поставила задачу, чтобы как можно больше членов общества посетило историческую родину. Наша цель — поднять самосознание себя как части нации. Уже есть определенные результаты. Через различные программы Посольства Республики Корея в большинстве семей кто-то уже побывал на родине предков.

Одной из главных проблем для нас является смена поколений. Я бы хотела усилить работу с молодежью, чтобы она стала более активной в корейском движении. В планы на будущее входит дальнейшая работа по поднятию национального самосознания по разработанной схеме: посещение исторической родины – повышение национального самосознания – активная деятельность. Организация летней школы в Тэджу.

**— Что Вы считаете самым большим достижением АКУ и над чем еще нужно работать?**

— По моему мнению, самым важным и большим достижением АКУ является единение корейцев Украины и возрождение культуры и традиций, а также тесное сотрудничество с Посольством Республики Корея.

Наверное, нужно больше работать с молодежью. Это летние лагеря, семинары, конференции, подготовка лидеров. Создание стратегии, направленной на постоянную планомерную работу. Формирование

конкретных целей, которые заинтересуют молодежь, поднимут их активность.

**— Существует ли в Харькове корейское молодежное движение?**

— В Харькове очень много корейской молодежи, которая учится в ВУЗах, работает. Молодые корейцы активно принимают участие в работе Харьковского городского общества корейской культуры. Я периоди-



Вместе с гостями из международной организации волонтеров KOICA



Корейская традиция поклонов перед старшими



Мини-мисс Кореяночка

чески провожу с ними встречи. В работе с молодежью мне сильно помогает Виктор Сонг.

Одно из последних событий в жизни корейской молодежи — участие Югай Светланы, студентки в первом Харьковском фестивале «Мисс Интернешнл».

**— К сожалению, нынешнее поколение этнических корейцев практически не знакомо с корейской культурой, не знает корейского языка. Каковы же перспективы корейской культуры в Украине?**

— Я не думаю, что нынешнее поколение совсем не знает корейской культуры, возможно, многие не знают языка. Ежегодные фестивали корейской культуры дают возможность глубже узнать исторические корни, традиции. Перспективы корейской культуры в Украине я считаю очень хорошими. Для этого сейчас есть все возможности: школа, институт, поездки в Республику Корея, фестивали и различные национальные праздники. Прекрасные возможности для изучения корейского языка и культуры предоставляет Корейский культурный центр в Киеве.

**— Вы много лет живете в Украине. Чего в Вас больше — украинского или корейского менталитета?**

— Если брать во внимание мой юбилейный возраст, я думаю, во мне больше корейского менталитета.

**— Бывали ли Вы на своей этнической родине и что Вас больше всего поразило при первой встрече?**

— Первый раз я побывала на этнической родине в 1999 году. Мои впечатления могу выразить только в стихах.

Я в Корею много повидала  
Счастливым детством  
Достаток везде и во всем

Здесь все улыбаются  
Приветливы внешне  
Здесь многому надо учиться  
Воспитывать и любить

Так дай же Бог благословенья  
Соедини наши сердца  
Чтобы это было уже навечно  
И не разлучай нас никогда

**— У Вас есть мечта?**

— Моя мечта — чтобы мой внук выучил корейский язык и побывал в Республике Корея.

**— Хотелось бы ближе узнать о Ваших предпочтениях. Есть ли любимое занятие, которому Вы посвящаете свободное время?**

— Мое любимое занятие — это работа в школе. Но в свободное время стараюсь путешествовать. Так в школе появился туристический краеведческий клуб. Например, в прошлом учебном году, в выходные дни, мы с учениками посетили памятные места Г. Сковороды под Харьковом, музей Репина в Чугуеве, краеведческий музей в Одессе.

**— Любите ли Вы готовить? Какое Ваше любимое блюдо корейской и украинской кухни?**

— Готовить удается редко, не хватает свободного времени. Но если есть время, готовлю с удовольствием. Из корейской кухни очень люблю готовить и кушать манту. А из украинской кухни люблю классику — борщ.

**— Какие корейские традиции сохранились в Вашей семье?**

— Мы сохранили главные традиции — любовь и почитание старших. В семье отмечаем практически все традиционные корейские праздники. Например, годик ребенку с национальными костюмами, обрядами, приглашением всех-всех родственников и,

конечно же, корейской национальной кухней. Недавно вот праздновали юбилей старшего брата Виталия «хангаби», отмечали новый год по лунному календарю «солналь». Свадьбы детям делаем обязательно по корейским традициям. Обязательно раз в год собираемся всей семьей, со всеми племянниками и внуками. И, конечно же, не забываем про поминальный день 5 апреля, когда всей родней посещаем могилы родителей.

**— Спасибо большое за интервью! Ваши пожелания читателям журнала.**

— Читателям журнала я желаю ставить перед собой цели и достигать их. И никогда не забывать свои исторические корни.



На открытии музея культуры Кореи и музея этнографии



Победители соревнования по тхэквондо



Школа

ЯЗЫК

ЧАСТИ РЕЧИ. ЧИСЛИТЕЛЬНЫЕ

УРОК 10

В корейском языке существует два ряда числительных. Первый ряд — исконно-корейские числительные (от 1 до 99), второй ряд — сино-корейские (то есть заимствованные из китайского языка), от нуля до бесконечности.

**КОРЕЙСКИЕ ЧИСЛИТЕЛЬНЫЕ**

하나	один	여섯	шесть
둘	два	일곱	семь
셋	три	여덟	восемь
넷	четыре	아홉	девять
다섯	пять	열	десять
스물	двадцать	예순	шестьдесят
서른	тридцать	일흔	семьдесят
마흔	сорок	여든	восемьдесят
쉰	пятьдесят	아흔	девяносто

Перед существительными и счетными словами числительные 하나, 둘, 셋, 넷 и 스물 сокращаются до 한, 두, 세, 네 и 스무.

Сложносоставные числительные образуются путём добавления числительных от 1 до 9 к десяткам, например 11 — 열+하나, 24 — 스무+넷, 87 — 여든+일곱

**Упражнение:**

**10. 1** Передайте числа корейскими числительными

- 49 —
- 33 —
- 14 —
- 91 —
- 55 —
- 76 —
- 27 —
- 62 —
- 88 —

**КИТАЙСКИЕ ЧИСЛИТЕЛЬНЫЕ**

일	1	십	10
이	2	백	100
삼	3	천	1 000
사	4	만	10 000
오	5	백만	1 000 000
육	6	천만	10 000 000
칠	7	억	100 000 000
팔	8		
구	9		

Названия десятков, сотен, тысяч и т. д. образуются по схеме: «простое число + 10, 100 1000 и т. д.», например: 삼십 — 30; 오십 — 50; 구백 — 900, 이천 — 2000.

Сложные числительные образуются по той же схеме, что и с корейскими числительными: 삼십오 — 35; 구십일 — 91; 이백구십사 — 294; 육백삼십 — 630.

Обратите внимание на разницу в разрядах. Если в русском языке после разряда «тысяча» идет разряд «миллион», то в корейском языке за тысячей следует разряд «десять тысяч», а затем сразу «сто миллионов». Таким образом, «миллион» по-корейски будет 백만 «сто манов».

**Упражнение:**

**10. 2** Передайте числа китайскими числительными:

- 104 —
- 345 —
- 5098 —
- 256 —
- 4 879 —
- 6 499 —
- 80 —
- 7 000 000 —
- 97 —

**Порядковые числительные**

Корейские порядковые числительные образуются от количественных с помощью окончания 제: 둘째 "второй"; 다섯째 "пятый"; 스물째 "двадцатый". Исключением является слово "первый" — 첫째. Китайские порядковые числительные образуются с помощью приставки 제: 제일 "первый"; 제삼 "третий"; 제육 "шестой".

**СЧЁТНЫЕ КОМПЛЕКСЫ**

В отличие от русского, в корейском языке большинство существительных являются неисчисляемыми. Поэтому при счете необходимо использовать так называемые счетные слова. Вот наиболее употребляемые из них:

- 명 — для людей
- 마리 — для животных
- 대 — для техники
- 기 — для приборов и механизмов
- 권 — для книг
- 장 — для плоских предметов
- 자루 — для тонких цилиндрических предметов
- 알 — для круглых предметов
- 송이 — для цветов
- 병 — для бутылок
- 잔 — для стаканов
- 갑 — для пакетов и коробок
- 벌 — для одежды
- 개 — универсальное слово для всех случаев, которые не предусматривают специальное счётное слово.

**СЧЕТНЫЙ КОМПЛЕКС ОБРАЗУЕТСЯ СЛЕДУЮЩИМИ СПОСОБАМИ:**

**1) Существительное + корейское числительное + счетное слово**

- 방 두 개 — две комнаты (комната две штуки)
- 고양이 두 마리 — три кошки (кошка три штуки)
- При этом падежное окончание прибавляется к последнему слову счетного комплекса:  
영필 두 자루를 봅니다 «Я вижу два карандаша».

**2) Корейское числительное + счетное слово + частица е + существительное**

- 두 개의 방 — две комнаты
- 세 마리의 고양이 — три кошки

Этот способ используется обычно в письменном языке.

В вопросительных предложениях место числительного занимает вопросительное слово **몇** «сколько»:

반에 고양이 몇 마리가 있습니까? — Сколько кошек в комнате?

교실에 학생 몇 명이 있습니까? — Сколько учеников в классе?

### Упражнение 10.3

1. Переведите на корейский, употребляя 1-й способ образования счётного комплекса:

- 5 столов — \_\_\_\_\_
- 10 учеников — \_\_\_\_\_
- 3 машины — \_\_\_\_\_
- 6 ручек — \_\_\_\_\_
- 12 стаканов сока — \_\_\_\_\_
- 7 роз — \_\_\_\_\_
- 22 мяча — \_\_\_\_\_

2. Переведите на корейский, употребляя 2-й способ образования счётного комплекса:

- 54 книги — \_\_\_\_\_
- 100 пакетиков чая — \_\_\_\_\_
- 46 резюме — \_\_\_\_\_
- 2 юбки — \_\_\_\_\_
- 7 бутылок соджу — \_\_\_\_\_
- 11 телефонов — \_\_\_\_\_
- 88 обезьян — \_\_\_\_\_

### Упражнение 10.4

Переведите на корейский:  
Сколько книг на столе?

Сколько в шкафу юбок?

Сколько в коробке карандашей?

Сколько роз в вазе?

Сколько служащих в офисе?

Сколько бутылок молока в сумке?

Сколько машин перед зданием?

### СЛОВАРЬ:

- 이력서 — резюме
- 원숭이 — обезьяна
- 치마 — юбка
- 연필 — карандаш
- 상자 — коробка
- 장미꽃 — роза
- 회사원 — служащий
- 사무실 — офис
- 우유 — офис
- 옆에 — перед, недалеко

## КЛЮЧ

### Упражнение 10.1

- 49 — 마흔 아홉
- 33 — 서른 셋
- 14 — 열넷
- 91 — 아흔 하나
- 55 — 쉰다섯
- 76 — 일흔 여섯
- 27 — 스무일곱
- 62 — 예순 둘
- 88 — 여든 여덟

### 10.2 Передайте числа китайскими числительными:

- 104 — 백사
- 345 — 삼백오
- 5098 — 오천구십팔
- 256 — 이백오십육
- 4 879 — 사천팔백칠십구
- 6 499 — 육천사백구십구
- 80 — 팔십
- 7 000 000 — 칠백만
- 97 — 구십칠

### 10.3

1. Переведите на корейский, употребляя 1-й способ образования счётного комплекса:

- 5 столов — 테이블 다섯 개
- 10 учеников — 학생 열 명
- 3 машины — 자동차 세 대
- 6 ручек — 볼펜 여섯 자루
- 12 стаканов сока — 주스 열두 잔
- 7 роз — 장미꽃 일곱 송이
- 22 мяча — 볼 스무두 알

2. Переведите на корейский, употребляя 2-й способ образования счётного комплекса:

- 54 книги — 쉰네 권의 책
- 100 пакетиков чая — 백 갑의 차
- 46 резюме — 마흔 여섯 장의 이력서
- 2 юбки — 두 벌의 치마
- 7 бутылок соджу — 일곱병의 소주
- 11 телефонов — 열한 기의 휴대폰
- 88 обезьян — 여든여덟 마리의 원숭이

### 10.4 Переведите на корейский:

- Сколько книг на столе? — 테이블 위에 책 몇 권이 있습니까?
- Сколько в шкафу юбок? — 옷장에서 치마 몇 벌이 있습니까?
- Сколько в коробке карандашей? — 상자에서 연필 몇 자루가 있습니까?
- Сколько роз в вазе? — 꽃병에서 장미꽃 몇 송이가 있습니까?
- Сколько служащих в офисе? — 사무실에서 회사원 몇 명이 있습니까?
- Сколько бутылок молока в сумке? — 가방에서 우유 몇 병이 있습니까?
- Сколько машин перед зданием? — 빌딩앞에 자동차 몇 대가 있습니까?

