

УДК 39

DOI: 10.33876/2311-0546/2024-3/23-37

Научная статья

© М. С. Каменских

НЕМАТЕРИАЛЬНОЕ ЭТНОКУЛЬТУРНОЕ ДОСТОЯНИЕ В ДИАСПОРАЛЬНЫХ СООБЩЕСТВАХ: ПРИМЕР РОССИЙСКИХ КОРЕЙЦЕВ

Статья посвящена анализу возможностей изучения этнокультурного достояния в рамках диаспорального сообщества на примере российских корейцев Пермского края. Автор опирался на полевые материалы, собранные в 2012–2024 годах. Проведенное исследование показало, что в условиях диаспорального образования российские корейцы продолжают сохранять и воспроизводить традиции своей культуры. Особенно наглядно это можно проследить на примере традиционной кухни и обрядов жизненного цикла. Обряды, не имеющие аналогов в региональной культуре, сохраняются относительно хорошо, как, например, обряд толь. Если же в культуре принимающего сообщества есть аналогичные традиции, то корейское культурное наследие либо полностью замещается, либо видоизменяется под влиянием доминирующей традиции (как свадьба, праздник Сольлаль или 60-летний юбилей). Сегодня корейцы с большим интересом возрождают старые традиции и обычаи, но это скорее можно назвать конструированием новой идентичности, чем бытованием наследия, поскольку основным источником для «возрождения» традиций являются опубликованные научные труды или медиа. Наиболее полно у корейцев сохраняются традиции культуры питания и технологии приготовления блюд. На уровне межпоколенческих отношений передается рецептура, сохраняется традиционный рацион, который был привезен корейцами еще в XIX в. Более того, применяя традиционные способы и технологии приготовления, корейцы смогли кооптировать местные продукты и создать новые блюда, которых не существует в современных корейских государствах (кимчи из белокочанной капусты, салат морковь-ча, соевая паста на основе гороха). Использование новых ингредиентов и способов приготовления стало для российских корейцев частью собственного наследия и одним из этнообразующих факторов в формировании собственной идентичности.

Ключевые слова: *российские корейцы, нематериальное этнокультурное достояние, диаспора*

Каменских Михаил Сергеевич — к. и. н., старший научный сотрудник, Институт гуманитарных исследований УрО РАН — Филиал Пермского ФИЦ УрО РАН (Российская Федерация, 614013 Пермский край, Пермь, ул. Генкеля, 4). Эл. почта: mkamenskih27@gmail.com ORCID ID: <https://orcid.org/0000-0002-4041-086X>

*Исследование выполнено в рамках Программы научных исследований этнокультурного многообразия российского общества и направленных на укрепление российской идентичности, 2023–2025 гг. (руководитель академик РАН В. А. Тишков). Проект «Нематериальное этнокультурное достояние народов Российской Федерации как ресурс сохранения многообразия и формирования российской идентичности» № 123101600337-3.

Ссылка при цитировании: Каменских М. С. Нематериальное этнокультурное достояние в диаспоральных сообществах: пример российских корейцев // Вестник антропологии. 2024. № 3. С. 23–37.

UDC: 39

DOI: 10.33876/2311-0546/2024-3/23-37

Original Article

© *Mikhail Kamenskikh*

INTANGIBLE ETHNO-CULTURAL HERITAGE IN DIASPORA COMMUNITIES: A CASE STUDY OF RUSSIAN KOREANS

The article analyses the perspectives of studying ethno-cultural heritage within the diaspora community using the case of urban communities of Russian Koreans in the Perm region. The study is based on field data collected in 2012–2024 and on recent changes in Russian legislation, regulating the concept of intangible ethno-cultural heritage of the peoples of Russia. It shows that Russian Koreans continue to preserve and reproduce the traditions of their culture in the context of diaspora education. This is most evident in the example of traditional cuisine and life cycle rituals. Rituals that have no equivalent in the local culture are relatively well preserved, such as a ritual called “Toljanchi” (Толь/Тольджанчхи). If the culture of the host community has similar traditions, then the Korean cultural heritage is either completely replaced or modified under the influence of the dominant tradition (such as a wedding, Seollal (Сольлаль) holiday or the 60-th anniversary). Nowadays, Koreans are reviving old traditions and customs with great interest, but this is more about constructing a new identity than preserving a heritage, since the main source of knowledge about the “revived” traditions is published scientific works or the media. Koreans have most completely preserved the traditions of food culture and cooking technology. Recipes are passed down from generation to generation, thus preserving the traditional diet that Koreans brought to Russia back in the 19th century. Moreover, using traditional cooking techniques, Koreans were able to co-opt local foods and create new dishes unknown in modern Korean states (kimchi from white cabbage, carrot-cha salad, soybean paste). The use of new ingredients and cooking methods became part of the Russian Koreans’ own heritage and one of the ethno-building factors in the formation of their own identity.

Keywords: *Russian Koreans, intangible ethno-cultural heritage, diaspora*

Author Info: **Kamenskikh, Mikhail S.** — Ph.D. in History, Senior Researcher, the Institute for Humanitarian Studies of the Ural Branch of the Russian Academy of Sciences — Perm Branch of the Ural Branch of the Russian Academy of Sciences (Perm, Russian Federation). E-mail: mkamenskih27@gmail.com ORCID ID: <https://orcid.org/0000-0002-4041-086X>

For citation: Kamenskikh, M. S. 2024. Intangible Ethno-cultural Heritage in Diaspora Communities: A Case Study of Russian Koreans. *Herald of Anthropology (Vestnik Antropologii)* 3: 23–37.

Funding: The article was carried out within the framework of the Scientific Research Program related to the study of the ethno-cultural diversity of Russian society and aimed at strengthening the all-Russian identity for 2023–2025 (headed by Academician of the Russian Academy of Sciences V. A. Tishkov). Project № 123101600337–3.

