

Семантический портрет корейской лексемы «кимчхи»

© кандидат филологических наук Е. Н. Филимонова, 2006

Названия экзотических корейских блюд и напитков вносят в русский текст определенный стилистический эффект. Они несут информацию о тех неведомых лакомствах, приготовленных из известных, а порой и не очень продуктов с добавлениями специфических приправ, соусов, маринованных съедобных трав и т. п. Экзотичность названий корейских блюд будит воображение не только читателей-гурманов. Обычному читателю также бывает интересно подробнее узнать о том или другом блюде, способе его приготовления. Однако подобные описания можно встретить лишь в кулинарных книгах и на интернет-сайтах, посвященных блюдам корейской национальной кухни, которых за последнее время появилось великое множество. Информация же об этом в других русских текстах достаточно лаконична.

Среди множества корейских лексем, встречающихся в русских текстах, наибольший интерес, с нашей точки зрения, представляет корейская лексема *кимчхи* (орфографические варианты: *гимчхи*, *кимчи*, *гимчи*), а также приемы и способы передачи ее семантического объема средствами русского языка, дополнительные пояснения к ней, приводимые различными авторами и переводчиками.

Лексема *кимчхи*, хоть и является простым названием блюда, интересна прежде всего тем, что относится к такой группе слов, в структуре которых представлены и взаимодействуют денотативный и коннотативный компоненты, однако ведущим все же оказывается коннотативный компонент. Подобные слова эмотивно наиболее ярки и нагружены, по сравнению с обычными словами (см. об этом Никитин 1988, 58-59).

Материал для исследования был нами собран из различных толковых и двуязычных словарей, книг, справочных изданий о Корее и корейцах, периодических изданий – газет и журналов, телевизионных и радиопередач, а также интернет-сайтов на русском, английском и корейском языках.

Считается, что слово *кимчхи* могло произойти из двух источников. Одни полагают, что оно происходит от корейского слова *джи* ('засоленные овощи'), в последствии изменившее свое произношение на *тхимчхе* или *димчхе*, *джимчхе*, *кимчхе* и, наконец, *кимчхи*. Другие считают, что *кимчхи* – это звуковое воплощение китайского иероглифа *хам-це* или *кам-це*, что означает 'заквашенные овощи'. Следует заметить, что корейский вариант произношения иероглифов отличается от китайско-

го (см. ИС «Life in Korea: Kimchi-Korea's Food»; «Даым бэквасаджон кимчхи юр»; Kim Man Jo 1997, 112).

Кимчхи – целый пласт культуры, восходящий своими корнями к периоду трех королевств (57 в. до н.э. – 668 н.э.). Считается, что традиция засаливать овощи на зиму пришла из соседнего Китая (см. г. «Сеульский вестник» № 100. ноябрь 2005 г.; ИС «Многолетние традиции и необычный вкус»). Корейская *кимчхи* – это не только еда, это философия. Она включает в себя всю историю Кореи, начиная с глубокой древности; намекает на многострадальность и бережливость корейского народа, не говоря уже о трудолюбии и терпении.

Семантическая структура корейской лексемы *кимчхи* достаточно разветвлена. Рассмотрим, как толкуется денотативное значение данной лексемы разными авторами и переводчиками в русских текстах. Как показали исследования, большинство пояснений к *кимчхи* нейтрально. Способы пояснения корейской лексемы таковы: при помощи подстрочной сноски (как правило, в художественной литературе), в тексте произведения (такой вид толкования характерен для записок путешественников и этнографической литературы, а также интернет-сайтов, посвященных туризму и кулинарной тематике) и др. Корейская лексема при различных способах пояснения находится как в препозиции, так и в постпозиции по отношению к русскому пояснению, которое может быть в виде одной лексемы, словосочетания или довольно развернутого толкования. Пояснение в подстрочных сносках дается в форме общей номинации, информация отличается лаконичностью, внимание обращается в основном на какой-то один признак.

Интересно отметить, что в разных контекстах лексема *кимчхи* может реализовывать свои различные стороны, открывать новые компоненты значения. Какую сторону значения подчеркнуть, какой оттенок выделить зависит от позиции автора. Иногда такое одностороннее, однобокое толкование ситуативно обусловлено, чаще – нет.

В русских текстах нами отмечены как малоинформативные толкования обобщенного характера, так и достаточно подробные, развернутые.

Толкования лексемы *кимчхи*, встречающиеся в русских текстах, можно разделить на четыре группы: 1. толкования обобщенного характера; 2. толкования, в основе которых лежат в основном вкусовые качества корейского продукта; 3. толкования, в которых во главу угла ставится значимость *кимчхи* в рационе корейцев и частотность ее суточного потребления; 4. толкования, центром притяжения которых, является компонентный состав данного блюда.

1. В пояснениях, входящих в эту группу, значение корейской лексемы может толковаться обобщенно (например, *кимчхи* – «пища»; *кимчхи* – «продукт питания») (см. «Республика Корея. Карманная энциклопе-

дия» 2000, 260), *кимчхи* – «кушанье» (см. ИС «Где же знаменитая морковь?»).

Встречаются пояснения, в которых акцент делается на способе приготовления *кимчхи*, однако сам способ не уточняется:

«*Кимчхи* – это способ приготовления овощей» (ИС «forum.sharereactor.ru»).

Иногда указывается, что овощи заквашиваются *по-корейски*, а также *определенным способом, особым образом*. Такие толкования оставляют русскоязычного читателя в недоумении, им остается гадать, какой способ можно считать *определенным, особым* или *корейским*?!

«*Кимчхи* – это способ заквашивания капусты «по-корейски» (ИС «Капуста по-корейски – как?»); «Однако *кимчхи* – это не только капуста, но и вообще любые овощи, квашенные определенным способом» (ИС «Мисочка *кимчхи* и кое-что еще»); «*Кимчхи* – общее название особым образом маринованных овощей ...» (ИС «*Кимчхи*»).

Иногда информация конкретизируется: овощи солят, маринуют, а также перчат:

«*Кимчхи* – разновидность солено-квашеных ферментированных овощей» («Республика Корея. Карманная энциклопедия» 2000, 258); «кусочки овощей в перце» (ИС «Корейские деликатесы: собачье мясо, *кимчхи* и женьшень»); «*Кимчхи* – это разнообразные маринованно-квашеные овощи» (ИС «Путешествие в страну утренней свежести»).

Кимчхи – это и «корейская традиционная еда» (ИС «KWIC Catalog»), и «собирательное название блюд» (ИС «Продукты корейской кухни»), а также «национальный корейский деликатес» (ИС «Ученые: птичьему гриппу можно противостоять с помощью квашеной капусты»).

Многие авторы называют *кимчхи* «блюдом национальной корейской кухни» (см., например, Чон Сук Хи 1993, 186), при этом каждый из них рассматривает лексему под своим углом зрения, выделяя различные аспекты в ее семантическом объеме. Одни акцентируют внимание на вкусовых качествах данного блюда: «острое национальное блюдо – *кимчхи*» (ИС «Новости на Russian food.com»), другие – на его известности за пределами Кореи: «*Кимчхи* – это, пожалуй, самое известное блюдо корейской кухни, которое едят с рисом» (ИС «*Кимчхи* из салата»), третьи – на эмоциональном отношении к нему корейцев: «любимое блюдо корейцев» (ИС «Вкусные фестивали»), четвертые – на компонентном составе: «овощное блюдо *кимчхи*» (Симбирцева 2000, 210); «kimchi, the national vegetable dish» (Hyun Judy 2002, 25).

Среди толкований обобщенного характера есть и такое, где акцент делается исключительно на национальной принадлежности данного

блюда: «самое «корейское» из всех корейских блюд – *кимчхи*» (ИС «Что на столе?»).

Нами зарегистрирован случай, когда *кимчхи* названо «кисломолочным» блюдом:

«Часто в рационе *кимчхи* – корейское кисломолочное блюдо» (ИС «Свет с Востока»).

В качестве пояснения к корейскому слову некоторые авторы используют русскую лексему *закуска*, которое, по их мнению, является его однолексемным эквивалентом в русском языке (ИС «Да здравствует наше *кимчхи*, самое *кимчхи* в мире!»).

Иногда информация уточняется, указывается, например, необычный, для европейцев вкус *закуски* – «оригинальная», а также ее воздействие на пробуждение аппетита у людей, ее потребляющих – «возбуждающие аппетит *закуски*» (ИС «Да здравствует наше *кимчхи*, самое *кимчхи* в мире!»), в другом случае точно называется вкус *закуски*: она острая (ИС «Выпуск 19»).

Некоторые авторы более осторожны при наименовании данного продукта питания и называют *кимчхи* «родом очень острых овощных закусок» (ИС «Что на столе?»).

Другим однолексемным эквивалентом *кимчхи* в русских текстах некоторые авторы считают *соленья*: «традиционные корейские *соленья кимчхи*» (г. «Сеульский вестник» от 09.11.05). Однако автор следующего текста пояснения не так категоричен: в толковании устанавливается лишь ассоциативная связь между *кимчхи* и привычными для европейского читателя блюдами – *соленьями* и *острыми закусками*. *Кимчхи* называется «приблизительным аналогом» указанных выше разновидностей кушаний. Два наименования: *острые закуски* и *соленья* соединяются союзом *и*. По нашему же мнению, эти две лексемы, скорее всего, состоят в родо-видовых отношениях, где лексема *закуска* является родовым понятием по отношению к лексеме *соленье*, так как любое *соленье*, безусловно, может быть употреблено в пищу в виде *закуски*.