Продолжение в следующем выпуске.



Подготовила Ирина Марушевская

## ТРАДИЦИИ

# ХАНОК – ТРАДИЦИОННЫЙ КОРЕЙСКИЙ ДОМ В СОВРЕМЕННОМ МИРЕ

С наступлением лета, когда на черепичную крышу начинают падать капли дождя, в ханок приходит музыка. Если открыть раздвижные двери, в раму которых вклеена бумага, можно услышать ясный чистый звук: это вода капает со стрехи на вымощенный двор. Откуда-то с заднего двора доносится песня кукушки. Её кукование вносит в общую мелодию, создаваемую дождевыми каплями, свои немногие грустные, но такие нежные нотки. Из трубы поднимается в синее небо белый дым. А в очаге ярко пылают дрова. Они нагревают пол в комнате, оснащённой традиционной системой отопления ондоль. Это волшебное место — ханок — старинный корейский дом.



### КАК ВСЕ НАЧИНАЛОСЬ

Традиционные корейские жилища сохранили относительно неизменный вид, начиная с эпохи Трёх государств и до конца правления династии Чосон (1392-1910).

На севере страны в домах использовали ондоль, уникальную корейскую систему обогрева жилища, которая располагалась непосредственно под полом. По дымоходам, проложенным под полом, проходил дым и теплый воздух. На более теплом юге ондоль использовался наряду с деревянными пола-

ми. Основным строительным материалом были глина и древесина. Черную рифленую черепицу кива для покрытия крыши изготавливали обычно из красной глины.

В наши дни резиденция президента страны называется Чхонвадэ, или Голубой дом, из-за черепицы голубого цвета, покрывающей крышу.

При строительстве традиционных домов применялись не металлические гвозди, а деревянные штифты. Дома представителей высшего класса, обнесенные стеной-оградой, состояли из нескольких отдельных

помещений. В одном из них размещались женщины и дети, другое предназначалось для хозяина дома и гостей, а в третьем жили слуги. За домом строился семейный алтарь. Иногда перед домом с внешней стороны ограды делали пруд, в котором цвели лотосы.

Форма корейских домов на более теплом юге отличалась от жилых строений в холодных северных районах. Простые дома прямоугольной планировки, состоящие из кухни и двух комнат по обе стороны кухни, в южных районах имели вид буквы Г, а

на севере принимали П-образную или квадратную форму с внутренним двориком в центре.

Опорные столбы и несущие конструкции возводились из дерева, стены выкладывались из кирпичей, сделанных из спрессованной земли, смешанной с травой, а пол в жилых комнатах был деревянным, в то время как в хозяйственных помещениях — каменным или земляным.

## КАК УСТРОЕН ХАНОК

В корейских традиционных домах вместо стекла использовали и используют корейскую бумагу, которую производят из коры тутового дерева. Бумага покрывает резные деревянные рамы окон и дверей. Считается, что её способность сохранять тепло в помещении такая же, как и у стекла, но, в отличие от последнего, корейская бумага дышит, то есть обладает неocenными для корейской жары свойствами. Она спасает от влажности, хотя и пропускает воздух внутрь помещения. На пол также стелили бумагу, которую предварительно пропитывали растительным маслом.

Одна из отличительных особенностей корейского традиционного жилища — это уникальная система отопления ондоль. Она состояла из проложенных под полом труб, по которым горячий воздух от очага на кухне доходил до жилых помещений, обогревая их. Таким образом, полы не лежали прямо на земле, а были приподняты на высоту, необходимую для установки системы ондоль, а комнаты для экономии тепла делались относительно маленькими по размеру.

Подобная система отопления делала ненужными такие предметы мебели, как кровать, стул или кресло, — корейцы предпочитали спать или сидеть прямо на тёплом полу, постелив на него циновку или тонкий матрас. Этот стиль жизни «на полу» оказал большое влияние на бытовую культуру.

## СТАРИННЫЕ ДОМА, ГОРДЯЩИЕСЯ СВОЕЙ РОДОСЛОВНОЙ

В настоящий момент корейское общество переживает процесс стремительного развития и модернизации, в ходе которого неизбежно исчезают какие-то старые ценности. Несмотря на это, корейская конфуцианская культура остается той движущей силой, которая заставляет корейцев поддерживать старинные дома в достойном виде. Ведь одной из главных добродетелей в конфуцианстве считается как раз сыновья почтительность.

Безусловно, не стоит и говорить о том, что уважение к родителям является универсальной человеческой ценностью в любой стране мира, однако здесь, в Корее, уважительное отношение к своим предкам продолжается и после их смерти и находится материальное воплощение в обряде поминовения предков «чеса», обязанности по проведению которого издревле возлагаются на старшего сына. Семью, в которой эта традиция передается из поколения в поколение, называют «чонгта» — «семья родоначальника». Среди старинных домов, сохранившихся в Корее до наших дней, много домов «чонгта-ччип», т.е. таких, которые принадлежат семьям родоначальников.

В эпоху Чосон (1392–1910) семьи родоначальников владели обширными земельными участками и жили за счёт сельскохозяйственной аренды. На получаемый от аренды земли доход можно было содержать большой дом и выполнять обязанности по проведению обряда поминовения предков, как того требовала традиция.

Однако в ходе земельной реформы, проведённой в середине XX века, семьи родоначальников потеряли свой основной источник дохода и понемногу начали разоряться. Некоторые потомки таких семей в поисках новой жизни, покинув свои родо-

вые дома, отправились в большие города, в частности в Сеул, другие остались на родине, однако и сами дома, и семьи, которые в них жили, с течением времени растеряли и ту славу, и то богатство, что имели в прошлом.

В последнее время правительство Кореи предпринимает активные шаги по восстановлению этого ценного культурного наследия, оказывая поддержку рассеянным в настоящее время по всей стране потомкам таких семей, с тем чтобы они могли вернуться на свою малую родину.

В наши дни такие новые обитатели старинных домов предоставляют горожанам возможность испытать на себе, что значит жить в старинном традиционном доме. Кроме того, многие из них предлагают также различные дополнительные культурные программы, которые дают возможность познакомиться с традиционным корейским образом жизни, кухней, традиционными народными играми и др.

## ОЧАРОВАНИЕ СТАРИНЫ

Туристическая организация Кореи на своём сайте, официальном языке которого является корейский, предоставляет информацию о таких старинных домах. Интересно, что из 68 подобных традиционных домов 39 расположены в провинции Северная Кёнганг.

Это связано с тем, что именно эта провинция является местом, где по-прежнему сохраняется глубокое уважение к конфуцианской культуре. Во многих старинных домах постояльцам предлагают различные ознакомительные культурные программы. К примеру, вы можете не только отведать традиционный корейский завтрак, но и обучиться чайной церемонии, примерить традиционный корейский ханбок, попробовать себя в качестве участника традиционных народных игр и т.д. Кроме того, в некоторых домах постояльцам предоставля-



ется возможность своими глазами увидеть обряд поминовения предков.

Таким образом, горожане, решившиеся на такое проведение досуга, могут не только пожить в традиционном доме, но и познакомиться с некоторыми аспектами традиционной культуры своей страны, в частности, увидеть, какие кушанья выставляются на столик для поминовения, какую ритуальную одежду надевают для проведения обряда в данной семье и др.

В некоторых домах, используя сохранённую в первозданном виде окружающую природу, предлагают своим постояльцам программы по наблюдению за живой природой; детям предоставляется возможность увидеть в естественной среде обитания различные растения, животных и насекомых, которых невозможно встретить в больших городах.

Количество корейцев, которые открывают для себя подобное очарование старинных домов, год от года растёт. Дело в том, что пребывание в традиционном корейском ханоке позволяет современным горожанам, избавившись от городской суеты и постоянного напряжения, погрузиться во время и пространство, близкое к природе.

Научно-исследовательский центр планирования городской архитектуры и пространства провёл опрос, респондентами которого стали 1007 мужчин и женщин со всей страны. На вопрос о преимуществах жизни в традиционном корейском доме ханок большая часть из них (35,5%) назвали «близость к природе», «польза для здоровья» (27%), «ощущение стабильности и покоя» (23,5%) и др.

Один постоялец, остановившийся на ночлег в старинном доме И Ман-хён в городе Андонг, поделился с нами своими впечатлениями: «После суток, проведённых в тихом

старинном доме, вдруг обнаруживаешь, что в голове стало ясно, а на душе — радостно и спокойно».

Причина уникальности подобных старинных домов прежде всего в том, что они являются не просто выставочным залом. Каждый такой старинный дом — это «живой» музей, так как в нём продолжают жить потомки того, кто в своё время возвёл это славное жилище. Потомки семей родоначальников охотно делятся с постояльцами семейным опытом и традициями за чашкой чая.

Как-то вечером в начале лета под аккомпанемент дождевых капель, падающих со стрехи, рассказал интересную историю г-н Квон, правнук г-на Квон Чхоль-ёна, который построил этот дом. Дом продолжает носить его имя — его так и называют «старинный дом Квон Чхоль-ёна».

После земельной реформы финансовое благополучие семьи пошатнулось, и г-н Квон, тогда ещё молодой, отправился учиться в столицу. И хотя обряд поминовения «чеса» продолжали исполнять, сам дом простоял заброшенным и пустым целых 16 лет.

И вот однажды правительство сделало потомку Квон Чхоль-ёна особое предложение. Государство пообещало г-ну Квону помочь с ремонтом дома, если он согласится вернуться на родину и, проживая в этом доме, откроет его двери для всех, кто пожелает узнать, что такое жизнь в традиционном ханоке.

С тех пор, приняв предложение правительства, вот уже третий год г-н Квон встречает в своём отремонтированном доме гостей. И хотя в первый год после открытия дома его посетило немногим более 50 человек, уже в следующем году их число возросло до 200. А в нынешнем году г-н Квон

надеется, что число посетителей ещё увеличится.

Г-н Квон много размышляет над тем, почему корейцев так привлекают старинные дома. Он считает, что причина, прежде всего, в том, что люди стали понимать, что традиционные корейские ценности, в частности, такие конфуцианские добродетели, как сыновья почтительность, в наши дни понемногу исчезают вследствие стремительных изменений, происходящих в обществе.

Хранитель старых традиций Квон говорит: «В какой-то момент люди вдруг начинают чувствовать настоятельную потребность в том, чтобы в воспитании детей делался упор на сыновней почтительности, а ведь в основании этого лежит дух конфуцианства. Из-за того, что культура старинных домов часто оказывается в центре внимания и правительства, и СМИ, похоже, именно поэтому в последнее время старинные дома стали так популярны». Так он объясняет возросший в последнее время интерес корейцев к посещению старинных домов.

Хозяин старинного дома И Ман-хёна г-н И также поделился с нами своими мыслями относительно традиционных конфуцианских ценностей; при этом выяснилось, что они во многом перекликаются с мнением г-на Квона. Дом И Ман-хёна расположен в центральной части города Андонг. Поскольку Андонг уже давно является популярным местом у людей, которые хотят лучше узнать традиционную культуру своей страны, каждый год в этот дом прибывает множество постояльцев.

Хотя прошло всего три года с тех пор, как правительство помогло отреставрировать дом, он уже принимает в год примерно 5000 посетителей. Г-н И назвал нам пять



причин, по которым старинные дома, в том числе и его, пользуются такой популярностью. Во-первых, эти дома привлекательны с точки зрения их культурной составляющей, а современные корейцы больше интересуются культурой, чем просто осмотром достопримечательностей. Во-вторых, серьёзной движущей силой является желание родителей научить детей всему тому, чему нельзя научиться в городе. В-третьих, в связи с введением пятидневной рабочей недели у людей появилось больше времени. В-четвёртых, старинные дома ханок очень разнообразны («Среди ханок вы не найдёте двух одинаковых», — утверждает г-н И). А пятая причина — это общий интерес современных корейцев к традиционной культуре, прежде всего — к конфуцианской культуре, которая позволила выжить этим старинным домам.

Вместе с тем г-н И считает, что нынешняя популярность старых домов — это всего лишь вершина айсберга. «Пока наши постояльцы обращали в основном внимание на внешнюю сторону, однако теперь они, возможно, начнут задумываться над тем, какая жизнь скрывалась за этими стенами, и, как следствие, будут стараться лучше узнать и понять традиционную культуру». В этом случае, делится с нами своими надеждами г-н И, корейские старинные дома будут пользоваться ещё большей популярностью у наших современников, но уже не в качестве памятников ушедших поколений, а как часть традиционной культуры, которая по-прежнему сохраняет свою мощь и жизнеспособность.

