

Вступ

Часник

Маниль чен-ачі (маринований часник)

(корейський рецепт моєї матері)

Головки часнику, мариновані в соєвому соусі, рисовому оцті та цукрі

З початку часів люди страждали через хаос та своє невігластво (хоча, погодьтеся, відтоді мало чого змінилося). Зглянувшись на них, Хванун, правитель Небесного Королівства, спустився на Землю саме туди, де сьогодні розташована Корея, і заснував Місто Бога. У тому місті він ушляхетнив рід людський, подарувавши людям закони та знання про сільське господарство, медицину й усілякі мистецтва.

Одного разу до Хвануна підійшли ведмідь і тигр. Вони бачили, що він зробив, і, збагнувши, що все у світі тепер працює по-новому, захотіли перетворитися на людей. Вище божество пообіцяло їм, що кожен із них набере людської подоби, якщо вони знайдуть у печеру, куди не пробивається сонячне світло, і їстимуть тільки *маниль* (часник) і *ссук** протягом ста днів у суцільній темряві. Тварини вирішили підкоритися настановам і ввійшли в глибоку печеру.

Але вже за кілька днів тигр збунтувався. «Це просто безглуздо! Я не зможу вижити на якихось смердючих цибулинах і гіркому листі. З мене досить!» — заволав він і чкурнув із печери. Ведмідь продовжував дотримуватися дієти й за сто днів перетворився у красиву жінку — Вун-ньео (дослівно — «жінка-ведмідь»).

* *Artemisia princeps* (лат.) — дика трав'яниста рослина з гіркуватим смаком, яка росте в Східній Азії, відома як корейський полин.

Пізніше Вун-ньоо вийшла заміж за Хвануна й народила йому сина Дан-Гуна, який став першим королем Кореї.

Моя країна Корея була буквально заснована на часнику — і це впадає в око. Щоб переконатись у цьому, достатньо скуштувати нашу їжу. Смажена курка по-корейськи* — це шалений триумф часнику. Її обсмажують у клярі, змішаному з подрібненим часником, часто потім обмащують у солодкому, вогненно-гострому соусі чилі з додаванням ще більшої кількості часнику. Деяким корейцям мало подрібненого часнику в маринаді для *бульгогі* (дослівно «вогняне м'ясо») — тонко нарізаних скибочок яловичини, смажених на відкритому вогні. Як вони вирішують цю проблему? Їдять м'ясо із сирими зубками вприкуску або смаженими на грилі скибочками часнику. У нас дуже популярні *маниль чан-ачі*. Це не що інше, як головки часнику, мариновані в *ганян* (соевому соусі) з додаванням рисового оцту та цукру. Часникові пир'я та пагони теж маринують у такий спосіб. Пагони часнику ми їмо смаженими, часто зі смаженими сушеними креветками, або бланшуємо їх і заправляємо солодкуватим соусом на основі перцю чилі. І як не згадати про нашу національну страву *кімчі*? Це мариновані овочі, зазвичай *бічу* — азійська капуста (відома як капуста «напа» в США й китайське листя у Великій Британії)**, хоча взагалі овочі можуть бути *будь-якими*. Якщо ви бодай трохи знаєтеся на корейській їжі, почувши слово *кімчі*, ви, найімовірніше, одразу згадаєте про мелений червоний перець чилі. Проте насправді існує кілька видів *кімчі*, які готують без нього. Однак не буває *кімчі*, приготованої без часнику***.

Часник додають майже в усі корейські супи, незалежно від основи бульйону — м'ясної чи рибної (зазвичай використовують

* Не переплутайте зі смаженою куркою з Кентукі. Як на мене, корейська смачніша. (Смажена курка по-корейськи перекладається англійською як Korean Fried Chicken, що становить аббревіатуру KFC, яка збігається з відомою всім назвою Kentucky Fried Chicken, або «Смажена курка з Кентукі». — Прим. пер.)