«*Кимчхи* – это собирательное название блюд, приблизительный аналог которых в европейской кухне можно было бы определить как *соленья* и *острые закуски*» (ИС «Продукты корейской кухни»).

В другом толковании *соленья* и *острые закуски* разделены союзом *или*.

«Одно из популярных корейских блюд – *кимчхи*, которое можно определить как *соленье* или *острая закуска*» (см. ИС «Выпуск 19»).

Кимчхи называют и *маринадом* с указанием его национального происхождения – корейский: «*кимчхи* – корейский *маринад*» (ИС «Корея»).

В еще одном толковании сообщается из чего готовится данный *маринад*: «*кимчхи – маринад*, который готовится из капусты, редьки или огурцов» («Корейцы» 1989, 55).

Некоторые авторы в качестве однолексемного эквивалента используют русское слово – *салат*. В этом случае с лексемой *кимчхи* образованы аппозитивные сочетания: «*салат–кимчхи*» или «*салатики–кимчхи*» (ИС «Чудесные духи еды»; «Да здравствует наше *кимчхи*, самое *кимчхи* в мире!»), где на первое место ставится русский компонент *салат*, который, по мнению авторов, очевидно, должен обозначать родовой признак, тогда как корейская лексема *кимчхи* – видовое название. Для нашего человека за словом *салат* стоит, скорее всего, 'холодное блюдо из нарезанных кусочками овощей, зелени, иногда с добавлением яиц или рыбы и с какой-либо приправой' (СРЯ 1988.Т. IV., 14). Стоит отметить, что *кимчхи* заметно отличается от наших *салатов*. Возможно, подобное обобщенное толкование не совсем удачно.

В текстах других пояснений значение имеет тенденцию к сужению: «сугубо национальные *салаты кимчхи*» (ИС «Увидеть мир и... поесть. Пробуем на вкус страны Азии»); «соленый корейский салат (*кимчхи*)» (ИС «Особенности корейской кухни»); «маринованный салат» (Ли Ги Ен 1958, 96).

В еще одном пояснении сообщается, что основными ингредиентами, входящими в состав *салата*, являются *квашеные овощи*, однако сами овощи не называются: «*кимчхи – салат из квашеных овощей*» (ИС «Да здравствует наше *кимчхи*, самое *кимчхи* в мире!»).

В следующей группе толкований информация конкретизируется: указывается набор овощей, из которых готовится данный «*салат*»: капуста, огурцы, редька и красный перец. В одном из толкований в скобках приводятся корейские названия некоторых овощей:

«*Кимчхи (салат из острой капусты)*» (ИС «Ресторан японской кухни Васаби»); «*кимчхи – салат из соленых и квашеных овощей, в первую очередь из белой редьки (му) и китайской капусты (пэчху)*» (ИС «Корея»); «*овощной салат – кимчхи из квашеной капусты, иногда из огурцов или редьки, приправленных перцем*» (ИС «Этнокультура и туризм»).

Нами зарегистрировано также пояснение, в котором однолексемным эквивалентом корейской лексемы *кимчхи* становится сложное слово *капуста-салат* (см. Лобода 1985, 17).

Кимчхи определяется и как *приправа*:

«*корейская приправа кимчхи*» (ИС «От атипичной пневмонии мир спасет острая корейская приправа *кимчхи*»).

Отметим, что это определение неверно отражает истинный характер блюда, так как *приправа* в русском языке означает следующее: «То, что

добавляется в кушанье, для улучшения его вкуса, для аромата и т. п.» (СРЯ.Т.3, 435), тогда как *кимчи* является вполне самостоятельным блюдом. В следующем пояснении значение *кимчи* несколько сужается: указывается ее вкусовая характеристика, польза ее для здоровья, а также основной ингредиент, из которого *кимчи* готовится – *капуста*:

«*кимчи* – острая, богатая витаминами *капустная приправа*» (ИС «От атипичной пневмонии мир спасет острая корейская приправа *кимчи*»).

Иногда *кимчи* определяется сложным словом *приправа-закуска*. Здесь совсем уж неясно, что автор имеет в виду, так как *приправа* (значение представлено выше) и *закуска* ('холодные кушанья для легкой еды') (СРЯ.Т.1, 535) обозначают в русском языке совершенно разные понятия.

«*Кимчи* – острая *приправа-закуска*» (ИС «Чучхе на кухне»).

В другой группе толкований значение корейской лексемы предельно сужено: в качестве русского эквивалента называется *капуста*: «*капуста кимчи*» (Телепрограмма «Их нравы» на НТВ вып. 19). Зачастую сорт *капусты* по какой-то причине не указывается, и русскоязычный читатель вправе думать, что корейцы квасят «нашу» белокачанную капусту, добавляя в нее специи:

«*кимчи* – приквашенная со специями *капуста*» (ИС «Общение. Корея: полигон светлого завтра»); «острозасоленная *капуста* – *кимчи*» (ИС «Современные этнические процессы»).

В некоторых толкованиях указывается национальное происхождение главного ингредиента – *капусты*:

«корейская капуста – *кимчи*» (ИС «Где квасим, там и мочим»); «*Кимчи* – капуста по-корейски» (ИС «Капуста по корейски – как?»); «*Кимчи* – корейская острая квашеная капуста» (ИС «История, Путешествия»).

Однако далеко не всем русским известно, какая *капуста* может называться корейской.

В другом случае информация уточняется, точно называется вид *капусты*, достаточно подробно описывается ее внешний вид: «традиционное *кимчи* – не что иное, как квашеная китайская *капуста*, специфический овощ, напоминающий кочанный салат» (ИС «Увидеть мир и... поехать. Пробуем на вкус страны Азии»).

Употребление слова *капуста* в качестве однолексемного эквивалента корейской лексемы кажется нам неоправданным, так как *кимчи* готовится не только из *капусты*, но и из других овощей.

В некоторых случаях корейское блюдо *кимчи* остается в русских текстах переводов без комментария, и читателю лишь остается догадываться об истинном значении этой лексемы.

«Потом Вон Нам с безнадежным видом схватил со стола чашку с *кимчи* и громко зачавкал»; «В раскаленном чаду пахло свежей *кимчи*. Видимо, от удара чем-то тяжелым разбило нагревшийся глиняный кувшин с *кимчи*» («Море крови» 1975, 45; 89); «She went into the kitchen and put some green peppers and *kimch'i* and soy sauce with a little cold rice and a bowl of cold water on a table and brought it to him...» («The Song of a Faithful Wife, Ch'un-hyang» 1999, 89).

Иногда понять значение лексемы *кимчи* помогают контекстные показатели:

«Затем она принесла кочан квашеной *кимчи* с горчицей, и поставила все на столик» («Море крови» 1975, 42).

Здесь контекстными показателями являются слова *кочан* и *квашеная*. Они дают некоторое представление о характере блюда, а также продукте, из которого оно могло быть приготовлено – капусты.

Нами зарегистрированы случаи замены корейской лексемы русскими словосочетаниями (*кислая капуста*, *квашеная капуста*), которые переводчики посчитали эквивалентными.

«Она пошла на кухню и к оставшейся каше добавила свежего перца, *кислой капусты* и пряностей, потом налила полную чашку холодной воды и подала на деревянном подносе» («Верная Чхун Хян» 1960, 120); «Она пошла на кухню и к оставшемуся рису добавила свежего перца, *квашеной капусты* и пряностей, потом налила полную чашку холодной воды и подала на деревянном подносе» («Верная Чхун Хян» 1990, 101-102).

Введение в текст перевода специфических элементов культуры реципиента, схожих или близких к элементам исходной культуры, но не совпадающих с ними, таких, как *кислая* или *квашеная капуста*, облегчает понимание текста инокультурным реципиентом, но ведет к потере тем или иным произведением художественной литературы ряда своих достоинств, а также снижению познавательных функций текста, растворению конкретного и исторического в общем и невременном (см. об этом Сорокин, Марковина 1988, 82-83). Поэтому подобные замены кажутся нам неуместными, они лишь дезориентируют русскоязычного читателя.

2. В основе этой группы толкований лежат вкусовые качества корейского продукта питания. Иногда толкования этой группы носят самый общий характер, в них не уточняется какой именно вкус имеет данное блюдо:

«необычная на вкус квашеная капуста» (ИС «Почему корейцы едят *кимчи* со всеми блюдами?»).

Информация может конкретизироваться: в толкованиях присутствуют острый, соленый, даже кислый вкус (см., например, ИС «Сила Рос-

сии – в единстве народов»; ИС «КНДР будет бороться с SARS при помощи чеснока и редьки»).

Нами зарегистрирован случай, когда при толковании *кимчхи* смешиваются два вкуса – кислый и острый:

«*кимчхи* – такая острая кислая капуста» (ИС «ЦРУ против СССР»).