## ЧЕРЕЗ ПРОШЛОЕ В БУДУЩЕЕ

Г-н И, подчёркивая важность конфуцианских ценностей в современном обществе, в частности, говорит, что главное — это то,

чтобы все люди жили счастливо и чтобы они ставили общественную выгоду выше частной: «Футурологи считают, что это единственный путь, который в будущем, в XXI–XXII вв., сможет сделать наш мир счастливым». А г-н Квон указывает на деревянную доску, висящую на стене, на которой выгравирован семейный девиз: «Доброта — наша семейная традиция». Он говорит, что этот девиз передаётся в семье из поколения в поколение, и гордится тем, что когда бедные арендаторы страдали из-за нехватки продовольствия, его прадед сказал своим домочадцам, чтобы они ограничились двумя приёмами пищи в день, и отдал еду из запасов голодающим крестьянам.

Как и в любой культуре, в современной жизни Кореи в настоящее время существует серьёзный конфликт между стремлением идти вперёд и одновременной попыткой сохранить старые традиции.

Современная история Кореи представляет собой сплошную череду несчастий, горя и боли. В ней был и период японской аннексии, когда в течение 35 лет японские империалисты пытались уничтожить самоидентификацию корейской нации и ассимилировать корейцев, и Корейская война, которая после окончания японского ига истерзала Корейский полуостров, разделила его на Юг и Север по идеологическим причинам.


Однако после Корейской войны Южная Корея, несмотря на отчаянную бедность, подняв страну из руин, смогла стать 13-й в мире крупнейшей экономической державой. Стремительный экономический рост был настолько удивителен, что Корею стали называть «чудом на реке Ханган».

Однако за быстрым продвижением вперёд всегда следует риск. А именно — потеря связи с прошлым. В частности, всё это время многие в Корею считали, что прошлое

страны, поскольку оно было столь мучительным, нужно начисто забыть. Вместе с тем нельзя отрицать, что и в исполненном страданий прошлом есть светлые моменты, которые следует непременно сохранить в памяти и вымостить ими новую дорогу к счастливому будущему. Осознающие это провинциальные власти начали вкладывать деньги в восстановление традиционной культуры, оплотом которой являются старинные дома, в частности, дома семей родоначальников.

Размышляя о причинах популярности старинных домов, наверное, следует признать тот факт, что, конечно, отнюдь не все постояльцы приезжают в эти традиционные жилища, движимые исключительно философскими или культуроведческими мотивами.

Весьма показательным является то, что среди них так много семей с детьми. Ведь это означает, что современные корейцы осознают тот факт, что старинные дома представляют собой исключительную культурную ценность, и стремятся передать это знание последующему поколению. Многие из них, скорее всего, подспудно, на уровне подсознания понимают, что стремление к модернизации и обновлению должно гармонично сочетаться с уважением и пониманием традиций.

И хотя в прошлом Кореи действительно есть много того, что следует забыть, в ней также много того, что нужно сохранять и беречь подобно тем человеческим ценностям, искренними и страстными хранителями которых являются господа И и Квон. В этом контексте существование старинных домов — образец внимания и заинтересованности властей и простых граждан в сохранении собственной истории и культуры. 



## КУЛЬТУРА

# К-POP DREAM HIGH PARTY В УКРАИНЕ

26 июня 2011 года в клубе «Прайм» состоялась уникальная в своем роде вечеринка в стиле k-pop — корейской молодежной музыки. Организаторами вечеринки выступили участники группы Dream High — Анастасия Витвицкая, Алена Давыдова и Алексей Денисенко, которые рассказали нам об этом ярком событии.

— *Расскажите, пожалуйста, как появилась идея вечеринки?*

— Идея вечеринки в корейском стиле витала в воздухе давно, поскольку очень хотелось отдохнуть в кругу таких же, как и мы, людей, внести в нашу жизнь что-то новое, ну и просто расслабиться под любимую музыку.

— *Как долго вы готовились, сложно ли было организовать такое мероприятие?*

— Подготовка длилась около трех месяцев. Не все прошло гладко, было много проблем и с самим клубом, и с некоторыми командами, отменившими выступление. Но этот опыт пригодится нам в будущем при организации подобных мероприятий.

— *Кто вам помогал в этом нелегком деле?*

— Помогали все, за что мы им очень благодарны. Все поддерживали, шли на уступки. Особенно много души вложили вместе с нами в это мероприятие бывшие участники Dream High Катя и Лена, огромное им спасибо!

— *Кто принимал участие в соревновании?*

— Всего соревновались восемь групп: R!se&Sh!ne (композиция «F(x) CHU»), Wonder Mirror (композиция «Ma ma na ha ni»), MeLt (композиция Lee Hyori «Chitty Chitty Bang Bang»), Purple Line (композиция Infinite «BTD (Before the Dawn)»), Genies (композиция BoA «Eat u up»), Wonder Mirror (композиция DBSK «Mirotic»), Girls on Top (композиция DBSK Mix) и S.S.G (композиция «Girls Mix»).

— *По каким критериям проходил отбор участников?*

— Для участия в соревновании необходимо было пройти кастинг. Уровень

подготовки команд был настолько высок, что отборочный тур прошли все. Команды тщательно готовились к выступлениям и все показали себя с лучшей стороны. Как таковых критериев отбора не было, главное — желание и огонек в глазах.

— *Вы довольны результатами своих трудов?*

— Вечеринка прошла очень удачно, было много гостей. Танцы, песни, хорошая музыка давали людям возможность почув-

ствовать себя в атмосфере любимой субкультуры.

Публика принимала на ура каждое выступление и с энтузиазмом поддерживала участников, которые после — по результатам голосования — получили дипломы победителей битвы танцев.

Ребята показали себя как нельзя лучше. А главное, присутствие самых ожидаемых гостей из Ассоциации корейцев в Украине подняло боевой дух не только участников, но и самих организаторов.



Группа Dream High

Разнообразие конкурсов и караоке развлекало, давало настрой на все самое позитивное и вызывало желание много танцевать и зажигать со всеми.

— *Вы уже слышали отзывы о вечеринке?*

— Да, безусловно. Отзывы были разные — и хорошие и более критичные для организаторов, но мы обещаем, что следующие мероприятия будут только лучше, ярче и веселее.

— *Проводятся ли подобные мероприятия в Украине? Насколько популярна у нас корейская музыка?*

— Да, проходят, правда, очень редко и в узком кругу знакомых. Но теперь таких концертов станет больше. Корейская музыка набирает обороты, и мы постараемся заинтересовать ею еще больше людей.

— *Расскажите, пожалуйста, о вашей группе.*

— Dream High [드림하이] как вокально-танцевальная группа дебютировала в январе 2011 года. Начинаясь все летом 2010 года, тогда в группе было всего два участника, а репертуар состоял из романтических вокальных номеров, посвященных исключительно корейской поп-музыке.

Со временем состав группы расширился, нас стало на три человека больше, после чего Dream High впервые выступила с танцем на песню группы SS501 Unlock. Состав менялся три раза, и в ближайшее время группа представит двух новых — теперь постоянных — участников.

— *Где можно увидеть ваши выступления? Есть ли у вас фан-клуб?*

— У нас есть группа в социальной сети Вконтакте, на Youtube и в твиттере, они все



Участники из Харькова — Purple Line

совсем новые, но мы надеемся на поддержку поклонников. Выступления тоже есть и в Вконтакте, и в Youtube ([http://vkontakte.ru/dream\\_high](http://vkontakte.ru/dream_high) и <http://www.youtube.com/user/Theyfallinline>).

— *Где встречаются фанаты корейской музыки?*


— В летнюю пору мы часто выбираемся на прогулки по городу. Зимой собираемся в кафе. Конечно, хотелось бы, чтобы встречи проходили чаще не в социальных сетях и на форумах.

— *С чего нужно начинать знакомство с корейской музыкой? Вот, скажем, я — абсолютный новичок, где искать лучшие образцы?*

— Лучший сайт — это [www.allkpop.com](http://www.allkpop.com). Если говорить о конкретных группах, то я бы советовала начинать с групп FT Island, Big Bang и 2ne1.

— *Какие ваши планы на будущее? Не собираетесь на гастроли в Корею?*

— В наших ближайших планах — объединить как можно больше фанатов k-pop музыки. Конечно же, мы мечтаем о поездке в Корею и выступлении на сцене сеульских залов!

— Спасибо за интервью. Желаем Вам творческих успехов и вдохновения! 

## НАЧАЛ СВОЮ РАБОТУ 15-Й СОЗЫВ КОНСУЛЬТАТИВНОГО СОВЕТА ПО МИРНОМУ И ДЕМОКРАТИЧЕСКОМУ ОБЪЕДИНЕНИЮ КОРЕИ


В июне 2011 года начал свою работу Консультативный совет по мирному и демократическому объединению Кореи 15-го созыва.

В состав совета вошел президент Ассоциации корейцев Украины Кан Ден Сик и первый вице-президент Ассоциации корейцев Украины Цой Владимир Валерьевич. Пятнадцатый созыв Консультативного совета продолжит свою работу до июля 2013 года.

Консультативный совет — это общественный орган, объединяющий более двух тысяч корейцев, постоянно проживающих в

свыше 60 странах мира. Председателем Консультативного совета является Президент Республики Корея Ли Мён Бак.

Консультативный совет делится по региональному принципу, в частности, представители Украины состоят в региональном объединении стран СНГ и Восточной Европы.

Как правило, совещания Консультативного совета проходят в Сеуле. Главная цель Консультативного совета — это поддержка мирных инициатив правительства Республики Корея по мирному объединению Кореи. 

## КУЛЬТУРА

# КОРЕЙСКИЕ ИГРАЛЬНЫЕ КАРТЫ ХВАТХО

Тот, кто прогуливался по извилистым улочкам корейских провинциальных городков, мог видеть, как корейские мужчины, усевшись вокруг зеленого одеяла, азартно раскладывают небольшие, размером со спичечный коробок, картинки с яркими изображениями цветов и животных. Кроме того, достаточно заглянуть в один из небольших круглосуточных магазинов, которых много в любом районе любого города, чтобы увидеть в продаже эти самые яркие картинки и узнать, что называются они хватхо (или же хато) и представляют собой не что иное, как настоящие игральные карты.

Хватхо очень популярны в Корее. По данным социологических исследований, более 90% взрослого населения страны знакомы с правилами игры. Кроме того, в последние годы с развитием электронных технологий эта игра получила новый этап развития, перейдя в пространство Интернета, где существуют тысячи сайтов, предлагающих on-line игру, и на дисплеи мобильных телефонов.

Карты хватхо — благодатная почва для фантазии дизайнеров. Изображенные на картах персонажи часто используются на рекламных плакатах, которые можно увидеть чуть ли не в каждом вагоне сеульского метро. На сегодняшний день многие молодежные интернет-сайты так или иначе используют в своём оформлении композиции из этих карт.

Мы попытаемся рассказать о культурном своеобразии карт хватхо и показать, что они представляют собой гармоничную часть современной культуры в Корее, корни которой уходят в традиционную специфику восприятия мира, окружающей действительности.

### НЕСКОЛЬКО СЛОВ ОБ ИСТОРИИ

Слово «хватхо» пишется в два иероглифа, означающих соответственно «цветы» и «бой». Таким образом, само название карт можно перевести, как «бои цветов».



Единого мнения о происхождении карт нет, хотя большинство исследователей указывает на то, что в Корее карты хватхо полу-

чили активное распространение в начале XX в., когда Корея была колонией Японии. Следовательно, принято считать, что игра

в карты пришла в Корею из Японии. Действительно, в Японии есть похожая игра с такими же картинками и правилами. В связи с этим было бы правильным сказать несколько слов о карточной традиции в самой Японии.

В Японии были развиты две традиции игры в карты. Наиболее древняя и собственно японская традиция — игра в составление — возвращает нас в эпоху Хэйан (794-858 гг), другая появилась в середине XVI в. и сейчас называется «карута».

В средневековой Японии в карты играли только образованные люди. Именно поэтому основной принцип игры в традиционные «составные карты» тесно связан со знанием классической литературы, в особенности поэзии. Играющие выкладывали карточки со стихотворными фразами. Целью игры было составить стихотворение с наиболее гармоничным сочетанием фраз. Подобный принцип составления используется в большинстве игр в так называемые литературные карты в современной Японии и по сей день.

Считается, что вариант японских карт карута, который смело можно назвать одним из непосредственных прототипов карт хватху, возник под влиянием европейских карт, помогающих коротать время португальским мореплавателям, весьма активно торговавшим в то время с Японией.

