

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
«САХАЛИНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Э. Х. Лим, И. Е. Че, И. В. Корнеева

**ТРАДИЦИОННАЯ КУЛЬТУРА
КОРЕЙЦЕВ В ОБРЯДАХ
ЖИЗНЕННОГО ЦИКЛА**

Монография

Южно-Сахалинск
Издательство СахГУ
2015

УДК 392(519)
ББК 71.083(5Кор)
Л58

Рецензенты:

Толстокулаков Игорь Анатольевич, доцент, доктор исторических наук, профессор кафедры корееведения Школы региональных и международных исследований Дальневосточного федерального университета;

Трофименко Оксана Анатольевна, кандидат филологических наук, доцент, преподаватель отдельной дисциплины «иностранный язык» Уссурийского суворовского военного училища.

Л58 **Лим, Э. Х. Традиционная культура корейцев в обрядах жизненного цикла** : монография / Э. Х. Лим, И. Е. Че, И. В. Корнеева. – Южно-Сахалинск : СахГУ, 2015. – 92 с.

ISBN 978-5-88811-499-5

В монографии представлены описания этапов подготовки и проведения церемоний, связанных с основными обрядами жизненного цикла корейцев: первая годовщина со дня рождения ребенка, свадьба, 60-летний юбилей, похороны, поминки.

Значительное внимание уделено особенностям сервировки четырех столов, отражающих философию, ментальность и национальный характер корейского народа.

Монография предназначена для студентов и школьников, изучающих корейский язык, а также для широкого круга читателей, интересующихся культурой Кореи.

ISBN 978-5-88811-499-5

© Лим Э. Х., 2015
© Че И. Е., 2015
© Корнеева И. В., 2015
© Сахалинский государственный университет, 2015

СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ	4
1. ПРАЗДНОВАНИЕ ПЕРВОЙ ГОДОВЩИНЫ СО ДНЯ РОЖДЕНИЯ РЕБЕНКА.....	6
1.1. Символическое значение блюд и предметов праздничного стола.....	6
1.2. Церемония предсказания судьбы ребенка	11
2. ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ ТРАДИЦИОННОЙ СВАДЕБНОЙ ЦЕРЕМОНИИ	12
2.1. Эволюция корейских свадебных обрядов.....	12
2.2. Этапы предсвадебной подготовки традиционной корейской свадьбы.....	15
2.3. Процедура проведения свадебной церемонии	25
2.4. Особенности корейских послесвадебных традиций.....	34
3. ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ ЦЕРЕМОНИИ ПРАЗДНОВАНИЯ 60-ЛЕТНЕГО ЮБИЛЕЯ	41
3.1. Последовательность проведения церемонии	41
3.2. Основные правила сервировки главного стола	43
4. КУЛЬТУРА И ТРАДИЦИИ ПОГРЕБАЛЬНЫХ, ТРАУРНЫХ, ПОМИНАЛЬНЫХ ОБРЯДОВ КОРЕЙЦЕВ	47
4.1. Проведение погребального и траурного обрядов корейцев.....	47
4.2. Традиции проведения поминальных обрядов корейцев (чеса и чхаре).....	52
ЗАКЛЮЧЕНИЕ.....	65
ЛИТЕРАТУРА.....	66
ГЛОССАРИЙ.....	69
ИЛЛЮСТРИРОВАННЫЙ СЛОВАРЬ	73

Введение

Образ современной Кореи формируется, прежде всего, благодаря ее уникальной культуре и глубоким традициям. Многие особенности, характерные для сегодняшней Кореи, своими корнями уходят в далекое прошлое страны, а чтобы понять ее сегодняшний день, необходимо заглянуть в историю.

Монография предназначена прежде всего для студентов, обучающихся по направлениям 41.03.03 «Востоковедение и африканистика», 44.03.01 «Педагогическое образование», а также для всех, кто изучает корейский язык самостоятельно и интересуется традиционной культурной Кореи.

В корейском культурном контексте тема еды имеет особое звучание, так как корейцы традиционно придают большое внимание вопросам, связанным с питанием. Это наблюдение основано не только на личном опыте общения с корейцами, но и на многочисленных свидетельствах российских и зарубежных корееведов, а также журналистов и рядовых путешественников.

Этнические нормы и обычаи питания можно рассматривать как значительную часть национальной культуры, и поэтому исследование их культурно-символических смыслов может способствовать пониманию национальной ментальности. Еда для корейцев намного больше, чем просто способ насытить организм. Это основа бытия и духа, залог счастья и благополучия, отражение социального происхождения, образа жизни, возраста, религиозных и политических представлений, мерило достатка и отношения к окружающим, лекарство в самом широком смысле слова, в общем, целая философия.

Корни этой идеи уходят в глубокую древность Кореи и всей Восточной Азии. Столь пристальный интерес к вопросам, связанным с едой и питанием, в ментальности и культуре корейцев главным образом объясняется голодом, который сопутствовал их жизни на протяжении веков. Элемент, означающий буквально «рис», входит в состав китайского иероглифа «ки», выражающего понятие «энергия, сила, бодрость духа», которое имеет огромное значение в конфуцианском и неоконфуцианском философских учениях.

В жизни каждого корейца должно быть четыре стола, которые празднуются по всем старинным обычаям. Первый стол – на празднование одного года со дня рождения *толь*, второй – в день свадьбы *холле*, третий – в юбилей *хванган* и четвертый стол – поминальный.

Монография написана с привлечением материалов российских и зарубежных коллег, в первую очередь, корейских. Содержание книги включает много переводного материала, который печатается на русском языке впервые. Иллюстративный материал заимствован из общедоступных ресурсов корейских интернет-сайтов.

Коллектив авторов выражает особую благодарность за помощь и творческое сотрудничество профессору Академии корееведческих исследований Нам Хэжунг (Республика Корея).

Авторы выражают надежду, что данный труд будет полезен всем, кто интересуется культурой Кореи, в особой степени представителям российской корейской диаспоры, которые, несмотря на удаленность от исторической родины, продолжают сохранять и почитать традиции своих предков.

Предпринятая авторами попытка описать культуру проведения основных обрядов жизненного цикла корейцев не претендует на всесторонний анализ, абсолютную истину и непогрешимость. Авторы книги хотели дать стимул студентам и всем читателям для дальнейшего и углубленного поиска.

Ваши отзывы, комментарии и критические замечания по прочтению книги непременно будут учтены в ходе подготовки следующего издания.

1. Празднование первой годовщины со дня рождения ребенка

1.1. Символическое значение блюд и предметов праздничного стола

Большее значение для корейцев имеет первый день рождения ребенка, которому исполнился год. Корейцы называют этот праздник *толь*. Церемония проведения праздника включает в себя несколько обязательных этапов:

1) провести обряд благодарения духов и обратиться к ним с молитвой о будущем счастье и долголетию ребенка;

2) подготовить праздничную одежду и нарядить именинника, накрыть праздничный стол согласно основным правилам, провести обряд предсказания судьбы ребенка;

3) угостить праздничной едой родственников и соседей.

Итак, праздник, посвященный первой годовщине со дня рождения ребенка, начинается с обряда благодарения. Можно обратиться за помощью к шаманке, и она сама проведет весь ритуал за день до знаменательной даты, так часто поступали в старину. Но большинство семей все же предпочитает совершать данный обряд самостоятельно. Традиции требовали, чтобы рано утром в этот день были сделаны подношения доброму духу, управляющему деторождением. Корейцы называют его *Самсин хальмони*, что в переводе на русский язык звучит как «Бабушка самсин». Подобные подношения духам корейцы совершают на третий, седьмой, четырнадцатый и двадцать первый дни со дня рождения ребенка.

На специальном отдельном столике семья именинника выставляет рис, сваренный на пару, суп из морской капусты, колодезную воду, вычерпанную на рассвете, а рядом со столиком ставят рисовый хлебец *сирутток*, имеющий определенное значение для сохранения счастья ребенка. Этот *тток* нельзя выносить из дома, а съесть его могут только члены семьи, иначе вместе с блюдом дом может покинуть счастье именинника.

Обряд благодарения духов обычно совершают только женщины, бабушка и мать ребенка, несколькими поклонами и молитвами. После завершения обряда семья именинника собирается вместе за завтраком, который в этот день состоит обычно из сваренного на пару риса и супа из морской капусты.

Второй этап церемонии представляет собой основную часть праздника. Родители именинника заранее готовят ребенку праздничный костюм и надевают утром в день праздника. Упоминания о данной традиции встречаются в исторических записях о правлении короля Йонъчжо (годы правления: 1721–1724 гг.) эпохи Чосон (1392–1876 гг.).

Существуют два вида костюма: для мальчиков и для девочек.



Рис. 1. Праздничная одежда

Костюм для мальчика состоит из следующих элементов:

- 1) фиолетовые или пепельного цвета детские штаны с матерчатыми полосками, прикрепленными у пояса (*наджи*);
- 2) кофта розового цвета или с рукавами из разноцветных лент (*чогори*);
- 3) халат с рукавами из разноцветных лент (*турумаги*);
- 4) жилетка синего цвета с золотыми или серебряными нитками (*чокки*);
- 5) курточка с широкими рукавами из разноцветных лент (*магоджа*);
- 6) верхний халат синего цвета без рукавов с золотыми или серебряными нитками и тонким поясом из переплетенных красных ниток (*чонбок*);
- 7) детские стеганые носки с вышивкой и кисточкой на носке (*тхарэбосон*);
- 8) специальный головной убор черного цвета (*поккон*).

Основные элементы костюма для девочек:

- 1) желтая кофта с цветной отделкой (*чогори*);
- 2) длинная юбка или сарафан малинового или густого розового цвета (*чхима*);
- 3) специальный головной убор, прошитый золотыми или серебряными нитками (*чобави*);
- 4) украшения в виде разноцветных треугольников (*нориге квебуль*);
- 5) жилетка (*педжа*).

Основными блюдами на столе именинника являются рисовые хлебцы и фрукты. Из всего многообразия блюд, куда входят слоеные хлебцы (*пэк-сольги*), хлебцы из клейкого риса четырехугольной формы (*инджольми*), рисовые паровые хлебцы с начинкой из сладкой красной фасоли (*сонпхён*), многослойный разноцветный рисовый хлебец (*муджигэтток*), рисовые

шарики с обсыпкой из сладкой фасоли (*кёндан*), необходимо выбрать три или пять видов. Обязательными являются белые хлебцы пэгсолги и рисовые шарики кёндан.

Каждое блюдо несет в себе определенный смысл. Важно отметить, что основное назначение паровых хлебцев не угощение гостей, а пожелание ребенку счастья, здоровья и благополучия в его будущей жизни. Приготовленный тток должны обязательно отведать сам именинник, родственники и соседи. Семья, получившая тарелку с рисовыми хлебцами в качестве праздничного угощения, обязана вернуть посуду уже с подарком, которым могут быть деньги, игрушки, одежда, колечко, столовые приборы и др. Посуду ни в коем случае не моют, что символизирует пожелание того, чтобы в доме именинника снова произошло какое-нибудь хорошее событие.

Белые паровые хлебцы символизируют чистоту и долголетие, красный цвет хлебцев из гаоляновой муки защищает от злых духов и отгоняет все недуги и болезни. Корейцы верят, что если белые паровые хлебцы пэксолги и хлебцы из гаоляновой муки ставить на каждый праздничный стол в честь дня рождения до исполнения ребенку десяти лет, он вырастет здоровым и крепким.

Изделия из клейкого риса ставят на стол с пожеланием ребенку быть крепким духом, а рисовые хлебцы пяти цветов с начинкой сонпхён, символизирующие пять основных цветов (синий, желтый, красный, белый, черный), пять стихий (металл, дерево, вода, огонь, земля), пять вкусовых ощущений (сладкий, соленый, кислый, горький, острый) и др., как считают корейцы, помогут сохранить гармонию.

Существует обычай делать часть этих изделий с начинкой, а другую без начинки. Изделия с начинкой помогут ребенку стать хорошим человеком с прекрасной душой, а без начинки расширят кругозор.



Рис. 2. Рисовые паровые хлебцы с начинкой из сладкой красной фасоли (*сонпхён*)



Рис. 3. Разноцветный рисовый хлебец (*муджигетток*)

Разноцветный рисовый хлебец муджигэтток символизирует надежду корейцев, что в будущем у ребенка жизнь будет полна красок, как сама радуга. Кроме того, на стол обязательно ставят рис, плоды ююбы, яблоки и груши.

Перед именинником на праздничный стол кладут предметы, каждый из которых имеет особое символическое значение: книгу, ручку, ножницы и иглу (для девочек), лук и стрелы (для мальчиков), пряжу красного или синего цвета, деньги, подаренные друзьями и родственниками.

Особое значение имеет расположение предметов на столе.



Рис. 4. Праздничный королевский стол в честь первой годовщины ребенка



Рис. 5. Традиционный стол в честь первой годовщины со дня рождения



Рис. 6. Праздничный стол и столик для предсказания судьбы

Фрукты и плоды ююбы (жожоба) ставят на переднюю часть стола, кисть и книгу – справа от риса, лук и стрелы, ножницы, иглу или линейку – слева от риса, мотки синей и красной пряжи – на тарелку с рисом, рядом с мотками пряжи на стол кладут деньги. Рис ставят с пожеланием ребенку стать богатым, плоды ююбы – с пожеланием процветания потомкам, два мотка пряжи символизируют долголетие.

В королевских семьях на стол клали пучок омежника, перевязанный красной нитью. Сам омежник как растение, способное стойко выживать в любых условиях и в любом месте, символизирует стойкость характера, долголетие и многочисленное потомство.

Таким образом, расположение специально приготовленных блюд и необходимых символических предметов выглядит следующим образом: круглый стол ставят перед именинником, справа – столовые приборы, а именно палочки для еды и ложка, в первом ряду справа налево – шарики с обсыпкой, лапша, плоды ююбы, рисовая крупа и деньги; во втором ряду – рисовые хлебцы пяти цветов с начинкой, омежник, лук и стрелы (для мальчика), линейка и ножницы (для девочки), кисть; в третьем ряду – книга, синяя и красная пряжа, белая пряжа, свиток бумаги. Если столик был небольшой, пряжу, как уже упоминалось, укладывали на тарелку с рисом. Рядом с именинником на отдельном маленьком столике ставили белый слоеный хлебец *пэксольги*, по размеру очень похожий на современный торт.

Родители именинника накрывают отдельный стол для гостей и род-

ственников. На этом столе присутствуют разные блюда: салат из омежника, салат из ростков соевых бобов, проросший маш и другие салаты, выбор которых может зависеть от сезона. В качестве основного блюда может выступать жаркое из говяжьих ребер, жаркое из рыбы и др.



Рис. 7. *Белые хлебцы пэксольги*

1.2. Церемония предсказания судьбы ребенка

Кульминацией всего празднества считается гадание о будущем ребенка.

Книга или ручка предопределяют, что дети станут образованными людьми и будут зарабатывать на жизнь интеллектуальным трудом. Считается, что ребенка, выбравшего пряжу, будет ждать очень долгая и интересная жизнь. Деньги, в свою очередь, символизируют богатство и удачу. Если именинник – девочка, на стол принято класть ножницы и иглу. Девочки, выбравшие ножницы, будут портнихами, швеями, и на жизнь они будут зарабатывать физическим трудом. Несмотря на сложность характера, они будут замечательными людьми. Игла говорит о том, что в жизни девушка станет лидером, прекрасной матерью, женой и домохозяйкой, будет прекрасно шить и вязать. На стол для мальчиков кладут лук и стрелы. Мальчик, выбравший стрелы, скорее всего, станет воином и выберет службу в армии, при этом будет обладать решительным характером.

Особый интерес в обрядах предсказания будущего представляют собой символические значения традиционных корейских блюд, которые также находятся на столе именинника: рис, лапша, рисовые хлебцы и плоды ююбы. Считается, что дети, выбравшие рис, будут жить очень хорошо, ни в чем не зная нужды. Их ждет прекрасное будущее. Лапша символизирует долгую жизнь, плоды ююбы – многочисленное и знаменитое потомство, а рисовые хлебцы, как и любое блюдо, приготовленное из риса, предвещают здоровье и счастье. Ведь именно рис является основой питания корейцев и играет важную роль в формировании культуры и быта. Корейцы всегда ценили рис и относились к нему с особым уважением и почитанием, а пренебрежительное отношение к рису даже приравнивалось к преступлению.

2. Порядок проведения традиционной свадебной церемонии

2.1. Эволюция корейских свадебных обрядов

Свадьба является одним из важнейших событий не только в жизни отдельного человека, но и всей его семьи. Удачно выбрать спутника жизни – значит обрести вечное счастье, достичь гармонии инь и ян. В древности бракосочетание мужчины и женщины имело глубокий нравственный смысл – это оправление обряда поминовения усопших предков, а также продолжение рода. Именно поэтому свадьба считалась одним из главных нравственных событий в жизни человека. В книге «Тэдэре» («Книга нравственных изречений Конфуция») сказано, что «брак – это начало человека, начало его нравственности».

Если рассматривать этимологию слова «хонин» – свадьба, брак, то можно заметить, что первый слог «хон» происходит от китайского иероглифа «темный», а второй «ин» – от иероглифа «брак, совершаемый женщиной». Такая взаимосвязь слов «брак» и «темный» восходит к древней китайской культуре свадебных обрядов, когда мужчина проявлял учтивость по отношению к женщине на закате дня, поскольку это то время, когда заканчивается светлое время суток ян, символизирующее мужчину, и начинается темное время инь, символизирующее женщину. Именно поэтому и одежда, и даже средство передвижения мужчины были черного цвета.

Стоит отметить также, что брак имеет немаловажное значение для корейцев как форма физического слияния мужчины и женщины. Именно поэтому в этимологию слова вошло значение заката дня, хотя во временном аспекте светлое и темное время также «встречаются» друг с другом и утром.

