

Вступительное слово

Проникновение на российский рынок корейской культуры давно перестало быть уникальной новостью, и среди этого всего немалое место занимает и корейская пищевая культура, значительной частью которой является потребление алкоголя. В этом смысле новая книга Андрея Наумчика, посвященная корейским традиционным алкогольным напиткам, ценна и вовремя проясняет ситуацию.

Автор книги не новичок в освещении корейской гастрономии, не только ученый, но и выдающийся практик. Как исследователь он является автором не только научно-популярной книги, посвященной такому знаковому блюду корейской кухни, как кимчи («Кимчи: символ корейской кухни»), но и нескольких статей в научных журналах. Заслуги его как практика можно оценить по его работе в качестве шеф-повара ресторана, где Андрей неоднократно устраивает для корееведов, студентов и всех желающих гастрономические шоу, популяризирующие корейскую кухню. Неизменным элементом этих мероприятий является традиционный алкоголь собственного приготовления.

Все свои исторические знания и практические навыки автор удачно изложил в своей новой книге, которая является комплексным путеводителем по корейскому традиционному алкоголю. Интересующийся историей найдет там развернутый очерк истории развития и изготовления традиционного алкоголя с начала корейской истории до нынешних времен. Тот, кому интересны современность и политика, может узнать об алкогольных пристрастиях лидеров как Южной, так и Северной Кореи, а также то, как в XXI веке руководство РК (Республика Корея) активно

вкладывалось в продвижение традиционного алкоголя, в результате чего корейское *сочжу* стало одним из самых популярных алкогольных напитков в мире. Особо это касается *макколли*, которое радикально сменило свой образ и репутацию: из дешевого напитка для бедноты рисовая брага превратилась в один из знаковых напитков корейской кухни.

Тот, кому интересно место традиционного алкоголя в современной культуре, порадует разделу про корейский алкогольный этикет, тем более что глубокие познания автора не ограничиваются только этим. Не менее интересной частью книги является раздел про так называемый фудпейринг, рассказ о том, какие корейские блюда идеально сочетаются с разными типами алкоголя.

Но наиболее интересным читателю, наверное, покажется гастрономический блок книги. В первую очередь сюда входят подробное перечисление и классификация различных вариантов алкогольной продукции, число наименований которой исчисляется десятками: от различных региональных сортов *макколли* или *сочжу* до экзотических вариантов «лечебных» настоек, которые могли готовиться не только на лекарственных растениях, но и на шершнях или даже целиком заспиртованной собаке.

Затем автор не только рассказывает о корейском алкоголе, но и детально описывает рецепты его приготовления в домашних условиях, местами с поправкой на российские реалии. Это делает книгу особенно ценной, так как те, кто ранее только слышал о достоинствах корейского алкоголя, могут попробовать самостоятельно его приготовить согласно описанным в книге инструкциям. Сюда же вошли разработанные автором рецепты коктейлей на основе *сочжу* и *макколли*, включая варианты известных рецептов, адаптированных к использованию в них *сочжу*. Уверен, что многие бармены возьмут эти концепции на вооружение, а затем не раз поблагодарят автора книги за оригинальность и разнообразие своего меню.

Завершает книгу подробный справочник-указатель с наименованием использованных терминов на русском и корейском языках, а также используемых в приготовлении алкоголя лекар-

ственных (и не только) растений. Это делает книгу удобной в использовании.

Таким образом, и любители корейской культуры, и те, кому просто нравится пить *сочжу* или *макколли*, получают на свою книжную полку замечательный и полезный подарок.

Асмолов К. В.
ученый-кореевед, кандидат исторических наук,
ведущий научный сотрудник Института Китая
и современной Азии РАН

Введение

Пожалуй, ни один другой продукт питания не вошел в жизнь человека так глубоко, как алкоголь. Мы пьем, чтобы праздновать, мы пьем, чтобы скорбеть, мы пьем, чтобы быть счастливыми хотя бы на время. Алкоголь был и остается частью наших эмоций, счастья и печали, и Корея в этом отношении не является исключением.