Однако говорить о каком-либо португальском влиянии можно лишь с известной долей условности. Дело в том, что в тематике португальских карт присутствовал «военный» элемент, что было традиционно для западной Европы того периода. Масть на них обозначалась чашами, динариями, палками и мечами.

На португальских картах были изображены короли, дамы, рыцари, масть на тузах поддерживалась крылатыми змеями. Тематика же японских карт иная — она связана с природой. Поэтому справедливо говорить о своеобразном синтезе местных элементов с пришедшими со стороны, что и привело к появлению нового вида игры.

А есть еще одна версия — народная. Как гласит легенда, давным-давно в древней Японии один вельможа, собираясь в дальнюю дорогу, наказал своей — пятой по счету — жене: «Не скучай. Займись каким-нибудь делом». И уехал на долгое время. Он должен был обойти свои владения, проверить все ли в порядке в его большом хозяйстве.

Дело происходило весной. Цвела сакура — японская вишня. Молодая женщина сидела на качелях, медленно покачиваясь. Вокруг все было волшебным. Легкий ветерок заигрывал с ее волосами. Мысли у женщины были чисты и легки, порхали с одного предмета на другой, словно бабочки. Она подумала: «Уехал мой муж на много дней, дни превратятся в недели, а недели — в ме-

сяцы». Она взяла лист бумаги из бамбукового волокна и кисточку. Разделила бумагу на 12 частей — по количеству месяцев в году. А потом каждую часть еще на четыре — по количеству недель в месяце.

Женщина призадумалась. Весна, природа просыпается от зимнего сна. Вот и вишня расцвела. Она нарисовала ветки сакуры на первой клеточке, повторяя про себя: «Сакура, сакура, сакура...»

Эта игра ей понравилась. Она с упоением раскрашивала все клеточки. Вспоминала, каких животных видела и знала. Вспоминала, какие растения в какое время года растут или цветут. На одной карте она нарисовала старика с зонтиком, который словно уходит от людей. Эта карта означала зиму, конец года, конец жизни.

Когда вельможа возвратился домой из дальних странствований, то увидел удивительную картину: пятеро его жен с упоением играли в какую-то игру. Женщины с азартом играли в самодельные карты, выкрикивая какие-то магические слова. Верховодила этой игрой самая молодая из жен. А звали ее Хато Сико-сан. В её честь игру и назвали хато.

Впрочем, в Корее существовала и своя собственная карточная традиция.

В своеобразном корейском энциклопедическом словаре о нравах, обычаях, культурных особенностях Китая, Кореи и некоторых других близлежащих стран, составленном конфуцианским учёным Ли Гю Гёном (1788-?), говорится, что один из видных ученых и политических деятелей своей эпохи Чан Хён Гван (1554-1637), попав в опалу в период жестокой борьбы между группировками при дворе, был заточен в тюрьму, где и придумал игру в карты, назвав ее «сутху» (битва чисел). Впрочем, есть версия, что он незадолго до этого вернулся из Китая, где мог видеть похожие игры.

Эти карты представляли собой прямоугольные карточки из плотной бумаги, которую для прочности после нанесения изображения покрывали лаком. Длина карточек составляла 15 см, а ширина — 13 см.

На карточках писался иероглиф (человек, рыба, птица, фазан, звезда, лошадь, кролик, косуля) и цифра (от 1 до 10), указывающая на достоинство карты. На каждый иероглиф приходилось по 10 карточек, так что всего их получалось 80. Причем, на карточках с изображением иероглифов «звезда», «лошадь», «кролик» и «косуля» достоинство карты определялось прямым порядком чисел (т. е. у цифры 1 наименьшее достоинство, а у цифры 10 наибольшее достоинство), а на карточках с изображением иероглифов «человек», «рыба», «птица», «фазан» достоинство карты определялось обратным порядком чисел (т. е. у цифры 10 наименьшее достоинство, а у цифры 1 наибольшее).

В игре принимали участие четверо. Причем карты раздавались все сразу, поэтому у каждого игрока было по 20 карт. В ходе игры образовывались так называемые генералы, т.е. козыри. Задача игры заключалась в том, чтобы собрать у себя как можно больше карт.

Эта игра распространилась среди янбанов (привилегированного дворянского сословия в традиционной Корее, состоявшего первоначально из гражданских и военных чинов) и к середине 17 в. стала очень популярной.

Известно, что со временем появилось множество вариантов этой игры под названием тхучжон, сутхучжон, туда, пхальдэга, правила игры которых порой значительно отличались от сутху, несмотря на то, что внешний облик карт был весьма схожим.

Существовали разные варианты игры: в 40 карт, в 60 карт, в 80 карт. На картах изображались иероглифы, обозначающие названия птиц, зверей, насекомых, рыб, а также количество очков, которые даются за тот или иной иероглиф.

## ВИДЫ ИГРЫ ХВАТХО

Имеется множество разновидностей игр, в которые играют с помощью карт хватхо. Наиболее популярная игра среди боль-



шинства корейцев называется, тем не менее, совсем не по-корейски — косытхоп (от англ. go-stop — идти—останавливаться).

Несмотря на то, что существует много региональных разновидностей игры, в целом базовый принцип везде одинаков. Как правило, игра ведется на деньги. Размеры ставок определяются состоятельностью играющих. В самих правилах заложен элемент импровизации, и поэтому игроки до начала игры должны четко определить все правила.

Игра обычно ведется на широком зеленом одеяле. Основная цель почти всех вариантов игры хватхо заключается в том, чтобы набирать очки. Игрок, набравший большее число очков, считается победителем.

Среди любителей хватхо бытуют разные мнения. Одни убеждены, что в этой игре важна техника.

Главное — в умении просчитать комбинацию и разгадать замысел соперника. Другие же говорят, что для победы необходима только удача, и без неё выиграть никак нельзя. Поэтому существуют разные приметы и суеверия о том, как призвать удачу в процессе игры: «Когда сорвешь банк в первый раз, необходимо трижды сплюнуть на землю», «Если сядешь по направлению к кухне, то сорвешь большой куш», «Если сидеть спиной к трубе, то поймашь удачу», «Если с игрального поля свалится обувь, то сегодня её хозяин проигрывает все» и др.

Жизнь в современном обществе требует веры в удачу. И именно в таком ключе можно рассматривать тягу людей к этой игре, т. е. люди желают удачи.

С течением времени правила игры претерпевали изменения. Появлялись новые варианты игры, отражавшие реалии современности. Например, в эпоху правления генералов (1960 – 1980-е гг.) хватхо иногда использовалась как площадка для сатирических выпадов в сторону существующего социального строя. Игроками придумывались особые случаи в правилах и назывались соответственно событиям современности на злобу дня:

- правило Ким Чжэ Гю «Умный дурак трёх дураков послал» (эти слова приписывают главе корейского ЦРУ Ким Чжэ Гю, который за ужином, сидя напротив, 26 октября 1979 года убил президента Пак Чон Хи и его охранников);
- правило проверки от Чон Духвана (на определенном этапе развития режим Чон Духвана относился с особой пристрастностью к внешнему виду граждан и в связи с этим проводились специальные проверки и задержания);
- правило о третьем выборе (имеется в виду ситуация, сложившаяся при попытке президента Пак Чон Хи внести в конституцию поправку, позволяющую ему баллотироваться в президенты на третий срок) и др.

### КОРЕЙСКАЯ ПЕСЕНКА ПРО КАРТЫ ХВАТХО

(пер. Д. А. Самсонова)

На сосне журавль плачет,  
Иволга поет на сливе,  
А под крышей у дерева вишни  
Смеется вовсю барабан.  
В апреле плакучая ива  
С сомнением ветви склонила,  
А в солнечном мае на поле  
Обилие ирисов.  
В июне пион душистый  
Бабочек привлекает,  
В аромате июльского клевера  
Кабан молодой играет.  
Одиноко над высокой горой  
Застыла большая луна  
Сентябрь — пора хризантемы,  
Главенствует она.  
Пятнистый олень в октябре  
Веселится под кленом,  
А следом за ним  
Притаился сказочный феникс  
Дождь в декабре.  
Господин Солнце укрылся под зонтик  
И думает, не пойти ли в деревню.  
И всё меняется и крутится и 240 раз...  
И крутится, и крутится, и...

### ВНЕШНИЙ ВИД КАРТ ХВАТХО

Как уже упоминалось, название карт означает «бои цветов», и достаточно даже самого беглого взгляда на внешний вид этих карт, дабы понять, насколько гармонично подходит к ним название. Колода состоит из 48 карт с очень яркими и привлекательными картинками, на которых изображены разные цветы.

Картинки не повторяются, и это доказывает, что создатели карт подходили весьма творчески к их составлению. Надо сказать, что они обладали чрезвычайно изысканным вкусом и воображением.

Действительно, с определенными оговорками эти карты можно назвать своеобразными выразителями традиционной дальневосточной эстетики.

Дело в том, что все 48 карт символизируют 12 месяцев года. На каждый месяц приходится по 4 карты разного достоинства. Из четырех карт на двух изображен только цветок или растение, символизирующие тот или иной месяц, а на других двух картах тот же самый цветок или растение в сочетании с животным, луной, человеком, цветной полоской или иероглифом кван (свет, луч), которые и определяют достоинство карты.

Появление природной тематики в отдельных элементах карт вряд ли можно назвать случайностью. Широко известно, что тема природы, гармонии с природой и окружающим миром всегда занимала особое место в традиционном дальневосточном искусстве. Присутствие того или иного животного на карте с тем или иным растением также имеет свое объяснение.

### ЯНВАРЬ (СОСНА)

На картах изображена сосна, на которой сидит журавль. Именно в январе журавль обычно предпочитает другим деревьям сосну, в хвое которой он может укрыться от зимних ветров.

С сосной связан комплекс представлений о вечном, неизменном свойстве мира и человека. Сосне обычно противопоставляются цветы и лиственные деревья, которые не выдерживают испытания холодом. Сосна стареет, но не погибает.

Журавль — друг отшельника, живущего в уединении. Журавль — одинокая, но общительная птица. Он так же, как и сосна, связан с представлением о бессмертном бытии и воплощает идею вечности.

### ФЕВРАЛЬ (СЛИВА)

На картах изображено дерево сливы, в ветвях которого притаилась иволга. Дело в том, что несмотря на снегопады дерево сливы цветёт в феврале. Именно поэтому



слива, цветущая зимой и очень ранней весной, когда кругом снег, является символом стойкости, способности сопротивляться невзгодам. В феврале на сливе можно увидеть иволгу, перескакивающую с ветки на ветку в поисках пищи. Иволга в дальневосточной поэзии связана со временем цветения природы, с ранней весной. Пение иволги и цветение сливы — основные образы, лежащие в основе идеальной картины весны.

#### МАРТ (ВИШНЯ)

В конце марта начинает цвести сакура — дерево вишни. Это действительно очень красиво: изящно изогнутая ветка вишни над черепичной крышей дома. Вишня — признак весны. Она образует картину идеального состояния природы в пору её цветения.

#### АПРЕЛЬ (ПЛАКУЧАЯ ИВА)

Жаворонок пролетает над плакучей ивой. В апреле жаворонки очень часто прилетают именно к плакучей иве. Многие ошибочно полагают, что, как и на всех остальных картинках, на апрельской карте рисунок идет вверх, хотя на самом деле он идет вниз, потому что, как известно, ветви ивы, в отличие от ветвей других деревьев, сами по себе клонятся к земле.

Как и вишня, ива — символ цветения природы. Ива, вишня и слива образуют картину весны, идеальное состояние природы в пору её цветения. Жаворонок связан с темой начала полевых работ. Его всегда соотносят с весной, уже заявившей о себе, с ранним утром.

#### МАЙ (ИРИС)

В мае наступает пора цветения ирисов. Именно поэтому корзина, полная цветов ириса, располагается на картах, символизирующих этот месяц.

#### ИЮНЬ (ПИОН)

Бабочка летит к цветущему пиону. И действительно, аромат пионов пропитывает июньский воздух.

#### ИЮЛЬ (КЛЕВЕР)

В июле обычно наступает пора цветения клевера, и дикие горные кабаны любят кувыряться на поле красного клевера.

#### АВГУСТ (ЛУНА НАД ГОРОЙ)

Над безлюдной горой пролетает стая гусей. Давно было замечено, что летом перед заходом солнца гуси всегда перелетают с места на место. Гусь — ночная птица. Поэтому образ гуся связан с представлениями о ночном одиночестве человека, разлуке с родными местами, любимым человеком. И поэтому на вершине горы никого нет. Над ней луна, занимающая особенное место в дальневосточной культуре. Луна светит но-

чью, в то время суток, когда человек удаляется от суеты дня и остается наедине с самим собой. Ночь позволяет ему ощутить себя причастным к вечному мирозданию.