Таким образом, под браком подразумевалась встреча мужчины и женщины как космическое провидение, данное свыше, объединение светлого и темного начал для создания единого целого.

Брачный союз, или супружество, – это семейная связь между, как правило, мужчиной и женщиной, регулируемая обществом и государством. Жизненные традиции всегда чутко реагировали на все процессы, происходящие в обществе. Именно поэтому все социальные, политические, экономические и религиозные изменения в обществе и государстве неизменно находили свое отражение в брачных церемониях.

Традиции корейской свадьбы заимствованы из конфуцианских норм. Упоминания о регламентах проведения можно встретить в некоторых исторических летописях: «Каре» («Основы семейного этикета») автора Чухи (1130–1200 гг.), «Сарепхёллам» («Справочник по проведению обрядов жизненного цикла») автора Иджэ (1680–1746 гг.). В летописях «Кукджоореи» («Государственный регламент проведения пяти обрядов», 1474 г.) и «Сарепхёллам», основанных на материалах летописи «Каре», свадебный обряд делится на четыре этапа: ыйхон, напчхэ, наппхе и чхиннён. Согласно летописи «Чуре» («Руководство по проведению церемоний»), традиционная корейская свадьба проводилась в шесть этапов, включающих в себя ыйхон, напчхэ, ёнгиль, наппхе, тэре, угви.

Конфуцианское учение оказало огромное влияние на структуру и формирование корейского общества, выстроенного по принципу «трех отношений и пяти норм» (*самган орюн*), основным постулатом которого является строгое соблюдение иерархии. При рассмотрении вопросов духовной идеи, заложенной в понятие традиционной корейской свадьбы, подчеркивается не только поэтапность и строгая регламентированность процедуры, но и ряд нравственных обязательств в духе конфуцианства под названием *самса юнне* («три клятвы, шесть этапов»). Где самса – это три клятвы верности, которые молодые приносят своим родителям, небу и друг другу.

Считается, что в основу традиционного корейского брака заложены принципы равноправия между супругами, когда оба являются единым целым и разделяют удачи и неудачи вместе и в равной степени.

С началом европейской интервенции (1876 г.), а затем японской аннексии регламент проведения свадебной церемонии заметно изменился, все больше обретая европеизированные черты. Однако чужеземные традиции не всегда вызывали однозначную реакцию в обществе. Так, например, европейская традиция входа невесты после жениха и передача ее жениху отцом у алтаря, по мнению корейцев, подчеркивает неравенство полов. Согласно корейским традициям, жених и невеста входят одновременно.

Эволюцию свадебных обрядов можно рассмотреть в некоторых исторических записях, где отмечается, что в период первобытно-общинного строя можно наблюдать преимущественно формы смешанного брака и промискуитетных отношений, что объясняется отсутствием института семьи и брака. Первые упоминания о брачных ритуалах можно обнаружить в мифах об основателях государств: миф о Тангуне (2333 г. до н. э.), миф о Тонмёне, миф о ване Ким Суро, легенда о Пак Хеккосе, легенда о Сам Сонхеле, легенда о Кёнхвоне, миф о Вангоне. Во всех мифах четко прослеживаются традиции матриархата.

В государстве Пуё (II в. до н. э. – 494 г.) существовала система «один муж – одна жена». В Окчо (II в. до н. э. – V в.) прослеживается система *минмёныри* («невеста, выросшая в доме мужа»), при которой девочку, достигшую десятилетнего возраста, продавали в дом ее будущего мужа. Там она жила до 15–16 лет, потом ее возвращали в родной дом до тех пор, пока семья жениха не выплатит требуемый за нее денежный выкуп. Такая система просуществовала вплоть до периода Чосон (1392–1876 гг.), и ею часто пользовались бедные семьи для того, чтобы немного облегчить себе пропитание.

В государстве Когурё (37 г. до н. э. – 668 г. н. э.) существовала система брачных отношений сходная с традициями, существовавшими у сибирских тунгусов, японских айнов, североамериканских алгонкинов. Согласно традициям, жених должен был построить на заднем дворе дома невесты небольшой домик *соок* («западный дом») и жить там до рождения первого ребенка. И только после этого он мог забрать жену и вернуться в дом своих родителей. Именно в связи с этим в корейском языке возникло выражение *чангарыль када* («жениться»), применимое только к мужчине, так как словосочетание возникло от слова «тесть», то есть «ехать в дом тестя». Уже в

то время традиционно за невесту предлагали выкуп в виде денег и ценных материй, а также спиртного и свинины.

Традицию проживания жениха в доме невесты можно наблюдать и в период Силла (57 г. до н. э. – 935 г.), а также в период государства Корё (918–1392 гг.) и в ранний период Чосон. Однако уже можно наблюдать переход к патриархальным устоям. Строгая социальная иерархия, существовавшая в обществе в период Силла, привела к неизбежности появления кровосмесительных браков среди представителей знати. Стоит, однако, заметить, что потомки от таких браков впоследствии лишались ряда привилегий, связанных с чиновничьей службой. Окончательный запрет на такой вид брака был введен в ранний период Корё. В качестве выкупа в этот период времени также преподносились ценные виды ткани, а в подарок родителям жениха различные сорта злаковых, спиртное и рис.

Явные изменения в свадебных традициях можно наблюдать в эпоху Чосон (1392–1876 гг.). Конфуцианство как господствующая философско-религиозная конфессия оказало огромное влияние на все сферы жизни и деятельности корейцев. Можно обнаружить переход от матриархальных традиций к патриархальным, которые выражались, в первую очередь, в том, что жених больше не жил несколько лет в доме невесты после церемонии, а уезжал в родной дом вместе с молодой женой по истечении трех дней. Однако надо отметить, что изменения в свадебных обрядах не были резкими и кардинальными и отголоски былых традиций можно еще наблюдать вплоть до XVIII в.

Дальнейшее проникновение западной, а затем и японской культур привело к существенным изменениям и сокращениям свадебных обрядовых традиций. Существует даже официально зарегистрированная дата проведения первой свадебной церемонии в западном стиле, которая произошла 15 апреля 1920 г. в одном из залов бракосочетания г. Сеула. Брак был заключен между адвокатом Ким У Ёном и художницей На Хе Сок, которые были одеты в черный свадебный фрак и белую фату. И свадебный наряд молодых, и тот факт, что церемония проводилась на нейтральной территории, вызвали резонанс в обществе. Впоследствии мода проводить свадебные церемонии во дворцах бракосочетания, буддийских храмах, конференц-холлах издательств корейских газет стала постоянной традицией. Но новые введения вызвали жесткое сопротивление среди простого населения, не желавшего расставаться с устоявшимися традициями. Это противостояние длилось вплоть до 50-х гг. XX в.

Начавшиеся в 60-х гг. процессы индустриализации и экономического подъема привели к значительному росту материального благополучия и, как следствие, к классовому расслоению в обществе. Наследие корейской свадьбы практически исчезло даже в деревнях, а традиция проводить церемонию в арендованном помещении стала повсеместной.

Впоследствии стали проводить свадебные церемонии и согласно традициям различных религий и религиозных течений: христианства, протестантизма, католицизма и национального религиозного движения чхондогё. Но

важно отметить, что в структуре проведения всех этих обрядов присутствуют элементы традиционной корейской свадьбы, а именно выкуп за невесту, приветствие невесткой родителей жениха и преподнесение им особых подарков.

2.2. Этапы предсвадебной подготовки традиционной корейской свадьбы

Корейский свадебный обряд – это сложный ритуал с множеством правил и тонкостей. Порядок проведения традиционной корейской свадьбы имел свои особенности в зависимости от эпохи, а также социального статуса и благосостояния семьи. Проанализировав современный порядок проведения свадьбы, можно вывести несколько структур, исходя из которых был сформирован единый ритуал.

В нижеприведенной таблице показаны элементы (этапы) свадебных церемоний в различные эпохи.

Чу юнне (шестиэтапный ритуал, существовавший в период китайской династии Чу (три тыс. лет назад)	Чуджа сарэ (четырёхэтапный ритуал, существовавший в период китайской династии Сон (960–1127 гг.)	Традиционная корейская свадьба	Действующий девятиэтапный порядок проведения	Шестиэтапный ритуал (в перспективе)
Напчхэ Мунмён Напкиль Напччин Чхонги Чхиннён	Ыйхон Напчхэ Наппхе Чиннён	Хондам Саджу Тхэгиль Наппхэ Йесик Угви	Матсон/кёдже Саджу Тхегиль Помолвка Хам понэги Йесик Пхебэк Свадебное путешествие Угви	Хондам Напчхэ Напки Наппхе Йесик Угви

Охарактеризуем этапы корейской свадьбы подробнее.

Напчхэ. Этап, на котором семьи жениха и невесты договариваются связать два дома узами брака. В Корее, где большое внимание уделяется вопросам социального положения и семейных традиций, эта церемония проводится через специальных свах. Обе семьи внимательно изучают родословную, степень образованности и черты характера будущего партнера.

Мунмён. Этап, на котором родственники жениха собирают информацию о матери будущей невесты. Дословно название этого этапа можно перевести, как «спросить имя». В Корее, где умения и навыки передавались из поколения в поколение от матери к дочери, считается, что, чтобы узнать, какой девушка будет женой и матерью, надо посмотреть на ее мать. По бу-

душей теще определяют, хорошая ли жениху достанется жена.

Напкиль. Этап, на котором сторона жениха, изучив все достоинства невесты, подтверждает согласие на брак.

Напчхин. Этап, на котором родственники жениха отправляют семье невесты различные подарки как подтверждение заключения брака. В современном варианте этот этап соответствует этапу *якхон* – помолвка.

Чхонги. Этап, на котором семья жениха определяет день бракосочетания и уведомляет о нем семью невесты. В некоторых источниках можно увидеть, что день бракосочетания определяется как очень важное событие, союз, при котором соединяются не только два сердца, но и два тела, поэтому большое внимание уделяется физиологическому состоянию невесты.

Чхиннён. Заключительный этап, на котором совершается сам брак. Жених забирает невесту из отчего дома и привозит в свой дом, где проводится обряд бракосочетания.

Впоследствии сложный процесс бракосочетания был сокращен до четырех этапов, изменились и их названия: *ыйхон* – договоренность о заключении брака; *напчхэ* – подтверждение союза; *напххэ* – сторона жениха посылает подарки семье невесты как подтверждение заключения брака; *чхиннён* – заключение самого брака в доме жениха.

Влияние китайской культуры можно проследить практически во всех сферах жизнедеятельности корейского народа, и свадебная церемония здесь не исключение. Однако можно отметить существенные особенности, которые присущи традиционно корейской церемонии бракосочетания и которые сохранились и в наши дни. Необходимо отметить два существенных отличия, которые, по мнению ученых, исходят из более уважительного отношения к женщине в Корее, чем в Китае: прежде всего это тот факт, что день бракосочетания определяется не стороной жениха, а стороной невесты. А также то, что на заключительном этапе жених приезжает в дом невесты, где и проводится церемония бракосочетания, и лишь спустя три дня он с молодой женой отправляется в свой дом. В период правления династии Чосон шести-этапная процедура проведения свадебной церемонии Чу юнне в основном осуществлялась в семьях дворян, в семьях простолюдинов же поддерживались национальные традиции.

Процедура проведения традиционной корейской свадьбы состоит из шести этапов.

Хондам (сватовство). Этап, на котором со стороны жениха поступает предложение о браке, а со стороны невесты – согласие. Одной из нравственных норм в Корее является не только рождение ребенка, но поиск для него достойного спутника жизни. Именно поэтому большинство родителей принимают активное участие в выборе партнера для своего ребенка. Как и прежде, большое количество браков заключается через специальных свах или по знакомству через родственников или заинтересованных людей. При рассмотрении кандидатур учитываются такие критерии, как: личностные качества, уровень образования, перспективность избранника, социальный и материальный статус семьи и т. д. Однако надо отметить, что в последнее время все больше молодых людей

осуществляет свой выбор самостоятельно и основываясь исключительно на душевной привязанности. Литературные источники гласят, что глава семьи жениха, это может быть его отец или дед, посылает письмо специальным свахам с просьбой связаться с представителями семьи потенциальной невесты. В этом усматривается очень мудрое решение, поскольку в случае отказа таким образом удастся сохранить доброжелательные отношения между двумя семьями. Зачастую к предложению о браке прикладывается выписка из родовой книги, подтверждающая причастность к семье (в основном это касается дворянских семей), и медицинское свидетельство о здоровье. Если кандидатура жениха устраивает, то глава семьи невесты посылает ответное письмо семье жениха с прилагаемыми выпиской из родовой книги и свидетельством о здоровье. Договоренность считается достигнутой, если обе стороны получили письма с согласием.

Напчхэ. После того как достигнуто согласие, семья жениха посылает брачное письмо, в котором указывается точный час, день, месяц и год рождения жениха (*саджу*).



Рис. 8. Брачное письмо *саджу*

Саджу пишется на плотной корейской бумаге ханджи размером 30 x 35 см, сложенной в пять раз. На конверте, изготовленном из такой же бумаги, пишется слово саджу, и сам конверт, вставленный в ветку леспедеузы (растение семейства бобовых), обматывается сверху вниз накрест красными и синими нитями, завязанными в конце единым узлом.

В провинции Канвон такое письмо писалось на толстой почтовой бумаге, в Порёне вместо ветки леспедеузы или гаоляна использовали ветку любого дерева; в некоторых районах конверты с саджу заворачивали в отрезки красного и синего цвета.

Саджу и письмо с предложением от жениха отправляются в дом невесты в красном кувшине. Обычно после того как в дом невесты отсылалось письмо, рано утром в родовой молельне садан, где хранились поминальные

дощечки предков, совершалась церемония объявления о предложении брака. Такая же церемония проводилась и в доме невесты, после того как глава семьи в торжественной обстановке получал письмо с предложением.



Рис. 9. Родовая молельня садан

Так же серьезно подходили к выбору человека, который относил саджу. Это могли быть сват, сам жених, а в отдельных случаях и мать жениха или женщина из хорошей семьи. Письмо вручалось в гостиной или во дворе дома, где расстилалась циновка и ставился стол. Тут же письмо вскрывалось и родные невесты оглашали дату и время рождения жениха для предопределения его судьбы.

Таблица удачного времени для рождения (по лунному календарю)

Год рождения	Время года или суток
Год Крысы	Осень, ночь
Год Быка	Зима, день
Год Тигра	Летняя ночь, когда можно спрятаться в густой листве деревьев
Год Зайца	Весеннее утро, когда появляются новые ростки и побеги
Год Дракона и Змеи	С девятого осеннего месяца, когда все живое погружается в спячку; лучшее время для рождения – ночь
Год Лошади	Зима, ночь
Год Барана	Зима, день
Год Обезьяны	Зима, ночь
Год Петуха	Первая декада лета, когда созревает ячмень; лучшее время для рождения – день
Год Собаки	Весна или лето, день
Год Свиньи	Любое время года, день

Процедура предсказания судьбы молодой семьи путем сопоставления даты и времени рождения жениха и невесты называется *кунхан*.

Напки. Если предсказание благоприятствует счастливой семейной жизни, семья невесты осуществляет процедуру определения дня свадьбы (*тхэ-*

гиль) согласно теории пяти стихий (*охэнсоль*). Выбор дня заключения брака имеет огромное значение в судьбе молодых. Как правило, при определении дня руководствуются обоюдными решениями, стараясь избегать некоторых периодов, таких, как:

- месяц бракосочетания родителей жениха и невесты;
- несчастливые месяцы в семьях;
- дни поминок по усопшим;
- период трех самых жарких летних дней;
- период уборки урожая;
- четные месяцы;
- шестой и двенадцатый месяцы года.

Более того, выбирается не только день, удачный и для жениха, и для невесты, но и подбирается час, в течение всего дня наиболее благоприятный для проведения церемонии бракосочетания. С периода определения дня и до самой свадьбы в обеих семьях не проводят поминки по усопшим и жених не совершает поклоны кому бы то ни было. Письмо с подтверждением согласия на брак и датой бракосочетания передается через сваху. Глава семьи жениха объявляет о событии в родовой молельне, где совершается краткая церемония жертвоприношения, дабы известить предков о предстоящем событии в семье. В провинции Канвон жених, одетый в традиционный мужской костюм, за три-семь дней до свадьбы совершает поклоны на восемь сторон света. В провинции Южная Кёнсан в районе Тугу жених ставит на стол три чашки с холодной водой и совершает четыре поклона в северную сторону. После того, как мужчины практически перестали носить высокую прическу (*сантху*), церемония совершеннолетия (*квалле*) была упразднена. Поэтому в сельских деревнях после определения дня свадьбы в дом жениха созывались односельчане и родственники, устраивалось пиршество, которое и считалось отголоском бывшего обряда совершеннолетия. Обычно жених и невеста не видят друг друга вплоть до самого дня свадьбы.



Рис. 10. Обряд совершеннолетия *квалле*

Напхе. Перед свадьбой семья жениха посылает семье невесты свадебную шкатулку (*хам*), в которую кладут деньги на свадебные расходы и различные подарки. Вместе со шкатулкой посылают письмо *хонсо*, в котором отец жениха выражает благодарность родителям невесты за то, что они согласились отдать дочь за его сына. Письмо также является официальным подтверждением того, что брак непременно состоится, и содержит поздравления с этим счастливым событием. Письмо пишется на белой бумаге размером 36 x 60 см, сложенной в девять раз. Крайние два поля оставляют чистыми. Письмо имело большое значение для невесты и хранилось на протяжении всей жизни как символ преданности мужу, а затем закапывалось вместе в могилу.