** В Україні цю капусту називають пекінською. — Прим. пер.

*** Крім приготованої в буддистських храмах. Буддистським ченцям заборонено споживати або готувати їжу з часником чи цибулею, а також (певна річ) із будь-яким продуктом тваринного походження.

анчоуси, але також креветки, сушені мідії і навіть морського їжака). Під час корейської трапези на столах стоять невеликі миски із закусками *банчан*, що перекладається як «доповнення до рису». У більшості з них обов'язково наявний часник у будь-якому вигляді (сирий, смажений або варений), незалежно від продуктів у тих мисках (овочі, м'ясо або риба) і того, у який спосіб вони приготовані (сирі, бланшовані, смажені, тушковані чи варені).

Ми, корейці, не просто їмо часник. Ми машини з його переробки. У промислових масштабах. Ми насправді і є цим часником.

За статистикою, протягом 2010–2017 років пересічний південнокореєць з'їдав приголомшливі 7,5 кілограма часнику на рік¹. Ми досягли рекордного рівня у 2013 році, споживаючи 8,9 кілограма². Це трохи більше ніж вдесятеро перевищує кількість часнику, яку споживають італійці (720 грамів у 2013 році)³. Коли йдеться про споживання часнику, італійці поряд із нами, корейцями, здаються «дилетантами»⁴. Французи, відомі «часникоїди» за версією британців та американців, спромоглися лише на жалюгідні 200 грамів на рік (у 2017 році)⁴ — навіть менше 3% від споживання корейцями. Слабаки!

Гаразд, визнаю, ми не проковтуємо всі ці 7,5 кілограма. Гори часнику залишаються в розсолі з-під *кімчі*. Зазвичай цей розсіл виливають⁵. І коли ми їмо *бульгогі* та інше мариноване м'ясо, тонни подрібненого часнику залишаються плавати в м'ясно-маринаді. Але навіть за такого страшного розтринькування часнику, обсяги його споживання величезні — я не жартую, вони справді колосальні.

* З репортажу британського поета й журналіста Джеймса Фентона для газети Independent напередодні Олімпійських ігор у Сеулі в 1988 році.

** Утім, іноді корейці споживають і цей розсіл. Вони часто використовують його для заправки смаженого рису (*бокум-бан*: *бокум* означає смажений, а *бан* — ні, не хліб, а рис), особливо якщо це *кімчі бокум-бан*. Вони можуть додавати цей розсіл до супу з локшиною, щоб оживити його прісний смак, або змішати з рисом, якщо немає нічого іншого напохвати.

Якщо ти провів усе життя серед часникових монстрів, то не уявляєш, як багато часнику споживаєш. Саме так сталося зі мною, коли наприкінці липня 1986 року, у віці двадцяти двох років, я сів на рейс авіакомпанії Korean Air. Попереду було навчання в аспірантурі Кембриджського університету. Не те щоб мені зовсім ніколи не доводилося подорожувати літаком. Я мав аж чотири благополучні рейси у своїй скарбничці перельотів — двічі літав туди-сюди до Чеджу, це острів вулканічного походження в субтропіках на південь від материкової Кореї. Не надто багато польотного часу. Рейс між Сеулом і Чеджу триває трохи менше сорока п'яти хвилин, тож мій льотний досвід у пасажирському кріслі на той момент не дотягував і до трьох годин. Проте нервувати мене змусила зовсім не перспектива піднятися в небо.

Уперше в житті я залишав Південну Корею. І зовсім не бідність тримала мене довгий час на землі. Мій батько був високопоставленим держслужбовцем, моя родина жила в достатку, навіть можна сказати, була заможною, і ми могли б дозволити собі відпустку за кордоном. Однак у ті часи жодному південнокорейцю не дозволяли виїжджати за кордон для відпочинку — влада країни просто не оформляла для цього паспорти. То були часи впроваджені урядом індустріалізації Кореї. Держава хотіла вкладати кожен долар експортної виручки у придбання обладнання й сировини, які були потрібні для економічного розвитку. Витрачати іноземну валюту на такі «дріб'язкові» речі, як відпочинок за кордоном, для корейців вважалося недозволеним «марнотратством».