Введение

В последние десятилетия в России проводится активная работа по документированию и изучению нематериального этнокультурного достояния, о чем свидетельствуют принимаемые на уровне государства нормативные акты и соответствующие решения (Федеральный закон 20 октября 2022; Постановление Правительства РФ 2023). В этой связи перед научным сообществом актуализируется проблематика определения понятия «этнокультурного достояния», критериев отнесения тех или иных явлений к объектам этнокультурного достояния. Неразработанным остается и вопрос о нематериальном этнокультурном достоянии в диаспоральных сообществах.

Принято считать, что одним из критериев для признания объекта нематериальным этнокультурным достоянием является его локальность. Как правило, уникальные традиции, являясь объектами сохранения, имеют бытование в ареалах компактного расселения этнических сообществ, в небольших населенных пунктах, сохраняющих монокультурность. В большом городе сложное культурное пространство, напротив, нарушает локальность традиции, ее уникальность, а дисперсный характер расселения носителей препятствует ее воспроизводству. Поэтому бытование объекта нематериального достояния вне локуса, как правило, уже не воспринимается как ее сохранение (Черных 2023). Однако в современном мире при наличии сетевых сообществ, диаспоральных социальных институтов традиция получает новый импульс к сохранению не только на семейном уровне, но и внутри диаспорального сообщества.

Автор разделяет позицию о том, что сама по себе культурная традиция как источник нематериального этнокультурного достояния имеет ряд отличий от большого количества также передающихся из поколения в поколение повседневных практик. Традицию отличает особый символический смысл, который закладывает в нее передающий, и то значение, которое она имеет для принимающего (Шилз 1998: 240–245). Наследие не существует само по себе, оно конструируется либо элитами, либо фольклорной традицией (Тишков 2023: 6).

Еще одной особенностью объекта нематериального этнокультурного достояния является необходимость его фиксации в силу рисков исчезновения. Диаспоральные сообщества, как правило, формируются институционально в городской среде, где этнические и культурные границы традиции подвержены серьезным изменениям, большей эрозии и рассеиванию в силу влияния поликультурной среды. Поэтому внутри диаспоральных образований сохранение даже бытовых традиций воспринимается как символически ценная деятельность, наполненная особым смыслом, связанным с желанием сохранить идентичность и этническую культуру. Другими словами, обычные повседневные практики, не столь значимые в локусе с компактным расселением народа, в условиях города могут обрести важное символическое значение для носителя традиции. Примеры диаспоральных сообществ показывают, что в некоторых ситуациях воспроизводство традиции в городской среде оказывается существенным или даже более масштабным, чем ее же бытование в компактных аре-

алах. Это происходит потому, что традиция воспринимается не только как практика, но и как база для сохранения этничности в условиях поликультурного пространства.

Поэтому включение диаспоральных сообществ в сферу исследовательского интереса антропологов и исследователей нематериального этнокультурного достояния позволяет привлечь новые ресурсы для интерпретации форм бытования традиции, расширить представления о понимании самого феномена этничности и его соотношения с понятием традиции.

В данной статье механизмы сохранения и межпоколенческой передачи этнокультурного достояния, а также их символическое значение, будут рассмотрены на примере сообщества российских корейцев.

Российские корейцы как этническое сообщество

Идентичность российских корейцев как особого этнического сообщества, отличного от корейцев, формировалась в результате массовой миграции корейского населения с территории Китая на территорию Российской Империи в конце XIX в. К началу XX в. их численность на Дальнем Востоке России превысила 100 тыс. человек. Принадлежность к новому государству, отдаленное проживание сконструировали идентичность для этого сообщества. Ее маркерами стали переход в православие, утрата корейского языка и замена его русским, отказ от традиционной антропонимии. «Для них переход в русскую православную веру, принятие русского образа жизни было согласием на полный переход на русское подданство, отказом от их прошлых конфуцианских, буддийских и языческих верований», — пишет Н. Ф. Бугай (*Бугай, Пак* 2004: 138). Полевые исследования, проведенные автором среди корейцев, показали, что российские корейцы на уровне семейных преданий ведут свое происхождение именно с Дальнего Востока России, а не из Кореи (*Каменских* 2014: 36). Между тем, переезжая в Россию, корейцы приносили с собой и комплексы традиционной культуры, выразившиеся в технологиях строительства, производства, культуре питания, календарной обрядности и обрядах жизненного цикла. Все эти традиции продолжали бытовать в среде корейцев и после появления новой российской идентичности.

Во второй половине XX в. корейцы полностью интегрировались в систему трудовых отношений, расселившись дисперсно по территории всей РСФСР (*Хан, Сим*, 2014: 109). Однако и полной ассимиляции в рамках позднего СССР они смогли избежать. В условиях утраты языка и смены религии, институциональной инкорпорации такие явления как традиционная культура, родственные и земляческие связи, эмоциональная связь с этническим сообществом стали базой для сохранения и поддержания этничности. На это влияли как внешние признаки, историческая память, так и сохранение некоторых этнокультурных комплексов. При дисперсной форме расселения традиции обрели дополнительный смысл как форма сохранения идентичности. Эти особенности в итоге позволили корейцам поддерживать ресурс для этнически мотивированной мобильности за счет ощущения принадлежности к корейскому этническому сообществу. В 1990-е годы практически во всех крупных региональных центрах России были созданы и институтированы сообщества российских корейцев. В 1991 г. была создана общероссийская организация — Всероссийское объединение корейцев (ООК) (Общероссийское объединение корейцев). Устав утвержден Учредительным съездом 6.10.1991 с дополнениями 1999, 2003, 2008, 2013 г. (Устав 2013). Объединение регу-

лярно проводило общероссийские съезды, реализовало культурные проекты, связанные с корейской традицией. Важным и наделенным символическим смыслом мероприятием стало масштабное празднование 150-летия переселения корейцев в Россию, отмечавшееся в 2014 г. и внесшее существенный вклад в оформление идентичности российских корейцев. На мероприятиях подчеркивается особенность и уникальность культуры российских корейцев, отличающихся от других российских народов, так и от самих корейцев. Само сообщество русскоязычных корейцев, проживающих в наши дни в основном на территории России, Узбекистана и Казахстана, насчитывает около 150 тыс. человек и позиционирует себя как «Корё сарам» (Хан 2014).