Рис. 11. Шкатулка хам

В качестве подарков зачастую использовали отрезки шелка черного и красного цвета, именно поэтому этот обряд часто называли *чхэдан* – шелка. Впоследствии черный шелк заменили на синий. Количество посылаемых отрезков зависит от материального состояния семьи, однако оговаривается, что оно не должно превышать десять рулонов, но и быть не меньше, чем два рулона. Длина каждого рулона равняется 40 ча (приблизительно 12 м). В Корее традиционно клали два отреза красного и синего цвета, которые затем использовались для пошива свадебного наряда.



Рис. 12. Чхэдан

Красный и синий – традиционные цвета юбки корейского костюма ханбок. Они символизируют мужское и женское начало. Красный шелк заворачивают в синюю бумагу и прошивают красными нитками, а синий шелк – в красную бумагу, прошив при этом синими нитками. Это символизирует единение мужчины и женщины, гармонию в их отношениях, любовь и неизменную преданность друг другу.

Изнутри шкатулка хам выстилается корейской рисовой бумагой (*ханджи*), а по углам и в центр кладут пять разноцветных мешочков с семенами. Цвета выбраны не случайно: это традиционные корейские цвета. В мешочек желтого цвета, символизирующего центр, кладут бобы; фасоль в красном мешочке символизирует север; полынь или можжевельник китайский в розовом мешочке – юг; клейкий рис в синем – запад; хлопок в зеленом – восток. Цвета злаковых к тому же олицетворяют одну из добродетелей будущей невестки или пожелание в будущем: желтые бобы – мягкость характера; фасоль – избавление от несчастий; полынь – гармоничную семейную жизнь; клейкий рис – долгие совместные годы; хлопок – многочисленное потомство и благополучие. Также внутрь кладутся отрезки с шелком и сверху покрываются белой бумагой; сверху хам закрывается крышкой. Сама шкатулка заворачивается в красный платок и обвязывается отрезом грубой хлопчатобумажной ткани, с помощью которой можно нести шкатулку на спине.



Рис. 13. Порядок приготовления шкатулки хам

Содержание шкатулки также варьировалось по районам. Так, например, в провинции Кёнги в шкатулку клали одежду, корейские носки посон, небольшие подарки; не посылали в качестве подарков обувь, поскольку считалось, что в этой обуви невеста может сбежать со свадьбы. В районе Андон шкатулку наполняли двумя отрезками красного и синего шелка и тремя пучками проса и чумизы. В районе Ённам в хам клали одежду для невесты, семена хлопка, красный перец и рис. Семена хлопка символизировали долголетие. В районе Иксан в качестве подарка посылали ткань для пошива юбки для невесты. На острове Чечжу – отрезки шелка, два рулона хлопчатобумажной ткани и гладкий тонкий корейский шелк (*мёнджу*).

В настоящее время помимо шелка в шкатулку все чаще кладут женскую одежду, косметику, кольца и другие драгоценности, которые будущая свекровь заранее оговаривает с невестой.

Как правило, письмо хонсо не кладут в хам вместе с остальными подарками, так как родители невесты должны его вскрыть и прочитать до того, как открывается шкатулка. Поэтому для письма изготавливается отдельная шкатулка, которая затем обматывается красным платком, или же само письмо оборачивается красной материей.



Рис. 14. Шкатулка для брачного письма хонсо

Поскольку зачастую в качестве подарка посылают ткань для пошива свадебного наряда для невесты, то шкатулку хам следует посылать заранее, дней за десять до дня бракосочетания.

Утром в день отправления шкатулки хам в родовой молельне семьи жениха совершается молебен, после которого близкие родственники надевают праздничные одежды. Один из представителей родственников несет письмо хонсо, другой – шкатулку хам. Человека, который должен отнести шкатулку (*хамджинаби*), выбирают среди мужчин, счастливых в браке и имеющих сына. На лицо посланнику надевают маску кальмара. Посланники отправляются в дом невесты в сопровождении трех-четырех человек, несущих фонари, освещающих путь. По дороге необходимо соблюдать тишину, не допускаются вольности и шутки.



Рис. 15. Хамджинаби

Во время церемонии посылания и преподнесения шкатулки хам в обеих семьях изготавливается специальный вид рисового хлеба *пончхитток* (рисовый хлеб по случаю отправления/получения свадебного подарка), который посылается в круглой посуде (*сиру*). Для изготовления этого кушанья берут три порции риса по три тве (корейская мера сыпучих тел, равная 1,8 л), перекладывают слоями с одной порцией красной фасоли и укладывают в сиру, сверху укладывают горох, на него семь плодов ююбы и каштаны.



Рис. 16. *Пончхитток*

Три порции риса символизируют союз неба, земли и человека, а его клейкость обозначает дружную и счастливую семью. Красная фасоль, символизирующая светлое мужское начало в китайской натурфилософии, означает благополучие, процветание и изгнание злых духов. Плоды ююбы символизируют долголетие и многочисленное мужское потомство, а слоеный хлеб обозначает двух людей в браке. Каштан необходимо посадить на западной стороне, и в этом также прослеживается определенный символизм. Согласно теории пяти стихий, западная сторона ассоциируется с белым цветом и символизирует время года осень, а осень – это пора урожая. То есть каштаны – это пожелание богатства и достатка. Числа три (три порции риса) и семь (семь плодов ююбы) также не случайны: именно эти цифры символизируют счастье и удачу у корейцев. Плоды ююбы и каштаны сохраняют до дня свадьбы, на который их должна съесть невеста.

Порядок проведения встречи посланников со стороны жениха

- По прибытии посланников отец невесты перед корейской ширмой ставит стол. На стол водружается сиру с рисовыми лепешками пончхитток.
- Представитель семьи невесты встречает представителя семьи жениха, и тот становится с западной стороны стола, хамджинаби становится позади по правую руку от него. Представитель семьи невесты становится с восточной стороны стола.

- Представитель семьи жениха двумя руками передает шкатулку с письмом хонсо представителю семьи невесты.
- Представитель семьи невесты принимает шкатулку, открывает ее и передает конверт с письмом хонсо отцу невесты.
- Отец невесты вскрывает конверт, зачитывает содержимое, кладет письмо обратно в конверт, а затем в шкатулку и передает ее представителю. Тот перевязывает шкатулку с письмом так, как было.
- Отец невесты благодарит посланников и говорит, что принимает подарки.
- Представители обеих семей помогают хамджинаби снять шкатулку хам и ставят ее сверху на сиру с рисовыми лепешками. Существует традиция, по которой хамджинаби в это время оказывает им сопротивление.
- Оба представителя семей и хамджинаби становятся с южной стороны стола, обращаясь лицом на север.
- Отец невесты с восточной стороны стола делает два глубоких поклона.
- Шкатулка хам переносится в родовую молельню садан и ставится перед дощечками с именами усопших предков.
- Представители семьи невесты щедро угощают посланников.
- В родовой молельне совершается молебен.

После молебна мать невесты вскрывает шкатулку хам и, не глядя, достает отрезки шелка. Существует поверье, что если она первым достанет красный шелк, то первенцем у молодых будет мальчик, а если синий – то девочка.

В зависимости от районов церемония вручения шкатулки хам имеет некоторые различия. Так, например, в районе Сеула шкатулку приносят непосредственно за день до дня свадьбы и при вручении во дворе дома разбивается красный кувшин. В провинции Кёнги не разрешается ставить шкатулку на землю, так как считается, что это дурной знак. В районе Таннён отец невесты с закрытыми глазами извлекает из шкатулки отрезки шелка. Синий цвет шелка означает нелегкую супружескую жизнь для его дочери, красный же, наоборот, предсказывает счастье и благополучие в семье. В провинции Южная Чолла шкатулку должна непременно вскрыть мать невесты в женской половине дома, сидя на деревянном полу. Синий цвет шелка также обозначает благополучную и счастливую семейную жизнь.

В период Когурё выкуп в виде денег и тканей, который жених передавал за невесту, являлся отличительной особенностью бракосочетания. Такая традиция была характерна для многих восточноазиатских государств, для которых производство потомства являлось необходимым условием поддержания родовых отношений. Экономическая основа брака была сформулирована известным французским этнографом Арнольдом Ван Геннепом в книге «Обряды перехода», где он объясняет выкуп как плату за потерю производительного члена, то есть невесты, определенной социальной группы (семьи, деревни). Под обрядом перехода автор понимает ритуальную церемонию, обозначающую формально закрепляющий переход индивида или группы людей в новую социальную категорию и приобретение ими нового социального статуса.

Йедан – так в Корее называют шелк, который по традиции невеста посылала в подарок семье жениха. В старину шелк очень ценился, считался дорогой и ценной тканью, поэтому его подносили в дар в знак глубокого уважения и почтения невесты по отношению к ее будущему мужу и его дому. По традиции семья жениха сначала посылала ткань в дом невесты, которая шила из нее одежду для будущих свекров. На сегодняшний день

эта традиция уже практически исчезла, и теперь невеста может послать в дом жениха любой подарок, необязательно новую шелковую одежду. Тем не менее подарок невесты до сих пор называют словом йедан.

Обычно в роли свадебного подарка невесты семье жениха выступает какая-нибудь ценная вещь, например, часто посылают посуду, столовое серебро, дорогое постельное белье и т. п., но можно и просто подарить наличные деньги.

2.3. Процедура проведения свадебной церемонии

Этимологически слово Чхиннён относится к китайским традициям бракосочетания и обозначает «жених едет в дом невесты, забирает ее в свой дом, где и проводится церемония». Однако традиционно корейцы проводили церемонию бракосочетания в доме невесты, именно поэтому во многих источниках можно чаще встретить термин *хонин есик*, который дословно переводится как «церемония бракосочетания».

Перед тем как отправиться в дом невесты, жених сообщает об этом духам предков в родовой молельне и принимает наставления родителей, а также просит их быть хорошими свекром и свекровью. Подобный ритуал проходит и в доме невесты.

Церемония бракосочетания по своей процедуре очень элегантна и строго регламентирована, но в то же время сопровождается веселыми шутками и пожеланиями счастья молодым, поэтому вся процедура достаточно интересна.

Церемонию можно разделить на несколько этапов: визит жениха в дом невесты с ритуальным гусем (*чоналле*), процедура поклонов жениха и невесты (*кёбэре*), совершение самого брачного обряда (*ханкылле*).

По традиции жених в сопровождении друзей должен приехать в дом невесты на белой лошади или в паланкине, в шляпе, обтянутой тонким шелком, и в парадной форме для чиновников.



Рис. 17. Церемония приезда жениха в дом невесты (*чонналле*)

Шафер жениха несет пару гусей кироги, завернутых в красный платок и повернутых головой налево. В более ранние времена вместо гусей часто использовали китайских уток-мандаринок. Деревянные гуси символизируют несколько добродетелей, которым надлежит следовать паре в браке:

- гуси верны партнеру всю жизнь, и даже если один умирает, то второй не ищет себе нового;
- гуси соблюдают иерархию и порядок и даже в полете соблюдают строй и гармонию.



Рис. 18. Ритуальные гуси кироги

Перед тем как пройти на место, предназначенное для церемонии, жених проходит через ворота, на которых зажигаются факелы из соломы. Считается, что, пройдя через факелы с огнем, жених очищается от злых духов.

Для проведения церемонии вручения гуся во дворе дома с северной стороны устанавливается корейская ширма и перед ней ставится стол. Жених, садясь на колени перед столом лицом на север, отдает гуся как символ вечной верности. Одного гуся ставят на стол, второго мать невесты бросает в сторону комнаты, где ожидает невеста. Считается, что если гусь упадет прямо, то первым родится сын, если же гусь упадет набок, то дочь. В древности преподносили живых гусей, в настоящее время чаще используют деревянных. В знак вечной верности жених делает два глубоких поклона.



Рис. 19. Вручение ритуального гуся

Традиционно вся церемония проходит согласно инструкциям, которые дает специально назначенный человек – церемониймейстер или распорядитель свадьбы. Все дальнейшие действия проходят во дворе, где разбивается большая палатка. Внутри нее устанавливается стол, где с восточной стороны стоит жених, а с западной – невеста.



Рис. 20. Свадебная церемония

Невеста одета в традиционный свадебный костюм: зеленый жилет и красную юбку. Считается, что на невесте должны быть украшения из семи драгоценностей (*чильбо*) (золото, серебро, лазурит, украшение из раковины моллюска тридакна, агат, коралл, горный хрусталь или жемчуг и биотит).



Рис. 21. Украшения из семи драгоценностей чильбо

На голове у невесты специальное украшение (*чоктури*). На щеки наносятся яркие румяна, на лбу рисуется тика – пятно, сделанное красной краской как символ непорочности новобрачной. На веки наносится гречишное масло, поэтому невеста не может поднять глаза, что символизирует ее скромный и послушный нрав. Невеста подходит к столу, ступая по белой ткани и прикрывая лицо длинными крылообразными рукавами костюма. Поскольку свадебный костюм невесты достаточно тяжелый, с двух сторон ее поддерживают подружки невесты.



Рис. 22. Свадебная церемония. Вход невесты

На церемонии молодые впервые знакомятся друг с другом, приветствуя друг друга, невеста двумя, а жених одним глубоким поклоном, которые имеют большое символическое значение. Если в западной церемонии молодые выражают согласие словесно, то в традиционной корейской церемонии именно поклон – выражение согласия и верности партнеру. Поклоны выполняются дважды.

Протокол церемонии обмена поклонов (кёбэре)

- Жених становится у свадебного стола с восточной стороны.
- Невеста подходит с западной стороны стола, поддерживаемая двумя помощницами.
- Жених и невеста садятся на колени по обе стороны стола.
- Новобрачные омывают руки или смачивают пальцы в специальной чаше с водой; после омовения жених ставит свою чашу с южной стороны стола, невеста – с северной.
- Жених и невеста встают; жених кланяется невесте со сложенными перед лицом руками, слегка склонив голову.
- Невеста приветствует жениха, совершая два глубоких поклона.
- Жених приветствует невесту одним глубоким поклоном.
- Новобрачные вновь садятся на колени.



Рис. 23. Церемония обмена поклонами (кёбэре)

Корейцы считают брак очень важным событием в жизни каждого человека, придавая ему большое символическое значение, поскольку союз двух людей отражает союз инь и ян, темного и светлого начал, земли и неба. Именно такой глубокий смысл заложен в следующей процедуре со *чхонджирэ*. Жених и невеста, сидя с восточной и западной сторон соответственно, обращены лицом друг к другу. Каждый из помощников по правую руку от жениха и невесты подают им по чарке со спиртным. Новобрачные поднимают чарки на уровне лица, а затем отливают три раза с чарки в землю, тем самым они как бы берут в свидетели Небо и Землю и клянутся перед всем сущим в мире в своей верности. Помощники по левую руку от жениха и невесты забирают чарки и ставят их на стол, а новобрачные кладут закуски в пустые блюда на столе.

Следующим этапом церемонии является обряд принесения молодыми клятвы верности друг другу (*со пэуре*).

- Помощник жениха по правую руку повязывает на его левую руку красную нить с сосновой веткой.

- Помощник невесты по правую руку повязывает на ее правую руку синюю нить с бамбуковой веткой.

- Помощники по левую руку подают молодым чарки, помощники по правую руку наливают спиртное.

- Молодые держат чарки на уровне груди, тем самым принося друг другу клятву верности; затем отпивают из чарок наполовину и отдают их помощникам по правую руку.

- Помощники по правую руку, разворачиваясь через правое плечо, передают чарки помощникам по левую руку противоположной стороны.

- Помощники по левую руку передают чарки жениху и невесте; новобрачные отпивают оставшуюся половину содержимого и передают чарки помощникам по левую руку.

- Помощники по левую руку передают пустые чарки помощникам по правую руку противоположной стороны, и те ставят их на стол. Церемония закончена.



Рис. 24. Церемония принесения молодыми клятвы верности (*со пэуре*)

Церемония, связанная с использованием ковшиков (*кынбэре*), сделанных из половинок тыквы-горлянки, также имеет символическое значение. Мужчина и женщина, рождаясь по отдельности, изначально являются единым целым. Брак позволяет воссоединиться двум половинам, символизируя гармонию между супругами. Использование именно ковшиков из половинок тыквы также имеет свое значение – это две половинки одного целого.

Процедура проведения церемонии кынбэре

- Помощники жениха и невесты по левую руку снимают чарки с подставок для спиртного, помощники по правую руку ставят на них половинки ковшиков.
- Помощники по левую руку подают жениху и невесте подставки с ковшиками, помощники по правую руку наливают спиртное.
- Жених с невестой отпивают спиртное из ковшиков и ставят их на стол.
- Помощники по правую руку соединяют половинки ковшиков и ставят их на стол.
- Жених с невестой встают друг напротив друга.
- Жених кланяется невесте со сложенными перед лицом руками.
- Невеста в ответ приветствует жениха поклоном.
- Жених и невеста отправляются каждый в свою комнату.



Рис. 25. Ковшики из половинок тыквы-горлянки

Традиционно свадебный стол называется *тэрсан* – стол для больших торжеств, однако существует и много других названий: чхорисан, кёбэсан, токдэсан, холлесан. Существует строгий регламент того, как должен выглядеть свадебный стол. Ножки стола выкрашиваются в красный цвет. Согласно летописи «Кукчо Орю Ыйи», написанной в эпоху правления короля Сонджона (1469–1494 гг.), девятого короля династии Чосон, количество блюд на свадебном столе не должно было превышать семи и регулировалось согласно социальному положению: семь – для янбанов и пять – для простых людей. Сами блюда могли различаться в зависимости от местности и материального положения семьи. Однако существовал ряд предметов, которые должны были присутствовать обязательно:

- с южной и северной стороны устанавливается пара свечей синего и красного цвета (символизируют мужчину и женщину);
 - ваза с сосновыми ветками с западной стороны и бамбуковыми ветками – с восточной, обмотанные между собой нитями красного и синего цвета (символы долголетия);
 - по две чашки чистой воды и риса (символы чистоты);
 - синий и красный глиняные горшки по обе стороны стола, в которые помещают петуха и курицу;
 - фрукты, рисовые лепешки.
- В более ранние времена на стол также ставили две емкости с водой и полотенца для омовения рук жениха и невесты.