Подобные толкования вводят в заблуждение русскоязычного читателя.

Различные вкусовые характеристики блюда можно расположить по принципу интенсивности, нарастания основного признака: из *острого* блюда *кимчхи* становится *исключительно острым* блюдом, далее – *острым-преострым*, затем *огненно-* и *жгуче-острым* и, наконец, *острейшим*:

«*острые* маринованные овощи»; «*исключительно острая* маринованная капуста» (Ланьков 2000, 146; 144); «Все больше иностранцев влюбляются в это *острое-преострое* блюдо»; «Для человека, хоть раз попробовавшего *огненно-острую* корейскую капусту, это утверждение может показаться странным, но оно абсолютно достоверно» (ИС «Южная Корея»); «*жгучая* капуста»; «*кимчхи* – это *острейшее* блюдо из белокачанной капусты или огурцов, но также может быть приготовлено из сельдерея или редьки» (ИС «Остричь и квасить»).

От *кимчхи* также «*бросает в жар*» и «*прошибает до слез*»:

«Традиционная *кимчхи*, от которой сразу *бросает в жар*» (ИС «Корейские дневники ...»); «В *кимчхи* так много перца, что его «обилие *прошибает*» новичков до слез» (ИС «Ученые: птичьему гриппу можно противостоять с помощью квашеной капусты»).

В одном из толкований выделяется еще один компонент в семантическом объеме *кимчхи*: ее неповторимый аромат.

«*Кимчхи* – эта ароматная, *жгуче острая* закуска» (ИС «*Кимчхи*»).

3. В эту группу входят толкования, в которых внимание акцентируется на месте *кимчхи* в повседневном питании корейцев, ее значимости в их рационе, частотности ее суточного потребления. В этих толкованиях дается самая общая информация:

«*Кимчхи* – важнейшая составляющая корейской повседневной кухни» (ИС «Корейская морковка»); «*Кимчхи* – основа корейской трапезы» (ИС «Рис, пульгоги и *кимчхи* – основа корейской трапезы»); «*Кимчхи* – квашеное овощное блюдо, которое является основным элементом корейского рациона» (ИС «Корея»); «Во всех случаях на стол обязательно подавалось *кимчхи*, равно как и один-три вида соусов, которые тоже входили в число таких «основных блюд», как рис и корейский суп-кук, лапша (мён), жидкая рисовая каша (чук)» (Ланьков 2000, 158).

Информация может уточняться: указывается место *кимчхи* на «иерархической лестнице» корейских блюд:

«Второе блюдо, которое по значимости не уступает рису – это «*кимчхи*», острая квашеная корейская капуста. Рис и «*кимчхи*» просто не могут существовать друг без друга» (ИС «Остричь и квасить»).

В других пояснениях подчеркивается ежедневность употребления в пищу *кимчхи*:

«Типичное корейское национальное блюдо <...> – это *кимчхи*, и вы будете правы, если скажете, что в том или ином виде корейцы едят его каждый день» (ИС «Республика Корея»); «*Кимчхи*, или различные квашенья и соленья из капусты, редьки и других овощей, относится к числу самых любимых в Корее пищевых продуктов, без которых корейцы, как они сами в шутку говорят, не могут прожить и дня» (г. «Сеульский вестник» от 12.01. 2005 года).

Кимчхи едят в каждый прием пищи, включая завтрак, что может показаться европейцам удивительным, так как многие из них по утрам довольствуются лишь чашкой кофе:

«*кимчхи* также обязательно присутствует во время любой трапезы в Корее (даже если это завтрак)» (ИС «Остричь и квасить»); «Исключительно важной частью корейского питания, как повседневного так и праздничного, являются острые маринованные овощи *кимчхи*, без которых корейская семья практически никогда не садится за стол» (Ланьков 2000, 161).

Некоторые авторы достаточно категоричны в определении места *кимчхи* на корейском столе:

«Само собой, на столе оказывается и рис с *кимчхи*, без которых никакая корейская трапеза просто невозможна» (ИС «А.Ланьков. (Хаотические) заметки корееведа»).

Нами отмечено шуточное толкование, в котором говорится о «непрерывном» употреблении корейцами в пищу *кимчхи*: «*Кимчхи*, < ...> которую корейцы едят также часто, как и рис, т. е. просто непрерывно. Не едят ее только с кофе и мороженым» (см. «Сеульский вестник» от 12.01. 2005 года).

4. В этой группе собраны толкования, в которых внимание сконцентрировано на составе исходных продуктов, а также их соотношении, видах *кимчхи*. Эти толкования, как правило, достаточно подробны и информативны:

«*Кимчхи* готовится из китайской и обычной капусты, редьки, редиса (с ботвой и без), огурцов, кресс-салата, зеленого лука, баклажанов, белой тыквы, дикой горчицы, побегов бамбука, листьев кунжута. С красным перцем и без, имбирем, чесноком, а также различными добавками, которые определяют вкус и название блюда. Это грибы, рыба, осьминоги, кальмары, креветки, устрицы, анчоусы, говяжий бульон, мясо птицы, каштаны, кедровые орехи. Бывает *кимчхи*, приготовленная из одно-

го вида овощей или из их строго определенной смеси» («Республика Корея. Карманная энциклопедия» 2000, 261; Симбирцева 2000, 213-214).

Кимчхи в Корею готовят практически из любого овоща:

«Солено-квашенные овощи корейцы называют *«кимчхи»* или *«чимчхи»*. Квасят все подряд. Какой бы овощ ни попался под руку корейскому кулинару, он будет превращен в очень вкусную острую приправу-закуску» (ИС «Чучхе на кухне»).

Заметим, что в Музее *кимчхи*, который находится в Сеуле, представлено большое количество разнообразных *кимчхи*, приготовленных из вполне обычных и знакомых продуктов, но есть и такие виды, которые не только иностранцам, но и корейцам кажутся экзотическими, например, *кимчхи* из небольших корней женьшеня, хурмы. В КНДР, например, готовят *кимчхи* из хрена и его листьев (см. ИС «Корейский хрен, выращенный с помощью Кымгансанской родниковой воды»).

Различаются *кимчхи* и способом нарезки ингредиентов. Скажем, *«кимчхи* из цельных или слегка надрезанных поперек корней крупной белой редьки – это совсем не то (и по виду, и по вкусу) что *кимчхи* из той же редьки, но нарезанной кубиками (ккактуги) или кружочками (танмуджи)» (см. Симбирцева 2000, 213-214).

Есть толкования, где внимание уделяется непосредственно специям и различным добавкам, которые играют едва ли не основную роль при приготовлении *кимчхи*:

«А для приготовления некоторых блюд требуется не один десяток корней и трав. Так, при квашении капусты-салата (*кимчи*)... кладут около сорока специй» (Лобода 1985, 17); *«кимчхи* – это квашеная капуста с большим количеством красного перца и пряностей, необычная на вкус, но не особо благоприятная для нежных европейских желудков, привыкших к мягкой и пресной пище» (ИС «Почему корейцы едят *кимчхи* со всеми блюдами?»).

Приправы не только острые, но и пахучие – еще один компонент значения *кимчхи*:

«Кимчхи – квашеная капуста с острыми и пахучими приправами...» (см. г. «Сеульский вестник» от 12.01.2005 г.).

В следующих толкованиях кратко описывается технология приготовления *кимчхи*: *«кимчхи* – блюдо, приготовленное из замоченных в соленой воде корейской капусты, редьки и других овощей» (ИС «Экспозиция корейской национальной культуры»); *«Некоторые виды кимчхи* довольно острые, так как содержат большое количество молотого красного перца, другие же приготовлены без красного перца или с добавлением ароматного маринада. Чеснок используется во всех видах *кимчхи* для придания особого вкуса» (ИС «Корейский образ жизни»); *«кимчхи*

(овощи, выдержанные в соленой воде с последующим добавлением специй)» (ИС «Праздники Южной Кореи»).

Итак, по различным данным, насчитывается более двухсот видов *кимчи*. Кроме того, к разным блюдам подаются разные виды *кимчи* (см. г. «Сеульский вестник» N100. ноябрь 2005 г.; N101. январь 2006 г.).

Климатическое разнообразие Кореи определило не только разнообразие ингредиентов, но и региональные особенности приготовления этого блюда. В холодных северных районах соль и специи добавляют в небольших количествах, от чего *кимчи* получается более сочной, а вкус – мягким и прохладным. В южных районах кладут больше соли, ферментированной рыбы и специй, что придает остроту и помогает сохранить вкус дольше. *Кимчи* также бывает сезонная и зимняя. Считается, что весной надо есть *кимчи* быстрого приготовления из молодой китайской капусты и резаной редьки. Жарким летом популярны *кимчи* из огурцов и молодой редьки, а в листопад – из редьки с ботвой, которое называется *чхонгак-кимчи* – «хвостик пони». Зимние сорта включают *кимчи* из целых кочанов капусты, цельных редек и ккактуги. Особые сорта изготавливают в буддийских монастырях – без перца и с малым количеством соли. Считается, что в таком виде *кимчи* не обладает высокими вкусовыми качествами и потому не отвлекает служителей культа от высоких мыслей (см. об этом Симбирцева 2000, 213-214). Существуют *кимчи* для пожилых людей, малолетних детей, беременных, больных раком, от лихорадки и т. д.