#### СЕНТЯБРЬ (ХРИЗАНТЕМА)

Прозрачная вода, над которой раскинуло ветви дерево гинкго и зацвела хризантема.

Говорят, что для здоровья очень полезно, если в сентябре, в период цветения хризантемы, выпить водки, настоянной на плодах дерева гинкго и цветах хризантемы, потому что, согласно народному поверью, в плодах дерева гинкго таится секрет долголетия. Кроме того, хризантема — символ стойкости, неподвластности обстоятельствам. Это цветок, причастный к вечности.

#### ОКТЯБРЬ (КЛЕН)

Под кленом изображен рогатый олень. Клен всегда выступает главным элементом осеннего пейзажа. Говорят, что именно в октябре панты (оленьи рога, используемые как лекарство) обладают наиболее лечебными свойствами.

#### НОЯБРЬ (ПАВЛОНИЯ ИЛИ УТУН)

Павлония или утун — образ поздней осени, глубокой ночи. В кустах павлонии притаилась мифическая птица феникс. В одной корейской народной песне есть такие слова: «Посажу я павлонию и феникса своего дождусь. Прилетит ли он ко мне?» Феникс — благородная птица, приносящая счастье и удачу.

#### ДЕКАБРЬ (ДОЖДЬ)

Дождь льёт как из ведра. На картах человек идет под зонтом, у его ног течет река, а в левом нижнем углу лежит лягушка. В корейских сказках лягушка олицетворяется с героем, который все меняет, все интерпретирует по-своему. Именно поэтому человека, который не слушается родителей, обычно сравнивают с лягушкой.

#### КАРТЫ С ИЕРОГЛИФОМ «КВАН»

На пяти картах помещен иероглиф «кван», указывающий на особый козырный статус этих карт. Значение иероглифа «кван» — свет, луч света. Символическое значение этого иероглифа заключается в обозначении вдохновения. Этим иероглифом маркируются наиболее выразительные элементы дальневосточной образности. То, что является самым энергичным источником вдохновения.

Если обратиться к творчеству поэтов Дальнего Востока, то и в китайской, и в корейской, и в японской традициях мы найдём упоминание о журавле и о цветении вишни, о луне и о мифической птице феникс, и конечно же, о сезоне дождей.

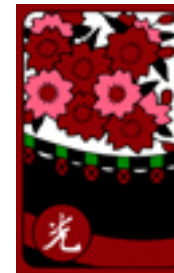
По материалам газеты «Сеульский вестник»  
<http://vestnik.kr>



Январь



Февраль



Март



Апрель



Май



Июнь



Июль



Август



Сентябрь



Октябрь



Ноябрь



Декабрь

## ЗНАКОМСТВО С КОРЕЕЙ

# УЛЬСАН — ГОРОД С ДРЕВНЕЙ ИСТОРИЕЙ И ЖИВОПИСНЫМИ ПЕЙЗАЖАМИ



### ГОРОД КЕРАМИКИ, ГОРОД, ГДЕ СЛЫШИТСЯ ДЫХАНИЕ КИТОВ

С 30 сентября по 24 октября 2010 года была проведена «Ульсанская международная выставка культуры керамики».

В середине сентября в Ульсанском поселке, где изготавливают керамику, был разгар подготовки к выставке керамики, которой предстояло открыться. Рабочие трудились до седьмого пота, подготавливая павильоны и аллеи на территории парка. В самом поселке все также были заняты подготовкой к встрече гостей.

Поселок Онги, куда ни глянь, весь уставлен керамикой. От огромной, превышающей в два раза человеческий рост, керамической скульптуры у входа в поселок, до декоративной керамики, висящей гроздьями на крышах. Вот он — мир керамики Онги. Вся деревня похожа на огромную территорию, где делают соевый соус в горшках.

В поселке Онги все керамические изделия изготавливаются традиционным способом. Для того, чтобы сделать большой горшок, на гончарный круг засыпают порошок белой глины, добавляют черную глину, потом смесь замешивают палкой и придают ей форму. После завершения корректировки дефектов гончарное изделие понемногу высушивают в тени, где хорошая циркуляция воздуха. После высыхания на изделие наносят глазурь. Глазурь для керамики называют щелочной водой. Сжигая древесину, рисовые и бобовые стебли, стручки, мастера получают золу, которую засыпают в воду, и когда щелочь из золы растворится в воде, путем добавления листовенного перегноя изготавливают глазурь.

После второго этапа сушки горшков ставят в печь. В поселке Онги используют традиционную одноуровневую цилиндрическую печь Тепокуль. Это печь, в которой эффективно применяется жар благодаря специальной линии наклона. В печи,

где нет кислорода, в керамике образуются поры. Благодаря вентиляции с помощью пор в такой керамике может храниться вода или зерновые культуры. Более того, благодаря ферментам, кимчхи, соусы, морепродукты и т.д. приобретают отличные вкусовые качества. Поселок Онги производит более 50% таких печей во всей стране.

Ежедневно в поселке производят в среднем более сотни керамических изделий — от огромных горшков для соевого соуса до маленьких цветочных горшочков. Поселок Онги был основан во второй половине 50-х годов. Мастер Хо Ток Манн, который занимался керамикой и держал гончарную лавочку в городе Ёндок провинции Кёнбу, переехал сюда после Корейской войны и положил начало современной истории поселка. Мистер Хо обосновался на этом месте по причине чрезвычайно хороших условий для хранения материалов, а также выгодного расположения для сбыта изготавливаемого товара. Высокогорная глина хорошо



держит жар, и при высушивании в печи существует очень небольшая вероятность того, что изделие треснет или поменяет форму.

Когда разошелся слух, что известный гончар из Ённама обосновался на высокогорье, туда двинулись гончары со всей страны. В 60-70-е годы, не считая двух сотен непосредственно гончаров, коло четырехсот человек были вовлечены в керамический промысел, формируя, таким образом, самый большой гончарный городок в стране. Изготовленная всего лишь в четырнадцать печках керамика распространялась через вокзал Намчхон по всей стране.

Однако с приходом индустриализации и урбанизации, когда популярность приобрели пластиковые емкости и емкости из нержавеющей стали, спрос на керамику резко уменьшился. Уменьшился спрос и на традиционные гончарные изделия, оставляя поселок Онги на грани упадка. Сегодня количество гончаров, поддерживающих дух традиционной керамики, снизилось до всего сорока человек.

Ожидается, что выставка керамических изделий в Ульсане станет сигналом к возрождению гончарного поселка. 24 октября по окончании фестиваля, где можно было на собственном опыте поучиться гончарному искусству, о поселке узнали все вокруг. Ульсанский комитет по организации выставки керамики ожидает, что событие прольет свет на совершенство и историческую ценность керамики Онги и, конечно же, откроет практичность и пользу керамики, а также — что самое главное — установит уникальность культуры керамики Онги.

Выставка керамики включала в себя и выставку как таковую, и мастер-классы, и события культурно-научного характера. Тут были представлены музей культуры керамики, музей-улица, музей-инсценировка, 3D-кинотеатр, музей быта, художественные галереи и т.д.

Но вернемся к городу Ульсан. Город делится на четыре района (Северный, Центральный, Южный и Восточный), а также один уезд Ульджу, общая территория которого составляет 1 тыс. кв. км. Кроме районов Джансепхо и Теванама почти все места в Ульджу имеют богатую историю и могут похвастаться известными пейзажами.

На самом севере уезда Ульджу стоит гора Шинбуль (1159 м), где так приятно на-



слаждаться осенней атмосферой. С наступлением октября в окрестностях горы разрастаются цветы Евлалии, что объясняет высокую популярность осенних туров в горы.

Гора Шинбуль со своими долинами цветов Евлалии занимает место в сотне самых известных гор Кореи. Ежегодно горная гряда превращается в благоуханный ковер из пышных цветов. В поисках развлечений сюда со всей страны съезжаются любительские клубы горного спорта, параглайдинга, а также велоспорта.

Еще одной ульсанской достопримечательностью, о которой нельзя не упомянуть, являются наскальные рисунки поселка Тегок (достояние страны №285) в районе Пангу уезда Ульджу городка Онян. Эти наскальные рисунки, благодаря которым можно увидеть доисторический быт корейцев, занесен в перечень мирового наследия ЮНЕСКО. Весь год, кроме засушливого зимнего периода, почти все эти рисунки находятся под водой, где их тяжело разглядеть, хотя и возможно.

Музей, созданный на основе рисунков Пангу, помогает понять быт и искусство доисторической эпохи, во время которой и были созданы эти рисунки. Согласно данным музея, жители той эпохи, которые сделали эти рисунки на берегу реки Тегок, садились в корабли по 5–20 человек, ходили в море и ловили китов, используя огромные гарпуны.

Тегокские рисунки китов можно увидеть на Южноульсанской китобойной базе. В 2008 году в обозначенной как особая культурная зона китобойной базе были основаны: современный музей китов, павильон-инсценировка, музей-улица и др. Также были налажены экскурсионные выходы в море на китобойных судах.


Деятельность китобойной базы была приостановлена в 1986 году согласно решению Международного китобойного комитета о запрете на ловлю китов. На данный момент в Корее наложен запрет на вылов всех

пород китов. Только при неумышленном улове (случайном попадании кита в сети) или выбросе на берег (вынос из моря вследствие смерти или полученной травмы) кита продают на легальном аукционе.

В ульджусском районе Самнам есть тематический парк — страна аметистовых пещер. У подножья горы Шинбуль находится выработанная аметистовая шахта, которая после своего закрытия превратилась в универсальную достопримечательность.

Река Техва протекает через сердце Ульсана и впадает в ульсанский залив. Эта река выделяется среди главных водных артерий страны превосходным качеством воды. Вверх по течению реки Техва, в городе Помсо находится каменный валун высотой 33 м, обхват его равен 46 м. Этот валун возвышается над водой, будто один из пиков морской части Алмазной горы, который кто-то перенес в эту местность.

Пак Дже Сан — это герой, который во времена императора Нульджи (эпоха Силла) не служил вассалом японскому императору, а до конца своей жизни сохранял гордость, с достоинством встретив свою смерть. Останки Пак Дже Сана находятся на территории Тудон уезда Ульджу. Там можно посетить мемориальный парк славы Пак Дже Сана, легендарный камень Манбусок, на котором жена ждала солдата с войны, пока не умерла на этом камне, могилы славы и другие памятные места.

Онянско-Бунгесская местность, где готовят пульгоги — известная кулинарная достопримечательность, которая в 2006 году была признана правительством территорией с лучшей в стране кухней. Онян находится в центральной части, тудонский городок Бонге — в северной части Ульджу. Хотя Онянский и Бонгесский кооперативы поочередно проводят осенний фестиваль традиционного корейского пульгоги, в 2010 году фестиваль прошел и весной. В октябре фестиваль пульгоги снова откроется в Оняне. 

# 장구한 역사와 자연경관이 뛰어난 울산광역시

## 옹기와 고래의 숨소리가 들리는 도시



울산광역시는 옹기와 고래로 유명하다. 울산광역시는 특히 울주군에 있는 반구대 암각화는 선사시대의 생활상을 엿볼 수 있는 세계적인 암각화이다. 특히 올해는 9월 30일부터 10월 24일에 걸쳐 '울산세계옹기문화엑스포'를 개최했다. 또한 울산 장생포는 예로부터 지난 세기 한국을 대표하는 포경기지였을 정도로 고래로 유명한 곳이다.

지난 9월 중순 찾아간 울산의 외고산옹기마을은 옹기엑스포 개막을 앞두고 마무리 단장이 한창이었다. 인부들이 마을 앞 공원지구에 전시관, 체험장 등을 조성하느라 구슬땀을 쏟고 있었다. 마을 안쪽도 손님맞이 준비로 분주했다.

외고산옹기마을은 시선이 닿는 곳마다 옹기가 한눈에 들어왔다. 마을 입구에 세운, 어른 키의 두 배가 넘는 초대형 옹기 조형물부터 흥부네 박처럼 지붕 위에 꾸렁꾸렁 열린 장식용 옹기까지 그야말로 옹기세상이었다. 마을 전체가 거대한 장독대처럼 다가왔다.

외고산옹기마을의 옹기장자들은 모두 전통 방식으로 옹기를 빚는다. 큰 독을 만들 때는 물레 위에 백토가루를 뿌리고 흙반죽을 올린 뒤 방망이로 두들겨 모양을 잡는다. 성형이 끝난 옹기는 통풍이

잘 되는 그늘에서 서서히 말린다. 건조를 마친 옹기에는 유약을 입힌다.

옹기 유약은 '젓물'이라 부른다. 나무, 벚짚, 콩대, 콩깍지 등을 다 태우고 남은 재를 물에 침전시켜 수용성 알칼리를 제거한 후 부엽토를 배합해 만든다.