Рис. 26. Свадебный стол

Свадебный стол может варьироваться в различных районах. Например, в районе Сеула и в центральных районах на стол также ставят ковшики из половинок тыквы-горлянки. Перед женихом и невестой выставляют красную и синюю свечи; вазу с сосновыми ветками, обмотанными красными нитями, и вазу с бамбуковыми ветками, обмотанными синими нитями; рис, фасоль, каштаны, финики, хурму, закуски к спиртному, палочки для еды, пустую тарелку, чарку на блюде, бутылку со спиртным; под стол ставят тарелку с тонкой шерстяной материей моса. В провинции Канвон на стол ставят рисовые лепешки в виде драконов, выкрашенные в желтый и синий цвета. Желтый дракон выставляется на восток, а синий – на запад. В районе Чиннян перед основным большим столом ставят небольшой столик, уставленный бутылками с вином, закусками и тушками сушеного минтая. Перед столом ставят таз для умывания. В районе Хамян в дополнение на стол ставят вяленый минтай, фаршированный финиками и каштанами, свинину и спиртное. В районе Андон в вазы с сосновыми и бамбуковыми ветками вставляют ветки вечнозеленых растений, а также ставят нанизанные на прут высушенные плоды хурмы. В провинции Кёнсан ставят чашки с фасолью и

бобами, рисовые лепешки в виде дракона, поджаренные на масле сладости (*санджа*) и чашки с колодезной водой, вычерпанной на рассвете. В провинции Чолла кроме бамбуковых веток по обе стороны стола ставят также ветки камелии и падуба; три вида фруктов для жертвоприношения; рисовые хлебцы тток, кефаль, фаршированную финиками и каштанами. На самом торжестве гостей принято угощать супом, заправленным соевым соусом или пастой. На острове Чечжу свадебный стол представляет собой наиболее яркое зрелище: помимо обязательных предметов на столе можно увидеть пятицветный рисовый хлебец сирутток, мясо птицы и свинину, несколько видов злаков и т. д.

Синий цвет символизирует сторону невесты, красный – жениха. Сосна и бамбук обозначают верность и постоянство. Кукареканье петуха оповещает о начале нового солнечного дня, каковой должна являться вся жизнь в браке, а также отгоняет злых духов. Рис, курица, каштаны и плоды ююбы – символ плодovitости, как пожелание иметь много детей. Каштаны и плоды ююба также символизируют долголетие и процветание, синие и красные нити – неразрывное целое супругов.

Брак символизирует не только духовное, но и физическое соединение двух людей. После окончания всех процедур жених переодевается в одежду, приготовленную для него семьей невесты, и глубоким поклоном благодарит делегацию родственников со своей стороны, пришедших на праздник. На этом официальная часть свадебной церемонии считается законченной.

По окончании официальной части в домах обеих семей накрываются богатые столы для новобрачных и представителей родственников. Содержимое этих столов затем отправляют новоиспеченным родственникам в качестве подарка, и те раздают их гостям и родственникам. Также обычно отправляют мясо, рыбу, спиртное, фрукты и связку корней женьшеня. По блюдам, отправленным в качестве подарка, определяют мастерство хозяйки в приготовлении еды. Считается хорошим знаком и для гостей, и для новобрачных, если каждый гость уйдет со свадьбы, взяв с собой со стола молодых что-нибудь съестное.



Рис. 27. *Стол для новобрачных*

Вечером по окончании церемонии молодые проводят первую брачную

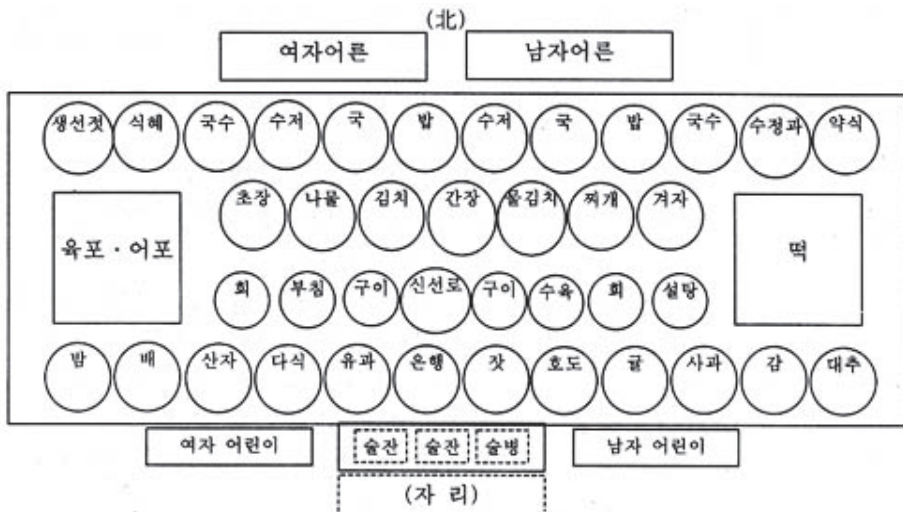


Рис. 28. Схема стола для новобрачных

ночь. Для новобрачных готовят отдельную комнату в женской половине дома. В комнате устанавливают корейскую ширму, зажигают цветные восковые свечи и ставят стол с вином и закусками. Жених выпивает предложенное невестой вино, ведет с ней приятную беседу, снимая с нее свадебное облачение. В разных районах полуострова даже существует свой порядок разоблачения свадебного наряда невесты: с головы или, наоборот, с ног. В центральных провинциях жених обычно сначала снимает головное украшение чокури, затем накидку *вонсам* с широкими рукавами; развязывает тесемки на юбке, снимает корейские носки *посон* и гасит свечи. Считается, что погасить свечи надо пальцами, специальным устройством либо подолом одежды, но ни в коем случае нельзя задуть свечу, так как дымок от свечи является дурным знаком. В эту ночь близкие подруги невесты или соседские замужние женщины, проделывая пальцем отверстия в бумажной двери спальни новобрачных, наблюдают за происходящим и дают советы жениху, как лучше раздеть невесту. Этот обычай называется *синбан ётпгоги*, *синбан чикхим*, *санджик*, что трактуется как «охрана у комнаты новобрачных».



Рис. 29. «Охрана у комнаты новобрачных»

После первой брачной ночи жениху накрывают стол, на котором присутствуют жидкая рисовая каша, сосновые шишки или семена сезам – блюда, способствующие поддержанию энергии.

2.4. Особенности корейских послесвадебных традиций

По традиции новобрачные должны какое-то время пожить в доме жены. В средние века этот период мог длиться от трех дней до нескольких месяцев и даже лет. Однако только в тот день, когда муж увозил жену в свой дом, можно было считать, что она «вышла замуж». По другим данным, жених уезжал из дома жены один на третий день и не мог вернуться за женой до наступления Нового года. В течение этого периода он должен был приехать в дом жены три раза, но забрать жену он мог только на третий раз. Такое поведение указывает, насколько обходительно и вежливо относился жених к своей невесте, чтобы смягчить ее переезд в новый дом.

В настоящее время жених пребывает в доме невесты от одного до трех дней, а иногда они могут отправиться в дом жениха и в день церемонии.

Когда жених забирает невесту в свой дом, ее сажают в носилки-паланкин (*кама*), которые несут на руках несколько мужчин. Сам жених едет во главе процессии на коне, позади следуют носильщики с вещами невесты.



Рис. 30. Носилки-паланкин для новобрачной (*кама*)

Носилки-паланкин с трех сторон кроме двери или в виде креста обтягивают грубой хлопчатобумажной тканью или сверху покрывают шкурой тигра. Ткань впоследствии используется для пошива нижнего белья для невесты, а шкура тигра охраняет ее от воздействия злых духов. Вместо шкуры чаще используют одеяло с изображением этого животного.

Зачастую дорогу в новый дом корейцы называют «дорогой слез», потому что новобрачная не знает, сможет ли она когда-нибудь снова вернуться в отчий дом. Порой дорога занимает достаточно продолжительное время, так что внутрь паланкина кладут немного еды, соломенную подушку и ночной горшок. Под подушку кладут семена хлопка, клейкий рис, красный перец,

полынь, кусочки бумаги, лоскуты ткани. Когда процессия проходит мимо храма духа-хранителя деревни или переправляется через реку, невеста из носилок должна бросать по одному кусочку бумаги и лоскуту ткани. Ночной горшок изнутри обивается хлопком или хлопковой бумагой, для того чтобы ни одного звука не было слышно снаружи.

По прибытии перед главными воротами дома жениха разжигается огонь, над которым проносят носилки, или же носилки проносят между двумя факелами, тем самым преграждая путь злым духам, которые могли бы следовать за невестой. Внутри носилок рассыпают соль, семена хлопка, фасоли или гороха. Соломенную подушку из носилок забрасывают на крышу дома, это является знаком для соседей, что невеста прибыла. Для невесты в отдельной комнате накрывается небольшой стол с закусками, однако считается, что невеста не должна есть с него, тем самым показывая свою порядочность и скромность. Для гостей и родственников невесты накрывается большой стол, блюда с которого затем отправляются в качестве подарка в дом невесты (*ибаджи*). Корейские рисовые лепешки, мясо свиньи и курицы, яйца, соевый творог, рис, спиртное, фрукты, морепродукты красиво оформляются и торжественно преподносятся родителям и родственникам.

В провинции Кёнсан ибаджи посылают за день или в день бракосочетания. В качестве угощения отправляют белые рисовые лепешки (*пэксолгы*), разноцветные лепешки из клейкого риса четырехугольной формы (*инджольми*), корейский паровой хлебец с выдавленными на нем цветами (*чольпхён*), кондитерские изделия из чумизы (*чогва*), фрукты, жаренные в масле овощи, тонкие ломтики мяса (*пхённок*), говяжьи ребрышки, свиные ножки, говядину, вяленую (сушеную) рыбу, спиртное. В районе Кэсон преподносят разные виды рисовых изделий: кусочки гаолянового теста, отваренные в воде (*сусукёндан*); лепешки из клейкого риса четырехугольной формы инджольми; паровой хлебец из повоя с выдавленными на нем цветами (*мэджольпхён*); а также тягучую патоку (*ёт*), лапшу, свиные ножки и различные закуски.



Рис. 31. *Ибаджи*

В день, когда новобрачная приезжает в дом мужа, устраивается большое пиршество, проводится церемония приветствия невесткой родителей жениха (*пхебэк*).



Рис. 32. Приветствие невесткой родителей жениха (*пхебэж*)

Новоиспеченная невестка привозит кушанья, приготовленные ее семьей специально для ее свекра: плоды юобы, сосновые орехи и каштаны, завязанные в красную материю (*тэчхугоим*).



Рис. 33. *Тэчхугоим*



Рис. 34. *Юкпхо*

Свекрови вручают высушенные кусочки копченого мяса (*юкпхо*), запеченное копченое мясо (*пхёнпхо*), вареную курицу с приправами (*комёнтак*), а также кальмар, разрезанный в виде розы или георгина.



Рис. 35. *Пхёнпхо*



Рис. 36. *Комёнтак*



Рис. 37. Кальмар, разрезанный в виде розы или георгина

Все это заворачивалось в материю синего цвета. Плоды ююбы символизируют богатство, изобилие и сохранение семейного рода в силу своей репродуктивной особенности: практически каждый цветок этого растения плодоносен и поражает своей живучестью даже во время сильного ветра. Каштаны символизируют целомудрие и долговечность, так как дерево каштана имеет только один корень и умирает при пересадке.

Существует и другое объяснение дарения именно этих предметов. Каштаны и финики преподносят свекру как обещание вести домашнее хозяйство аккуратно и прилежно, а кусочки сушеного мяса преподносят свекрови как обещание неизменной и искренней заботы.

Состав продуктов, которые преподносятся на пхэбэк, различается по районам. Так, например, в районе Сеула невестка вместе с плодами ююбы и каштанами приносит рыбу икру, вареного спрута или кальмара, маринованных моллюсков, жареные грецкие орехи, жаренные на вертеле орехи гингко, сосновые шишки, перевязанные с хвоей, сырые каштаны и корни лотоса в меду.

В районе Кэсон свадебные обычаи обладают особой спецификой, сохранившейся еще с периода государства Корё (918–1392 гг.), когда этот город являлся политической, экономической и культурной столицей. Кондитерские изделия из сладкого рисового теста (*якквва*); жареные пирожки из рисовой муки и толченой ююбы, посыпанные сахаром и обмазанные медом (*чуак*); ассорти жареных овощей в масле (*чонню*); связки корней женьшеня (*пхо*); каштаны, финики, яблоки и груши перевязываются в два набора синими и красными лентами или платками. На набор невесты ставится вареная курица с фиником в клюве, а на набор жениха – вареный петух с каштаном в клюве. В провинции Кёнги невеста обычно преподносит свекрови жаренную на вертеле курицу или поросенка и плоды ююба, сосновые орехи и каштаны, завязанные в красную материю свекру. В провинции Канвон невестка привозит кашу из клейкого риса для свекрови и цыпленка для свекра. Зачастую вместо клейкого риса варят кашу из гаоляна. В провинции Кёнсан невестка готовит плоды ююба, кашу из клейкого риса и засушенные кусочки мяса. В провинции Северная Кёнсан невестка преподносит свекрови кашу из клейкого риса и каштаны, это подразумевает, что ее руки

всегда будут заняты работой или что ее рот всегда будет на замке (руки будут приклеены к ракушкам; склеить рот, если будет много болтать). В провинции Чолла невестка предлагает каштаны и фазана или пару цыплят, завернутых в красную и синюю материи, плоды ююба, рисовые кондитерские изделия, вино и каштаны, спрута и курицу, засушенные плоды хурмы, а также фрукты в меду. В провинции Чечжу невестка предлагает родителям мужа вино, вареные пороссячи ножки, пареные рисовые лепешки, рисовые лепешки с отпечатанными цветными узорами, плоды ююбы, клейкий рис.

Интересно, что обряд пхэбек практически отсутствует в северной части Корейского полуострова. Видимо, это следствие влияния культуры государства Когуре (37 г. до н. э. – 668 г.), где считалось позором получать подарки со стороны невесты.

Прибыв в дом мужа, новобрачная приветствует его родителей. Свекор сидит с восточной, а свекровь – с западной стороны. На стол выставляются блюда, которые невестка привезла в качестве подарков. Молодая невестка выполняет глубокий поклон и подносит каждому из родителей по чарке вина. Важно отметить, что приветствие родителей происходит в первую очередь, даже если живы представители более старшего поколения, то есть бабушка и дедушка мужа. Далее невеста приветствует ближайших кровных родственников, также преподнося им чарки с вином и совершая четыре глубоких поклона. Остальных родственников приветствует одним поклоном.

В ответ на приветствие невестки родители жениха также накрывают для нее большой праздничный стол. Во времена династии Чосон в условиях патриархальной системы большой семьи это являлось нормой, демонстрирующей всем, что семья принимает нового члена. На стол выставляются каштаны, финики, кедровые и грецкие орехи, плоды гинкго, яблоки, груши, хурма, печенье (*масик*), кондитерские изделия из сладкого рисового теста (*якква*), корейский хворост (*канджон*), поджаренные на масле сладости санджа, засушенные морские моллюски, выложенный в виде цветка осьминог, рисовые лепешки (*тток*), тонкие ломтики мяса (*пхёнюк*), обжаренные на масле овощи и т. д. Этот большой стол с красиво оформленными в пирамиды блюдами не убирают достаточно продолжительное время, поэтому перед невестой ставят небольшой стол с закусками: корейское кушанье типа солянки (*синсолло*); тушеное блюдо из мяса, рыбы или овощей (*ччим*); тонкие ломтики мяса; мелко нарезанное сырое мясо или рыба с пряностями (*хве*); холодная овощная закуска (*нэнчхэ*); рагу с прозрачной лапшой (*чанчхэ*); кондитерский хворост четырехугольной формы (*ханква*); рисовые лепешки (*тток*); напитки с фруктами (*хвачхэ*) и т. д.

После этого свекор и свекровь бросают плоды ююбы и каштаны, символизирующие мужское потомство, в юбку новобрачной. Раньше они просто передавались невесте через ее подружек.



Рис. 38. Родители жениха бросают плоды ююбы и каштаны

Свекровь, поглаживая засушенные кусочки мяса, предлагает их невестке, тем самым как бы выражая свою любовь и поддержку. Кусочки мяса символизируют гармоничные отношения с братьями и сестрами и родственниками. Свекровь также предлагает сладкую тягучую конфету (ёт) тем членам семьи, кто выражает недовольство новой невесткой, и ест сама, тем самым запрещая себе и другим ругать нового члена семьи.

Последующие от трех до семи дней новоиспеченная невестка должна каждое утро и вечер справляться о здоровье родителей мужа, совершая глубокий поклон. На третий день после приезда молодая жена должна появиться на кухне и сварить рис, тем самым показав свое умение в приготовлении еды. В последующие дни родственники и друзья жениха приглашают молодых на вечернюю трапезу. Такая традиция позволяет невестке познакомиться со всеми членами семьи и обрести чувство принадлежности к коллективу. Через несколько дней после приезда молодых в дом мужа проводится обряд жертвоприношения в родовой молельне.