Подводя итоги, хотелось бы отметить, что, как нам кажется, ни одно пояснение к корейской лексеме *кимчи* полностью не передает характера специфического блюда корейской национальной кухни.

Для получения информации о семантике корейской лексемы из лексикографических источников обратимся к словарям корейского языка, а также двуязычным словарям. Следует заметить, что в корейских толковых словарях нет упоминания о вкусовом качестве блюда. Внимание акцентируется лишь на составе и способах приготовления данного блюда, которые варьируются в зависимости от времени года.

«Закуска из редьки, пэчху (вид капусты – китайский салат), огурцов и т. д.). Для приготовления используются перец, лук, чеснок, морковь и т. д. Способы заготовки меняются в зависимости от времени года» («Самсонпан» 1986, Т. 1. 278); «Это закуска, для приготовления которой требуется соль, капуста-китайский салат, редька, чеснок, лук, имбирь, красный перец и другие специи» («Ханнёк сэгуго дэсаджон» 1976, 153).

В Новом словаре корейского языка «Донъя» говорится, что «*кимчи* – это закуска, которая готовится из редьки, листовой капусты (пэчху), огурцов с добавлением соли, перца, чеснока и других специй» («Донъя сэгуго саджон» 1994, 207).

Как видно из примеров, нигде не сказано, что *закуска* острая и что она является национальным блюдом корейцев.

В двуязычных словарях зачастую информация еще более лаконична. Так, например, в Большом корейско-русском словаре (1976) *кимчи* определяется как 'соленые овощи' (Т. 1.189). В корейско-английском словаре «Минджун» (2002) и в Корейско-русском словаре Ю.Н. Мазура, В.М. Моздыкова, Д.М. Усатова (2001) толкования корейской лексики *кимчи*, также как и в корейских словарях, даются в форме общей номинации. *Кимчи*, как правило, называется национальным корейским блюдом. В корейско-английском словаре «Минджун» в толковании отмечено, что блюдо является острым:

«*Kimchi* – a spicy pickled (fermented) vegetables (Korean cabbages, radishes, cucumbers, etc.) seasoned with garlic, red pepper, ginger, and sometimes fish that is the national dish of Korea» (2002, 363).

В Корейско-русском словаре Ю.Н. Мазура, В.М. Моздыкова, Д.М. Усатова (2001, 78) блюдо называется соленым:

«*Кимчи* – соленые овощи – корейское кушание из листовой капусты, редьки с перцем и другими приправами».

Следует отметить, что корейская лексема *кимчи* стала полноправным заимствованием из корейского языка в английский язык и зарегистрирована большинством английских толковых словарей. Однако *кимчи* в английском языке имеет более узкое значение, по сравнению со значением, которая она имеет в корейском языке:

«*Kimchi* – a Korean dish of spicy pickled cabbage» (Oxford Dictionary of English 2003, 958); «*Kimchi* [*kimche*] (also *kimchee*) – spicy pickled cabbage, the national dish of Korea» (The New Oxford American Dictionary 2001, 936) и др.

Для наглядности объединим основные пояснения к корейской лексеме *кимчи*, взятых из многочисленных текстов на русском, английском и корейском языках, в одну схему. Лексемы *пицца* и *еда* вступают в родо-видовые отношения с другими лексемами, получается следующая цепочка: *кимчи* – *пицца* (*еда*) – *исключительно важная часть корейского питания, как повседневного, так и праздничного – продукт питания – кушанье – маринады или соленья – разновидность солено-квашеных, маринованно-квашеных, ферментированных овощей; острые овощи – различные квашенья и соленья из капусты, редьки и других овощей – способ заквашивания капусты «по-корейски» – закуска – салат – блюдо национальной кухни – острое овощное блюдо – блюдо из капусты, заквашенной с перцем.*

Однако, сколько бы мы не описывали корейское блюдо *кимчи*, как справедливо отмечает Т.В. Симбирцева, «мнение о нем можно составить, только его попробовав» (Симбирцева 2000, 217).

Заметим, что все эти собранные нами толкования корейской лексемы *кимчхи* являются в большей мере упрощенными, и ни один кореец, скорее всего, не согласится с такими объяснениями реалии, стоящей за этим словом. Для корейцев *кимчхи* значительно больше, чем просто еда. Так что же для корейцев *кимчхи*?! Попробуем нарисовать «коннотативный портрет» лексемы *кимчхи*.

Общеизвестно, что часто при заимствовании иноязычная лексема может потерять свои коннотативные связи, а в языке-рецепторе приобрести новые. Однако, что касается коннотативных связей корейской лексемы *кимчхи*, употребление которой ограничено рамками русских текстов переводов, русскоязычной специальной этнографической литературой, записками путешественников, кулинарной литературой, то, как показали исследования, они сохраняются. Возможно, одной из причин этого является употребление ее в тематически ограниченных русских текстах. Авторы русских текстов о Корее и корейцах, переводчики художественных произведений зачастую переносят в текст не только саму лексему, но и коннотации, присущие ей в языке-источнике. Для русскоязычного читателя же корейская лексема *кимчхи* без пояснений автора или переводчика представляет вполне нейтральное понятие, это всего лишь название экзотического, с точки зрения русских, блюда, не связанное ни с чем знакомым из его культуры и отсюда не могущее вызвать ни положительного, ни отрицательного отношения. Какой задать тон этой корейской лексеме зависит всецело от автора русских текстов о Корее и корейцах, переводчиков художественных произведений. Именно автор или переводчик дает положительный или отрицательный «заряд» корейскому слову и тем самым формирует отношение к данной лексеме у русскоязычного читателя.

Вслед за Л.Н. Иорданской и И.А. Мельчуком считаем, что «лексическая коннотация лексической единицы L есть некоторая характеристика, которую L приписывает своему референту и которая не входит в ее толкование» (Иорданская, Мельчук 1980, 196).

Кимчхи – еда простолюдина, короля и президента

Истари повседневная пища крестьян состояла из вареной чумизы или риса, а также соленых овощей-*кимчхи* и сои (см. об этом Ионова 1982, 62).

Во времена государства Чосон было известно три вида *кимчхи*: *кимчхи* из целого вилка капусты (джётгукчи), нарезанной кусочками редьки (ккактуги) и *кимчхи* с рассолом (мулькимчхи), которые неизменно подавались к столу королей (см. ИС «english.tour2korea.com).

Кимчхи включили в состав меню официального ужина во время саммита лидеров девятнадцати государств Азиатско-Тихоокеанского эконо-

номического сотрудничества, который проходил в Пусане (Республика Корея) в декабре 2005 года.

«Корейцы долго решали, ставить ли на столы президентов блюда с перченой квашеной капустой *кимчхи*, имеющей своеобразный запах. Но потом все же было решено, что без этой капусты никак нельзя» (ИС «Ученые: птичьему гриппу можно противостоять с помощью квашеной капусты»; ИС «Российское нашествие. В Корее Путин попробует обещание на тысячу лет»).

Кимчхи – обязательное блюдо корейского стола

Кимчхи является неотъемлемой частью любого корейского меню. Ее подают даже в ресторанах западной или китайской кухни, а также в пиццериях. Согласно исследованиям, проведенным Научно-исследовательским институтом *кимчхи*, ежедневное потребление *кимчхи* взрослыми корейцами составляет 50-100 граммов летом и 150-200 граммов – зимой, что составляет 12.5% от всей потребляемой пищи в день (см. ИС «Life in Korea: Kimchi-Korea's Food»; «*kimchi.kfri.re.kr*»).

Кимчхи – исходный продукт для приготовления разного рода блюд

Кимчхи едят не только в чистом виде. Ее тушат, варят супы, пекут блины, добавляют в пиццу, делают рулеты-кимпап, а также пельмени, с ней готовят рис, салат, лапшу, делают бутерброды, например, в корейских ресторанах «Макдональдс» в ассортименте есть *кимчхи* бургер, существует даже корейский хлебец из гречневой муки (*кимчхи* мэрил тток), в состав которого входит *кимчхи*.

По результатам проведенного в Республике Корея опроса, несмотря на снижение потребления риса и вестернизацию структуры питания, представители как старого, так и нового поколений корейцев по-прежнему отдают предпочтение блюдам корейской кухни. Организаторам этого опроса удалось выяснить предпочтения более пятидесяти тысяч жителей Южной Кореи. Оказалось, что наибольшей популярностью у участников опроса пользуется *кимчхи*-ччиге – солянка из корейской квашеной капусты *кимчхи* (см. об этом г. «Сеульский вестник» от 18.01. 2003 г.). Однако в недалеком прошлом *кимчхи*-ччиге считался пищей крестьян «с резким запахом рыбы и чеснока, которую образованные люди практически не ели». Запаха *кимчхи* корейцы стыдились вплоть до середины XX века. Это нашло отражение в корейском языке: для человека, который странно себя ведет, существуют следующие пословица «Как дворянин, который ест суп из *кимчхи*» (см. об этом Габрусенко 2003, 49).