Алкоголь — один из самых древних напитков, созданных человечеством, и является результатом роста диких микроорганизмов на сахаросодержащих углеводах, таких как фрукты и зерновые. Производство алкоголя зависит от природных условий и социальной среды того или иного региона и отражается в культуре людей, которые его пьют. Алкогольные напитки являются частью кулинарной культуры любой страны, оказывают влияние на чувства народа, совершенствуются вместе с ходом истории, изменениями в культуре питания, отражая характер и национальные особенности каждой нации.

Еда и алкоголь в Корее всегда существовали неразрывно. Во всех дошедших до наших дней кулинарных книгах наряду с рецептами блюд приводятся способы приготовления алкогольных напитков, причем этих напитков не один, не два и не десять. В каждом из корейских сборников рецептов содержится от 50 до 70 видов алкоголя.

В западноевропейских культурах, таких как Франция, Италия, Испания, Германия, Шотландия, благодаря климатическим условиям появились фруктовые вина и бренди, изготовленные путем брожения сахаристых фруктов, в первую очередь винограда, без добавления дрожжей, а также пиво и виски, изготовленные путем проращивания ячменя и добавления хмеля. В Корее, напротив,

климат, характеризующийся высокой температурой и влажностью, привел к развитию сельского хозяйства с преобладанием зерновых в структуре производства, и в первую очередь риса, и как следствие к возникновению производства алкогольных напитков из зерновых с использованием дрожжей, которые выращивают-ся естественным образом в зерне.

Если вино — это ферментированный алкогольный напиток, представляющий Запад, то *макколли* — это ферментированный алкогольный напиток, представляющий Корею. С точки зрения естественной истории более вероятно, что вино появилось раньше *макколли*. Причина проста. Чтобы сделать алкоголь, нужны сахара и достаточное количество воды, а виноград, основной ингредиент вина, уже содержит и то и другое. Когда виноградная кожица снимается и подвергается воздействию воздуха и содержащихся на ягодах природных дрожжей, они поглощают сахара, выделяют алкоголь и углекислый газ. Этот метод брожения называется «однократным», потому что он проводится только один раз.

В противоположность этому рисовое вино, такое как *макколли*, требует «двойной ферментации». Чтобы сделать его, крахмал в зернах, таких как рис, должен быть расщеплен и превращен в сахар, который при добавлении воды благодаря дрожжевым грибкам преобразуется в спирт.

Любовь корейцев к алкоголю общеизвестна. Согласно последним данным, потребление алкоголя на душу населения в Южной Корее упало до самого низкого уровня за последние 55 лет, хотя до этого она была одной из самых пьющих стран в Азии. Сегодня Южная Корея демонстрирует постепенное снижение потребления алкоголя, выпав из первой двадцатки на душу населения среди 27 стран, сравниваемых Организацией экономического сотрудничества и развития.

Южная Корея занимает 21-е место с годовым потреблением алкоголя в 7,7 литра чистого спирта на человека в возрасте 15 лет и старше, пропустив вперед Испанию и Францию (10,5 литра — 8-е место), Великобританию (10,0 литра — 12-е место) и США (9,5 литра — 14-е место).

Годовое потребление алкоголя в Южной Корее достигло своего пика в 1973 году и составило 16,8 литра на душу населения. Затем оно превышало 10 литров каждый год вплоть до 1987 года, а затем в 2020 году упало до 7,6 литра впервые с 1966 года. Эти данные являются усредненными и включают тех, кто вообще не пьет алкоголь, поэтому реальное потребление пьющими людьми было еще выше.

Благодаря историческим реалиям и политике правительства Кореи некогда самые популярные традиционные алкогольные напитки уступили место пиву, а также напитку, производимому из дешевых спиртов и получившему название древнего дистиллята *сочжу*. В настоящее время традиционные напитки находятся на третьем месте по популярности среди корейских потребителей. Согласно последним опросам, только 18,6 % респондентов предпочитают традиционный алкоголь, а наиболее популярными алкогольными напитками являются пиво (43,7 %) и *сочжу*-ректификат (20,2 %).