Завершающий этап брачной церемонии заключается в посещении молодой жены отчего дома, которое, как правило, происходило через год после свадебной церемонии после сбора первого урожая. В качестве подарков она везет спиртное, фрукты и рисовые лепешки, изготовленные из нового урожая. Цель данного мероприятия – показать, что невеста довольна новой жизнью. Как правило, муж сопровождает жену в этой поездке и настает его очередь познакомиться со всеми родственниками жены. Молодые незамужние девушки с деревни проверяют силу и выносливость молодого мужа, задавая ему каверзные вопросы: «Зачем украл молодую девушку?», «Традиции знаешь?», «Сколько готов платить за невесту?». Порой молодого мужа в шуточной форме наказывали, словно вора, укравшего невесту: связывали лодыжки веревкой, подвешивали на перекладине и били по пяткам сухой рыбой или палками. Истязатели смягчались только тогда, когда им предлагали выкуп в виде спиртного и еды. Как правило, в роли примирителя

выступала теща. Считается, что это самое трудное испытание, с которым придется столкнуться жениху в его семейной жизни и это помогает ему подружиться с друзьями невесты. Обычно молодые гостят в течение месяца. На этом брачная процедура считается оконченной.

Таким образом, можно отметить главное значение проведения столь сложной процедуры бракосочетания: во-первых, жених и невеста должны ответственно подойти к вопросу адаптации в семьях друг друга, поскольку именно от них зависят дальнейшие отношения между двумя семьями; во-вторых, молодые должны сохранять верность друг другу до самой старости; в-третьих, ожидается, что молодые будут любить друг друга и оставят после себя много потомков, которые, в свою очередь, также будут процветать и размножаться.

3. Порядок проведения церемонии празднования 60-летнего юбилея

3.1. Последовательность проведения церемонии

В день, когда по корейскому летоисчислению человеку исполняется 61 год, дети юбиляра накрывают праздничный стол и устраивают большой праздник, получивший название *Хвангап*. Ведь 60-летие для каждого корейца – это очень важная дата, которая должна быть отмечена согласно национальным традициям.

По восточному календарю к 60 годам человек завершает первый зодиакальный цикл, который включает в себя пять этапов по 12 лет. Празднование 60-летия называется хвангап и считается одной из главнейших церемоний в жизни корейского народа. Традиция берет свое начало с периода Чосон (1392–1876 гг.).

Церемония проведения этого праздника весьма сложна и проходит в несколько этапов.

Прежде всего, необходимо начать с одежды юбиляра. Традиционно праздничный костюм состоял из широких брюк (*паджи*), кофты (*чогори*), верхнего халата (*турумаги*) и головного убора в виде черной широкополой шляпы цилиндрической формы из конского волоса. Для женщины – это кофта (*чогори*) и широкая юбка (*чхима*).

Юбиляр надевает костюм, заранее приготовленный детьми, и вместе с супругой усаживается во главе стола.

В исполнении ансамбля традиционных корейских инструментов, в состав которого обычно входят две малые свирели (*хянгхари*), одна большая свирель (*тэгым*), большой круглый барабан (*пук*), барабан в форме песочных часов (*чангу*), корейский смычковый инструмент в форме дуги лука с двумя струнами (*хэгым*), звучит народная мелодия.

Необходимо отметить, что правильное расположение столов для членов семьи, родственников и гостей занимает важное место во всей церемонии.

Расположение гостей

Место юбиляра – на севере. Там устанавливают специальную ширму и места для юбиляра с супругой: для мужчины – с восточной стороны, для женщины – с западной. Перед местом юбиляра накрывают большой праздничный стол, а с восточной лицом на запад и с западной стороны лицом на восток устанавливают специальные столы для приглашенных взрослых гостей, которых также рассаживают согласно древним философским принципам: мужчины – восток, женщины – запад.

Далее от большого стола по направлению к югу ставят столик для спиртного, от этого стола готовят специальные места для маленьких детей к востоку для мальчиков, а к западу для девочек.

Следующее важное пространство при подготовке помещения – это место, где будут совершаться поклоны. Традиционно оно располагается к югу

от столика со спиртным. К востоку от места поклона – места для потомков-мужчин, к западу – женщин. В первом ряду рассаживаются младшие братья и сестры именинника с их мужьями и женами, во втором – сыновья, зятья, племянники и невестки, дочери, жены племянников, племянницы, в третьем ряду – внуки и мужья внуков, жены внуков и внучки. Как уже упоминалось, при расположении гостей необходимо помнить основное правило: мужчины рассаживаются на восточной стороне, женщины – на западной. Замыкает всю композицию стол для гостей.

После того как юбиляр и родственники расселись в строго определенном порядке, начинается главная церемония праздника – подношение алкоголя и поклон юбиляру, которая проходит в строго установленном порядке.

Прежде всего, необходимо отметить, что количество поклонов и порядок совершения действий должны отличаться от того, как это проходит во время проведения поминальных обрядов, так как потомки во время проведения данных обрядов обращаются к разным мирам. Здесь очень важно помнить, что здравствующим предкам сначала кланяются, потом подают спиртное, а во время обрядов поминовения наоборот. Женщины совершают четыре поклона, мужчины – двукратный поклон.

После поклона юбиляру подносят рюмку со спиртным. Старший сын с супругой подходят к столику с алкоголем, каждый встает со своей стороны (мужчина – восток, женщина – запад) и опускаются на колени. Распорядитель церемонии каждому передает рюмку и наполняет ее спиртным. Старший сын встает с колен, держа в руках рюмку, подносит отцу, невестка подносит спиртное свекрови, жене юбиляра, после оба замирают в положении стоя, сложив руки. Юбиляр выпивает преподнесенный напиток, возвращает рюмку, старший сын возвращает ее на стол. Затем дети вновь опускаются на колени и произносят слова поздравления, которые в дословном переводе на русский звучат так: «Дорогие отец и мать, долгих Вам лет жизни, желаем Вам всех благ: долголетия, богатства, здоровья, добродетели, смерти от старости, и очень надеемся, Вы еще долго будете заботиться о нас». В ответ юбиляр дает обещание долго жить: «Хорошо, обязательно постараюсь сохранить здоровье и жить долго».

Далее эту церемонию совершают остальные родственники по прямой линии: младший сын, дочь, младшие братья и сестры, племянники. Первыми поклон для юбиляров совершают старший сын и невестка (после младшие по возрасту сыновья с женами), после – незамужняя дочь (сын), внук (внуки), младший брат юбиляра (младшие братья), дочь и зять. Сначала совершается поклон, после юбилярам преподносится рюмка вина. Как уже отмечалось, мужчины кланяются два раза, женщины – четыре, однако в последнее время многие кланяются один раз.

Сюда следует добавить, что поклонение также является признанием моральных и нравственных достоинств юбиляра. Люди, совершившие преступления, побывавшие в тюрьмах или совершившие другие неблагоприятные деяния, не могут принимать поклоны от своих родных и близких.

По завершении всех церемоний поклона юбиляр, обращаясь к детям,

просит встретить гостей. Распорядитель церемонии просит всех подняться со своих мест. Родственники и юбиляр встают, поворачиваются к гостям, и все в зале приветствуют друг друга. Следующий этап – представление биографии юбиляра. Обычно об этом рассказывает кто-то из учеников или последователей юбиляра. После этого с приветственным словом к гостям обращается старший сын. Гости в ответ также говорят добрые слова и пожелания, а затем преподносят подарки. Завершает церемонию поздравления юбиляр словами благодарности. Гости произносят тост с пожеланием долгих лет жизни, и все переходят к праздничной трапезе.

3.2. Основные правила сервировки главного стола

Основную функцию праздника несет на себе большой стол юбиляра.

Традиции сервировки большого стола могут отличаться в зависимости от района, но основные принципы всегда соблюдаются:



Рис. 39. Традиционный стол в честь 60-летия

Способ сервировки стола прямо противоположен расстановке блюд на столе в честь жертвоприношения, совершаемого ежегодно после трехлетнего траура.

Чем выше сложена еда на столе, тем считается большим усердие дочерей или сыновей. Раньше наблюдались элементы соревнования по достижению наибольшей высоты блюд, расположенных на столе. Сегодня в среднем высота башенок составляет 30–60 см.

Основные блюда:

– печенье из пшеничной муки, замешанной на масле и меду (юмильгва): четырехугольные корейские вафли, печенье в виде спирали, корейские сладкие пирожки в форме пельменей;

– узорчатое печенье из пшеничной муки, замешанной на меду (тасик): фигурное печенье, замешанное на меду с сосновой пыльцой, кунжутное

печенье темного цвета, каштановое печенье, печенье из китайского лимонника, печенье из зеленых соевых бобов;

– печенье из рисовой муки (югва): домашнее печенье из остатков рисового теста, поджаренного на масле, хворост из клейкого риса, обмазанный патокой и посыпанный жареным рисом, хворост из муки, приготовленной из клейкого риса, сваренного на пару и высушенного, хворост из рисовой муки;

– хворост из рисовой муки (канджон): хворост, посыпанный кунжутом, хворост из рисовой муки, обмазанный патокой, хворост из клейкого риса, сваренного на пару и высушенного, хворост, посыпанный сосновой пыльцой, палочки из рисового теста, посыпанные корицей, тянучка с кунжутом;

– изделия из сахара (тансок): фигурное кондитерское изделие из рисовой муки, разноцветные леденцы, сваренный в сахарном сиропе и высушенный женьшень;

– фрукты: яблоки, мандарины, груши, нарезанные кусочками сырые каштаны, вяленая хурма;

– орехи и сухофрукты: плоды ююбы, грецкие орехи, каштаны, плоды гинкго, сушеная хурма, кедровые орехи;

– свежая и вяленая рыба: нарезанная ломтиками свежая рыба, приправленная специями и высушенная на солнце; трепанг, красный морской карась, сушеное морское ушко, осьминог;

– жареное мясо: целиком зажаренная курица или жареные куски мяса;

– мясо, рыба или овощи в кляре: жареные кусочки молодой тыквы, говядина, рыба;

– мучные изделия: печенье из клейкого риса, печенье с медовой начинкой, цветочное печенье и др.

Кроме того, на праздничном столе могут быть различные салаты, закуски и другие блюда.

Блюда располагаются на традиционном столе в определенном порядке.

Первый ряд перед юбиляром (справа налево): соленая рыба с пряностями; вареный рис, разбавленный сладкой водой; лапша *куксу*, столовые приборы; суп, рис, сваренный на пару (для жены юбиляра); столовые приборы, суп, рис, сваренный на пару, лапша *куксу* (для юбиляра), напиток из имбиря, корицы и хурмы с медом, сладкая каша из клейкого риса с вареными каштанами и ююбой.

Второй ряд: соевый соус, заправленный уксусом, салат из трав или кореньев, кимчи, соевый соус, приправленная пекинская капуста, засоленная в слабом растворе, тушеное мясо в остром соусе, горчица.

Третий ряд: мелко нарезанное сырое мясо или рыба, блюдо, поджаренное на масле, жаркое, корейское кушанье типа солянки, вареная говядина, мелко нарезанное сырое мясо или рыба, сахар.

В начале второго и третьего рядов общим большим блюдом ставят тонко нарезанное вяленое мясо или рыбу (справа от именинника), а также традиционные корейские сладости *тток* (слева).

Четвертый ряд с высокими башенками, выстроенными из определенных блюд: каштаны, груши, вафли из рисовой муки, обсыпанные кунжут-

ным семенем, узорчатое печенье из пшеничной муки, замешанной на меду, печенье из пшеничной муки, замешенной на масле и меду, плоды гинкго, кедровые орехи, грецкие орехи, мандарины, яблоки, хурма, плоды ююбы.

Главный стол корейцы называют *кхынсан*, что в переводе означает «большой стол», другое его название *мансан*, где иероглиф ман означает «изобилие». Обычно его накрывают с целью показать достаток и уважение к родителям, поэтому очень часто, чтобы не нарушить красоту расположенных на нем блюд, рядом ставят небольшой столик с едой.

В этнографическом музее корейских традиционных сладостей тток также представлена схема расположения блюд из четырех рядов.

Первый ряд перед юбиляром (справа налево): лапша куксу для жены, лапша куксу для юбиляра, соевый соус, заправленный укусом, паста из красного перца с укусом, горчица.

Второй ряд: жареная скумбрия, отварные и высушенные мидии, тонкие ломтики говядины, кимчхи из мелко порубленной редьки с приправами, корейское кушанье типа солянки, тушеные говяжьи ребрышки, напиток из китайского лимонника с фруктами.

Третий ряд: груши, хурма, тонко нарезанное вяленое мясо или рыба, сладкая каша из клейкого риса с вареными каштанами и плодами ююбы, печенье чонгва, корейский шашлык из говядины, вареный рис, разбавленный сладкой водой, тонко нарезанное вяленое мясо или рыба, мандарины, яблоки.

Четвертый ряд с башенками: плоды ююбы, домашнее печенье из остатков рисового теста, поджаренного в масле, хворост из рисовой муки, посыпанный кедровыми орехами, палочки из рисового теста, посыпанные корицей, домашнее печенье, посыпанное толченными кедровыми орехами, четырехугольные корейские вафли, узорчатое печенье, изделия из сахара, плоды гинкго, кедровые и грецкие орехи, изделия из рисовой муки, хворост из пшеничной муки, каштаны.

При этом следует отметить, что количество наименований блюд в каждом ряду и высота выложенных на блюде продуктов должны равняться нечетному числу.

Из фруктов и плодов на столе плоды ююбы символизируют многодетность, каштан – вечную связь с предками, яблоки – любовь, груша – мудрость. Интересно отметить, что плод каштана в земле не сгнивает даже после того, как ствол дерева, которому он дал жизнь, становится толщиной более чем в один обхват. Корейцы интерпретируют эту особенность каштана как символ того, что дух предков остается живым даже через многие поколения и как указание на непрерывную духовную связь между предками и потомками. Символическое значение хурмы объясняется тем, что если посадить хурму, то выросшее дерево будет плодоносить мелкими, очень терпкими, несъедобными плодами. И лишь когда спустя три-пять лет к этому дереву привьют ветку от другой хурмы, оно будет приносить прекрасные сладкие плоды. Поэтому хурма символизирует идею о том, что и человек, подобно дереву хурмы, становится настоящим человеком, только овладев ученостью.

Если человек в свой день рождения болен либо дата празднования неблагоприятна с точки зрения философии инь-янь, то юбилей отмечают в другой, более благоприятный день. Главное, чтобы день юбилея был отмечен до фактической даты дня рождения, а не после него, так как считается, что это может привести к несчастью. Если дети не смогли устроить своим родителям пышного празднества, можно отметить и без юбилейных церемоний, а как обычную круглую дату, главное, чтобы юбилей был отмечен.

По старинному обычаю подготовить и справить юбилей должны дети юбиляра. Это считается долгом детей перед их родителями, ведь почтительный сын – это лучшая похвала для всех родителей, невыполнение этого долга ложится позором на детей, на их детей и т. д. Кроме этого, если дети не организуют родителям юбилей, то в этом случае и они теряют право на празднование своего хвангап. Хвангап не может быть отпразднован, если в семье нет детей.

В случае, если родители умерли, не успев отпраздновать хвангап, то в юбилейном году 60-летия дети должны справить день рождения на кладбище, так же торжественно и пышно с приглашением гостей, как если бы юбиляр был жив. Придя домой, дети пышно накрывают праздничный стол юбиляра, на котором ставят его фотографию. Не забываются и традиционные глубокие поклоны, которые совершаются перед столом с фотографией. Однако в этом случае нет поздравительных тостов и веселья. Приглашенные в этот день говорят о том, как они любили юбиляра, и о том, каким был человек при жизни.

4. Культура и традиции погребальных, траурных, поминальных обрядов корейцев

4.1. Проведение погребального и траурного обрядов корейцев

С древности корейцы верили, что каждый человек является проводником, неким промежуточным звеном между предками и потомками, через которого жизненная сила и дух предков передаются потомкам. В соответствии с этим прошлое формирует человека, живущего в настоящем, и таким образом дух прошлого передается в будущее.

Материальное благополучие, образованность придали жизни корейцев стабильность, а это привело к росту числа людей, которые решили обратиться к своим корням. Одновременно в обществе сформировалось более зрелое отношение к своей традиционной культуре.

Издrevле важнейшим моральным долгом для родных и близких считались проводы покойного в последний путь со всеми почестями. Это связано с тем, что у корейцев основным канонem моральной этики являлся культ предков. Но с течением времени обрядовые культы, в том числе и похоронные обряды, видоизменились, а некоторые намного упростились или же исчезли вовсе. Тем не менее корейцы стараются придерживаться старинных правил похоронного обряда, передаваемых из поколения в поколение.

Корейские семьи на протяжении веков являются хранителями самобытных обрядовых норм и традиций, присущих конкретному роду. Погребальные ритуалы корейцев не ограничивались выражением чувства утраты и необходимостью изоляции трупа – в них были сильные религиозные обрядовые действия. Изучение погребальных обычаев дает интересный материал для выяснения народных взглядов на жизнь и смерть, на душу и судьбу после смерти, на мир мертвых и отношение последних к живым. В погребальных обрядах корейцев обнаруживаются следы древнейших представлений, фиксируются нормы поведения и связанные с ними изменения обычаев.

В высших слоях корейского общества наблюдались сложные погребальные обряды, на развитие которых большое влияние оказала конфуцианская идеология. Конфуцианство придало древнему культу предков определенную форму и предписало совершать в честь умерших родителей сложные погребальные, траурные и поминальные обряды.

Погребальный обряд включает несколько этапов: подготовку тела усопшего, вызов духа покойника, распределение обязанностей похоронного церемониала, подготовку гроба, извещение о смерти и т. д.