Сегодня российские корейцы представляют преимущественно дисперсно расселенные городские сообщества, обладающие внутренними институтами и идентичностью, построенной на символической связи с корейской культурой и традициями. В условиях диаспоральных образований и иноэтнокультурного окружения российские корейцы продолжают сохранять культурные традиции, адаптируя их к условиям городской среды.

В рамках данной статьи автором предпринята попытка на базе полевых исследований, проведенных с 2013–2024 гг. в Пермском крае, определить особенности бытования комплексов традиционной культуры российских корейцев в условиях городских диаспоральных сообществ, определить какие из этих комплексов могут выступать объектами нематериального этнокультурного достояния российских корейцев. Все опрошенные респонденты являлись жителями крупных городов, представителями городской интеллигенции, чья повседневная жизнь и работа не были связаны с традиционным бытом в сельской местности. Отметим, что в 1950–1970-е годы среди корейцев СССР было распространено в качестве жизненной стратегии выбирать переезд из Средней Азии в регионы РСФСР с целью получения образования. Так возникло большинство корейских землячеств за пределами Средней Азии (Ланьков 2002). Диаспоральные образования корейцев Пермского края в этом плане не имеют особой специфики, и полученные в ходе нашего исследования выводы, как представляется, могут быть экстраполированы на ситуацию в корейских сообществах России в целом, что подтверждается наблюдениями автора в рамках более ранних полевых исследований в гг. Чайковский, Ижевск, Самара, Екатеринбург.

Автором выделен ряд особенностей этнической культуры российских корейцев, которые воспроизводятся ими в условиях города: традиционная кухня и приготовление блюд *тяй*, *кимчхи* и *морковь-ча*, календарные праздники и обряды жизненного цикла *хвенгаб*, *толь* и новый год *Сольлаль*, о которых ниже и пойдет речь.

Календарные праздники и обряды жизненного цикла

Корейцы относятся к народам, у которых традиционно использовался лунный и сельскохозяйственный календари (Ионова 1982: 19–20). Поэтому многие праздники, которые они сохраняют, живя в России, высчитываются именно по этой традиции: Даже живя в депортации в Средней Азии, они смогли наладить отсчет времени согласно своим традициям:

«У мамы всегда календарь был, она сама день считала. По этому лунному календарю отсчет шел четко, даже все даты, дни рождения» (ПМА. Ким А. Х., 2013).

В настоящее время корейцы уже полностью перешли на официальный (григорианский) календарь, и подавляющее большинство пользуется лунным календарем только для определения даты первого дня восточного Нового года (*соль, сольлаль, сольлар*). В корейской традиционной культуре этот праздник был семейным и начинался с жертвоприношений, посещения и уборки могил предков, чтения молитв и ряда ритуальных церемоний (*Джарылгасинова, Крюков 1985*). Сегодня эти составляющие праздника уже утрачены. Во второй половине XX в. праздник больше стал ассоциироваться с российским Новым годом. Полевые опросы показали, что Сольлаль в советский период корейцы продолжали встречать только на семейном уровне, а послевоенное поколение, рожденное уже в депортации и переехавшее в РСФСР, эту традицию утратило.

«Я даже не знал, что такой праздник есть — Новый год. Однажды мне позвонил Миша (Михаил Данилович Пак — председатель первого корейского общества Прикамья «Ариран» — М. К.), пригласил на праздник. Я спросил его, зачем это мне нужно, национализм какой-то. Но мне понравилось» (ПМА. Ким А. А., 2012).

«В советские времена Новый год по восточному календарю — это был пустой звук. Это последние лет двадцать опять началось» (ПМА. Ли В. А., 2012).

А в 1990-е годы, с началом национально-культурного возрождения российских корейцев, праздник пережил «возрождение», окончательно превратившись в застолье с большим количеством приглашенных гостей, напоминая по форме скорее российский праздник Новый год. Это событие пермские корейцы, как правило, встречали в кафе большими компаниями. Узнавая о таких мероприятиях, в общество вступали и другие корейцы (ПМА. Ким А. А., 2012). В новой ситуации мероприятие стало одним из этномобилизующих, имеющих символическое значение для тех, кто относил себя к российским корейцам. Причем в последние несколько лет на примере Пермского края можно заметить, что праздник не только организуется, но его пытаются обогатить традиционными для корейцев ритуалами и обычаями, такими как чествование старших, поклоны и т. д.

В таком виде праздник сохраняется и сегодня. Современные российские корейцы называют праздник по-русски «Новым годом», иногда добавляя к нему слово «корейский», «восточный» или «лунный». Именно на этот праздник, в первую очередь, указывали респонденты, когда речь заходила о национальных праздниках, которые они «сохраняют», живя в России. На «свой» Новый год корейцы, как правило, собираются в одном из местных кафе или ресторанов, готовят блюда корейской кухни, поют корейские песни, общаются между собой. Однако сложно согласиться, что возрожденная традиция нового года является частью наследия или традицией российских корейцев. Сегодня это новая традиция со своей спецификой, но подготовка праздника опирается не на межпоколенческие предания и традиции, а на опубликованную информацию или ресурсы Интернет.

Обычаи и ритуалы семейного цикла

Помимо календарного Нового года корейцы сохраняют и традиционные представления об особенностях обрядов жизненного цикла человека, привязанного к традиционному календарю и системе летоисчисления. Помимо обязательной встречи Нового

года по лунному календарю российские корейцы передают традицию «трех столов», связанную с обрядами жизненного цикла в традиционной корейской культуре. Согласно этой концепции, каждый человек в жизни должен «принять три стола»: в год после рождения (обряд *толь*), в день свадьбы и в день 60-летия (*хвангаб*, *хвегаб*, *хангаби*).