Що ще гірше, подорожі з Кореї до Великої Британії в ті дні забирали неймовірно багато часу. Сьогодні переліт із Сеулу до Лондона може тривати годин одинадцять. У 1986 році Холодна війна була в самому розпалі, тож літакам капіталістичної Південної Кореї не можна було пролітати над комуністичними Китаєм або СРСР, уже не кажучи про Північну Корею. Спочатку ми дев'ять годин летіли до Анкориджу, що на Алясці. Там ми доправлялися дві години: літак — гасом, а я — японським супом із локшиною *удон*, що, до речі, було моєю першою стравою, яку

я покуштував за межами Кореї. Потім ми летіли ще дев'ять годин до Європи. Але не до Лондона. У ті часи авіалінії Korean Air не літали до Лондона. Тож я провів три години в аеропорту Шарля де Голля в Парижі перед моїм завершальним рейсом. Отож знадобилася ціла доба, щоб дістатися з аеропорту «Кімпох» в Сеулі до лондонського «Гітроу» — дев'ятнадцять годин у повітрі і п'ять годин в аеропортах. Для мене це був край світу.

Але навіть не відстань викликала в мене почуття відчуженості. Я був готовий до мовного бар'єра, расових відмінностей і культурних упереджень, принаймні якоюсь мірою. Світловий день до десятої вечора, а пізніше взимку до четвертої години дня — я зміг із цим якимось змиритися. Було важко прийняти те, що літнього дня температура повітря може не перевищувати 15–16 градусів (літо в Кореї тропічне: спека 33 градуси, вологість 95% тощо), але не прийняти цього я просто не міг. Можна було витримати навіть дощі, хоча я й гадки не мав, що дощитиме настільки часто*.

Справжньою емоційною травмою була їжа. Ще в Кореї мене попереджали (у книжках, адже мало хто з корейців насправді там бував), що британська кухня не найкраща. Але я навіть не уявляв собі, наскільки все погано.

Добре, я розкопав кілька страв у Кембриджі, які мені сподобалися, — пиріг із м'ясом і нирками, смажена риба з картоплею фрі, корнуольські пиріжки**. Але переважно їжа була, м'яко кажучи, жаклива. М'ясо подавали пересмаженим і недоприправленим. Його було неможливо їсти без соусу, який часом міг бути як дуже гарним, так і просто нестерпним. Моєю найефективнішою зброєю в боротьбі з британськими обідами стала англійська гірчиця, у яку я закохався. Час варіння овочів тривав довго після

* Але не «так уже й сильно». Кількість атмосферних опадів у Кореї майже така, як і у Великій Британії, приблизно 1200–1300 міліметрів на рік. Дощ у Кореї припадає здебільшого на літо, тому й дощити у нас далеко не так часто, як у Британії.

** Корнуольський пиріжок — англійська національна страва; пиріг, часто листковий, з різною начинкою — з м'яса, нирок чи овочів, іноді фруктів, який вживають у їжу гарячим; попервах його випікали в графстві Корнуолл, згодом ця страва поширилася всією Англією. — *Прим. пер.*

моменту їхньої безславної загибелі, коли вони втрачали форму, і нічого не було поруч, крім солі, щоб зробити їх хоч трохи придатними до їжі. Деякі мої британські друзі заповзято доводили мені, що їхня їжа тому неприправлена (вибачте, тобто ніяка?), бо інгредієнти самі по собі смачні, і не слід їх псувати такими примхами, як *соуси*. Соуси вигадали ці хитрючі французи, аби приховати за ними бридке м'ясо й несвіжі овочі. Найменша краплина правдоподібності в цій дискусії швидко випарувалась, коли я з'їздив у Францію наприкінці мого першого курсу в Кембриджі й уперше покуштував справжньої французької їжі.