Однако традиционный корейский алкоголь, некогда отодвинутый на второй план такими напитками, как современное *сочжу* и пиво, с начала 2020-х годов переживает возрождение. Рынок традиционных напитков в Корее вырос с 62,7 млрд вон (43,8 млн долларов) в 2020 году до 147,5 млрд вон в 2023 году, и эта тенденция сохранилась в 2024 году.

Подобный стремительный подъем во многом обусловлен тем, что молодое поколение ищет вкусы, отличные от тех, что предлагают обычные напитки. Рост числа небольших винокурен по всей стране, которые разрабатывают новые вкусы и текстуры, оставаясь при этом приверженцами старинных методов производства, также играет важную роль в возрождении интереса к традиционному алкоголю.

Сочжу — самый почитаемый корейцами алкогольный напиток. Но так было не всегда. До 60-х годов XX века корейцы больше всего пили слабоалкогольные ферментированные рисовые вина — *чхончжу* и *макколли*, приготовляемые из зерновых, в первую очередь риса. Однако в связи с нехваткой риса на законодательном уровне вплоть до середины 1980-х годов было запрещено исполь-

зовать зерновые для производства алкоголя. *Макколли* и *чхончжу* начинают делать из пшеничной муки и других нехарактерных для Кореи ингредиентов. Вкуса у таких напитков не было, кроме того, производители, активизируя процесс брожения, добавляли в них карбид, от чего после употребления таких напитков наступало жуткое похмелье.

Именно в это время начинают массово производить *сочжу* из спирта ректификата, получаемого из импортной тапиоки, батата и отходов сельского хозяйства. Цена на такой алкоголь была очень низкой, а крепость поначалу составляла 30°. Именно благодаря бросовой цене и ужасному качеству *макколли* потребители перешли на *сочжу*-ректификат, который стал со временем национальным напитком.

Надо отметить, что такого напитка предки корейцев не знали. Традиционный *сочжу* — это дистиллят, полученный путем перегонки *макколли* или *чхончжу*. Долгое время, почти в течение 30 лет, корейцы были лишены возможности пить свои аутентичные алкогольные напитки, и лишь в 1990-е годы традиции их производства начали постепенно возрождаться. Появляется много частных винокурен, которые представляют потребителю элитные виды *макколли*, *чхончжу* и *сочжу*.

Правительство, пытаясь возродить традиции корейского винокурения, каждый год проводит в Корею выставки-конкурсы лучших отечественных алкогольных напитков. Министерство сельского хозяйства и животноводства совместно с Корейской торговой корпорацией продукцией сельского хозяйства и морского промысла для повышения конкурентоспособности и качества алкоголя с 2010 года проводят ее в пяти основных категориях: *тхакчу*, *якчу*, *чхончжу*, дистилляты и фруктовые вина *квасильчжу*.

Названий у корейского алкоголя множество. При переводе на русский язык используются термины «рисовое вино», «рисовое пиво», «водка» и другие. Корейские традиционные напитки настолько разнообразны, что ни одно из используемых названий не передает истинного значения. В корейском языке есть слово *суль*, этимология которого происходит из сочетания слов «су»

(вода) и «пуль» (огонь). Этим словом в Корее называют любой алкогольный напиток вне зависимости от крепости, сырья или метода изготовления. Так же, как в России, например, существовал термин «вино»: хлебное вино означало перегнанную брагу из зерновых, виноградное вино, вино из фруктов и ягод. Поэтому для обозначения всех корейских алкогольных напитков мы будем употреблять слово «вино», подразумевая широкий смысл этого слова.

За пределами Кореи очень мало знают о корейских традиционных напитках. Огромный экспорт современного *сочжу*, который стал самым продаваемым алкоголем в мире, лишь сбивает людей с толку, заставляя думать, что это и есть тот напиток, который корейцы пили испокон веков. Лишь в последнее время потребители стали узнавать, что такое *макколли* и настоящий *сочжу*.