В интервью об этой традиции рассказывали все респонденты:

«Корейцы говорят, что человек в жизни должен «принять три стола»: стол на один год, на свадьбу и на юбилей 60 лет» (ПМА. Ким Г. Г., 2012).

По традиции первые два стола готовят родители, а третий стол уже накрывают дети, и это свидетельствует о том, насколько успешен человек был в жизни.

«Первый стол накрывают родители, свадьбу они делают. А вот сам юбилей — обязанность детей. Это у нас так испокон веков. Даже если денег нет, стол обязательно накрывается» (ПМА. Ким П. А., 2013).

Если у человека нет детей или они не способны организовать мероприятие, то юбилей не проводится, а человек не принявший «третьего стола» подвергался общественному порицанию, как и его потомки в будущих поколениях.

«Если ты родишься и три стола не получишь, то когда умрешь — чертом не будешь и в рай не попадешь. Так бабушки говорили» (ПМА. Хан М. П., 2012).

Каждый из трех столов имеет собственную обрядовую составляющую. Первый связан с рождением ребенка. К этому событию приурочен обряд *толь*, который проводится, когда ребенку исполняется год после рождения. Об этом событии как об одном из трех важнейших жизненных этапов говорили все респонденты. Обряд осмысливается как процедура определения будущего младенца.

«Если ребенок год прожил, то дальше уже о нем можно говорить, что он “прижился” в этом мире. И в год его славят, что он прожил в мире год» (ПМА. Ким Л. Х., 2017).

В этот день в гости к семье приглашаются все родные и близкие, малыша наряжают в национальный костюм, специально сшитый по этому случаю. Затем перед ним на специальном столе в равном отдалении выкладывается ряд предметов, символизирующих те или иные профессии. Считается, что тот предмет, к которому малыш потянется, определит его будущее. Если порядок и суть этого обряда всем известны, то о том, что класть перед ребенком, единого мнения нет. Ю. К. Ионова, ссылаясь на свои наблюдения в Средней Азии 1960-х годов, называла следующие предметы: ножницы, бритву, книгу, кисточку для туши, чашку с отбивным рисом. Если ребенок тянулся к рису, это означало, что он будет плохо жить и даже может умереть, поэтому рис ставили подальше (Ионова 1982: 155).

В интервью выявлена высокая вариативность, обусловленная современным развитием общества и влиянием городской среды. В ходе интервью пермскими корейцами назывались следующие предметы: ножницы (парикмахер или мастер), нитки (портной), деньги (богач), карандаш (ученый), вода (пьяница), битый хлеб, рис или фасоль (крестьянин, рис также мог означать плохую жизнь и скорую смерть), нож или стрела (военный) и др.

«Родился ребенок, в год обязательно стол для него. На стол деньги, ножницы, карандаши, тетради. Если деньги выберет — богатый будет, карандаш — умный, ножницы — мастер» (ПМА. Ким В. И., 2012).

«Обычно в год на стол кладут деньги, карандаш, книгу, воду ставят. Мне еще отец мужа это говорил. Если к хлебу тянется — будет жизнь сытая, деньги — богатство. Возьмет карандаш — будет ученым, если воду — пьяница» (ПМА. Пак Ф. С., 2012).

«Что кладем? Обычно рис одну чашку, хлеба чашку, фасоль, книжку, ручку, деньги доллары, тетрадь, карандаш, ножницы» (ПМА. Хан М. П., 2012).

Различающийся перечень предметов для обряда свидетельствует о его постоянном изменении и приспособлении к реалиям современности. Так, сегодня перед маленькими корейцами могут также положить компьютерную мышь (программист) или косметику (парфюмерная индустрия).

Еще одним специфическим обрядом жизненного цикла, выделенным автором в рамках данной статьи, является празднование 60-летнего юбилея *хвангаб* (*хангаби*, *хвегаб*). Сама традиция справлять его связана с лунным календарем, который в Восточной Азии имел 60-летний цикл (12 знаков зодиака ежегодно воплощаются в пяти стихиях, создавая, таким образом, 60-летний цикл). В традиционном лунном календаре летоисчисления 60-летний цикл был равен понятию «век» в западной традиции (Ионова 1982: 20). Следует отметить, что по корейским обычаям справлять *хвангаб* нужно в 59 лет, поскольку жизнь человека начинается за девять месяцев до рождения.

Этот возраст считается важнейшей вехой в жизни корейца, «третий стол» в жизни, принимаемый по традиции, как уже было сказано выше, от своих детей. Праздник является символом «сыновней почтительности», которую заслужил юбиляр своей жизнью, поэтому его принято отмечать особо пышно, с приглашением большого количества гостей (Ланьков 2002). Человек имеет право справлять *хвангаб* только в том случае, если принял до этого «два стола». Соответственно, 60 лет не могут праздновать одинокие и те, кому не проводили толь. Сами корейцы называют 60-летний юбилей главным рубежом и итогом в жизни:

«Либо как некая граница между двумя частями жизни. 60 лет — это считается как граница между старостью и зрелым возрастом. Это самый оптимальный возраст. В 50 еще молодой, в 70 уже старый, не все доживут» (ПМА. Ким П. А., 2012).

«Раньше ведь немного жили, считалось, что если дожил до 60 лет, то уже прожил жизнь» (ПМА. Ким А. А., 2012).

«В Китае заповедь есть, что в 60 лет человек должен умереть, потому что считалось, что в 60 лет мозги уже не соображают. Поэтому 60 лет — самый грандиозный праздник» (ПМА. Дон Э. В., 2012).