В старину в Корее в доме, где находился умирающий, создавалась атмосфера полной тишины. Тут же оповещались все родственники и друзья. Умирающего клали так, чтобы он был обращен лицом к югу. Сразу после смерти родственник брал одежду умершего (чаще всего – рубашку), которую он обычно носил, и выходил на улицу. Он взмахивал одеждой умершего, стоя лицом к северу, и громко трижды произносил имя покойного:

«Заберите одежду (имя покойника)!». После этих слов, он, не опуская головы, поворачивался влево и возвращался домой по тому же маршруту, по какому выходил из дома. Этот обряд призывал духов (*чхохон*), которые сопровождают душу умершего на небо. Затем родственник заходил в дом и накрывал этой одеждой усопшего. В некоторых местах такую рубашку забрасывали на крышу, а в день похорон ее везли на кладбище и сжигали вместе с другими вещами покойного. В городских условиях кто-то из старших мужчин берет одежду умершего и выходит на балкон многоэтажного дома. Он выкрикивает трижды названные выше слова. А одежду прикрепляет к палке, затем в день похорон ее снимают и отвозят на кладбище.

Детей, умерших до совершеннолетия, неженатых и незамужних хоронили без всяких траурных церемоний, часто завернув в то белье, в котором они спали. Для них не исполняли никаких траурных и поминальных церемоний, в том числе обряд *чхохон*. Связано это с поверьем, что душа ребенка еще не сформировалась и не созрела. Считается, что душа должна возродиться вновь на земле и достичь зрелости, чтобы быть достойной жизни на Небе. Для таких людей не выполняются поминки и другие поминальные церемонии. Ухаживать за могилами можно, но без поклонов и накрывтия поминального столика.

Сразу после обряда *чхохон* возле входной двери ставили маленький столик для кормления посланцев с того света (*саджанан*), на который ставили три чашки с рисовой кашей, три пары сандалий, сделанных из рисовой соломы, три монеты на подносе. Одна порция кушаний приносилась в жертву духам, встречающим душу умершего, вторая предназначалась духам-руководителям умершего, а третья – самому покойному.



Рис. 40. Столик для кормления посланцев с того света (*саджанан*)

Распорядителем похоронного обряда становился старший сын или старший внук. В случае смерти сына отец брал на себя все обязанности распорядителя, в случае смерти жены муж руководил траурной церемонией. Кроме этого, кто-нибудь из родственников или друзей семьи, имеющий опыт в организации похоронного обряда, назначался помощником церемониала (*хосан*), чтобы решать практические вопросы и следить за соблюдением сложных ритуальных правил.

Родственники покойного переодевались в траурную одежду, жена и дети

должны были распустить волосы. Несмотря на то, что холщевая траурная одежда была заменена на черный костюм с черным галстуком, на голове у членов семьи в то время, когда они принимают соболезнования, по-прежнему может быть традиционный холщовый головной убор.



Рис. 41. Траурная одежда (традиционная и современная)

В первый день после кончины труп омывали душистой водой. Покойника одевали в специально приготовленную одежду. Умершего причесывали, стригли ему ногти на руках и ногах, а обрезки ногтей собирали в маленький мешочек и прятали под одеяло. Позже этот мешочек клали в гроб. Мешочек с ногтями с левой руки клали по левую сторону от тела, а другой, соответственно, с правой. После покойника ничего нельзя было оставлять, в противном случае это могло привести к ненужным осложнениям. Воду после омовения и гребень выбрасывали во двор в особые ямы. В течение трех дней было принято кормить умершего, перед ним ставили пищу, его охраняли от сквозняков и т. п. Первые три дня родственники не должны были покидать умершего, а обязаны были непрерывно плакать и причитать.

Ночью не рекомендовалось тушить свет в комнате усопшего. В руки покойного клали монеты, затем надевали специальные рукавички. Плечи, руки и ноги усопшего перевязывали тремя повязками. Руки скрещивали на животе. При укладывании рук важно помнить, что у мужчины сверху левая рука, а у женщины – правая рука. Палочками брали несколько рисинок вареной каши и засыпали в рот покойного. Количество рисинок должно быть нечетным. Обычно для этого использовали сырую крупу, которая хорошо впитывала жидкость.

С восточной стороны от плеча усопшего накрывали стол, на который ставили рюмку с водкой, рисовый отвар и фрукты в посуде, с которой покойник ел при жизни (*чосоксансик*). Близкие, накрывая подобный стол утром и вечером, продолжали ухаживать за усопшим как за живым в течение двух лет. Если же вы ставите на стол свечи, то должны следить, чтобы они не погасли. В настоящее время на стол ставят суп, вареный рис, салаты, жареную рыбу и т. д. (рис и суп накрывают трижды в день). Обязательным было класть на стол палочки и ложку, которыми ел умерший при жизни. В день похорон рис с чашек собирают в кулек и по пути на кладбище выбрасывают в реку, сообщая при этом покойному, что проезжают воду. Если же воды нет, то кулек с рисом обливают водой и оставляют где-нибудь вдоль дороги.

Гость, приходя в дом покойного, не здоровается с родными покойного, прямо проходит к такому столику, наливает водку (или ему наливают) в три приема. После этого ставит рюмку на стол и делает два поклона (*чоль*), а третий – полупоклон. После поклона гость кладет на поднос деньги и выражает соболезнование родным умершего, уходя не прощается. Если человеку, пришедшему проститься, больше 60 лет, то ему поклоны делать необязательно. Поклоны также не совершаются, если умерший никогда не состоял в браке или еще не достиг совершеннолетия (20 лет). Раньше считалось, что нельзя разжигать огонь и готовить пищу в доме, где находится покойный. Для этой цели обычно использовали дома соседей.

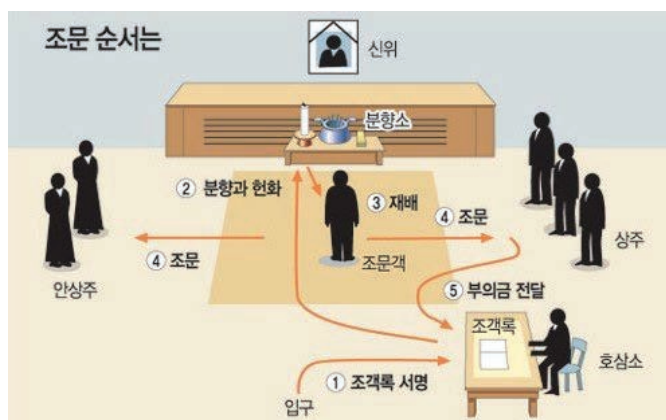


Рис. 42. Схема посещения похорон

Вынос тела происходил в нечетные дни на третий, пятый, седьмой день после смерти. За это время друзья, родственники покойного посещали дом и выражали свои соболезнования. Пришедшие для соболезнования люди приносили деньги в белом конверте. После поклона, совершаемого перед ширмой вместе с сыновьями покойного, гости выходили в другое помещение, где стоял стол с выпивкой и закуской.

Перед выносом покойного из дома совершали обряд поминовения умершего (*чеса*). Начиная со старшего сына, этот ритуал совершают все члены семьи, родные и остальные присутствующие.

Покойника выносили головой вперед. С погребением в землю связан целый комплекс обрядовых действий, обусловленных культовым отношением к земле и стремлением обеспечить покойного хорошим местом. Выбор места для могилы – дело хлопотное и долгое. Правильно выбранное место, по народным представлениям, обеспечивало благо умершему, счастье и процветание живущим. По убеждению корейцев, удачный выбор места погребения родителей или вообще предков мог обеспечить потомству богатство, почести, удачу. Хоронили непременно на скате холма или горы. Лучшим считался холм, с которого была видна самая высокая вершина в данной местности или, по крайней мере, третья по счету от выбранного холма, чтобы, как говорилось, сын мог видеть деда или, еще лучше, прадеда.

На кладбище носильщики ставили гроб на циновки с южной стороны ямы так, чтобы лицо покойника было направлено к северу. Перед тем как опустить гроб в землю, проводили траурный митинг. Распорядитель траурной процессии рассказывал о покойном, его жизненном пути. Затем слово предоставлялось близким друзьям, коллегам. Гроб опускали в яму с помощью хлопчатобумажных или льняных полотнищ. По традиции корейцы хоронят так, чтобы голова покойного была направлена на север, а памятник ставится у ног. Знатоки церемоний объясняют это тем, что когда покойный поднимется и сядет, он будет видеть все перед собой.



Рис. 43. *Могила*

Над могилой насыпали обыкновенно круглый курган. Знатные корейцы ставили каменные обелиски. Похороны завершались обильными жертвоприношениями водкой, которую лили на землю. У могилы совершали общую трапезу и сжигали вещи умершего. В день похорон молодым девушкам, маленьким детям, беременным или кормящим женщинам строго воспрещался выезд на кладбище. По возвращении с кладбища домой молились, жгли бумагу с целью прогнать злых духов, а затем входили и принимались за скромную трапезу.

За похоронами следовал период траура. Конфуцианство предписывало соблюдать по умершим предкам длительный траур. Все родственники покойного должны были соблюдать траур, продолжительность которого убывала соответственно степени родства. Супруги в случае смерти одного из них находились в глубоком трехлетнем трауре. Во время самого глубокого трехлетнего траура по родителям, из которых два года считались тяжелым трауром, а год полутрауром, детям нельзя было заниматься трудом, ходить в гости и принимать посетителей, не следовало вообще проявлять какого-либо интереса к житейским делам, воспрещалось убивать живые существа, даже паразитов. Люди, находящиеся в трауре, считались как бы временно умершими для мирских дел и удовольствий. В этот период не справляли свадьбы.

Традиционно после похорон совершают поминки по усопшим (чеса). Первые поминки совершали дети на следующий день после похорон родителей. Кроме того, поминки происходили также в день смерти и в день рождения умершего предка. Накануне женщины готовили различные кушанья. На большом жертвенном столе, поставленном у северной стены комнаты, расставляли пирамидами редкие сорта фруктов, пече-

ний, миски с рисом, соусом и вином. За ними помещали ящичек с поминальной табличкой. Перед большим жертвенным столом ставили на маленький стол жаровню с раскаленными углями и благовонные палочки. Примерно в полночь все домашние мылись и надевали новое платье. Затем подходили к жертвенному столу, кланялись и открывали ящичек с поминальной табличкой. В это время соблюдали полнейшую тишину, так как малейший шум мог помешать принимать пищу предку. На следующий день, как правило, отправлялись на могилу предка. Перед могилой ставили жертвенные дары, лили водку на землю. После этого присутствующие поедали принесенные дары. Считалось, что предок попробовал все вкусное и забрал запахи.

В настоящее время в соответствии с корейскими законами продолжительность траура по родителям ограничена 100 днями, но наиболее распространенным является 49-дневный траур (таковой была продолжительность траура в буддийской традиции). По новой традиции женщины в течение срока траура носят ленточку из холста в причёске или, реже, на одежде, а мужчины прикрепляют такую же ленточку к пиджаку.

По представлениям корейцев, души умерших образовывали как бы невидимую часть рода и семьи. Они требовали большого внимания и забот, так как им приписывалась способность мстить и вредить. Отсюда тщательное соблюдение всякого рода поминок по родственникам и ревностный уход за могилами предков, отсюда и постоянный страх, чтобы кто-нибудь не обидел покойников, не потревожил их сна.

4.2. Традиции проведения поминальных обрядов корейцев (чеса и чхаре)

Корейские семьи на протяжении веков являются хранителями самобытных обрядовых норм и традиций, присущих конкретному роду. В частности, сохранилась глубокая культура проведения обрядов поминовения и традиций приготовления поминальной еды. Обряд, который проводится в ночь накануне годовщины дня смерти предка, называют кидже, или киджеса, можно просто *чеса*. Обряд, который проводят на утро в дни больших корейских праздников, таких, как Новый год по лунному календарю (*Соллаль*) и Праздник урожая (*Чхусок*), называют *чхаре*.

Корейцы говорят, что только сильная женщина может преодолеть все тяготы жизни супруги наследника. Действительно, жизнь главной хозяйки рода посвящена практически постоянному проведению обрядов и приему гостей, что по степени сложности и трудоемкости не сравнится с повседневным ведением домашнего хозяйства. Существуют семьи, в которых количество проводимых поминальных обрядов чеса доходит до 50 раз в год. Благодаря наличию такого количества разнообразных обрядов корейская традиционная культура по-прежнему жива и является не только источником гордости корейцев, но и основой их самоидентификации как нации.

Традиция проведения чеса непрерывно продолжается в течение 2000 лет, то есть со времен Когуре, Пэкче и Силла (57 г. до н. э. – 668 г.), а затем на протяжении эпохи Коре (936–1388 гг.) и эпохи Чосон (1392–1876 гг.).

Данная традиция соблюдалась не только королевской семьей или знатью, но и в среде простого народа, что наглядно показывает ценность чеса и связанной с ним обрядовой культуры для корейской нации.

Поскольку во время отправления поминовения чеса накрывается поминальный стол, поддерживаемая на протяжении столетий традиция проведения этого обряда значительно способствовала сохранению особенностей и развитию корейской национальной кухни.

В корейских семьях традиционно изготавливали множество видов различных алкогольных напитков, поскольку нужно было проводить несколько десятков чеса в год и принимать бесчисленное множество гостей. В древности, когда не существовало холодильников, некрепкую корейскую водку было сложно хранить длительное время, поэтому изготовление алкоголя было обычно приурочено к дням проведения чеса. Очень любопытны названия различных видов алкогольных напитков. Так, в одних из них опосредованно, через названия растений и плодов, находило отражение время года: сливовое вино (*мэхваджу*), вино из хризантем (*кукхваджу*); в других – количество дней, которое требовалось, чтобы вино забродило: семидневное вино (*чхирильджу*), десятидневное вино (*сибильджу*) и др.

Обряд чеса проводится накануне дня смерти (после 12 часов) в чистоте и покое. Стол накрывают при зажженных свечах, которые после церемонии необходимо обязательно затушить каким-либо предметом (не задувать).



Рис. 44. Киджеса

Сервировка поминального стола представляет собой сложный и значимый процесс. Отличительной особенностью является то, что на стол помимо других блюд в обязательном порядке ставят чашку вареного риса и суп. При приготовлении еды не используют красный перец. Несмотря на наличие в некоторых семьях различий состава выставляемых на поминальный стол блюд, в целом ряд правил одинаков.

Поминальный стол на чеса, как правило, накрывают на одного усопшего. Однако есть сведения, когда на поминки одного усопшего накрывают как на двоих, в случае, если умерли оба родителя, то на четверых. Объясняют это тем, что усопший в свой день поминовения приводит с собой духа-хранителя, который всегда пребывает с ним в ином мире, или иного

духа, у которого есть дети, но по каким-то причинам они не совершают поминальный обряд, или духа, который не хочет переходить в иной мир.



Рис. 45. Схема сервировки поминального стола на одного человека



Рис. 46. Схема сервировки поминального стола на двух человек

Обычно блюда на поминальный стол выкладывают в пять рядов, начиная с пятого ряда (отсчет рядов от поминальной таблички). Пища готовится накануне поминок, при этом крайне важно соблюдать чистоту и аккуратность в процессе приготовления поминальной еды. При проведении чеса не следует торопиться, поскольку необходимо дать время усопшему поесть и посмотреть на близких. Поминальный стол ставят таким образом, чтобы поминальная табличка была на северной стороне.



Рис. 47. Схема сервировки поминального стола на двух человек (мужчина – слева, женщина – справа)

Пятый ряд: фрукты и сладости

Фрукты и сладости выставляют в следующем порядке: красные на востоке, белые на западе (в некоторых семьях наоборот). Остальные фрукты выставляют посередине в свободном порядке, так как их состав зависит от времени года и местности. Количество фруктов на блюде нечетное, при этом фрукты не чистят, а лишь немного надрезают сверху. Традиционно – это плоды ююбы, каштаны, груши, хурма (или хурма, а потом груши). Запрещается выставлять на поминальный стол плоды персика, так как дерево персика отгоняет духов. Сладости и печенья ставят, как правило, с правой стороны.

Четвертый ряд: различные закуски

С левого края поминального стола ставят сушеные закуски: сушеный минтай, сушеное мясо, сушеный осьминог. С правого края выставляют вареный рис, разбавленный сладкой водой (*сикхе*) или напитком из корицы (*суджон*). В середине можно увидеть трехцветные (зеленый, белый, черный) закуски из овощей – зелени и кореньев, а также водянистый кимчхи из тонких кусочков редьки (набак-кимчи) и др.



Рис. 48. Сладкий рисовый напиток сикхе

В случае трехцветных овощных закусок зеленый цвет обозначает листья. Закуску этого цвета делают из шпината или омежника лежачего. Листья символизируют потомка, наследника семейства в нынешнем поколении. Черный цвет символизирует стебли, поэтому закуску, соответствующую черному цвету, делают из темно-коричневых стеблей папоротника. Стебли символизируют родителей. Белый цвет обозначает корни, поэтому белую закуску делают из корнеплодов лобы. Корни символизируют предков.

Третий ряд: супы

В третьем ряду на стол ставят три вида супов (тхан) в следующем порядке с запада на восток: прозрачный суп из мяса, соевого творога (тубу) и ламинарии (овощей), из рыбы. Современные корейские женщины все чаще выставляют только один из видов супа.

Второй ряд: жареные шашлычки и закуски

В этом ряду на поминальный стол ставят обжаренные на масле и в кляре мясо, овощи и рыбу. Рыбу ставят на востоке, мясо – на западе. Голова рыбы должна быть направлена на восток, брюхо – в сторону поминальной таблички, хвост – на запад. Запрещается выставлять на стол рыбу, корень слова которой оканчивается на -чхи, например *самчхи* (мелкопятнистая макрель), *ккончхи* (сайра).