Именно поэтому мы и решили написать эту книгу, чтобы познакомить читателей с историей корейских традиционных напитков, их видами, представить рецепты их приготовления, раскрыть некоторые секреты процесса винокурения, рассказать о сочетаемости их с корейской едой, а также о современных популярных коктейлях на основе традиционного алкоголя и корейском алкогольном этикете.

Глава 1

История корейских алкогольных напитков

Первое упоминание о вине в корейских источниках содержится в древнем труде «Чеван унги» («Сеть императорских судебных»). Это исторический трактат об истории Кореи и Китая, написанный подданным на государственной службе Ли Сын Хю в 1287 году, в период позднего государства Когурё.

Автор повествует об основателе государства Когурё Чумоне. Как и подобает великому государю, Чумон не мог появиться на свет просто так. По преданию, сын небесного божества Хэмосу пригласил трех дочерей речного бога реки Амноккан Хэбэк к себе, напился, начал приставать к девушкам, две убежали, а старшую Хэмосу поймал и изнасиловал. В результате появился на свет мальчик, с ранних лет проявивший талант к стрельбе из лука, поэтому мать и назвала его Чумон — «Меткий лучник». Позднее вынужденный бежать из государства Пуё, узнав о заговоре наследников правителя государства с целью убить его, Чумон остановился в долине реки Амноккан и основал государство Когурё.

Так впервые в письменных источниках появляется упоминание о корейских спиртных напитках. Однако в мифе не сохранилось никаких сведений о названии, типе или рецепте напитка, который Хэмосу использовал для соблазнения, поэтому мы мало что о нем знаем.

Государство Когурё было самым северным среди трех первых королевств на Корейском полуострове в период с III по VII век.

Исторические данные свидетельствуют о том, что жители государства Когурё обладали высокоразвитой культурой ферментации пищи и напитков.

Одно из самых ранних упоминаний о корейском алкоголе содержится в китайской летописи «Сань-го чжи» («Записи о трех царствах»), датируемой III веком, где рассказывается о жителях Когурё, которые после сбора урожая отмечали это событие, ели и выпивали.

В китайской исторической хронике «История династии Вэй» (551–554) встречается упоминание о том, что в государстве Когурё технология производства алкогольных напитков была чрезвычайно развита. В том числе говорилось о том, что существовал напиток, который готовился путем разжевывания зерна, а затем приготовления браги, который назывался *миинчжу* — «вино красавиц». Зерно жевали, а затем сплевывали в кувшин красивые девушки, именно поэтому его так и называли. Об этом позднее также упоминается в первой корейской энциклопедии, созданной Ли Су Гваном в начале XVII века.

Крахмал, содержащийся в зерне, осахаривается ферментом фталином, содержащимся в слюне. До изобретения дрожжей это был основной способ ферментации. Для превращения крахмала в алкоголь зерно необходимо подвергнуть ферментации, для чего в него после их изобретения стали добавлять дрожжи. Дрожжи, известные как *кук*, производились путем размалывания зерна, например пшеницы, и его замачивания, чтобы споры грибов смогли прикрепиться к нему и забродить.

В Корее в эпоху Трех государств (Когурё, Пэкче, Силла — I век до н. э. — VII век н. э.) Пэкче было вторым из трех королевств и находилось в юго-западной части полуострова. Силла было третьим государством той эпохи, находившимся на юго-востоке региона, которое впоследствии в VII веке объединило весь Корейский полуостров. Силла было молодым государством и менее развитым, чем Пэкче и Когурё, и это также относится и к технике производства алкогольных напитков. Однако вскоре Силла захватило всех своих соседей, позаимствовав у них все технологии приготовления алкоголя.

В эпоху Троецарствия развитие получили приемы ферментации многих продуктов, например таких, как соя, морепродукты, овощи. Наряду с солью вино использовалось для консервирования, его применяли для маринования рыбы и моллюсков, овощей, фруктов, дикоросов, таких, например, как побеги бамбука. Уже к этому времени вино стало таким же необходимым продуктом, как рис, масло и соевые пасты. Наряду с солью алкоголь использовался и для приготовления вяленых морепродуктов *пхо* длительного хранения.