Однако в народной интерпретации этой символической дате давались разные объяснения. В ходе исследования выявлено влияние на этот обряд советской традиции, когда человека было принято в 60 лет провожать на пенсию. Некоторые респонденты откровенно затруднялись объяснить символику и происхождение праздника, другие отмечали, что российские корейцы представления об истоках этой традиции сильно изменили (ПМА. Ким Л. Х., 2014):

«Мы по-русски уже празднуем 60 лет. Почему? Не знаю, наверно исторически так считается» (ПМА. Дон Э. В., 2013).

«Это независимо от корейцев. Русские 60 лет празднуют, это же с пенсией связано, мужчины на пенсию выходят в 60 лет. Мы же все в СССР жили» (ПМА. Пак В. Д., 2012).

Сам по себе праздник уже не имеет каких-то особенностей. Например, на шестидесятилетний юбилей по корейской традиции нужно готовить пирамиды из рисовых печений и разных сладостей, которые символизируют богатство и процветание (*Лим* 2015: 41–42). Но в интервью упоминаний о них выявить не удалось. Современные корейцы на этот праздник, как правило, просто приглашают всех близких и дальних родственников, накрывают столы, чествуют юбиляра. Определен лишь порядок выступающих, обязательным элементом праздника является обряд чествования родителей, когда дети поочередно делают длительные поклоны. Начать поздравления должны дети и внуки (если есть — родители), потом родственники со стороны отца, а потом со стороны матери:

«Бабушке в 1957 году делали юбилей (хангаби называется). В небольшом селении столов нет, досок не было тоже. Со всех домов собирали столы, стелили на пол солому, потом клали ковры. Накрывали столы бумагой. Посуды тоже нет, резали отварное мясо на кусочки и делали дощечки из полен. На них бумагу клали, а сверху — мясо. Вилки не хватает, детей посылали. Ходили ветки рубили ивовые. Корку снимешь, палочка такая беленькая, ими ели вместо вилок. Ну это же из-за того, что ничего не было. А сейчас в ресторанах, в кафе. Такие столы накрывают. У всех трудности были» (ПМА. Дон Э. В., 2022).

Говоря о *хвангаб*, прикамские корейцы отмечают, что этот праздник в последнее время очень видоизменился, и многие его особенности утрачены. Между тем празднование юбилея родителей в условиях города стало одним из признаков статуса и достатка для корейских сообществ, поэтому ему придается особое значение.

Примеры «восточного» Нового года, обрядов *толь* и юбилея *хвангаб* показывают, что даже в условиях городской среды у российских корейцев продолжают бытовать традиции, связанные с календарем и обрядами жизненного цикла. Они подвержены влиянию российской культуры, но тем не менее сохраняются, в том числе и потому, что имеют большое символическое значение для носителей традиции и выступают маркером этничности. Однако эти явления связаны с наследием корейской культуры скорее символически, чем содержательно. Внутреннее наполнение этих событий определяется влиянием современной жизни.

Традиционная кухня

Одним из важных компонентов наследия любой общности является кухня и культура питания, часто выступающие и в роли маркера идентичности сообщества (*Murcott* 2005). Как было сказано выше, переселяясь в Россию, корейцы принесли с собой комплексы традиционной культуры, включая традиции приготовления еды и культуру питания. Стоит отметить, что корейская кухня по рациону, рецептуре сильно отличается от кухонь российских народов. Корейская кухня практически не

знает жиров и сахара, в ней мало употребляемо мясо. Среди особенностей можно назвать доминирующую роль риса как основы рациона, потребление соевой пасты *ттай*, большое количество овощей, острый вкус. Поскольку рис, несмотря на питательность, является довольно пресной пищей, в Корее исторически сложилась традиция использования большого количества приправ с ярко выраженными вкусовыми качествами. И вторым по значимости для корейцев продуктом можно назвать красный перец, хотя он проник в их рацион только в XVIII–XIX вв. (*Джарылгасинова* и др. 2017: 675). При приготовлении пищи используется много красного перца, отчего большинство блюд даже принимают красноватый оттенок. С ним готовится большинство наиболее популярных блюд (*Kwon et al* 2023).

В силу перечисленных особенностей корейской кухне было сложно «раствориться» как на Дальнем Востоке, так и в Средней Азии. Корейцы не могли отказаться от привычного рациона:

«Я воспитывался в духе корейского уклада, куда тут денешься? Еду я, допустим, люблю корейскую. Мне обязательно раз в день нужно есть кашу рисовую. Не как в столовой, а чтоб был зернышко к зернышку» (ПМА. Ким В. И., 2012).

В условиях смены климата и повседневного рациона корейцы вынуждены были искать способы воспроизводства своей кулинарной культуры.

«У нас очень много отличий от корейской кухни. Особенно в салатах, мы используем многие продукты, которые в Корее не используются» (ПМА. Шелехова Н. Ю., 2024).

Судя по всему, традиции питания и технологии приготовления пищи у корейцев имеют высокую степень сохранности. При первом же вопросе о кухне каждый из респондентов смог назвать несколько рецептов, которые не являются характерными для России, но сохраняются в семьях корейцев. Даже в советское время, живя далеко от родных в городской среде, они находили возможность приобрести соевый соус, красный перец и другие ингредиенты, необходимые для приготовления привычных блюд.

Судя по опросам и наблюдениям, у российских корейцев сохранились и бытуют такие блюда, как *кимчи* (квашеная капуста), как *кукси* (суп-лапша), *морковь-ча* (известная как морковь по-корейски), мясо *хе*, а также различные виды салатов. Большая часть блюд заправляется соевой пастой *ттай* или укеусом:

«В кухне корейцы очень консервативны. Они как ели сою густую, так и до сих пор без этого обойтись не могут» (ПМА. Пак В. Д., 2012).

Корейцы выращивали сою на Дальнем Востоке и после депортации смогли наладить посадку этой культуры в Узбекистане. Однако в Казахстане и РСФСР климат выращивать сою уже не позволял, поэтому для приготовления пасты стали использовать горох:

«Климат же в России другой. У меня мама приехала когда в Россию, выращивала сою, но потом стала использовать горох. Технология приготовления такая же» (ПМА. Пак В. В., 2024).