Кимчхи – это звено восточной философии

Общеизвестно, что по дальневосточным воззрениям, все предметы и явления в мире произошли от взаимосвязи светлого начала ян и темного инь. На протяжении тысяч лет этот символ рассматривался, как две противоположные силы во Вселенной, находящиеся в гармонии для достижения баланса. Нет такой области корейской науки, искусства и даже быта, где бы мы не сталкивались с многочисленными проявлениями идеи двуединства инь и ян. Эта идея заявляет о себе и в традиционной корейской кулинарии. Кулинарные фантазии корейцев строго соответствуют тысячелетним представлениям их предков о взаимодействии инь и ян, смысл которых в том, что любая гармония возможна лишь при сохранении баланса двух начал: женского – влажного, темного, холодного (инь) и мужского – горячего, светлого, сухого (ян). Нарушение равновесия приводит к вселенским диссонансам. Не является исключением и *кимчхи*. По словам Т.В. Габрусенко, «в *кимчхи* <...> также воплотилась гармония вселенной, великие принципы инь и ян...» (Габрусенко 2003, 51).

Состав *кимчхи* был разработан и годами усовершенствовался предками современных корейцев. Все в этом продукте сбалансировано в соответствии с законами взаимосвязи инь и ян. Так, к сильным «иньским» ингредиентам, входящим в состав *кимчхи*, относят, например, огурцы, несильным «иньским» – груши, к сильным «янским» – красный перец, к несильным «янским» – чеснок, имбирь, репчатый и зеленый лук. В основных ингредиентах *кимчхи*: китайской листовой капусте, редьке и моркови инь и ян находятся в равновесии (характерные особенности типов продуктов питания инь и ян – см. Зайфен 2005, 34-37; И Гван Гвон 2005).

Союзом светлого начала ян и темного инь были порождены пять первоэлементов (или пять стихий): земля, вода, огонь, дерево, металл, взаимодействие которых, в представлениях народов Дальнего Востока, порождает многообразие явлений и предметов природы, а также пять основных вкусов, по числу основных первоэлементов (см. об этом Сидихменов 2000, 4-5). Пища, в соответствии с этой теорией, делится на пять вкусов: кислая, горькая, сладкая, острая и соленая. Сбалансированным блюдо является тогда, когда в нем присутствуют все пять вкусов в умеренных пропорциях. В *кимчхи* как раз присутствуют все пять вкусов: чеснок и лук считаются горькими, сахар, белая редька, сироп, приготовленный из рисовой муки и воды (хинчук), а также груша – сладкими, красный перец и имбирь – острыми, соленые анчоусы, креветки, кальмары – солеными, китайская листовая капуста, получающаяся в результате ферментации – кислой. Правильная комбинация всех компо-

нентов в *кимчи*, по мнению корейцев, дает человеку, употребляющему *кимчи*, ощущение удовлетворения этой едой.

Цветовая символика и кимчи

Все, что окружает нас, имеет окраску и отражает свет. Цвет – это универсальный символ природы, культур и цивилизации. Разнообразие цветовой гаммы успешно используется не только для улучшения качества жизни, но и для правильного, сбалансированного питания. Цветовая диета используется людьми с древних времен. У каждой цветовой группы продуктов есть свое определенное значение. Соответственно, продукты разных цветов имеют свои индивидуальные особенности и по-своему благотворно влияют на физическое и душевное здоровье. Пища с богатой цветовой гаммой стимулирует мозговую и нервную деятельность и способствует хорошему пищеварению (см. об этом Зайфен 2005, 5-6; Шубина 2004, 103-107; И Гван Гвон 2005).

Цветовое восприятие корейцев сосредотачивается в основном на пяти цветах: голубом, красном, желтом, черном и белом. Эти цвета символизируют стороны света, сезонные изменения природы, а также Вселенную. Блюда корейской традиционной кухни отличаются неповторимым вкусом и сезонным разнообразием, благодаря неизменному наличию в них пяти вкусов и пяти цветов. Так, в *кимчи*, как и в других блюдах корейской кухни, обязательно присутствуют пять цветов: белый цвет – это редька, голубоватый цвет дает блюду зеленый лук, желтый цвет – это имбирь и чеснок, черноватый цвет – это соленая рыба, энергичный красный цвет придает блюду перец чили (по материалам, представленным в Музее *кимчи*, г. Сеул).

Кимчи – здоровая корейская еда

Этот продукт питания ценится в Республике Корея не только за вкусовые, но, прежде всего, за питательные и лечебные свойства. Корейцы полагают, что *кимчи* – здоровая корейская еда (см. об этом «Республика Корея. Карманная энциклопедия» 2000, 260).

На интернет-сайте, посвященном *кимчи*, можно встретить подробное описание ее чудесных свойств. *Кимчи* повышает иммунитет, устойчивость к стрессам, улучшает пищеварение, регулирует жировой обмен, биоритмы человека, понижает уровень холестерина в крови, предотвращает заболевания раком, способствует разглаживанию морщин, замедляет процесс старения, служит профилактике ряда заболеваний. Не лишне отметить, что большинство корейцев выглядит намного моложе своих лет. Является ли это результатом ежедневного потребления *кимчи* автору неизвестно. Считается, что *кимчи* малокалорийна, не вызывает ожирения, однако в ней содержится большое количество

различных витаминов, аминокислот и микроэлементов, таких, как кальций и железо (см. ИС «*Kimchi-Korea's Food*»; «Корея»). Витамины А и С в большом количестве содержатся в красном перце. По данным корейских ученых, количество витаминов А и С, содержащееся в красном перце, в тридцать семь раз превышает их количество в яблоках и в семь раз в апельсинах (см. ИС «*About Korea*»). В листьях китайской листовой капусты, известной в Корее как *пэчху*, содержатся витамины А, В1, В2 РР, сахар, аскорбиновая кислота, пектин, минеральные соли, поэтому эта капуста является ценным диетическим продуктом, полезна при сердечно-сосудистых заболеваниях, язве желудка. Несмотря на необычную остроту *кимчхи*, есть исследования, доказывающие, что ее потребление снижает риск заболеваний гастритом (см. ИС «*kimchi.kfri.re.kr*»; г. «Сеульский вестник» N100.ноябрь 2005 г.). Это подтверждает и тот факт, что *кимчхи* вошло в число пяти продуктов питания, считающихся в мире самыми полезными для здоровья. Данные были опубликованы в мартовском номере американского журнала «Health» (см. г. «The Korea Times» 27.03.06).

Однако есть и другие мнения некоторых авторитетных корейских специалистов: считается, что избыток соли и перца в рационе корейцев способствует вымыванию из организма кальция, которым и так небогата традиционная корейская кулинария, это и является причиной широкого распространения костных заболеваний в этой стране. Менее оптимистичные исследования обстоятельно доказывают, что потребление *кимчхи* ведет к росту числа заболевших раком желудка (см. ИС «*kimchi.kfri.re.kr*»; г. «Сеульский вестник» N100.ноябрь 2005 г.).

Кимчхи – панацея от всех болезней

Южнокорейские ученые утверждают, что нашли способ борьбы с птичьим гриппом, а также атипичной пневмонией. Как сообщает корейский телеканал Кей-Би-Эс, бороться с эпидемией можно с помощью ежедневного потребления витаминизированного продукта – корейской квашеной капусты *кимчхи* с красным перцем. Телекомпания не уточняет, за счет чего появляется целебный эффект, хотя и известно, что в зимнюю пору *кимчхи* восполняет недостаток витаминов в организме человека в той же степени, что и квашеная капуста в России (ИС «Ученые: птичьему гриппу можно противостоять с помощью квашеной капусты»; You Myeong Jong 2005, 129).

Кимчхи – индикатор патриотизма, важнейший национальный символ, предмет национальной гордости, национальное достояние

Кимчхи в последнее время становится своего рода национальным кулинарным символом (Ланьков 2000, 147). «Это не просто закуска. Это

важное средство, которое заставляет корейцев сознавать свою принадлежность к корейскому народу. Это цементирующая сила, объединяющая дух нации» (цит. по: Симбирцева 2000, 212-213).

Корейцы считают, что для них *кимчи* – основа мироздания, и это не является преувеличением. Государство всячески поддерживает это представление. В Республике Корея есть Научно-исследовательский институт *кимчи*, занимающийся разработкой новых технологий производства этого любимого корейского блюда, а также Музей *кимчи*, ежегодно в середине октября в городе Кванджу проходят соревнования по заквашиванию *кимчи*, в которых участвуют наравне с корейцами и иностранцы. Здесь можно не только понаблюдать за искусством соревнующихся, но и продегустировать только что приготовленную *кимчи* (ИС «Рецепты корейской кухни»). Выходят телевизионные программы, посвященные искусству заквашивания разного рода *кимчи*, разрабатываются новые рецепты *кимчи* (например, из последних новинок: *кимчи* из брокколи, *кимчи* с добавлением манго, ананаса, а также так называемые *кимчи*-фьюжен), выпускаются десятки книг по заквашиванию *кимчи*.

Кимчи – это основа семейного счастья, мерило добродетели

О женщине как о хорошей хозяйке судят, в первую очередь, по тому, насколько хорошо она умеет готовить *кимчи*. Женщина, хорошо готовящая *кимчи*, пользуется большим уважением в Корее. В Корее говорят: «Мужчина может прожить без жены, но не может без *кимчи*».