О чрезвычайно развитой технологии производства алкогольных напитков в эпоху Трех государств не раз упоминается в китайских источниках. Так, историк Чэнь Шоу (233–297) из империи Цзинь в своем труде «Записи о трех царствах» («Сань-го чжи») на основе данных, полученных китайцами после похода вэйского полководца Гуаньцю Цзяня, войска которого прошли через всю Корею до побережья Японского моря, свидетельствует о повсеместном употреблении алкогольных напитков на территории древних корейских государств. Он писал, что в государствах Пуё и Когурё традиционно проходил праздник *Мучхон* (в Когурё «тонмён»), праздник поклонения небесам, во время которого народ пел, танцевал и пил дни и ночи напролет.

Кроме того, в летописи есть упоминание о том, что в древнем государстве Махан (I век до н. э. — III век н. э.) в мае после посевной, а также в октябре после уборки урожая жители собирались, чтобы повеселиться, пели, танцевали и пили вино.

В первой большой китайской энциклопедии «Тайпин юйлань» («Императорский чтец», 977–983) записано, что алкогольный напиток *когачжу*, который готовила женщина из государства Когурё, был хорошо известен и популярен в китайской провинции Цзянсу и ее окрестностях.

Письменные свидетельства о корейской алкогольной культуре сохранились в основном в летописях о деяниях правителей древних корейских государств, а также в народных преданиях. Вот лишь несколько примеров. Король Тэмусин-ван (18–44 годы н. э.) был третьим правителем государства Когурё. Его пребывание в статусе главы государства было отмечено огромной

территориальной экспансией, были завоеваны несколько небольших государств и могущественное королевство Тонбуё. Когда на Когурё напала армия императора династии Хань, Тэмусин отступил, но прежде оставил для командующего китайской армии жареных карпов и алкогольный напиток *чичжу* в качестве знака уважения.

Второй ван¹ государства Пэкче Тару-ван (28–77) во время сильного неурожая ввел антиалкогольный закон. Тридцатый ван Пэкче Му-ван (600–641) часто закатывал банкеты, а напившись, пел, сопровождая себя на шестиструнным инструменте *комунго*, или барабане, а также танцевал с артистами на берегу реки Пэн-маган. Третий ван Силла Юри-ван (24–57) устраивал соревнования по ткачеству и прядению, поделив женщин на две группы, причем проигравшая накрывала стол с угощениями и выпивкой, а затем они вместе пели, танцевали и веселились.

Соседние государства высоко оценивали корейские алкогольные напитки. В японском древнем труде «Кодзики» (712) («Записи о деяниях древности») есть упоминание о человеке, которого звали Ин Бон по прозвищу Сусубори, приехавшем из государства Пэкче и готовившем ароматное вино. Этот напиток варили в Пэкче с IV века. Предки корейцев знали, как делать дрожжи и как с их помощью готовить ферментированные алкогольные напитки. Сусубори привез дрожжи в Японию и научил японцев делать саке. Пятнадцатый император Японии Одзин после того, как ему преподнесли сваренное Сусубори вино, распевал песни, и с тех пор саке стало национальным напитком Японии. Сусубори передал методы приготовления этого напитка японцам, и теперь он почитается как бог саке, а его изображение находится в храме Сага.

Вкус рисового вина в государстве Силла был настолько хорош, что оно пользовалось широкой популярностью и в Китае, а поэт времен династии Тань Ли Шанъинь (812–858) написал такие строки: «Боюсь, как бы дуновение предрасветного ветерка

¹ Титул правителя в странах «ханьского культурного влияния», соответствующий примерно европейским «царь» или «король».

с легкостью не унесло прекрасное настроение после чарки вина из Силла».

К сожалению, до нас не дошли ни названия большинства напитков той эпохи, ни рецепты их приготовления. Однако упоминания о некоторых из них все же остались в памяти народной.