«Насколько я помню, бабушка делала ее из колотого гороха, вваривала его, перемальвала это все, делала катышки и сушила на солнце, потом это все должно было перебродить, должна была ферментация пройти, потом добавляла туда воды» (ПМА. Шелехова Н. Ю., 2024).

Сегодня соевая паста продолжает играть большую роль в повседневном рационе корейцев, но ее, как правило, уже покупают в готовом виде, поскольку процесс приготовления очень трудоемкий:

«Сейчас ее уже никто не готовит, в Пермском крае точно. Ее заказывают в Корею или Китае» (ПМА. Шелехова Н. Ю., 2024).

«У нас родители уже покупали пасту, мы не научились ее готовить» (ПМА. Хан З. П. 2024).

Наиболее известным у корейцев является квашеная с красным перцем капуста *кимчи*. Следует сказать, что это блюдо сегодня является одним из символов корейской идентичности. Рассуждая о явлении гастронационализма, исследователь М. Е. Осетрова обратила внимание, что еще в середине XX в. корейцы стеснялись своей кухни за запах и специфический вкус, который не ассоциировался с современной европейской кухней, был признаком отсталости. Однако в последние 30 лет ситуация изменилась. В 1986 г. в Сеуле был открыт музей этого блюда, а во время Олимпийских игр в Сеуле в 1988 г., *кимчи* стало одним из символов главного спортивного состязания планеты (Осетрова 2014: 252). В 2015 г. *кимчи* был включен в список нематериального культурного наследия человечества ЮНЕСКО (Наследие квашеной капусты 2013). Опрос российских корейцев также показал, что рецептура и технологии приготовления этого блюда хранятся практически в каждой семье. Более того, умение готовить *кимчи* — это один из признаков умелой и опытной хозяйки.

Сегодня существует до 200 различных способов приготовления этого блюда. В КНДР и Республике Корея *кимчи* готовят только из пекинской капусты. В России для приготовления *кимчи* корейцы стали использовать не только пекинскую капусту, но и белокочанную. Рецептура блюда описывается интервьюерами без особых сложностей.

«Кимчи — это закуска. Я готовлю каждый день. Берешь пекинскую капусту, делишь на части, замачиваешь в соленой воде. Потом нужно ее оставить на сутки. Потом добавляешь красный перец, через мясорубку крутишь и добавляешь в рассол. Затем все это нужно залить горячей водой, перемешать, добавить кинзу и чеснок. Можно добавить уксус и сахар» (ПМА. Ким П. А., 2013).

«Мы и сейчас делаем — по две бочки. Солишь дня два-три, оно засаливается чуть-чуть, как бы вянет. Потом промываешь в воде и начинаешь перцем, чесноком. Между листьями можно положить кинзу, горох. После этого заливают водой. В Средней Азии по 300–400 кг делали, когда маленький был» (ПМА. Дон Э. В., 2013).

«Белокочанную мы немного по-другому делаем. Я ее не очень люблю, если на скорую руку только. Нарезают и заправляют перцем, солью, уксусом и чесноком. Вообще наш соус отличается от корейского. У нас в основе соуса — красный стручковый перец. Мы его сушим, перемалываем, добавляем чеснок и соль. Наша заправка готова. А южные корейцы используют молотый сухой перец, туда еще добавляют соус анчоуса, разные приправы, имбирь. Там вкус совсем другой, чем у нас» (ПМА. Шелехова Н. Ю., 2024).

Сегодня практически в каждой корейской семье, даже смешанной, ведется заготовка капусты на зиму. Бочки или другие емкости с капустой хранятся в подсобных помещениях, или у родственников, имеющих частный дом. Также *кимчи* могут хранить на балконах.

Некоторые рецепты у корейцев появились уже после приезда в Россию, когда они готовили выращиваемые в местной климатической зоне продукты с использованием своих традиционных технологий. Наиболее яркий пример — салат *морковь-ча*, более известная в России как морковь по-корейски. Это блюдо сегодня уже можно считать национальным российским достоянием, поскольку оно готовится не только в корейских семьях, но и продается в любом крупном продуктовом магазине. *Морковь-ча* по технологии приготовления соответствует корейским представлениям о нормах питания, при этом морковь не была распространена долгое время в Корее и не являлась частью повседневного рациона. Сами корейцы помнят историю этого блюда. Во многих интервью нашел отражение четко сформированный нарратив о его появлении. Якобы после депортации 1937 г. корейцы, оказавшиеся в Средней Азии, стали искать себе пропитание. А осенью того года был богатый урожай моркови. И корейцы стали готовить салаты из моркови, используя привычные для себя технологии приготовления (Ли 2008: 160). Поэтому местное население и назвало блюдо «морковь по-корейски».

«Есть легенда, как это случилось. Когда приехали в Узбекистан — осень, ноябрь. Из еды была только морковка. Но так просто ее есть было невкусно. Тогда мелко ее нарезали, приправили уксусом. И после стало возможно есть» (ПМА. Пак В. Д., 2012).

При этом блюдо также несет в себе и важную символическую ценность как способ идентификации и наследия именно российских корейцев:

«В южной и северной Корее морковку не делают. Это просто в Узбекистане морковки было очень много. У нас немножко по-другому кухня» (ПМА. Ким А. Х., 2013).

«Многие блюда, которые готовят здесь корейцы, в Корее их нет. Все это придумали здесь. Морковка по-корейски, кабачки маринованные. Это все придумали здесь» (ПМА. Дон Э. В., 2012).

Появившись в Средней Азии в 1960-е годы, это блюдо через корейцев распространилось по всей стране и сегодня, безусловно, является одним из наиболее узнаваемых. Хотя в корейских государствах оно почти неизвестно. Кулинарные традиции у российских корейцев сохранились почти без изменений. Однако долгое проживание в условиях Дальнего Востока и позже Средней Азии существенно изменило повседневный рацион и привело к появлению новых блюд с сохранением традиционной корейской технологии. Например, использование белокочанной капусты вместо пекинской для приготовления блюда *кимчи*, гороха для приготовления пасты *тяй*. А использование неизвестной ранее моркови для приготовления традиционных салатов привело к появлению блюда *морковь-ча*.