Приготовление *кимчи* – дело чести каждой кореянки. Высказывание в адрес женщины: «Она даже *кимчи* не умеет делать» считается оскорбительным. У каждой имеется свой секретный рецепт. Ни одна уважающая себя хозяйка в Корее никогда не признается, что она не умеет готовить *кимчи*. Это считается почти позором. На вопрос: «Вы умеете готовить *кимчи*?» взрослые кореянки отвечают приблизительно так: «Конечно умею, но я работаю, и у меня нет времени, чтобы готовить *кимчи*, поэтому приходится покупать ее в супермаркете или на рынке» или «Я умею готовить *кимчи*, но у меня получается не так вкусно, как у моей свекрови» (отметим, что в Корее женщины учатся готовить *кимчи* не у матери, а у свекрови). В 1997 году в Корее вышла книга «Кулинарные рецепты корейской мамы», где наряду с другими представлены рецепты приготовления основных видов *кимчи*. Примечательно посвящение, которое сделала автор книги, кореянка Чан Сун Янг – «моим невесткам» (Chan Sun-Young 1997).

Кимчхи – средство укрепление родственных и дружеских связей

Ноябрь месяц – это время *кимчжана* (заготовки *кимчхи* на зиму). В это время корейцы со всей серьезностью запасаются китайской капустой (пэчху), редькой, чесноком, луком и перцем. Период заготовки длится от одного до трех дней. На это время съезжаются близкие родственники, домохозяйки, живущие по соседству, объединяются в небольшие коллективы, чтобы совместно заготовить *кимчхи* на зиму. Одному в такой ситуации трудно справиться. Корейцы считают это время одним из важнейших событий года. Заготовка *кимчжана* обставляется, как торжественное событие. Это целый ритуал. Одни моют и солят капусту, другие готовят сопутствующие материалы, смешивая их с различными приправами и специями, третьи натирают капустные листья уже готовыми смесями и складывают их в огромные глиняные чаны (в деревне) и пластмассовые коробки (в городе). Хозяйка дома, в доме которой происходит заквашивание капусты, ухаживает за помощницами, готовит для них еду, а после окончания работ каждая помощница одаривается все той же свежеприготовленной *кимчхи*. Далее заготовка *кимчхи* продолжается в доме следующей родственницы или соседки. Надо помнить, что *кимчхи* – вещь неторопливая, требующая внимательности, кропотливого труда при приготвлении. Однако никто никогда не выражает неудовольствия или раздражения, в доме неизменно царит праздничное настроение, участники шутят, смеются. Все проникнуто важностью данного события. Главная мысль такова: *кимчхи* не бывает некусной, надо только ее правильно приготовить.

Конечно, времена меняются, семьи становятся меньше, *кимчхи* можно купить и в супермаркетах, но традиция в том или ином виде до сих пор живет. В это время при встрече знакомые и малознакомые люди спрашивают друг друга: «Закончили ли вы *кимчжан*?». Этот вопрос является неотъемлемой частью корейской культурной традиции. Незазорно и мужчине задать этот вопрос знакомой женщине. Через заготовку *кимчхи* корейцы, как никогда, чувствуют себя единой нацией, каждый кореец ощущает себя частью своего народа, своей культуры.

Кимчхи – обрядовая пища

Следует отметить, что в число обрядовой пищи, подаваемой во время различных семейных грустных и радостных событий, а также праздников, «красная» *кимчхи* не входит, так как для обрядовой пищи не используют красный перец. На стол для жертвоприношений ставится, как правило, *набаккимчхи* (*кимчхи* из белой редьки в рассоле) (по материалам Музея *кимчхи*).

Кимчи – предмет научных исследований

О *кимчи* читают лекции в университетах и по телевидению. На частных курсах обучают способам ее приготовления. О ней пишут научные монографии, публикуют статьи в журналах и газетах. В Республике Корея за период с 1938 года по 2002 год было написано девятьсот двенадцать научно-исследовательских работ, посвященных *кимчи*, причем, рекордное количество приходится на период с 1988 по 2002 год – семьсот тридцать восемь. Если в первых научных работах уделялось внимание в основном вопросам сохранения вкусовых качеств этого продукта при длительном хранении, то более поздние работы были посвящены созданию вакуумных упаковок для хранения данного продукта питания, специальных охлаждающих систем, систем контроля за процессом ферментации, а также заготовке и обработке специй для *кимчи*. Большинство этих научных исследований финансируется правительством Республики Корея, а также рядом заинтересованных частных фирм. В настоящее время в университетах, в частных научно-исследовательских институтах и лабораториях продолжается разработка новых технологий производства *кимчи* на промышленной основе с сохранением всех вкусовых качеств, а также с использованием современных систем контроля за ее качеством (см. ИС «*kimchi.kfri.re.kr*»).

Кимчи – стимулятор технического прогресса

При ферментации *кимчи* издает довольно резкий запах брожения, поэтому крупнейшие производители холодильников в Республике Корея, фирмы «Димчхе», «Самсунг» и «LG», наладили производство специальных агрегатов с поглотителями запаха. Они так и называются *кимчи* нэнджанго (холодильники для *кимчи*).

Кимчи – тема для беседы

Люди старшего поколения, собираясь вместе, часто обсуждают вопросы, связанные с приготовлением *кимчи*: как правильно нарезать овощи, какое количество специй необходимо положить и т.п. Такие беседы порой перерастают в споры, в которых женщины не только делятся рецептами приготовления *кимчи*, но и энергично доказывают превосходство своего метода над другими.

Кимчи стало темой для обсуждения и на встрече в верхах между двумя корейскими президентами. Во время визита южнокорейского президента Ким Тэ Чжуна в Пхеньян в июне 2000 года главы Республики Корея и КНДР коснулись кулинарной тематики. Президент КНДР Ким Чен Ир отметил, что южнокорейская *кимчи* немного соленая, а когда готовят северокорейскую, добавляют много воды. В западном

мире подобные замечания на официальном приеме были бы смешны даже в устах женщин. Для корейских же лидеров разговоры о еде служили такой же вежливой «затравкой», как для англичан – разговоры о погоде (см. об этом Габрусенко 2003, 24).

Заготовка кимчхи – доходное дело

Производить *кимчхи* на промышленной основе стали в Корее еще в шестидесятые годы. *Кимчхи* заготавливали для солдат корейской армии, которые находились в то время во Вьетнаме (см. г. «LA Times» 15.09.1999). В семидесятые годы производство стало расширяться. Сейчас в Корее много предприятий, занимающихся заготовкой *кимчхи* на коммерческой основе и получающих неплохую прибыль. Продукция этих предприятий предназначена как для внутреннего потребления, так и на экспорт.

Кимчхи – ходовой товар в супермаркете

Наверное, не будет преувеличением сказать, что нет ни одного супермаркета в Корее, ни большого, ни малого, где не продавали бы *кимчхи*. Разные виды *кимчхи* упакованы в жестяные консервные банки, вакуумные упаковки, специальные пласмассовые баки. Существует даже так называемый набор для туриста (a tour set), в котором пять герметично закрытых пакетика с *кимчхи*, каждый по 80 граммов, как раз на семью во время путешествия. Даже на привале в горах можно видеть корейцев, с наслаждением лакомящихся своей любимой *кимчхи*.

Кимчхи – «космический» продукт питания

Кимчхи может стать эмблемой Кореи в космосе. В апреле 2008 года *кимчхи* может стать первым традиционным корейским продуктом, который отправится в космос на российском космическом корабле «Союз». Первый корейский космонавт, отправляясь на орбиту, повезет с собой запас *кимчхи*. Для того чтобы быть включенным в меню корейского космонавта, *кимчхи* придется претерпеть целый ряд превращений – пройти специальную технологическую обработку и стерилизацию, и кроме того из нее нужно будет удалить влагу (см. г. «Сеульский вестник» от 12.01. 2005 г.; N 103 2006 г.).

Кимчхи и стереотипы

По данным опросов, первое, что чаще всего приходит в голову россиянам при мысли о Республике Корея – это набор следующих стереотипов: острая корейская капуста *кимчхи*, сверкающе-белый автомобиль «Хёндэ» и Олимпийские игры 1988 года, поскольку именно тогда большинство иностранцев (и россиян тоже) впервые познакомились с этой

загадочной страной (ИС «Чудо на реке Ханган. Здесь чтут традиции и ценят образование»).

Кимчимания

За последние годы *кимчхи* постепенно становится международным кулинарным хитом. Успехи *кимчхи* на международной арене воспринимаются примерно так же, как, скажем, успехи корейских футбольных команд (см. Ланьков 2000, 161-162).

Многие иностранцы впервые попробовали *кимчхи* во время летних Олимпийских игр, которые проходили в Сеуле в 1988 году. Во время Азиатских игр в Пусане среди зарубежных гостей был проведен опрос, какие блюда им показались самыми вкусными в Республике Корея. За *кимчхи* и суп из нее высказалось 11,4% из числа опрошенных (см. г. «Сеульский вестник» от 1.11. 2002 года; ИС «Кимчхи»).