Корейцы не только наслаждались разнообразной выпивкой и вкусной едой. Они придумывали разнообразные игры, связанные с приемом алкоголя, чтобы скрасить свой досуг. В пруду рядом с г Кёнчжу нашли кости (для алкогольной игры) с 14 гранями, на которых были написаны различные задания для ее участников. Одним из таких наказаний было выпить залпом рюмку и громко-громко засмеяться. Другим — выпить три чашки алкоголя кряду, а затем пройти на глазах у собутыльников. Кроме этого, были задания выпить и спеть песню, станцевать после выпитого без аккомпанемента, получить по носу по щелбану от всех присутствующих, выпить на брудершафт, спеть любую песню по выбору присутствующих, сохранять спокойствие, когда тебя щекочит и так далее.

Также широко известно местечко Пхосокчон возле города Кёнчжу, провинция Северная Кёнсан, где во времена Объединенного Силла проводились застолья. На этой летней площадке пили, гуляли, читали стихи и развлекались. А у подножия горы Намсан играли в игру *юсан коксуён*, суть которой заключалась в том, что по рукотворному ручью с изгибами пускали чашечки с вином, и когда одна из них до тебя доплывала, ты должен был ее выпить и продекламировать стихотворение.

На смену трем государствам и Объединенному Силла пришло государство Корё (935–1392), просуществовавшее почти четыре столетия. На Корейском полуострове происходят перемены, которые меняют ход эволюции вина. С этого периода появляется более разнообразная и подробная документация о корейских напитках, касающаяся разновидностей алкоголя и пищи, употребляемых корейцами в то время.

Всего в Корё употребляли уже более 25 различных видов спиртного. Все их можно было разделить на три вида: прозрачное

рисовое вино *якчу*, нефилтрованное рисовое вино *тхакчу* и дистиллят *сочжу*. Прибывший сюда в 1124 году Сюй Цзин, посланник династии Сунь, в труде «*Гаоли ту цзин*», что буквально означает «Иллюстрированный рассказ о Корё», заметил, что корейское вино крепкое, от него быстро пьянеешь и быстро трезвеешь. Простому народу хороший напиток приготовить было трудно, вкус у него был водянистый. Алкоголь производили из обычного риса и дрожжей и называли *чхончжу*, а то, что пил простой народ, называли *тхакчу*.

В эпоху позднего Корё в литературных трудах встречается много названий алкогольных напитков. В труде «*Халлим пёльгок*» упоминаются такие напитки, как *хвангымчжу*, *пэкчжачжу*, *сончжу*, *чугёнчжу*, *ихвачжу*, *оганхичжу*, различаемые в зависимости от используемого сырья.

Устные предания доносят до нас рассказ о дочери высокопоставленного чиновника государства Корё по имени Пок Чи Гём. Когда он сильно заболел, его дочь по указанию даосского святого из родниковой воды из уезда Мёнчхон сварила вино с цветами азалии, которое получило название *мёнчхон тугёнчжу*, и попив которое отец выздоровел. В уезде до сих сохранился тот родник и два дерева гинкго, которые девушка посадила в благодарность богам за исцеление.

Основатель государства Коре Тхэчжо Вангон (918–943) по преданию одержал победу в битве при Кочхане (ныне Андон) с войсками Кён Хвона благодаря хозяину одного постоялого двора в городе по имени Ан Чжун, который был на стороне вана и потому приготовил очень крепкое вино под названием *косамчжу*, дал его солдатам Кён Хвона, те сильно напились и сопротивляться войскам Корё уже не могли.

Ваны уделяли развитию винокурения большое внимание. Так, исторические свидетельства говорят о том, что во второй год правления шестого вана Корё Сончжона в столице Кэгён (ныне Кэсон) только на одной центральной улице было шесть питейных заведений. Благодаря Сончжону в 996 году начинается эпоха хождения денежных знаков, а во время царствования вана Мокчона в 1002 году для стимулирования оборота денежных средств

выходит указ об обязательном использовании денег в лавках при продаже вина, чая и продуктов питания.