* * *

Проведенное исследование показало, что в условиях диаспорального образования российские корейцы продолжают сохранять и воспроизводить традиции своей культуры. Наиболее ярко это можно проследить на примере традиционной кухни и обрядов жизненного цикла. Помимо приведенных выше примеров у корейцев фрагментарно сохраняются обряды, связанные со свадьбой, похоронами, поминовением усопших, однако их специфика практически утрачена или замещена схожими российскими традициями. Та-

кие явления культуры как ношение традиционного наряда, устройство жилища — также утрачены в силу влияния городской среды. Однако некоторые из элементов традиционной культуры продолжают бытовать, функционировать, даже принимают новые формы и смыслы именно в условиях диаспоральных образований, являясь частью этнокультурного достояния российских корейцев. Особенностью городских диаспоральных сообществ является также «символический национализм», когда определенные традиции, утрачивая форму и содержание сохраняются как символические ритуалы, становясь этномобилизирующим ресурсом, что и случилось с праздником Сольлаль, объединившим корейцев вокруг общественных организаций в 1990-е годы.

Таким образом, этнокультурное наследие корейцев в городских диаспоральных образованиях продолжает функционировать, и в силу влияния разных факторов даже получает дополнительные импульсы к сохранению, это может быть изучено в рамках отдельных исследований.

Источники и материалы

- Наследие квашеной капусты 2013 — *Аверьянова Л.* Наследие квашеной капусты. Как ЮНЕСКО бережет идею национальной кулинарии // Lenta.ru: [электронный ресурс]. 03.12.2013. <https://lenta.ru/articles/2013/12/03/food/> (дата обращения: 20.12.2023).
- ПМА — Полевые материалы автора (ПМА). Дон Эдуард Владимирович, 2012, 2013, 2022; Ким Анна Харитоновна, г. Пермь, 2013; Ким Агей Александрович, 1941 г. р., г. Пермь, 2012; Ким Валентин Игнатьевич, г. Чайковский, 2012; Ким Георгий Геннадьевич, г. Пермь, 2012; Ким Людмила Хаксеновна, 2014, 2017; Ким Павлина Алексеевна, г. Пермь, 2013; Ли Владимир Александрович, г. Чайковский, 2012; Пак Викентий Данилович, г. Пермь, 2012, 2017; Пак Владимир Владимирович, г. Пермь, 2021, 2024; Пак Фавзия Сунгатовна, г. Пермь, 2012; Шелехова Наталья Юрьевна, г. Пермь, 2021, 2024; Хан Зина Петровна, 2024; Хан Марта Петровна, г. Пермь, 2012.
- Постановление Правительства РФ 2023 — Постановление Правительства Российской Федерации от 03.08.2023 № 1277 «Об утверждении Положения о федеральном государственном реестре объектов нематериального этнокультурного достояния Российской Федерации» // Правительство России: [сайт]. <http://static.government.ru/media/files/PN62sr9rAiL1LGwCJTbZzz6eRqmfy1wm.pdf> (дата обращения: 25.09.2023).
- Устав 2013 — Устав ООО «Общероссийское объединение корейцев». https://library-koresaram.com/f/ustav_ook-022013g.pdf?ysclid=lyibso55ey649357398 (дата обращения: 25.09.2023).
- Федеральный закон 20 октября 2022 — Федеральный закон от 20 октября 2022 г. N 402-ФЗ «О нематериальном этнокультурном достоянии Российской Федерации» // Президент России: [сайт]. <http://www.kremlin.ru/acts/bank/48445> (дата обращения: 25.09.2023).
- Шилз* 1998 — *Шилз Э.* О содержании термина «традиция» // Сравнительное изучение цивилизаций: хрестоматия: учеб. пособие для студентов вузов. М.: Аспект Пресс, 1998. С. 240–245.

Научная литература

- Бугай Н. Ф., Пак Б. Д.* 140 лет в России. Очерк истории российских корейцев. М.: ИВ РАН, 2004. 464 с.
- Джарылгасинова Р. Ш., Крюков М. В.* Календарные обычаи и обряды народов Восточной Азии: Новый год. М.: Наука, 1985. 262 с.
- Джарылгасинова Р. Ш., Загорюлько А. В., Осетрова М. Е.* Корейская кухня — прошлое и настоящее // Праздничная и обрядовая пища народов мира / отв. ред. С. А. Арутюнов, Т. А. Воронина. М.: Наука, 2017. С. 667–682.