Японцы совершают специальные групповые «кулинарные» туры в Корею для обучения искусству приготовления *кимчхи*, стараются познакомиться с корейскими домохозяйками для лучшего овладения им. Баночка *кимчхи* – прекрасный подарок, считают японцы, и везут ее своим родственникам и друзьям.

В последние годы в Южной Корее предпринимаются активные усилия по популяризации *кимчхи* за рубежом. Ее теперь можно приобрести в магазинах многих стран мира (г. «Сеульский вестник» от 12.01. 2005 года).

В 2004 году из Кореи было экспортировано 35 тыс. тонн *кимчхи* – в основном в Японию, а также в некоторые страны Юго-Восточной Азии, а также Испанию и на Ближний Восток (г. «Сеульский вестник» от 17.01. 2005 года; Симбирцева 2000, 212).

Можно часто слышать от иностранцев, много лет живущих в Корее, что они «подсели» на *кимчхи* и, как настоящие корейцы, ежедневно, при каждом приеме пищи ее потребляют. *Кимчимания* охватила иностранцев.

«Живя в Корее, *кимчхи* не избежать», «Ты можешь любить или ненавидеть *кимчхи*, но, однажды попробовав, ее вкус ты никогда не забудешь», «*Кимчхи* – это мое проклятие», «*Кимчхи* – это наркотик, однажды попробовав, я теперь не могу от нее отказаться» – это только некоторые высказывания иностранцев о *кимчхи* в прессе и на телевидении.

Кимчхи в корейском языке

Кимчхи встречается в пословицах, поговорках, а также образных сравнениях.

В корейском языке много пословиц с лексемой *кимчхи*: например: «Начал есть с *кимчхи* в рассоле» означает 'не дождавшись обещанного,

удовольствовался малым'; «И *кимчхи* – это половина пищи» ('какой бы незначительный ни был человек, он имеет право на уважение'); «Ест рассол от *кимчхи*, а усы поглаживает» ('ест дешевую еду, а пыжится, делает вид, что что-то из себя представляет'). Пословица «В неурожайный год готовь *кимчхи* раньше» напоминает о том, что часто в прошлом квашенные овощи были единственной пищей для бедняков.

Для *кимчхи* отбирают плотные кочаны с туго скрученными внутри листьями, и когда корейки говорят своим детям: «Скорее бы уж ты повзрослел», это звучит буквально так: «Скорее бы уж твоя суть стала такой же полной, как кочан капусты». Для изготовления *кимчхи* используют как крупную, так и маленькую редьку *чхонгак*, и неженатых мужчин называют этим словом, то есть буквально «не доросший до крупной редьки» (см. об этом. Симбирцева 2000, 217).

Перед тем, как сфотографировать, корейский фотограф непременно попросит вас: «Скажите *кимчхи*», аналог американскому «*Say cheese*», чтобы увидеть на вашем лице подобие улыбки.

Лексема *кимчхи* присутствует и в образном сравнении: «такой же корейский, как *кимчхи*».

Слово *кимчхи* зарегистрировано нами в сравнении:

«В Южной Корее, где политические скандалы – такое же обычное и привычное «блюдо» в общественной жизни, как рис и *кимчхи* на обеденном столе, кажется, назревает нечто экстраординарное. Впервые в истории страны ее руководителю реально угрожает импичмент» (г. «Сеульский вестник» 08. 03 2004).

Встречается лексема *кимчхи* и в выражении, которое можно считать контаминацией русского фразеологизма *лаптем щи хлебать* и корейской лексемы *кимчхи*:

«Отправиться на Дальний Восток собирается многочисленная команда из России: 251 вузовец и 17 судей. Наши едут за тысячи километров от дома не для того, чтобы *лаптем кимчхи* (блюдо национальной корейской кухни) *хлебать*, а чтобы составить серьезную конкуренцию сильным студенческим командам из США и Китая» (ИС «На свидание с малым драконом»).

Корея – страна, где царит культ *кимчхи*. О *кимчхи* сложены песни. В популярной корейской песне Джона Гвана Тхэ поется: «Если бы не было *кимчхи*, то и рис показался бы безвкусным. Даже самые вкусные блюда без *кимчхи* показались бы мне пресными. <...> Без *кимчхи* я действительно не могу жить. *Кимчхи* я не могу забыть».

Кимчхи не только украшает стол в праздники и будние дни, но и сопровождает в горе и радости. Она мерило добродетели, индикатор патриотизма, отрада души и тела, предмет гордости, а также мыслей, пока-

затель хода времени (о нем говорит сезонная *кимчхи*), залог здоровья и лекарство, объект изучения в университетах, средство заработать деньги, двигатель технического прогресса.

Есть ли ключ к коду корейского характера, к загадке корейской души? Может быть, *кимчхи* и есть этот ключ?

Л и т е р а т у р а

1. Верная Чхун Хян. Корейские повести XVII-XIX веков. М.: Худож. литер., 1990.
2. Габрусенко Т.В. Эти непонятные корейцы. М.: Муравей, 2003.
3. Зайфен Мартина. Цветовая диета: продукты, которые вам к лицу. СПб.: Изд. группа «Весь», 2005.
4. Ионова Ю.В. Формирование и характеристика корейского фонда Музея антропологии и этнографии им. Петра Великого // Корейские и монгольские коллекции в собраниях МАЭ. Л.: Наука (Ленинградское. отд.), 1987.
5. Иорданская Л.И., Мельчук И.А. Коннотация в лингвистической семантике // Wiener Slawistischer Almanach. 1980. Band 6. С. 191-210.
6. История о верности Чхун Хян. Средневековые корейские повести. М.: Изд-во восточ. литер., 1960.
7. Ким Ён Чхоль. В любви и бизнесе нет границ. Рассказы о моей молодости и автомобиле «Пантера». М.: Известия, 1991.
8. Корейцы. Сеул: Корейское агентство информации для зарубежных стран, 1989.
9. Республика Корея. Карманная энциклопедия. М.: ИД «Муравей-гайд», 2000.
10. Ланьков А.Н. Корея: будни и праздники. М.: МО, 2000.
11. Ли Ги Ен. Земля. Роман. М.: Изд-во иностр. литер., 1958.
12. Лим Су. Золотые слова корейского народа. СПб.: С.-Петербургский ун-т, 2003.
13. Лобода И.Г. Корейская мозаика. М.: Наука. Глав. ред. восточ. литер на ин. яз., 1985.
14. Море крови. Роман. Пхеньян: Изд-во литер. на иностр. яз., 1975 (Переводчик не указан).
15. Никитин М.В. Основы лингвистической теории значения. М.: Высшая школа, 1988.
16. Сидихменов В.Я. Китай: страницы прошлого. Смоленск: Русич, 2000.
17. Симбирцева Т.М. Корея на перекрестке эпох. М.: ИД «Муравей-гайд», 2000.
18. Сорокин Ю.А., Марковина И.Ю. Текст и его национально-культурная специфика // Текст и перевод. М.: Наука, 1988. С. 76-84.
19. Чон Сук Хи. Эссе. СПб.: Центр Петербург. Востоковедения, 1993.
20. Шубина Е.В. Инь и Ян: источники здоровья. Спб.: ИД «Весь», 2004.
21. Chan Sun-Young. A Korean Mother's Cooking Notes. Seoul: Ewha Women's University Press, 1997.
22. David Cive Price. The Food of Korea. Authentic Recipes from the Land of Morning Calm. Singapore: Periplus Editions, 2002.
23. Han Youngsil. Invitation to Korean Cuisine. Seoul: Sookmyung Women's University Press, 2005.
24. Hyun Judy. The Korean Cookbook. Quick and Easy Recipes. Seoul: Hollym International Corp., 2002.
25. Kim Man-Jo, Lee Kyun-Tae, Lea O Young. Kimchi, Thousand Years. Vol. I-II. Seoul: Design House Publishers, 1997.
26. The Song of the Faithful Wife, Ch'un-hyang. Translated by Richard Rutt. Published for the Royal Asiatic Society-Korea Branch. Seoul: Seoul Press, 1999.
27. You Myeong Jong. The Discovery of Korea. Seoul: Discovery Media, 2005.

Язык, сознание, коммуникация: Сб. статей / Отв. ред. В. В. Красных, А. И. Изотов. – М.: МАКС Пресс, 2006. – Вып. 33. – 128 с. ISBN 5-317-01694-0

28. Youn Sook-Ja. Good Morning, Kimchi! Seoul: Hollym International Corp., 2005.
29. Kimchi, Korea. Korean Kimchi Encyclopedia CD-Rom Title. Produced by Orbis Media 2000.
30. И Ган Гвон. Колло пхуд конган хёнмён. Соул: Пампасы чульпанса, 2005 (на корейском языке).