При правлении вана Сукчона (1095–1105) для регулирования торговли алкоголем в центре и провинциях создается специальный государственный орган. Ван Мунчжон (1414–1452) для снабжения королевского двора качественным и разнообразным алкоголем создает специальную службу под названием «Янсонс».

Когда буддизм стал государственной религией, монахи стали производить и продавать вино. В то время винокурение было в основном сосредоточено в храмах, где концентрировались трудовые и финансовые ресурсы. Храмы продавали алкоголь, сделанный из риса, выращенного на принадлежавших им землях. Так вино, сделанное в одном только храме Тондоса, обеспечивало спрос всего региона Ённам, а в одной из храмовых записей того времени говорится: «В 18-м году нынешнего правления количество риса, использованного для винокурения, составило 360 сок» (1 сок риса = 144 кг), что дает представление о масштабах храмовой винокуренной отрасли. Но уже при вane Хёнчжоне (1659–1674) из династии Чосон, благодаря продолжавшейся политике гонения на буддизм, монахам было запрещено производить алкогольные напитки.

Крепкие дистилляты на Корейском полуострове появились и стали очень популярными во время правления 25-го вана Чхуннёля (1274–1308) государства Корё, которое было вассалом китайской династии Юань, возглавляемой монголами. В исторических летописях «Корёса» о правлении 32-го вана Корё Увана есть такая запись: «Люди без всякого стеснения транжируют деньги на *сочжу*, шелк, золото и яшмовую посуду». Таким образом, уже тогда крепкий дистиллят в виде *сочжу* повсюду распивали в Корее.

Одной из ценностей эпохи Корё были фарфоровые изделия цвета яшмы, которые на Западе получили название «селадон». Сохранившиеся до наших дней бутылки для алкогольных напитков и чаши для них из фарфора, представляющие собой настоящие произведения искусства, демонстрируют нам, насколько алкоголь был популярен и ценен в государстве Корё.

Первоначально *сочжу* принимали в качестве лекарства, и не только королевские семьи, дворяне и другие представители элиты. Источники свидетельствуют о медицинском применении *сочжу* и простыми людьми. Дневник Ли Мун Гуна, чосонского дворянина XVI века, показывает, что слуги также использовали *сочжу* для лечения любых болезней, вероятно, потому что у них было меньше доступа к другим формам медицины. От обычных домохозяев требовалось готовить *сочжу* в качестве подати двору, что немало способствовало распространению напитка по всему полуострову.

Действенным способом укрепления королевской власти и наведения порядка был сухой закон. Для производства *сочжу* высокого градуса требуется больший объем зерна, чем для производства напитков брожения, и поэтому он долгое время оставался роскошным напитком — настолько, что стал мишенью для запретов на употребление, которые правительство часто накладывало на корейское общество, чтобы предотвратить нехватку зерна и алкоголизм. К таким запретам активно прибегали такие монархи, как Тхэчжон, Сечжон, Ёнчжо. Так, Тхэчжон за время своего правления вводил сухой закон 20 раз. Сечжон вне зависимости от каких бы то ни было стихийных бедствий или погодных катаклизмов вводил сухой закон на время всех сельскохозяйственных работ, а нарушивших его ждало строгое наказание.

В эпоху Корё начинается развиваться практика торжественных пиров конфуцианских ученых в каждом уезде, ни один из которых не обходился без алкогольных напитков. Во время правления династии Чосон (1392–1910) наступает пик развития культуры винокурения и ее технологий. Видов алкогольных напитков становится все больше, совершенствуются их вкус и аромат.

В самой древней дошедшей до наших дней кулинарной книге «Санга ёрок» среди 229 рецептов 51 посвящен производству алкоголя, и еще 4 — способам сохранения вина. В старейшем сборнике рецептов на корейской азбуке хангыль, «Ымсик тимибан», написанной приблизительно в 1670 году, приведено 54 рецепта алкоголя. Практически в каждой кулинарной книге содержалось множество рецептов его приготовления. Особенно это стало заметно во второй половине царствования династии Чосон.

Конец ознакомительного фрагмента.

Приобрести книгу можно

в интернет-магазине

«Электронный универс»

e-Univers.ru