- Ионова Ю. В. Обряды, обычаи и их социальные функции в Корее. Середина XIX — начало XX в. М.: Наука, 1982. 232 с.
- Каменских М. С. Корейцы Пермского края: очерки истории и этнографии. СПб.: Маматов, 2014. 189 с.
- Ланьков А. Корейцы СНГ: страницы истории // Восточный портал Oriental.ru [Электронный ресурс]. 2002. <http://lankov.oriental.ru/d25.shtml> (дата обращения: 10.01.2024).
- Ли Б. В. Познай богатство корейских традиций. Алматы: Историко-познавательное издание, 2008. 234 с.
- Лим Э. Х. Традиционная культура корейцев в обрядах жизненного цикла. Южно-Сахалинск: СахГУ, 2015. 92 с.
- Осетрова М. Е. Национальная кухня и корейский национализм // Россия и Корея в меняющемся мире. М.: ИДВ РАН, 2014. С. 252–264.
- Тишков В. А. Предисловие // Культурное наследие: современные интерпретации культурного наследия народов России): Сб. ст. / под ред. В. А. Тишкова, С. В. Бааха. Сост. Б. А. Синанов, В. В. Тишков. М.: ИЭА РАН, 2023. С. 6–10.
- Хан В. С., Сим Хон Ёнг. Корейцы Центральной Азии: прошлое и настоящее. М.: Изд-во МБА, 2014 г. 256 с.
- Хан В. С. «Корё сарам: кто мы?» // Корё сарам. Записки о корейцах [Электронный ресурс]. 22.01.2014. <https://koryo-saram.site/han-v-s-koryo-saram-kto-my/> (дата обращения: 20.01.2024).
- Черных А. В. Нематериальное культурное наследие России: проблемы сохранения и презентации // Культурное наследие: современные интерпретации культурного наследия народов России: Сб. ст. / под ред. В. А. Тишкова, С. В. Бааха; сост. Б. А. Синанов, В. В. Тишков. М.: ИЭА РАН, 2023. С. 11–30.
- Kwon Dae Young, Soon-Hee K., Chung K. R., Daily J. W., Park S. Science and Philosophy of Korea Traditional Foods (K-food) // Journal of Ethnic Foods. 2023. Vol. 10. <https://journalofethnicfoods.biomedcentral.com/articles/10.1186/s42779-023-00194-3>
- Murcott A. Food as an Expression of Identity // The Future of the Nation State: Essays on Cultural Pluralism and Political Integration, / ed. by S. Gustavsson and L. Lewin. London: Routledge, 2005. P. 31–59.

References

- Bugai, N. F. and B. D. Pak. 2004. *140 let v Rossii. Ocherk istorii rossiyskikh koreitsev* [140 Years in Russia. Essay on the History of Russian Koreans]. Moscow: Nauka. 464 p.
- Chernykh, A. V. 2023. Nematerial'noe kul'turnoe nasledie Rossii: problemy sokhraneniia i prezentatsii [Intangible Cultural Heritage of Russia: Problems of Preservation and Presentation]. In *Kul'turnoe nasledie: sovremennye interpretatsii kul'turnogo naslediiia narodov Rossii* [Cultural Heritage: Modern Interpretations of the Cultural Heritage of the Peoples of Russia], ed. by V. A. Tishkov and S. V. Baah. Moscow: IEA RAS. 11–30.
- Dzharylgasina, R. Sh. and M. V. Kryukov. 1985. *Kalendarnyye obychai i obryady narodov Vostochnoi Azii: Novyi god* [Calendar Customs and Rituals of the Peoples of East Asia: New Year]. Moscow: Nauka. 264 p.
- Dzharylgasina, R. Sh., A. V. Zagorulko and M. E. Osetrova. 2017. *Koreiskaia kukhnia — proshloe i nastoiashchee* [Korean Cuisine — Past and Present]. In *Prazdnichnaia i obriadovaia pishcha narodov mira* [Festive and Ceremonial Food of the Peoples of the World], ed. by S. A. Arutyunov and T. A. Voronina. Moscow: Nauka. 667–682.
- Ionova, Yu. V. 1982. *Obryady, obychai i ikh sotsial'nyie funktsii v Koree. Seredina XIX — nachalo XX v.* [Rituals, Customs and Their Social Functions in Korea. Middle 19th — early 20th Centuries]. Moscow: Nauka. 232 p.

- Kamenskikh, M. S. 2014. *Koreitsy Permskogo kraia: ocherki istorii i etnografii* [Koreans of the Perm Region: Essays on History and Ethnography]. Saint Petersburg: Mamatov. 189 p.
- Khan, V. S. «Koro saram: kto my?» [“Koryo saram: Who Are We?”]. In *Koryo saram. Zapiski o koreycah* [Koryo saram. Notes on Koreans]. <https://koryo-saram.site/han-v-s-koryo-saram-kto-my/> (access date: 10.01.2024).
- Khan, V. S. and Sim H. Y. 2014. *Koreitsy Tsentral'noi Azii: proshloe i nastoiashchee* [Koreans of Central Asia: Past and Present]. Moscow: IBA Publishing House. 256 p.
- Kwon, D. E., K. Soon-Hee, K. R. Chung, J. W. Daily and S. Park. 2023. Science and Philosophy of Korean Traditional Foods (K-food). *Journal of Ethnic Foods* 10. <https://journalofethnicfoods.biomedcentral.com/articles/10.1186/s42779-023-00194-3>
- Lankov, A. 2002. Koreitsy SNG: stranitsy istorii [Koreans of the CIS: Pages of History]. In *Vostochnii portal Oriental.ru* [Oriental Portal Oriental.ru]. <http://lankov.oriental.ru/d25.shtml> (access date: 10.01.2024).
- Li, B. V. 2008. *Poznai bogatstvo koreiskikh traditsiy* [Experience the Richness of Korean Traditions]. Almaty: Istoricheskiye i nauchniye publikatsii. 234 p.
- Lim, E. H. 2015. *Traditsionnaia kul'tura koreitsev v obryadakh zhiznennogo tsikla* [Traditional Korean Culture in the Rituals of the Life Cycle]. Yuzhno-Sakhalinsk: SakhsU. 92 p.
- Murcott, A. 2005. A Food as an Expression of Identity. In *The Future of the Nation State: Essays on cultural pluralism and political integration*, ed. by S. Gustavsson and L. Lewin. London: Routledge. 31–59.
- Osetrova, M. E. 2014. Natsional'naia kuchnia i koreiskii natsionalizm [National Cuisine and Korean Nationalism]. In *Rossia i Koreia v meniaiushchemsia mire* [Russia and Korea in a Changing World]. Moscow: IDV RAN. 252–264.
- Tishkov, V. A. 2023. Predislovie [Preface]. In *Kul'turnoe nasledie: sovremennye interpretatsii kul'turnogo nasledii narodov Rossii* [Cultural Heritage: Modern Interpretations of the Cultural Heritage of the Peoples of Russia], ed. by V. A. Tishkov and S. V. Baah. Moscow: IEA RAS. 6–10.