БРИТАНСЬКА ГАСТРОНОМІЧНА КУЛЬТУРА в 1980-х роках була, якщо описати одним словом, консервативною, до того ж у найгірших своїх проявах. Британці не їли нічого для них не знайомого. Вони ставились до їжі, яку вважали *іноземною*, з майже релігійним скептицизмом і відразою на інтуїтивному рівні. Крім цілком англійзованої і зазвичай жахливої якості китайської, індійської й італійської кухні, неможливо було знайти щось інше, хіба що їхати до Сохо або в ще якийсь вишуканий район Лондона. Уособленням британського харчового консерватизму для мене стала мережа Pizzaland, яка в ті часи буйно квітнула, а тепер пішла в забуття. Усвідомлюючи, що піцу на туманному Альбіоні можуть болісно сприймати як «іноземну» страву, цей заклад заманював відвідувачів, пропонуючи в меню опцію «піца, пригнута запеченою картоплею».

Безумовно, як і в будь-якій дискусії навколо іноземщини, таке ставлення видається доволі абсурдним, якщо його ретельно дослідити. До улюблених британцями різдвяних страв входять такі інгредієнти: індичка (родом з Північної Америки), картопля (Перу), морква (Афганістан) і брюссельська капуста (звідки б ви думали? — з Бельгії). Але не звертайте на це уваги. Британці ж просто ніколи не «вдавалися до іноземщини».

Здається, серед усіх «іноземних» складників у британській їжі ворогом нації призначено часник. Ще в Кореї мені доводилося чути про неприязне ставлення британців до французів за пристрасть до часнику. Ширилися чутки, що Королева настільки

не любила часник, що нікому не дозволяли їсти його в Букінгемському палаці або Віндзорському замку під час її перебування там. Але поки я не опинився у Великій Британії, я й гадки не мав, скільки суворой критики обрушується на тих, хто дозволяє собі покуштувати часник. Для багатьох британців це був акт варварства або принаймні пасивно-агресивного нападу на оточення. Одна моя подруга родом із Південно-Східної Азії розповідає про свою домовласницю, у якої вони з бойфрендом-індійцем винаймали кімнату. Щоразу, коли хазяйка заходила до кімнати, вона принохувалась, а потім різко питала, чи не їв хтось із них часник. (Припускаю, що в її уяві до такого вдаються люди неєвропеїдної раси, якщо залишити їх без нагляду.) Варто відзначити, що в їхній кімнаті не було жодного кухонного приладдя.

Я опинився в тому місці, де сама сутність корейського життя порушувала всі уявлення про вихованість, а можливо, навіть загрожувала самій цивілізації. Гарязд, я перебільшую. У Великій Британії *можна* було купити часник у супермаркетах, утім його головки на вигляд були маленькі та в'ялі. У британських кулінарних книгах були рецепти страв, подібних до італійських, у яких передбачався часник — кілька скибочок там, куди я додав би щонайменше декілька зубків за потреби. Навіть у ідальні коледжу пропонували певні екзотичні страви, що, як стверджувалося, містили часник, хоча я не можу запрягтися, що він справді там був. Зрештою, щоб утекти з цього кулінарного пекла, я почав готувати їжу для себе сам.

Однак на той час мої кулінарні здібності були досить обмежені. Це все тому, що традиційно багато хто з корейських матусь не дозволяє своїм синам навіть заходити до кухні. («Твій перчик* відвалиться, якщо зайдеш на кухню!» — неодноразово можна було почути.) Кухня вважалася жіночою територією. Моя мати не була настільки віддана традиції, тож я, на відміну від більшості моїх друзів, щось міг зробити на кухні — нашвидкуруч

* Або гочу (перець чили). І тут корейці не можуть не показати своєї пристрасті до пекельно гострої їжі.