2차 건조를 마친 옹기는 가마 안으로 들어간다. 옹기마을에는 전통 방식의 일자형 원통 가마인 대포굴이 설치돼 있다. 언덕의 경사를 이용해 열을 효율적으로 활용하는 과학적인 형태다. 옹기는 숨길 수 없는 불가마 안에서 숨구멍을 만든다. 산소분 옹기의 숨구멍은 뛰어난 통기성으로 물이나 곡식을 오랫동안 보존시킨다. 또 김치, 장류, 젓갈 등의 발효를 도와 가장 좋은 맛을 끌어낸다.

외고산옹기마을은 현재 전국에서 사용되는 옹기의 50% 이상을 생산한다. 커다란 장독부터 작은 화분까지 하루 평균 100여 개의 옹기를 만들어낸다. 옹기마을이 탄생한 것은 1950년대 후반이다. 경북 영덕에서 옹기공장장 옹기점을 운영하던 허덕만 씨가 한국전쟁 이후 이곳으로 이주하면서 옹기마을의 현대사가 시작됐다.

허 씨가 고산리에 터를 잡은 것은 원료 확보가 쉽고 시장이 가까운 이점 때문이었다. 고산리의 흙은 열에 잘 견디는 옹기를 가마에서 구울 때 깨지거나 변형되는 확률이 작았다.

영남에서 이름난 옹기장이 고산리에 뿌리를 내렸다는 소문이 돌자 전국 각지의 옹기장자들이 움직이기 시작했다. 1960~70년대 고산리에는 200여 명의 도공을 비롯한 400여 명이 옹기업에 종사해 전국 최대 옹기마을을 이루었다. 14기의 가마에서 만들어진 옹기들은 남창역을 통해 전국 각지로 팔려나갔다. 또 일본, 미국 등 해외로도 수출됐다. 하지만 공업화, 도시화로 인해 플라스틱, 스테인리스 옹기가 일반화되면서 옹기 수요가 급감한다. 전통 옹기에 대한 수요와 관심이 줄자 옹기마을은 쇠퇴기에 접어든다. 현재 옹기의 맥을 잇는 도공은 40여 명으로 감소한 상태다.

울산옹기문화엑스포는 옹기마을의 부활을 알리는 신호탄이 될 전망이다. 선조의 지혜와 삶이 담긴 옹기를 배우고 체험하자는 취지의 가을 축제로 10월 24일까지 옹기마을 일원에서 펼쳐졌다. 울산시와 옹기엑스포 조직위원회는 이번 행사를 통해 옹기의 우수성과 역사성을 재조명하는 것은 물론 옹기의 미래가치와 활용 가능성을 모색하고 옹기문화의 정체성을 확립한다는 목표다.

옹기엑스포는 전시행사와 체험행사, 학술문화행사로 나눠 진행됐다. 전시행사는 옹기문화관, 옹기로드관, 발효식(食)문화관, 3D영상관, 옹기생활관, 옹기갤러리 등 주제별로 전시관이 운영됐다.

울산은 4개 구(북구, 중구, 남구, 동구)와 1개 군(울주군)으로 이루어져 있다. 총면적이 1천km<sup>2</sup>가 넘는다. 지도를 보면 동쪽의 도심 4개 구를 울주군이 입을 크게 벌려 물고 있는 형국이다. 장생포와 대왕암을 제외한 대부분의 관광 명소는 역사가 깊고 자연경관이 뛰어난 울주군에 자리해 있다.

울산 울주군 상북면에 있는 신불산(1천 159m)은 가을 정취를 즐기기에 좋다. 10월이면 정상 부근에 억새가 활짝 꽃을 피워 가을 산행 코스로 인기가 높다. 억새평원은 신불산이 한국의 100대 명산 중 하나로 뽑히는 데 기여한 일등공신이다. 매년 가을이면 능선을 따라 흐드러진 억새꽃 물결이 장관을 이룬다. 전국 각지에서 찾아온 등산객과 패러글라이딩, 산악자전거를 즐기려는 동호회로 북적거린다.

울주군 언양읍 대곡리 반구대 암각화(국보 제 285호)는 울산 관광에서 빼놓을 수 없는 볼거리다. 선사시대 사람들의 생활상을 엿볼 수 있는 암각화로 유네스코 세계유산 잠정목록에 올라 있다. 갈 수 기인 거울을 제외하면 연중 거의 물에 잠겨 실물을 보기 힘들지만 지척에서 바라보는 것만으로도 의미가 충분하다.


울산암각화박물관은 반구대 암각화를 주제로 조성한 박물관으로 암각화를 비롯한 선사시대 미술과 생활상에 대한 이해를 돕는다. 전시자료에 따르면 대곡천변에 암각화를 새긴 선사인들은 5~20명이 함께 배를 타고 바다로 나가 큰 작살을 사용해 고래를 잡았다고 한다.

대곡천에서 암각화로 접한 고래는 울산 남구 장생포에서 실물로 만나볼 수 있다. 지난 2008년 고래문화특구로 지정된 장생포에는 현재 고래박물관, 고래생태체험관, 고래문화거리 등이 조성돼 있으며 고래바다여행선이 운항된다.

장생포의 포경은 1986년 국제포경위원회(IWC)의 상업포경 금지 결정에 따라 중단됐다. 현재 우리 바다에선 모든 종류의 고래에 대해 포경이 금지돼 있다. 혼획(그물에 우연히 걸림) 또는 좌초(죽거나 다쳐 바다에 떠다님) 된 것만 적법한 포경 과정을 거쳐 유통되고 있다.

자수정동굴나라는 울주군 삼남면에 있는 자수정 테마 관광지다. 신불산 산자락에 자리한 자수정 광산이 폐광 이후 사계절 종합관광지로 변모해 운영되고 있다.

태화강은 울산 도심을 가로질러 울산만으로 빠져나간다. 전국의 도심 하천 중 최상의 수질을 자랑한다. 태화강 선바위는 태화강 상류인 울주군 범서읍 입암리에 있다. 높이 33m, 둘레 46m의 바위가 강물 위로 우뚝 솟아 금강산 해금강의 봉우리 하나를 옮겨놓은 듯하다. 박제상은 5세기 신라 눌지왕 때 충신으로 왜왕의 회유와 고문에도 굴하지 않고 끝까지 절개를 지키다 죽임을 당한다. 박제상 유적은 울주군 두동면에 있다. 충렬공박제상기념관, 망부석, 은울암, 충렬묘 등을 돌아볼 수 있다.

연양 봉계불고기특구는 지난 2006년 정부가 전국 최초의 먹을거리 특구로 지정한 미식 관광지다. 연양읍은 울주군 중앙에, 두동면 봉계리는 울주군 북부에 있다. 연양불고기번영회와 봉계불고기번영회는 매년 가을 번갈아 한우불고기축제를 개최하는데 올해는 봄에도 불고기축제가 열렸다. 10월에 연양한우불고기축제가 열린다. 

## ИСКУССТВО

## КИМ ЧЖОН ХИ — МАСТЕР КАЛЛИГРАФИИ

Сегодня мы хотим рассказать о знаменитом корейском каллиграфе Ким Чжон Хи, который изобрел собственный стиль иероглифического письма.

## КАЛЛИГРАФИЧЕСКИЙ СТИЛЬ ЧХУСАЧХЭ

Для современных корейцев, практически полностью отказавшихся от иероглифики и использующих в основном родной алфавит хангыль, иероглифические тексты, написанные их предками, внешне кажутся одинаковыми. И только манеру письма Ким Чжон Хи, в которой чувствуется яркая индивидуальность, невозможно спутать ни с чем другим. Стиль его письма, получивший название «чхусачхэ», отличается твердостью написания, угловатостью линий, разнообразием их толщины и характерным построением элементов. Созданный Ким Чжон Хи стиль придал китайским иероглифам максимальную выразительность и изящество.

## КАЛЛИГРАФ ОТ БОГА

Ким Чжон Хи родился 3 июня 1786 года в деревне Ёнгун-ри волости Синам-мён уезда Есан-гун провинции Чхунчхон-Намдо. Будучи выходцем из знатного дворянского рода Кимов из Кёнчжу, уже в раннем детстве он проявил необыкновенные способности.

Почерк, которым семилетний мальчик сделал иероглифическую надпись на воротах своего дома, привел в восторг Чхэ Чжэ Гона, главу кабинета министров при короле Чончжо, когда тот проходил мимо усадьбы семьи Ким Чжон Хи. А известный ученый философской школы Сирхак Пак Чжэ Га, тоже увидевший эту надпись, предложил взять мальчика в свои ученики, когда тот станет постарше. Спустя восемь лет так и произошло.

## СОЗДАНИЕ ЧХУСАЧХЭ

Проходя обучение у знаменитого ученого Пак Чжэ Га, Ким Чжон Хи горячо поддерживает реформы по заимствованию передовой зарубежной культуры. В 24-летнем возрасте он успешно сдает экзамен на государственную должность и вместе с отцом отправляется в цинский Китай. Ким Чжон Хи, всегда мечтавшему прикоснуться к достижениям китайской цивилизации, представилась прекрасная возможность получить знания в передовой стране. Он многому научился у выдающихся конфуци-

анских ученых Жуань Юаня и Цао Цзяна, а также у известного ученого и каллиграфа Фан Гана. Ким Чжон Хи постигал конфуцианство, изучая древние китайские манускрипты со времен династии Хань.

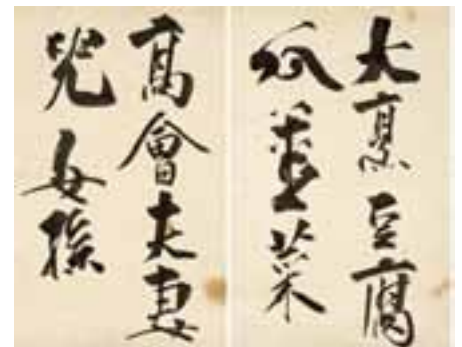
Вернувшись из Китая на родину как специалист по эпиграфике, Ким Чжон Хи сумел расшифровать древнюю надпись на горе Пукхансан, установив, что в ней говорится о территориальной экспансии государства Силла при короле Чинхыне. Ким Чжон Хи много сделал для глубокого изучения китайской классической философии, буддизма, литературы и искусства, что поставило его в один ряд с видными азиатскими учеными XIX века.

Ким Чжон Хи сделал блестящую карьеру и на государственной службе. Однако, занимая пост заместителя военного министра, в 1840 году он стал жертвой междупартийной борьбы и был сослан на остров Чечжудо. Ему пришлось жить в необычайно суровых условиях, за высоким забором. Но именно в этот, наиболее сложный период жизни, Ким Чжон Хи создал свои лучшие работы, ставшие шедеврами каллиграфического искусства.

## ИСКУССТВО, ОТТОЧЕННОЕ В ЗАТОЧЕНИИ

В ссылке Ким Чжон Хи провел девять лет. Чтобы побороть одиночество, он с головой ушел в искусство. Исписав несколько сотен кистей и истерев до дыр с десяток камней для перемешивания краски, Ким Чжон Хи довел до совершенства искусство каллиграфии. В итоге родился неповторимый стиль письма «чхусачхэ». Это тот случай, когда иероглифы превратились в поэзию, а поэзия — в предмет изобразительного искусства. Полотна мастера раскрывают его внутренний мир и передают все тонкости его самобытной манеры письма. Среди его работ выделяется картина «Сэхандо», считающаяся лучшим творением в корейской каллиграфии.

В 1849 году Ким Чжон Хи получил свободу, но два года спустя его вновь отправили в ссылку, на этот раз на север — в провинцию Хамгён-Намдо. Последние годы жизни мастер провел в городе Квачхоне провинции Кёнгидо. Умер он в возрасте 71 года. Прославленный каллиграф, художник,



ученый, поэт и писатель вложил всю свою душу в созданные им произведения.

Источник: <http://world.kbs.co.kr>

## ПУТЬ К ЗВЕЗДАМ ЧО СУМИ (조수미)

Здравствуйтесь, дорогие читатели журнала «Мугунхва».

В этом выпуске я хочу рассказать об одной из величайших звезд музыкального мира — Чо Суми, корейской оперной певице мирового класса.

Как ни странно, но я не могу готовиться к занятиям в тишине. Многие твердят, что процесс обучения прекрасно идет в сопровождении музыки, классики, оперы, просто любимой песни... Я же прослушала пару песен, затем пару альбомов, — и вот оно вдохновение. По этой причине я пишу о такой женщине, как Чо Суми.

Чо Суми является наилучшим примером объединения важнейших компонентов успешной жизни: соловьиного голоса как дара природы и усердного трудолюбия, — черты, присущей всему корейскому менталитету. И если же вы спросите: «Что такого особенного случилось в жизни Чо Суми?», то 50% ответа вы найдете в данной статье, а остальные 50% сможете извлечь из ее творчества. Музыкальная сокровищница творческой жизни Чо Суми поражает как количеством, так и своим содержанием.