Мясо и рыбу в кляре подают в виде шашлычков. Шашлычки из мяса, рыбы и овощей считаются одними из главных блюд и выставляются посередине. Количество видов блюд в кляре должно быть нечетным. Как правило, готовят три вида шашлычков из мяса, соевого творога (тубу) с овощами, рыбы. На западе кладут блюда, жаренные на масле, на востоке – блюда в кляре. Шашлычки тоже имеют символическое значение. Три вида шашлычка являются закуской к трем стопкам вина. Преподнося предку шашлычки трех видов, наследник как бы старается попотчевать его всеми дарами природы.

Первый ряд: столовые приборы и суп с рисом

С западной стороны ставят пиалу с рисом, рядом с восточной стороны суп. По отношению к поминальной табличке – рис слева, суп справа (при жизни наоборот). Рюмку для водки, столовые приборы (палочки и ложку) кладут с западной стороны (в случае, если стол ставят для одного человека) или посередине (если стол накрывают для двоих). Если стол накрыт на двоих, то поминальная табличка мужчины устанавливается на западе, женщины – на востоке. В самую последнюю очередь ставят поминальную табличку.

На поминальный стол можно ставить блюда, которые любил при жизни усопший. Помимо вышеуказанных закусок на поминальный стол ставят вареную лапшу (куксу) на западе, паровой хлебец (тток) на востоке; сухие блюда на западе, жидкие на востоке; мясные блюда на западе, морские блюда на востоке. В некоторых знатных семьях высота ттока,

выложенного слоями на поминальный стол, достигает высоты сидящего взрослого человека. Хотя для чеса достаточно корейского рисового хлебца, приготовленного на пару (сирутток), однако в некоторых семьях сверху на него выкладывают разноцветный тток разной формы, например, круглые клецки из разных видов злаков в разноцветной обсыпке (*хваджон*, *кёндан*) и др.



Рис. 49. Рисовый хлебец, приготовленный на пару сирутток



Рис. 50. Хваджон



Рис. 51. Кёндан

После того, как поминальный стол накрыт, старший сын и родственники переходят к церемонии поминального обряда чеса, которая начинается процессом разжигания благовоний (*пунхянчэбэ*). С самого начала церемонии устроитель поминального обряда чеса (*чеджу*), как правило, старший сын усопшего, опускается на колени, двумя руками разжигает благовония и дважды кланяется. Обряд чеса представляет несколько этапов поклонов усопшему и оканчивается совместной семейной трапезой (*ымбок*).

제사 순서



Рис. 52. Этапы проведения чеса

Первый этап: кансинчэбэ

Этап приглашения духа усопшего спуститься с небес на землю. При этом все члены семьи, кроме старшего сына, становятся перед столом, держа сложенные руки спереди.



Рис. 53. Положение рук во время траурной церемонии (мужчина – слева, женщина – справа)

Старший сын подходит к столу, опускается на колени, зажигает благовония. Исполнитель церемониала (чипсаджа) наливает в рюмку немного водки и передает старшему сыну, тот берет рюмку и выливает ее в три приема в специальную чашку (моса), после чего возвращает рюмку исполнителю церемонии, встает и дважды кланяется. В данном случае дымящие благовония призывают небесных духов спуститься на землю, водка, вылитая в чашу моса, приглашает духов земли.

Второй этап: чхамсин

После того, как старший сын сделал два поклона, кланяются дважды другие родственники, которые стояли в ожидании.

Третий этап: чхохон

Старший сын подходит к столу, опускается на колени, зажигает благовония. Исполнитель церемонии подает старшему сыну рюмку, сын получает рюмку двумя руками, исполнитель наливает в рюмку водку. Старший сын берет наполненную до краев рюмку в правую руку и 30 % от содержимого трижды отливают в чашу моса. После этого двумя руками передает рюмку исполнителю церемонии, который в свою очередь ставит рюмку на поминальный стол.

Четвертый этап: токчхук

После этого все садятся на колени и читают молитву. После прочтения молитвы поднимаются и старший сын дважды кланяется.

Пятый этап: ахон

Это этап подношения усопшему второй рюмки. Эту рюмку, как правило, подносит хозяйка, жена старшего сына. Женщина кланяется четыре раза. Если хозяйка по каким-то причинам не может поднести рюмку, то этот этап предлагается выполнить следующему по старшинству и близости родственнику или старшему внуку.

Исполнитель церемонии снимает со стола первую рюмку и выливает ее в специальную чашу (тхведжу). Старший внук берет в руки пустую рюмку, которую исполнитель наполняет водкой на 70 %, после прокручивает трижды против часовой стрелки над благовониями, таким образом, как бы возвращая время вспять, наклоняет трижды над чашей моса, но при этом не выливает водку в моса и возвращает исполнителю церемонии. Исполнитель ставит рюмку перед поминальной табличкой.

Шестой этап: чонхон

Это этап подношения третьей последней рюмки. Третью рюмку наливает следующий по старшинству и близости родственник. Так же, как и в процессе пятого этапа, родственник прокручивает ее трижды против часовой стрелки над благовониями, наклоняет трижды над чашей моса и передает исполнителю. Тот в свою очередь ставит рюмку перед поминальной табличкой. Именно на этом этапе выставляют жареные шашлычки.

Седьмой этап: чхонджак (юсик)

Этап, когда предлагают духу усопшего отведать поминальную еду.

Восьмой этап: сапсиджонджо (кебансапси)

На данном этапе открывают крышку чашки с рисом, и хозяйка вставляет ложку в рис так, чтобы дно ложки было направлено на восток. Палочки лежат в специальной тарелке так, что крайние концы палочек направлены на запад. После этого хозяин и хозяйка делают поклоны, два и четыре соответственно.



Рис. 54. Ложка, вставленная в рис

Девятый этап: ханмун

Это этап, когда все родственники покидают комнату и закрывают дверь, при этом оставляя в комнате приглушенный свет. Таким образом они дают возможность духу усопшего поесть. По времени это может сравниться с приемом девяти ложек риса.

Десятый этап: кебун

Этап, когда родственники открывают дверь комнаты и возвращаются обратно. При этом старший должен сначала трижды прокашлять, как бы дать понять, что они возвращаются.

Одиннадцатый этап: хонда (чинда)

Этап, когда на поминальном столе суп заменяется на рисовую воду (воду). Ложку вынимают из риса, три ложки риса кладут в тарелку с водой и там же оставляют ложку. Все родственники стоят, немного наклонившись, и ждут.

Двенадцатый этап: чхольсипокпан

Ложку вынимают из чашки с водой и чашку с рисом закрывают крышкой.

Тринадцатый этап: сасин

Этап, когда родственники прощаются с духом усопшего, все кланяются еще раз, а по некоторым источникам, даже выходят до главных ворот и снова возвращаются. Фотографию возвращают на прежнее место, в случае бумажной поминальной таблички ее сжигают и пепел складывают в курильницу.

Четырнадцатый этап: чхольсан

Этап, когда убирают поминальный стол. Все блюда начинают убирать, начиная с крайнего пятого ряда.

Пятнадцатый этап: ымбок

Время совместной семейной трапезы блюд с поминального стола, которые, считается, приносят счастье. Поэтому каждый член семьи должен отведать водку, которую выливали в чашу тхведжу, и блюда поминального стола. Во время ымбок с некоторых блюд отделяли немного еды и выбрасывали за ворота, таким образом угощали других духов. После ымбок убирали стол, начиная с пятого ряда.

Стремление обеспечить обильную поминальную трапезу во время чеса происходило из веры в то, что процветание рода зависит от богатства и разнообразия поминальной пищи. Поэтому даже в самой бедной семье поминальный стол ломился от яств. Благодаря особым кулинарным секретам, которые сохраняли и передавали из поколения в поколение женщины, можно было определить по вкусу поминальной пищи принадлежность к тому или иному роду.

Оставшуюся после проведения чеса пищу раздавали соседям или простолюдинам, делясь с ними своим счастьем. Благодаря этому поминальная пища дворян (*янбан*) стала образцом для поминальной пищи в семьях простого народа. В голодные времена для подневольных крестьян день чеса в доме дворян был радостнее, чем любые праздники, поскольку в этот день можно было вдоволь наесться поминальной пищи.

Возможно, именно из-за того, что требовалось проводить многочисленные обряды поминовения предков, корейская кухня пополнилась значительным количеством новых рецептов, когда мудрые жены наследников придумывали десятки способов приготовить разные блюда из одного продукта.

Традиция поминального обряда чхаре на Новый год по лунному календарю (Соллаль) и Праздник урожая (Чхусок) проводят на утро в кругу большой семьи. К сожалению, нет точных сведений, когда праздничный обряд поминовения предков стали называть чхаре. Подобная церемония почитания предков существовала в Китае и позднее дошла до Кореи. Во время проведения чхаре корейцы отдают дань памяти своим предкам и просят их защищать и оберегать потомков в течение всего года.

Поминальный стол чхаре посвящен нескольким предкам традиционно до четвертого поколения, так как, по одной из версий, душа человека после смерти улетает на небо лишь после смены четырех поколений. В отличие от чеса на чхаре подносится только одна рюмка водки вместо трех. Если на чеса снимают со стола рюмку, наполняют и после ставят обратно на стол, то во время праздничных поминальных обрядов рюмку водки принято наполнять, не поднимая со стола. Во время церемонии чхаре не читают молитвы, а также не существует ограничений в использовании видов пряностей.

■ 설 차례상 차림



자료= 성균관 전례연구위원회

Рис. 55. Поминальный стол на Новый год

Сервировка праздничных поминальных столов, за исключением нескольких блюд, в целом схожа со столом церемонии чеса. Традиционно на праздничный поминальный стол в Новый год главным блюдом является суп с клецками ттоккук. Суп ттоккук – это суп с порезанными мелкими кружочками карэ-ттока, сделанного из рисовой муки, сваренный на говяжьем или курином бульоне. Круглая форма клецок, по одним источникам, символизирует солнце, встающее утром нового года, по другим – круглые монетки.



Рис. 56. Суп с клецками ттоккук

Праздничный поминальный стол на Чхусок отличается тем, что на стол выставляют плоды нового урожая и вместо риса и супа ставят рисовый паровой хлебец с начинкой (*сонпхён*). В связи с этим из столовых приборов на стол кладут только палочки.



Рис. 57. Паровой хлебец с начинкой сонпхён



Рис. 58. Схема поминального стола на Чхусок

Внимательный анализ блюд поминального стола позволяет увидеть, что каждое из них несет в себе глубокий смысл.

Причиной, по которой предки современных корейцев в течение многих веков тщательно сохраняли и соблюдали культуру проведения обрядов поминовения предков, является стремление посредством чеса не только почитать предков и поддерживать дружбу между братьями и сестрами в рамках одной семьи, но и укреплять гармоничные отношения между родственниками рода.



Рис. 59. Поминальный стол на Чхусок

Помимо этого, с точки зрения того, что проведение обрядов является выражением сыновней почтительности, обрядовая культура представляет собой ценное культурное наследие, которое, несомненно, следует сохранять.

В контексте справедливого высказывания о том, что семья является одним из самых ценнейших изобретений человечества, можно сказать, что поминальная пища показывает нам, насколько важную роль играли и продолжают играть обряды поминовения предков в деле сохранения здоровой и крепкой семьи.

Заключение

В последние десятилетия одной из актуальных проблем современной науки считается изучение материальной культуры народов мира как совокупности результатов духовно-практической и практически-преобразовательной деятельности человека как субъекта культуры. В этой связи особый интерес представляет собой культурное наследие Страны утренней свежести, что во многом обусловлено ускоряющимися изменениями традиционного быта и духовной культуры корейского народа, ведущими порой к стиранию, а иногда и к полному исчезновению целых культурных традиций.

За века в Корее сложились четкие представления о правильности подбора посуды и умении сервировки стола, о форме и функциональном назначении каждого из предметов столовой и кухонной утвари, а также о приуроченности блюд к разным датам традиционного календаря. Можно говорить и о целой системе, отражающей многие культурные процессы, происходившие в корейском обществе на протяжении многих столетий. Ведь обряды жизненного цикла, представляя собой массовое выражение религиозной и бытовой традиции, занимают значительное место в духовной жизни корейского народа и сопровождают важные моменты человеческой жизни, одним из которых является рождение ребенка.

Важно отметить, что в празднично-календарной пище корейцев выделяются, по меньшей мере, два пласта: еда – символ календарного месяца и еда – символ конкретного праздника. В праздничной пище исключительно большое внимание уделяется внешнему оформлению пищи. Блюда тщательно подбираются по цветовым сочетаниям, формам и консистенции. Каждое блюдо несет в себе определенный смысл.

Таким образом, элементы традиционной культуры питания корейцев, виды пищи, находясь в тесной связи с обрядами жизненного цикла, представляют собой сложный и многогранный комплекс, отразивший и сохраняющий до сих пор многие исторически сложившиеся этические и эстетические представления корейского народа. Более того, именно система питания сохраняет многие культурно-исторические наслоения, утерянные в других явлениях культуры. Изучение традиций, связанных с обрядами жизненного цикла и культурой питания, представляется важным и актуальным для понимания всего процесса трансформации этой значимой области материальной культуры в общекультурологическом аспекте, а также помогает воссоздать картины прошлого и прогнозировать развитие корейской культуры в целом.

Литература

1. Бок Зи Коу. Корейцы на Сахалине / Бок Зи Коу. – Южно-Сахалинск, 1993. – 219 с.
2. Бугай, Н. Ф. Российские корейцы: новый поворот истории (90-е годы) / Н. Ф. Бугай. – М. : Русское слово, 2000. – 112 с.
3. Бугай, Н. Ф. Социальная натурализация и этническая мобилизация (Опыт корейцев России) / под ред. М. Н. Губогло / Н. Ф. Бугай. – М. : Центр по изучению межнациональных отношений, Ин-т этнологии и антропологии им. Н. Н. Миклухо-Маклая РАН, 1998. – 340 с.
4. Волков, С. В. Республика Корея. Карманная энциклопедия / С. В. Волков, Т. М. Симбирцева. – М. : Муравей-Гайд, 2000. – 512 с.
5. Воробьев, М. В. Корея до второй трети VII в. Этнос, общество, культура и окружающий мир / М. В. Воробьев. – СПб. : Петербургское востоковедение, 1997. – 432 с.
6. Воробьев, М. В. Очерки культуры Кореи / М. В. Воробьев. – СПб. : Петербургское востоковедение, 2002. – 192 с.
7. Габрусенко, Т. В. Эти непонятные корейцы / Т. В. Габрусенко. – М. : Муравей, 2003. – 304 с.
8. Геннеп, А. Обряды перехода. Систематическое изучение обрядов / пер. с франц. Ю. В. Ивановой, А. В. Покровской / А. Геннеп. – М. : изд. фирма «Восточная литература» РАН, 1999. – 217 с.
9. Джарылгасинова, Р. Ж. Календарные обычаи и обряды народов Восточной Азии / Р. Ж. Джарылгасинова, Ю. В. Ионова. – М. : ГРВЛ, 1989. – 360 с.
10. Ионова, Ю. В. Обряды, обычаи и их социальные функции в Кореи: середина XIX – начало XX в. / Ю. В. Ионова. – М. : Наука, 1982. – 232 с.
11. Ионова, Ю. В. Этнография Кореи / Ю. В. Ионова. – М. : Первое марта, 2011. – 424 с.
12. Концевич, Л. Р. Корееведение. Избранные работы / Л. Р. Концевич. – М. : Муравей-Гайд, 2001. – 640 с.
13. Корея на рубеже веков : сб. статей / отв. ред. Ю. В. Ванин. – М. : ИВ РАН, 2002. – 400 с.
14. Курбанов, С. О. «Канон сыновней почтительности» в корейской трактовке. Корейское восприятие универсальной категории «почтительности к родителям» / С. О. Курбанов. – СПб. : изд-во СПбГУ, 2007. – 280 с.
15. Курбанов, С. О. Курс лекций по истории Кореи: с древности до конца XX в. – СПб. : изд-во СПбГУ, 2002. – 626 с., ил., карта.
16. Ланьков, А. Н. Быть корейцем / А. Н. Ланьков. – М. : Восток – Запад, 2006. – 543 с.
17. Ланьков, А. Н. Корея : будни и праздники / А. Н. Ланьков. – М. : Международные отношения, 2000. – 480 с.
18. Ли Ги Бэк. История Кореи : новая трактовка : пер. с кор. / под ред. С. О. Курбанова / Ли Ги Бэк. – М. : Русское слово, 2000. – 464 с., ил.
19. Пак, Б. Д. 140 лет в России. Очерк истории российских корейцев /

Б. Д. Пак, Н. Ф. Бугай. – М. : ИВ РАН, 2004. – 464 с.

20. Толстокулаков, И. А. Очерк истории корейской культуры : учеб. пособие / И. А. Толстокулаков. – Владивосток : изд-во ДВГУ, 2002. – 238 с.

Литература

(на корейском языке)

1. Большой корейско-русский словарь (Чоро тэсаджон) : в 2-х т. / под ред.: Л. Б. Никольского, Цой Денху. – М. : Русский язык, 1976. – 811 с., 671 с.

2. И Хё Джи. Хангугэ ымсик мунхва (Культура питания в Корее) / И Хё Джи. – Сеул : изд-во «Сингван чхульпханса», 2007. – 410 с.

3. Им Хон Бин. Хангуго саджон (Словарь корейского языка) / Им Хон Бин. – Сеул : SISA Education, 2004. – 708 с.

4. История Кореи (с древнейших времен до наших дней) : в 2-х т. / под ред.: Ю. В. Ванина, М. Н. Пак, Г. Д. Тягай ; Институт востоковедения Академии наук СССР. – М. : «Наука», 1974. – 470 с.

5. Ким Дык Джун. Альги свипкэ пхурихан уриэ чонтхон еджоль (Традиционная корейская культура в простом изложении) / Ким Дык Джун ; Фонд сохранения корейской культуры / Ким Дык Джун. – Сеул : изд-во Фонда сохранения корейской культуры, 1999. – 414 с.