С л о в а р и

1. Большой русско-корейский словарь в 2-х томах. М.: Русский язык, 1976. (БРКС).
2. Мазур Ю.Н., Моздыков В.М., Усатов Д.М. Корейско-русский словарь. М.: Русский язык, 2001.
3. Longman Dictionary of Contemporary English (A New Edition). Longman Group Lmted., 2003.
4. Oxford Dictionary of English. Oxford, New York: Oxford University Press, 2003.
5. The New Oxford American Dictionary. Oxford, New York: Oxford University Press, 2001.
6. Гуго дэсаджон. Сеул: Самсонмунхваса, 1990.
7. Гуго саджон минджун эссэнс. Сеул: Минджунсэорим Ко., 2001
8. Донъя сэгуго саджон. Сеул: Изд-во Донъя, 1994
9. Минджун эссэнс ханъён саджон. Сеул: Минджунсэорим Ко., 2002.
10. Самсонпан гуго дэсаджон. Самсонпан, 1986.
11. Хан Габ Су. Ханнёк Сэгуго дэсаджон. 1976.

И н т е р н е т – с а й т ы

1. А. Ланьков. (Хаотические) заметки корееведа // gs.lang.hanty.usi.ru/lib/win/EMIGRATION/LANKOV/korea.txt (660 КБ) 16.04.2004
2. Вкусные фестивали//<http://www.kapitan.ru/renew021214/festoftaste-10.html> (проверено 28.11.2005).
3. Выпуск 19 // www.cooking-book.ru/archive/value019.shtml – 32k
4. Где квасим, там и мочим // <http://www.cofe.ru/Garden/article.asp?heading=55&article=9779> (проверено 30.11.2005).
5. Да здравствует наше кимчхи, самое кимчхи в мире!//kadrina.narod.ru/jurnalistika/kuxinkorea.htm
6. История, Путешествия» //promo.transaero.uz/stories/30 – 50k.
7. Капуста по корейски – как?»//12.11.2005 – 40 Kb – <http://webwoman.ru/?ForumView&ID=23752060>
8. Кимчхи из салата//koreanfood.chat.ru/recept/kim1.htm 10 КБ
9. Кимчхи/21.11.2005 – 20 Kb – <http://forum.gotovim.ru/forum1/topic1936.shtml> /
10. Кимчхи//ruskorea.narod.ru/food1.htm (15 КБ) · 23.08.2002)
11. Кимчхи// http://kazpravda.kz/archive/18_10_2003/k.htm»).
12. Кимчхи//www.adipro.ru/statya/kimchhi.htm (19 КБ) · 15.01.2005).
13. КНДР будет бороться с SARS при помощи чеснока и редьки»//06.10.2005 – 61 Kb – <http://www.utro.ru/news/2003/05/08/146474.shtml>
14. Корейская кухня // www.geocities.com/VietnamBVT/cuisine.htm – 18k).
15. Корейская кухня // http://battour.ru/user_spec/country/266/info1407.html (проверено 09.12.2005).
16. Корейские деликатесы: собачье мясо, кимчхи и женьшень // http://world.lib.ru/usmanowa_1_r/korea.shtml

17. Корейские дневники или Страна Утренней Свежести, какой я ее увидел // 04.12.2005 – 90 Kb – <http://korea2004.boom.ru/>
18. Корейские салатики – салатики из корейки или из корейца?//<http://www.pc-zone.ru/showthread.php?s=ea1d5cf2844107275530686a37599216&t=21157>).
19. Корейский образ жизни//www.infokorea.ru/?action=view&page=life_0.htm – 53k).
20. Корейский хрен, выращенный с помощью Кымгансанской родниковой воды // http://www.anonymizer.ru/cgi-bin/webprox?session=demo&url=http://www.kckcp.net/ru/periodic/f_trade/index.php?contents+680+2006-01+24+15
21. Корея//www.bigpi.biysk.ru/encicl/articles/61/1006112/1006112A.htm (167 КБ) 20.11.2003
22. Корея //01.12.2005 – 20 Kb – http://www.prima-tour.ru/category.php?id_ctg=3&idp...
23. Корея//www.krugosvet.ru/articles/72/1007252/1007252a15.htm – 37k).
24. Корея//www.visaconcord.ru/st.php?id=48&book=27&pg=92&VS=d8b6d70d095087281d2 (50 КБ) 22.04.2005
25. Мисочка кимчхи и кое-что еще// www.vokrugsveta.ru/country/?item_id=1287&vs=1 (41 КБ)
26. Многолетние традиции и необычный вкус // <http://koreawindows.com/modules.php?name=News&file=article&sid=985> 27/07/2005
27. Новости на Russian food .com// [russian food.com /reading/index.php](http://russianfood.com/reading/index.php) – 55k
28. Общение. Корея: полигон светлого завтра//www.mobilenews.ru/mag.article.phtml?id=301403 (63 КБ)
29. О Корее //www.koreana-tour.ru/korea_3.html – 18k).
30. Особенности корейской кухни//njamnjam.sitcity.ru/ltxt_2111223039.phtml?p_ident=ltxt_2111223039.p_27111912... (19 КБ).
31. Остричь и квасить// 23.09.2005 – 14 Kb – <http://pda.izvestia.ru/article.html/use.article.26>.
32. От атипичной пневмонии мир спасет острая корейская приправа кимчхи// [newsru.com/ dossier/11892.html?cnt=540](http://newsru.com/dossier/11892.html?cnt=540) – 72k – 4 дек 2005
33. Почему корейцы едят кимчхи со всеми блюдами? // sik.agava.ru/sk/003.html (12 КБ) 26.07.2001).
34. Праздники Южной Кореи» // 28.11.2005 – 26 Kb – <http://calend.ru/holidays/southkorea/>).
35. Продукты корейской кухни//<http://www.koreahills.com.ua/products.htm> (проверено 27.11.2005)
36. Путешествие в страну утренней свежести // nashvek.media-az.com/318/face.html (21 КБ)-29.07.2005).
37. Республика Корея//<http://www.yurta-travel.ru/lands/76> (проверено 05.12.2005).
38. Ресторан японской кухни Васаби// 19.11.2005 – 26 Kb – http://www.wasabia.ru/korean_1.php).
39. 17.07.2001 – 16 Kb – <http://korea1.netfirms.com/html/mainrus.html>
40. Рецепты корейской кухни//irony.r2.ru/kuhny/korean.htm (26 КБ).
41. Российское нашествие. В Корее Путин попробует «обещание на тысячу лет // www.vremya.ru/2005/215/5/139345.html – 50k – 4 дек 2005
42. Свет с Востока //zavtra.ru/cgi/veil/data/zavtra/03/505/42.html
43. Сила России – в единстве народов // www.t-i.ru/?w=2&articleID=7016 (19 КБ)
44. Современные этнические процессы//www.koryosaram.freenet.kz/articles/culture/culture&language-today.doc -).
45. Увидеть мир и... поест.Пробуем на вкус страны Азии // www.newizv.ru/news/?id_news=16291&inset=piligrim&date=2004-12-02 – 45k).

Язык, сознание, коммуникация: Сб. статей / Отв. ред. В. В. Красных, А. И. Изотов. – М.: МАКС Пресс, 2006. – Вып. 33. – 128 с. ISBN 5-317-01694-0

46. Ученые: птичьему гриппу можно противостоять с помощью квашеной капусты» // <http://news.webdigest.ru/content/237260.html>
47. ЦРУ против СССР // 07.09.2005 – 195 Kb – <http://www.sukhoi.ru/forum/archive/index.php/t-281>
48. Чеснок губителен для вируса?// 02.12.2005 – 37 Kb – http://ratanews.aplex.ru/news/news_30042003_5.stm -
49. Чирчик Он line//12.11.2005 – 10 Kb – <http://www.chirchik.ru/modules/wfsection/print.php>
50. Что на столе?// geo.1september.ru/2002/07/8.htm (21 КБ) · 19.02.2002).
51. Чудесные духи еды//www.restoran.ua/index.phtml?t=1&pid=9956
52. Чудо на реке Ханган. Здесь чтут традиции и ценят образование.//www.ug.ru/00.47/index.html (48 КБ) (Учительская газета)
53. Чучхе на кухне// 10.10.2005 – 18 Kb – http://www.itogi.ru/paper2001.nsf/Article/Itogi_20...
54. Экспозиция корейской национальной культуры // www.unesco.kz/heritagenet/kz/participant/museum/csmrk/rus/exposition_kor.htm (8 КБ) 10.09.2004).
55. Этнокультура и туризм// rabatmalik.freenet.uz/rus/koreys.html (48 КБ).
56. Южная Корея//09.12.2005 – 14 Kb – <http://intourist.stl.ru/skorea/skorea.php3> -).
57. Южная Корея-2// www.intourist.stl.ru/skorea/skorea.php3 – 18k).
58. forum.shareactor.ru/archive/index.php/t-64407.html – 126k)
59. About Korea// http://www.korea.net/korea/kor_loca.asp?code=G01
60. kimchi.kfri.re.kr
61. Kimchi-Korea'sFood/<http://www.lifeinkorea.com/culture/kimchi/kimchi.cfm?xURL=nutrition>
62. KWIC Catalog // www.dvo.ru/veb/stats/dz000254.html (31 КБ) · 22.10.2002
63. Tour2Korea.com.Блюда корейской кухни // http://Russian.tour2korea.com/05food/WhatToEat/quintessential_snack...
64. english.tour2korea.com
65. Даым бэквадажон кимчхи юрэ//<http://enc.daum.net/dic100/viewContents.do?m=1&articleID=b03g2036b#T1>(на корейском языке).