Некоторые из вас наверняка подумали, что ввести в поисковике запрос и найти известных корейских артистов может каждый, но не так все просто.

*Кристина Ким*



Чо Суми

Сразу хочу коснуться разногласий, касающихся имени певицы. Журналисты, репортеры и обычные люди делают одну и ту же ошибку: они пишут Йо Суми, Суми Йо, Sumi Jo, хотя по-корейски имя пишется 조수미 (Чо Суми)!

### Что такое суми-ё?

Суми-ё — это рисование тушью. Примерно в седьмом веке японские монахи завезли его из Китая. Так что изначально родиной суми-ё можно считать Китай, хотя название этой техники японское.

Итак, Чо Суми — корейская оперная певица, колоратурное (в пении — украшенные мелодии технически блестящими, виртуозными пассажами, трелями и т. п., а также способность голоса исполнять подобные пассажи) сопрано. Самая известная оперная певица родом из юго-восточной Азии.

Чо Суми родилась 22 ноября 1962 года в Сеуле, Южная Корея. Настоящее имя Jo Sugyeong. Её мать была певицей и пианистом-любителем, но не смогла получить профессионального музыкального образования.

Она была преисполнена решимости дать дочери хорошее музыкальное образование. В тот момент, когда четырехлетние сверстники и друзья поедали сладости и вовсю веселились, не думая ни о чем, Чо Суми начала занятия на фортепиано и вокальное обучение в 6 лет. В детстве ей ино-

гда приходилось проводить до восьми часов на занятиях музыкой, а ведь не каждый взрослый имеет такую силу воли.

«Вы никогда не расслабляетесь, никогда!» — в этой фразе Чо Суми суммирует жизнь оперной дивы. И правда, с самого детства соловей современной корейской эстрады проводила дни в напряженном труде.

В 1976 году Суми Чо поступила в сеульскую школу искусств (частная академия) «Сан Хва», которую окончила в 1980 году с дипломами по специальностям вокал и фортепиано. В 1981–1983 годах продолжила музыкальное образование в Сеульском национальном университете, где состоялся ее первый профессиональный дебют: Чо Суми выступила в нескольких концертах, организованных корейским телевидением, и исполнила партию Сюзанны в «Свадьбе Фигаро» в Сеульской опере. В 1983 году переехала в Италию продолжить обучение в старейшем музыкальном учебном заведении — Национальной академии Святой Чечилии в Риме. Среди её итальянских учителей были Карло Бергонци и Джанелла Борелли.

Во время учебы в академии Чо решила использовать имя Суми в качестве сценического псевдонима, чтобы быть более понятной европейской аудитории. В 1985 году она с отличием окончила академию по специализации фортепиано и вокал.

Чо не переставала учиться, из каждого знакомства, из каждой минуты общения она извлекала что-то важное и полезное для себя и своего творчества.

### «ЕЕ ИМЯ ОКРУЖЕНО ОРЕОЛОМ СЛАВЫ»

После академии Чо Суми брала вокальные уроки у Элизабет Шварцкопф и выиграла несколько вокальных конкурсов в Сеуле, Неаполе, Барселоне, Претории и самый важный в 1986 году международный конкурс в Вероне.

Европейский оперный дебют Суми Чо состоялся в 1986 году в роли Джильды в «Риголетто» в театре имени Джузеппе Верди в Триесте. Это выступление привлекло внимание Герберта фон Караяна, который пригласил её на роль пажа Оскара в опере «Бал-маскарад» с участием Пласидо Доминго.

Следующие годы Чо Суми неуклонно шла к оперному Олимпу, постоянно расширяя географию своих выступлений и изменяя репертуар от небольших ролей до главных. В 1988 году Чо Суми дебютировала в Ла Скала, в Венской государственной опере и Метрополитен-опере, в Чикагской лирико-опере и Ковент-Гардене.

Чо Суми стала одной из самых востребованных сопрано современности и остаётся в этом статусе до сегодняшнего дня. Зри-

тели любят её чистый, теплый, гибкий голос, а также оптимизм и светлый юмор на сцене и в жизни.

Чо Суми побывала во многих странах мира, где любят оперу. У неё плотный рабочий график, включающий оперные постановки, концертные программы, работу со звукозаписывающими компаниями. Дискография Суми Чо в настоящее время имеет более 50 записей, в том числе десять сольных альбомов и диски в стиле кроссовер. Она удостоена премии Грэмми в номинации «Лучшая оперная запись» за оперу Вагнера «Женщина без тени».

«Поп-классический» альбом Only Love («Только любовь») разошелся более чем в 700 000 экземпляров, и уже один этот факт говорит, что Чо Суми может спокойно позволить себе почитать на лаврах.



И все же у сопрано имеются другие приоритеты: «Моя основная цель — поддерживать свой имидж как артистки оперы, поскольку тот факт, что я стала знаменитостью в моей собственной стране, означает, что я уже не могу выйти из дома без широкополой шляпы и солнцезащитных очков. А мне это не по душе. Хотелось бы, чтобы публика воспринимала меня именно как сопрано, как примадонну, а не, скажем, звезду экрана или какую-то очень популярную личность...»

## О НЕЙ ГОВОРЯТ ВСЕ!

Ричард Бонинг: «За пределами Италии много хороших певцов, но не так уж много выдающихся. Я же полагаю, что Суми Чо как раз принадлежит к числу выдающихся. Она очень умна, очень музыкальна и обладает быстрой реакцией...»

Стивен Меркьюрио, дирижер, который сотрудничает с Чо Суми в концертах, на оперных площадках и в студиях грамзаписи: «Ее голос — очень, очень прозрачный, сфокусированный звук». Вспоминая спектакли «Риголетто», которыми он дирижировал в Детройте, maestro подчеркивает, что в отличие от других певиц, которые требуют от дирижера следовать их собственной интерпретации Джильды, Суми была столь милой и коммуникабельной, что невольно думалось лишь о том, как бы ей всячески помочь: «О, Суми, тебе необходимо в этом месте чуть-чуть больше времени?»

Возможность менять наряды — одна из причин, почему Суми предпочитает формат сольного концерта. «Я должна выглядеть красиво, — говорит певица, — потому что пою красивую музыку».

«У меня два дизайнера, которые шьют для меня платья, но я всегда прихожу к ним с идеями — более того, с музыкой моих арий. Я объясняю, какое платье мне нужно. По фасону, по цвету оно должно соответствовать музыке», — добавляет она.

Теперь и вы знаете о корейской красавице Чо Суми. Со своим бесценным талантом и трудолюбием она несет в мир свет корейского народа. Она дала всему человечеству возможность услышать, как может звучать Корея.

Наверняка, голос этой хрупкой женщины вдохновит и вас. Нам следовало бы чаще ровняться на таких личностей как Чо Суми. Мы смело можем ставить ее в пример нашим детям и внукам. Никогда не забывайте о том, что ее путь начался не с хором и открытых дверей, а с корыта и запертых ворот. Она действительно доказала, что наша судьба находится только в наших руках...

Если же вас впечатлил небольшой рассказ о корейском соло-во, вы можете ближе ознакомиться с творчеством Чо Суми с помощью Всемирной Сети. Чтобы прослушать и скачать композиции:

<http://classic-online.ru/ru/performer/4347>

<http://forvard43.mylivepage.ru/file/1646/4171>

<http://emusic.md/?string=%D1%F3%EC%E8%20%C9%EE>

<http://emusic.md>

В социальных сетях также есть пара песен, достаточно лишь ввести Чо Суми (Суми Йо) или 조수미 в строку поиска.

Приятного прослушивания! Обещаю, вы не пожалеете.

С теплом, Кристина Ким

## ВОСТОЧНАЯ КУХНЯ

# ПХЁНЬЮК ИЗ ГОВЯДИНЫ: ВКУСНОЕ И ПОЛЕЗНОЕ БЛЮДО КОРЕЙСКОЙ КУХНИ



Пхёньюк — мясное блюдо, полезное для здоровья. Мясо, нарезанное тонкими ломтиками и выложенное по кругу на тарелке, непременно украсит ваш стол во время приёма гостей. Ломтики мяса можно есть, макая в чхо-ганчжан, а можно заворачивать в листья гимчхи. Кроме того, пхёньюк удобно использовать для приготовления ролл-сэндвичей.

*И Чжон-им, директор Центра исследований корейской кухни и культуры*

### ИНГРЕДИЕНТЫ

Для пхёньюка: 600 г грудинки, 6 зубков чеснока, один стебель крупного зелёного лука (примерно 80 г), половинка репчатого лука (примерно 60 г), 20 г имбиря, 10 стаканов воды

Для горчичного соуса: 2 ст. л. горчичного порошка, 2 ст. л. сахара, 3 ст. л. уксуса, 1/2 ч. л. соли, 1 ст. л. молотых кедровых орешков, 1 ч. л. соевого соуса

Для соуса чхо-ганчжан: 3 ст. л. тёмного (зрелого) соевого соуса, 3 ст. л. уксуса, 2 ст. л. воды, 1 ст. л. молотых кедровых орешков

### СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

1. С грудинки удалить жир, положить на час в холодную воду, чтобы вышла вся кровь.
2. Обвязать грудинку пищевой нитью. Это необязательно, но позволяет сохранить форму мяса и облегчить его последующую нарезку.
3. Зелёный и репчатый лук крупно порезать, чеснок очистить, но не резать, имбирь нарезать пластинками.
4. Вскипятить воду в кастрюле. В кипящую воду бросить мясо, нарезанный лук и имбирь, а также целые дольки чеснока. Варить в течение получаса.
5. Снять пену, посолить, накрыть крышкой и варить ещё в течение 40-50 минут.
6. Готовое мясо вынуть, завернуть в хлопчатобумажную ткань и положить под пресс. После того как кусок мяса приобретёт нужную форму, нарезать его тонкими ломтиками.
7. Сделать горчичный соус, добавив к горчичному порошку сахар, уксус, молотые кедровые орешки, соевый соус, соль.
8. Выложить на большое блюдо по краю ломтики мяса, а в центре — гарнир сусамккуль-чхэ. В отдельной пиале подать горчичный соус.
9. Возьмите ломтик мяса, положите сверху немного гарнира, сверните рулетом или кулёчком и обмакните в горчичный соус.

### СОВЕТЫ

1 Красиво положенные на большое блюдо ломтики пхёньюка с гарниром сусамккуль-чхэ подают с горчичным соусом.

2 Мясо варят куском, затем заворачивают в конопляный холст и кладут под пресс, чтобы оно приобрело форму кирпича.

3 Пхёньюк режут острым ножом на тонкие ломтики.

4 Смешав с кедровыми орешками нашинкованный женьшень, каштаны и ююбу, их заправляют мёдом.

Пхёнъюк — традиционное корейское блюдо из мяса. Отварив мясо куском до мягкости, его затем нарезают тонкими ломтиками. Этот оригинальный способ приготовления мяса можно сравнить с приготовлением ростбифа, однако если мясо для ростбифа запекают, то мясо для пхёнъюка отваривают.

## ВЫБОР МЯСА И ОВОЩЕЙ ДЛЯ ГАРНИРА

Пхёнъюк можно готовить как из свинины, так и из говядины. Если вы остановили свой выбор на говядине, для этого блюда лучше всего взять грудинку. Считается, что самый вкусный пхёнъюк получается из ядра грудинки.

Дело в том, что в ядре грудинки содержится достаточное количество жировых прослоек, поэтому блюдо выходит сочным и мягким. Кроме того, пхёнъюк делают также из говяжьей голени, легких, зобной и поджелудочной желез, головы, языка, бычьих яичек, пениса и др. Если же вы решили приготовить пхёнъюк из свинины, самой подходящей частью будет подбрюшье или бескостная шейка.

Мясо варят куском, затем заворачивают в конопляный холст и кладут под пресс, чтобы оно приобрело форму кирпича. Далее режут острым ножом на тонкие ломтики и едят, макая в специальный соус или приправленный сэу-чоткук (мелкие креветки в крепком рассоле).

Надо сказать, что в современной корейской кухне уже практически стало классикой подавать пхёнъюк с гарниром в виде котчори (свежепросоленная гимчхи из китайской капусты или редьки) или мумаллэни (закуска из порезанной соломкой сушёной редьки, приправленной специями). В домашней кухне в виде особого деликатеса пхёнъюк едят, заворачивая кусочки мяса в листья хорошо закипяченной, «старой», гимчхи.