6. Ким Ён Бок. Хангук ымсикэ ппурирыль чхаджасо (В поисках корней корейской кухни) / Ким Ён Бок. – Сеул : изд-во «Пэксан чхульпханса», 2008. – 324 с.

7. Ким Сан Бо. Хангугэ сиксэнхваль мунхваса (История культуры питания корейцев) / Ким Сан Бо. – Сеул : изд-во «Кванмунгак», 1997. – 468 с.

8. Корейско-русский словарь / под ред. Ко Хёна. – М. : Русский язык, 1994. – 891 с.

9. Корейско-русский словарь / под ред. Пак Хёнгю. – Сеул : Росиамунхакса, 2005. – 806 с.

10. Пак Ён Джун. Кванённо саджон (Фразеологический словарь) / Пак Ён Джун, Чхве Кён Бон. – Сеул : Тхэхакса, 2005. – 443 с.

11. Пак Хи Су. Кёрон. Чунбива чонтхон еджоль (Свадьба. Подготовка и традиционный этикет) / Пак Хи Су. – Сеул : изд-во «Тонаильбоса», 2009. – 143 с.

12. Пхёджун куго тэсаджон (Большой толковый словарь литературного языка) : в 3-х т. / Куннип куго ёнгувон (Государственная академия корейского языка). – Сеул : Тусандона, 1999. – 2395 с., 5084 с., 7308 с.

13. Республика Корея. Цифры и факты / Корейская культурно-информационная служба Министерства культуры, спорта и туризма. – М. : «Немецкая фабрика печати», 2008. – 251 с.

14. Русско-корейский корейско-русский словарь / сост.: Ю. Н. Мазур, В. М. Моздыков, Ко Хён, Ким Ынмо. – М. : Русский язык, 1988. – 904 с.

15. Русско-корейский словарь (Росиао хангуго саджон) / Корё тэхаккё (Университет Корё), Росиа мунхва ёнгусо (Институт русской культуры) ; под ред.: Ван Тон, Ким Хак Су. – Сеул : Иллём, 1987. – 1748 с.

16. Русско-корейский словарь / сост.: Ван Тон, Ким Хак Су. – Сеул : Чжурю, 1987. – 1747 с.

17. Санджин саджон (Словарь корейских мифов и символов) / под ред. Квон Тхэ Мён. – Сеул : изд-во «Тона чхульпханса», 1995. – 775 с.
18. Синкхонсайсы куго саджон (Толковый словарь) / Тоначхульпханса пхёнджиббу (редакция издательства Тоначхульпханса) ; под ред. И Сун Нён. – Сеул : Тоначхульпханса, 1986. – 2192 с.
19. Ури мунхва килладжаби (Краткий справочник по культуре Кореи) / Куннипгугоёнгувон (Академия исследования норм и правил современного корейского языка). – Сеул : изд-во «Хаккоджэ», 2002. – 479 с.
20. Ури мунхвава чхонсонёнэ маннам (Корейская культура для молодежи) / под ред. Молодежного центра г. Тэгу (Корея). – Тэгу : изд-во «Тэгуджикхальси», 1992. – 138 с.
21. Урималь кхынсаджон (Большой словарь родного языка) : в 2-х т. / Хангыль хакхве (Научное общество корейского языка). – Сеул : Омунгак, 1995. – 2681 с., 5496 с.
22. Хангуг ымсикэ чориквахак (Наука приготовления корейской еды) / Сонгён хвейй (Общество Сонгён) (Р. Корея). – Сеул : изд-во «Халлим чхульпханса», 2006. – 231 с.
23. Хангуго ёно саджон (Лингвистический словарь корейского языка) / под ред. Ким Ха Су. – Сеул : Communication Books, 2007. – 1404 с.
24. Хёндэ чосонмаль саджон (Современный словарь корейского языка) / под ред. Чон Сун Ги. – Пхеньян : Квахак, пэкквасаджон чульпханса, 1981. – 2960 с.
25. Чо Ху Джон. Тхонгва ыйрева ури ымсик (Обряды перехода и корейская еда) / Чо Ху Джон, Юн Сук Джа. – Сеул : изд-во «Халлим чхульпханса», 2007. – 219 с.
26. Чон Хе Гён. Хангук ымсик одисей (Путешествие в культуру корейской кухни) / Чон Хе Гён. – Сеул : изд-во «Сэнгаке намун», 2007. – 267 с.
27. Чонсон сэ хварёнокпхён <синпхён> (Новый подробный иероглифический словарь, новое издание) / Тонхваса пхёнджиббу (редакция издательства Донхваса). – Сеул : Тосочхульпан Тонхваса, 1993. – 960 с.
28. Эссэнсы куго саджон (Essence Толковый словарь) / под ред. И Хи Сын. – Сеул : Минджунсорим, 1991. – 2560 с.

Глоссарий

вонсам	원삼	накидка с широкими рукавами
ёт	엿	тягучая корейская конфета
ибаджи	이바지	специальная трапеzia, которая готовится матерью невесты для родственников жениха
инджольми	인절미	разноцветные лепешки из клейкого риса четырехугольной формы
йедан	예단	шелк; подношение невесты родителям мужа
йесик	예식	этикет, церемония, обряд, ритуал
канджон	강정	корейский хворост из рисовой муки
кансинчэбэ	강신재배	этап приглашения духа усопшего спуститься с небес на землю
кама	가마	носилки-паланкин
квалле	관례	обряд совершеннолетия
кёбэре	교배례	процедура поклонов жениха и невесты
кёндан	경단	рисовые шарики с обсыпкой из красной фасоли
кидже киджеса	기제 기제사	обряд, который проводится в ночь накануне годовщины дня смерти предка
Когурё	고구려	государство Когурё (37 г. до н. э. – 668 г.)
комёнттак	고명닭	вареная курица с приправами
ккончхи	콩치	сайра
куксу	국수	вареная лапша
кукхваджу	국화주	вино из хризантем
кунхап	궁합	процедура предсказания судьбы молодой семьи путем сопоставления даты и времени рождения жениха и невесты
кынбэре	근배례	церемония, связанная с использованием ковшиков, сделанных из половинок тыквы-горлянки
магоджа	마고자	куртка корейского покроя с широкими рукавами
матсон/кёдже	맞선/ 고제	первая встреча жениха и невесты
мэджольпхён	매절편	паровой хлебец из повоя с выдавленными на нем цветами
мёнджу	명주	гладкий тонкий корейский шелк
моса	모사	тонкая шерстяная материя
муджигэтток	무지개떡	многослойный разноцветный рисовый хлебец
мунмён	문명	определение судьбы невесты по характеру ее матери
мэхваджу	매화주	сливовое вино
напкиль	납길	согласие на брак
наппхе	납폐	сторона жениха посылает подарки семье невесты как подтверждение заключения брака
напчхэ	납채	подтверждение союза

напчхин	납칭	преподнесение подарков невесте
нэнчхэ	냉채	холодная овощная закуска
Окчо	옥저	государство Окчо (II в. до н. э.–V в.)
паджи	바지	традиционные корейские широкие штаны
пончхитток	붕치떡	рисовый хлеб по случаю посылания / получения свадебного подарка
посон	버선	корейские носки
Пуё	부여	государство Пуё (II в. до н. э.– 494 г.)
пунхьянчэбэ	분향재배	процесс разжигания благовоний
пхебэк	폐백	приветствие невесткой родителей жениха
пхёнпхо	편포	запеченное копченое мясо
пхённюк	편육	тонкие ломтики мяса
пхо	포	связки корней женьшеня
пук	북	большой круглый барабан
пэксолгы	백설기	белые рисовые лепешки
садан	사당	родовая молельня
саджу	사주	брачное письмо, в котором указывается точный час, день, месяц и год рождения жениха
Самсин хальмони	삼신 할머니	три духа, управляющих деторождением
самчхи	삼치	мелкопятнистая макрель
санджа	산자	поджаренные на масле сладости
саджапап	사자밥	столлик для кормления посланцев с того света
сантху	상투	высокая мужская прическа
сибильджу	십일주	десятидневное вино
синбан ётппоги синбан чикхим санджик	신방 옛보기 신방 지킴 상직	«охрана комнаты новобрачных»
сикхе	식혜	вареный рис, разбавленный сладкой водой
синон ёхэн	신혼 여행	свадебное путешествие
синсолло	신선로	корейское кушанье типа солянки
сиру	시루	круглая посуда
сирутток	시루떡	рисовый хлебец, приготовленный на пару
со пэуре	서 배우례	принесение молодыми клятвы верности друг другу
со чхонджире	서 천지례	обряд
Соллаль	설날	Новый год по лунному календарю
Сонджон	송종	король Сонджон (1469–1494 гг.), девятый король династии Чосон
сонэгитток	송애기떡 고사떡	диалектическое название «косатток»; паровой рисовый хлебец, сверху посыпанный молотой фасолью
сонпхён	송편	рисовые паровые хлебцы с начинкой из сладкой красной фасоли

соок	서옥	западный дом
суджон	수정	напиток из корицы
сусукёндан	수수견단	кусочки гаолянового теста, отваренные в воде
тасик	다식	узорчатое печенье из пшеничной муки, замешанной на меду
тве	되	корейская мера сыпучих тел, равная 1,8 л
толь	돌	первая годовщина со дня рождения ребенка
тток	떡	рисовые лепешки
ттокук	떡국	суп с клецками, который готовят на Новый год по лунному календарю
тубу	두부	соевый творог
турумаги	두루마기	корейский верхний мужской халат
тхарэбосон	타래머선	детские стеганые носки с вышивкой и кисточкой на носке
тэгым	대금	большая свирель
Тэдэре	대대례	Книга нравственных изречений Конфуция
тэчхугоим	대추고임	плоды ююба, сосновые орехи и каштаны, завязанные в красную материю
угви	우귀	отъезд невесты в дом мужа после бракосочетания
хам	함	деревянная шкатулка с подарками для невесты от жениха
хам понэги	함 보내기	посылание деревянной шкатулки с подарками и письмом от жениха невесте
хамджинаби	함진아비	человек, несущий деревянную шкатулку <i>хам</i>
ханбок	한복	корейский национальный костюм
ханджи	한지	корейская рисовая бумага
ханква	한과	кондитерский хворост четырехугольной формы
хапкылле	합근례	первая брачная ночь
хвангап	환갑	шестидесятилетний юбилей
хвачхэ	화채	напитки с фруктами
холлесан чхорисан кёбэсан токдэсан тэресан	혼례상 초리상 교배상 독대상 대례상	стол для больших торжеств
хондам	혼담	сватовство, предложение о брачном союзе
хонин есик	혼인 예식	церемония бракосочетания
хонсо	혼서	письмо-согласие на брак
хэгым	해금	корейский смычковый инструмент в форме дуги лука с двумя струнами
хяпхири	향피리	малая свирель
ча	차	корейская мера длины, равная 30,3 см
чангу	장구	барабан в форме песочных часов

чапчэ	잡채	рагу с прозрачной лапшой
чеджу	제주	устроитель поминального обряда чеса
чеса	제사	обряд поминовения умершего
чипсаджа	집사자	исполнитель церемониала
чогава	조과	кондитерские изделия из чумизы
чогори	저고리	традиционная корейская кофта с широкими рукавами
чокки	조끼	традиционный корейский жилет
чоктури	족두리	украшение на голове у невесты
чоль	절	поклон
чольпхён	절편	корейский паровой хлебец с выдавленными на нем цветами
чон	전	фрукты, жаренные в масле овощи
чонналле	전날례	визит жениха в дом невесты с ритуальным гусем
чонню	전류	ассорти жаренных овощей в масле
чосоксансик	조석상식	стол, на который ставили рюмку с водкой, рисовый отвар и фрукты в посуде, с которой покойник ел при жизни
чу юнне	주육례	шестиэтапный ритуал, существовавший в период китайской династии Чу 3 тыс. лет назад
чуак	주약	жареные пирожки из рисовой муки и толченой юобы, посыпанные сахаром и обмазанные медом
чуджа сарэ	주자 사례	четырёхэтапный ритуал, существовавший в период китайской династии Сон (960–1127 гг.)
чхаре	차례	обряд поминовения предков, который проводят на утро в дни больших корейских праздников
чхиннён	친영	заключение самого брака в доме жениха
чхирильджу	칠일주	семидневное вино
чхонги тхэгийль	칭기 택일	определение дня бракосочетания
чхохон	초혼	обряд вызова духов
Чхусок	추석	Праздник урожая по лунному календарю
чхэдан	채단	корейский шелк
ччим	찜	тушеное блюдо из мяса, рыбы или овощей
хосан	호상	помощником церемониала, имеющий опыт в организации похоронного обряда
ымбок	음복	совместная семейная трапеза по окончании обряда поминовения предков
ыйхон	의혼	договоренность о заключении брака
юква	유과	печенье из рисовой муки
юкпхо	육포	высушенные кусочки копченого мяса
юмильгва	유밀과	печенье из пшеничной муки, замешанной на масле и меде
якква	약과	кондитерские изделия из сладкого рисового теста

Иллюстрированный словарь

<p><i>вонсам</i></p>	<p>원삼</p>	
<p><i>ёт</i></p>	<p>엿</p>	
<p><i>ибаджи</i></p>	<p>이바지</p>	
<p><i>инджольми</i></p>	<p>인절미</p>	

<p><i>йедан</i></p>	<p>예단</p>	
<p><i>кама</i></p>	<p>가마</p>	
<p><i>канджон</i></p>	<p>강정</p>	
<p><i>квалле</i></p>	<p>관례</p>	

кёбэре

교배례



Козурё

고구려



комёнттак

고명닭



кынбэре

근배례



<p><i>магоджа</i></p>	<p>마고자</p>	
<p><i>меджольпхён</i></p>	<p>매절편</p>	
<p><i>мёнджу</i></p>	<p>명주</p>	
<p><i>муджи-гэток</i></p>	<p>무지개떡</p>	

<p><i>напкиль</i></p>	<p>납길</p>	
<p><i>нэнчхэ</i></p>	<p>냉채</p>	
<p><i>обан джумони</i></p>	<p>오방주머니</p>	
<p><i>Окчо</i></p>	<p>옥저</p>	

<p><i>паджи</i></p>	<p>바지</p>	
<p><i>пончхитток</i></p>	<p>붕치떡</p>	
<p><i>посон</i></p>	<p>버선</p>	
<p><i>Пуё</i></p>	<p>부여</p>	

<p><i>пук</i></p>	<p>북</p>	
<p><i>пхебэк</i></p>	<p>폐백</p>	
<p><i>пхёнхо</i></p>	<p>편포</p>	
<p><i>пхёнюк</i></p>	<p>편육</p>	
<p><i>пэксольги</i></p>	<p>백설기</p>	

садан

사당



саджанан

사자밥



*Самсин
хальмони*

삼신 할머니



санджа

산자



сантху

상투



сикхе

식혜



*синбан
ётпоги
синбан
чикхим
санджик*





신방 옛보기
신방 지킴
상직



синсолло

신선로



<p><i>сирү</i></p>	<p>시루</p>	
<p><i>сирүтток</i></p>	<p>시루떡</p>	
<p><i>сонихён</i></p>	<p>송편</p>	
<p><i>сонэгитток</i></p>	<p>송애기떡</p>	

<p>соок</p>	<p>서옥</p>	
<p>сонпхён</p>	<p>송편</p>	
<p>сусукёндан</p>	<p>수수경단</p>	
<p>масик</p>	<p>다식</p>	

<p><i>ттоккук</i></p>	<p>떡국</p>	
<p><i>тэгьм</i></p>	<p>대금</p>	
<p><i>Тэдэре</i></p>	<p>대대례</p>	
<p><i>тэчхугоим</i></p>	<p>대추고임</p>	

хам

함



хамджинаби

함진아비



ханбок

한복

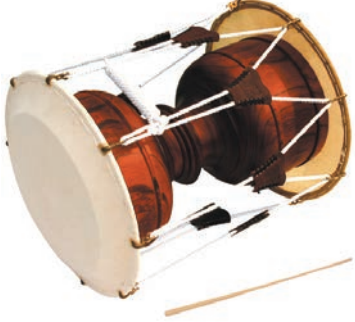




ханджи

한지



<i>ханква</i>	한과	
<i>хваджон</i>	화전	
<i>хвачхэ</i>	화채	
<i>хонсо</i>	혼서	
<i>хэгым</i>	해금	

<i>хялпхири</i>	향피리	
<i>чангу</i>	장구	
<i>чанчхэ</i>	잡채	
<i>чогори</i>	저고리	
<i>чокки</i>	조끼	

чоктури

족두리



чольхён

절편



чон

전



чуак

주악



чхэдан

채단



ччим

찜



юква

유과



якква

약과



юмилъзва

유밀과



якква

약과



Научное издание

Лим Эльвира Хаммоковна, Че Инна Ериевна,
Корнеева Инна Владимировна

**ТРАДИЦИОННАЯ КУЛЬТУРА
КОРЕЙЦЕВ В ОБРЯДАХ
ЖИЗНЕННОГО ЦИКЛА**

Монография

Корректоры: Г. Д. Ушакова, В. А. Яковлева.

Верстка Г. С. Лосева.



Подписано в печать 18.02.2015. Бумага «PaperOne».

Гарнитура «Times New Roman». Формат 70x108/16.

Тираж 500 (1-й завод 1–100 экз.). Объем 5,75 усл. п. л. Заказ № 570-15.

Издательство Сахалинского государственного университета

693008, Южно-Сахалинск, ул. Ленина, 290, каб. 32.

Тел. (4242) 45-23-16, факс (4242) 45-23-17.

E-mail: polygraph@sakhgu.ru,

izdatelstvo@sakhgu.ru