Вообще пхёнъюк неизменно подают на ужин во время гимчжана. Гимчжан — это особая корейская традиция, когда в начале зимы или поздней осенью в течение нескольких дней заготавливают гимчхи на всю зиму. В эту пору во многих корейских семьях готовят пхёнъюк и лакомятся кусочками мяса, завернув их в листья свежепросоленной гимчхи.

Хорошо приготовленный пхёнъюк подходит и к мучным (разновидность корейского салата) из свежих овощей, и к

«старой» кимчхи, и к только что засоленным овощам котчори.

## КАК ВКУСНО СВАРИТЬ МЯСО

В наши дни всё больше людей обращает внимание на пхёнъюк, поскольку это блюдо приготовлено путем варки, что гораздо полезнее для здоровья, чем жарить мясо во фритюре, на сковороде или запекать. Мясо, нарезанное тонкими ломтиками и выложенное по кругу на тарелке, выглядит очень привлекательно, поэтому подходит для приёма гостей, а также для вечеринок, когда блюдо пускают по кругу, и каждый берёт с него по кусочку.

Если вы планируете использовать пхёнъюк именно в этих целях, лучше давать его на стол куском, а резать и выкладывать на тарелку — прямо перед едой, чтобы оно не обветрилось и не потеряло вкусовых качеств. Чтобы мясо было ещё вкуснее, подайте его на стол прямо в бульоне, а перед едой достаньте, немного отожмите, чтобы стекла лишняя жидкость, и нарежьте тонкими ломтиками.


Чтобы вкусно сварить мясо для пхёнъюка, у каждой хозяйки и каждого повара ресторана есть свои маленькие хитрости. Например, некоторые растворяют в воде для варки мяса ложку твенчжана (паста из перебродивших соевых бобов), кто-то добавляет немного алкоголя — корейской водки сочжу, традиционно рисового вина чхончжу, другие кладут несколько горошин чёрного перца или ложку кофе и т.д. И всё это ради единственной цели — избавиться от характерного мясного запаха.

Ещё одна сложность в процессе варки мяса — правильно определить момент, когда мясо уже готово. Для этого мы рекомендуем время от времени протыкать мясо палочкой: если выходящий в месте прокола сок прозрачный, значит, мясо готово. Тогда нужно посолить бульон и еще немного поварить мясо, чтобы оно впитало соль и стало еще вкуснее. В то же время нужно быть осторожным, чтобы не переварить мясо, поскольку тогда оно станет жестким и потеряет свои питательные свойства.

## МНОГОЛИКИЙ ПХЁНЮК

Кусочки пхёнъюка используют в самых разных блюдах. К примеру, его кладут сверху в «гнездо» гречневой лапши, которую затем заливают холодным мясным бульоном. Получается нэн-мён — холодная лапша в бульоне. Точно так же кусочки мяса добавляют в соллон-тхан. Для приготовления этого супа в большой котёл кладут разные части говядины и долго варят. В получившийся густой бульон молочного цвета добавляют тонкую лапшу со-мён, а сверху — несколько ломтиков мяса из бульона.

В домашней кухне часть пхёнъюка оставляют и режут очень тонко, чтобы потом использовать для приготовления ролл-сэндвичей. Для этого мясо и другие ингредиенты заворачивают в лепёшку и затем режут на кусочки как кимпап, или роллы.

Красиво выложенные на большое блюдо ломтики пхёнъюка с гарниром сусамккуль-чхэ подают с горчичным соусом или соусом чхо-ганчжан. 



# 쇠고기 편육 삶고 눌러 만드는 고기요리



편육은 건강에 이로운 고기 요리이다. 얇게 썰어 접시에 돌려 담으면 손님상을 볼품 있게 꾸며준다. 초간장에 찍어먹어도 좋고 김치에 싸먹어도 좋다. 롤 샌드위치에 활용할 수도 있다.

고기를 덩어리째 삶아 배보자기에 싸서 무거운 것으로 눌러 편편하고 네모지게 모양을 만든 다음 잘 드는 칼로 얇게 썬다. 양념장이나 양념한 새우젓국에 찍어 먹는다.

고기를 덩어리째로 물에 푹 삶아낸 다음 얇게 썬 것을 편육이라고 한다. 편육은 한국인의 독특한 고기 요리 방법을 보여준다. 덩어리째 조리해서 나중에 썰어 먹는다는 점에서는 서양의 로스트 비프에 견줄 수 있지만 로스트 비프는 굵은 요리이고 편육은 삶는 요리이다.

## 고기 고르기와 곁들이 야채

편육은 쇠고기로도 돼지고기로도 할 수 있다. 쇠고기라면 양지머리, 돼지고기라면 삼겹살이나 목등심이 가장 알맞은 부위이다. 쇠고기 양지머리 중에서도 차돌양지로 만든 편육을 최고로 친다. 지방 성분이 알맞게 박혀 있어서 담백하고 부드러운 편육을 만들 수 있다. 그밖에 쇠고기 사태, 부아, 지라, 쇠머리, 우설, 우량, 우신 등으로도 할 수 있다. 고기를 덩어리째 삶아 배보자기에 싸서 무거운 것으로 눌러 편편하고 네모지게 모양을 만든 다음 잘 드는 칼로 얇게 썰어 양념장이나 양념한 새우젓국에 찍어 먹는다.

현대 한국의 식당에서는 고춧가루와 액젓에 별첨해 버무린 겉절이나 무말랭이를 편육 접시에 곁들여 내놓는 게 공식이 되어버린 듯하다. 가정에서는 푹 익은 배추김치에 편육을 싸먹으면 별미이

다. 편육은 또한 김장 날 저녁 단골 메뉴이기도 하다. 겨우내 먹을 김치를 초겨울에 한꺼번에 담가 저장하기 위한 한국인의 큰 행사인 김장 날 저녁에 많은 한국의 가정에서는 고기를 삶아 편육을 만들어 방금 버무린 김치에 싸먹는다. 이렇듯이 잘 삶은 편육은 생채무침에도, 익은 김치에도, 겉절이에도 잘 어울린다.

## 고기 맛있게 삶기

현대에 와서 편육은 튀기거나 볶거나 직접 불에 굽는 것보다 건강에 이로운 고기 조리법으로 평가 받고 있다. 얇게 썰어 접시에 돌려 담으면 모양이 보기 좋아 손님 접대용으로도 알맞으며, 요리를 한 가지씩 나눠 먹는 파티용으로도 적합하다. 이럴 때는 썬 채로 가져가면 고기 표면이 말라서 풍미가 떨어지므로 삶은 덩어리째로 가져가서 먹기 직전에 썰어 접시에 담아 내놓는 것이 좋다. 더 맛있게 먹으려면 아예 삶은 국물에 담긴 채로 가져가 먹기 직전에 건져내어 잠시 눌렀다가 썰면 최상의 맛을 낼 수 있다.

편육용 고기 삶는 데는 주부마다, 식당 주방장마다 소소한 비결이 동원된다. 이를테면 삶은 물에 된장을 한 숟가락 푸는 방법, 소주나 와인, 청주 등 술을 조금 첨가하는 방법, 통후추를 넣는 방법, 커피를 약간 넣는 방법 등이 그것이다. 모두 고기의 누린 맛을 가시게 하고 풍미를 더하기 위한 방법들이다. 알맞게 삶아내는 데에도 갖은 지혜가 동원되는데 적당한 시간에 젓가락으로 찔러 확인해보는 방법이 가장 정확하다. 찔러서 피가 나오지 않으면 잘 삶아진 것이다. 이때 국물에 소금을 넣고 잠시 더 끓여서 고기에 밀간이 들게 하면 더 맛이 있다. 지나치게 오래 삶으면 고기가 딱딱해지고 영양가도 줄어든다.

## 활용 예

편육은 시원한 고기육수에 메밀국수를 말아 먹는 요리인 냉면의 위에도 올라간다. 육수를 내는 데에 사용한 고기 덩어리를 건져서 편육으로 썰어 면 위에 올리는 것이다. 소의 여러 부위를 큰 가마솥에 넣어 푹 우려내어 만드는 설령탕의 경우도 마찬가지이다. 국물을 내고 건져낸 고기를 편육으로 썰어 탕국 위에 얹어 낸다. 가정에서는 편육을 할 때 일부 좀더 얇게 썰어두었다가 롤 샌드위치를 만들어 먹어도 좋다.

## 만드는 법

1. 양지머리는 기름기를 제거하고 찬물에 1시간 정도 담가 핏물을 뺀다.
2. 양지머리를 조리용 실로 묶는다.(그대로 삶아도 되지만, 조리용 실로 묶으면 고기모양이 반듯하여 썰기 좋다.)
3. 대파, 양파는 큼직하게 썰고 마늘은 통으로 준비하고 생강은 편으로 썬다.
4. 냄비에 물을 붓고 물이 끓으면 3의 양념과 고기를 넣고 30분 정도 삶는다.
5. 거품을 건어내고 소금을 넣고 40-50분 정도 더 삶는다.
6. 고기가 익으면 건져 면보에 싸서 무거운 것으로 눌러 모양을 만든 후 얇게 편으로 썬다.
7. 겨자에 설탕, 식초, 잣가루, 간장, 소금을 넣어 겨자소스를 만든다.
8. 접시에 편육과 수삼꽃채를 보기 좋게 담고 5의 겨자소스를 곁들여 낸다.
9. 편육에 수삼꽃채를 놓고 겨자소스를 뿌려 싸서 먹는다.

## 만드는 법 [재료]

- 편육: 양지머리 600g, 마늘, 대파, 양파, 생강, 통후추10알
- 겨자소스 : 겨자 2큰술, 설탕 2큰술, 식초 3큰술, 소금 1/2작은술, 잣가루 1큰술, 간장 1작은술
- 초간장: 진간장 3큰술, 식초 3큰술, 생수 2큰술, 잣가루 1큰술

## КОНКУРС «МИСС МУГУНХВА»



**Ким Кристина Романовна**  
04.04.1992 г., г. Черкассы

**— Чем Вы занимаетесь?**

— Я студентка второго курса Черкасского национального университета им. Богдана Хмельницкого, будущий переводчик романо-германских языков, ну и педагог по совместительству. Изучаю английский, французский и корейский, конечно же. Хотя с корейским языком все намного сложнее, поскольку я изучаю его только в свободное время. Я староста группы и член студенческого совета. Посещаю воскресную школу.

**— Какое Ваше любимое занятие?**

— У меня большое желание прожить жизнь ярко и весело, попробовать все в этом мире. Увлекаюсь спортом, в частности кикбоксингом, он закаляет дух и силу воли. Этот вид спорта сыграл большую роль в формировании моего характера. Иногда я принимаю участие в КВН и веселю людей вместе с друзьями.

**— Какими качествами, на Ваш взгляд, прежде всего должна обладать корейская красавица?**

— Корейская красавица должна быть духовно сильной и развитой. Должна чтить традиции своего народа, помнить о культурном наследии, всегда стремиться к самосовершенствованию, во всем знать чувство меры и идти по стопам великих людей.

Мы должны помнить и знать имена Сон Док, Ким Ман Док, Хонан Соль Хон, Абигейл Смит Адамс, Олимпии де Гуж, Хё Данг... Помнить про их вклад в жизнь человечества.

Быть красавицей — тяжелый труд. Ничто в этом мире не дается просто так, всегда нужно трудиться и стараться...

Мир сделал мне огромный подарок — быть корейкой, и я этим очень горжусь.

Друзья, редакция журнала "МУГУНХВА" продолжает проведение конкурса «Мисс Мугунхва». К нам в редакцию приходят ваши письма, редколлегия отбирает лучшие фото претендентов и публикует в выпуске.

В текущем выпуске победительницей стала Ким Кристина Романовна из Черкасс. Приз ожидает в редакции. Поздравляем!

Если вы желаете принять участие, но сомневаетесь, будьте смелее, и, возможно, именно вы станете Мисс номера.

Для того, чтобы принять участие, следует ответить на несколько вопросов, вложить несколько фотографий, фотография в ханбок — обязательно! и прислать их на адрес редакции: [office@koreancenter.org.ua](mailto:office@koreancenter.org.ua) или Украина, Киев, ул. Хмельницкая, 10, Корейский культурный центр.

Ждем ваших писем!



**P.S. Каждая победительница номера в конкурсе "МИСС МУГУНХВА" получает приз — мобильный телефон Samsung.**

## РЕКЛАМА

Дорогие друзья!

С радостью сообщаем, что 24 сентября 2011 года в Кривом Роге состоится 16-й Всеукраинский фестиваль корейской культуры и искусств.

Фестиваль проводится Ассоциацией корейцев Украины, Корейским культурным центром и АКК "Самон" при поддержке Посольства Республики Корея в Украине и Рады национальных меньшинств Украины.

Место проведения: Дом Культуры ЦГОК  
г. Кривой Рог, ул. Мусоргского, 19  
Начало в 16:00

