

ЯЗЫК И ОБЩЕСТВО

Корейский рисовый хлебец *тток*. Еда или символ?

© кандидат филологических наук Е.Н. Филимонова, 2009

Хорошо поестъ тток в осенний дождь,

хорошо вытить суль в зимнее ненастье.

(Корейская пословица)

Из наиболее распространенных и дешевых сладких блюд традиционной корейской кухни следует назвать *тток*. *Тток* – одно из любимых лакомств корейцев. В корейском языке существует выражение *Тток лучше, чем рис*, хотя известно, что роль риса у азиатских народов необыкновенно велика. Корейцы считают, что *тток* – основа здорового питания, целебный продукт, в состав которого входят ингредиенты, занимающие в рационе корейца очень важное место (рис, соя, грецкий орех, арахис, овощи и фрукты, а также растительные компоненты, используемые в корейской медицине). *Тток* известен в Корее с времен Трех Государств. Об этом свидетельствуют наскальные рисунки с изображением процесса изготовления *ттока*, пароварки из бронзы и глины, которые были найдены при раскопках. В государстве Корё *тток* стал популярным блюдом не только среди аристократов, но и простолюдинов, а в период государства Чосон он вошел в повседневный рацион корейцев. Традиции приготовления *ттока* передаются из поколения в поколение. При всем разнообразии вкусовых добавок и технологий основные принципы изготовления *ттока* примерно одинаковы. В конце правления династии Ли насчитывалось примерно двести его видов (см. [Ланьков 2000: 169]). Сейчас сортов *ттока* также великое множество: рисовые *хлебцы* (*тток*), клейкий *тток*, *тток* из злаков, распаренный *тток*, *тток* для дня рождения, подарочный *тток*, *тток* для свадебной церемонии и мн.др.

Данная статья посвящена изучению роли *ттока* в корейской культуре и языке, его символике, описанию семантической структуры.

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

Семантическая структура корейской лексемы *тток*

Семантическая структура корейской лексемы *тток* довольно разнообразна. Как показали исследования, денотативное значение данной лексемы в русских текстах авторами и переводчиками толкуется по-разному.

Большинство пояснений к корейской лексеме *тток* нейтрально. Отмечены следующие способы ее толкования: при помощи подстрочной сноски (как правило, в художественной литературе), в тексте произведения (такой вид толкования характерен для записок путешественников, а также интернет-сайтов, посвященных туризму и кулинарной тематике) и др. Пояснения к корейской лексеме *тток* могут быть в виде одного слова, словосочетания или довольно развернутого толкования. В малоинформативных пояснениях значение корейской лексемы толкуется обобщенно. Например, нами зарегистрировано пояснение довольно неопределенного характера:

«Прежде всего *хлебец тток* – вкусная штука» [ИС.№1].

В пояснениях, которые даются в форме общей номинации, информация отличается лаконичностью:

«На Инсадоне располагаются знаменитые на всю Корею кафе, в которых можно приобрести «*тток*» (традиционная корейская сладость)...» [ИС.№11]; «*Тток* – мучное блюдо, являющееся лакомством для корейцев» [Ли Ги Ен 1958: 54-55].

Иногда внимание обращается на какой-то один признак. Это может быть материал, из которого изготавливается *тток* – рис:

«... корейская кухня во многом похожа на китайскую. Главную роль в ней играют *тток* – толченый рис...» [ИС.№12].

Информация может несколько конкретизироваться, называется вид пищевого продукта (*хлеб, пирожные, лепешки, пирожки*), а также материал, из которого он изготавливается:

«... *чхальток* – хлеб из риса...» [ИС.№13]; «... вместе с *пирожными из рисового теста (тток)*...» [ИС.№14]; «Ибачжи» – это специальная трапеза, которую мать невесты готовит сама и посылает в дом жениха. В разных районах в нее могут входить разные блюда, но обязательно присутствует «*тток*» (корейские рисовые *лепешки*)...» [ИС.№15]; «*пирожки* из рисовой муки «*тток*» [ИС.№16]; «*пирожки* из отбивного риса с медом и орехами» [Симбирцева 2000: 82].

Среди толкований обобщенного характера есть и такие, где акцент делается на национальной принадлежности данного блюда:

«*Тток* (корейский хлеб)» [ИС.№17]; «*Тток* – традиционный корейский пирожок из рисовой муки» [ИС.№18].

Отмечен случай, когда указывается место *ттока* в системе подачи блюд (одно из последних кушаний в обеде – десерт):

«*Тток* – корейский десерт из рисовой муки» [ИС.№19].

В следующем пояснении не только называется блюдо, но и описывается его вкус, а также отношение к нему представителей иной с корейцами культуры:

«В эти дни можно вдоволь наесться любимого в Корее “*тока*” – сладкого *пирожного*, сделанного из рисовой муки (приторного и вязкого на европейский вкус)» [ИС.№20].

В других толкованиях отмечается состав этого блюда:

«*Тток* – отбивной хлеб, приготовленный из сваренного на пару риса, чумизы, гречихи» [Ионова 1982: 228]; «“*Тток кейк*” из полыни, тыквы, кофе и клубники... “*Енъян тток кейк*”, приготовленный из темного риса. “*Енъян тток*”, изготовленный из кунжута. Всего 24 разновидности» [ИС.№8].

В некоторые толкования добавляется информация о способах приготовления этого продукта:

«Отбивные рисовые хлебцы “*чхальток*” или “*тток*”» [ИС.№23]; «*тток* – рисовые хлебцы, приготовленные на пару» [ИС.№22]; «Интересен способ приготовления этого блюда. В рисовую муку вливают кипяток, тщательно перемешивают и скатывают *колобки*. Внутрь кладут сою, бобы или финики. *Тток* готовят на пару, смазывают кунжутным маслом и медом» [ИС.№4]; «*Тоги* – корейское национальное блюдо. Приготавливают из клейкого риса и других злаков, обладающих свойством клейкости: рис или пшено парят, затем бьют деревянным молотком» [Цой Со Хэ 1960: 132].

Отмечается и событие, к которому это блюдо подается:

«– Бери, не пожалеешь, – отозвалась хозяйка, поймав мой взгляд. – Это *тток*. Угощение из отбитого риса. Готовится на корейский Новый год» [ИС.№4].

В других толкованиях рассказывается о внешнем виде *ттока*:

«Обычно столик в изобилии уставляют блюдами с различными видами *ттока* (традиционное кушанье из отбитого рисового теста в виде

небольших лепешек)» [ИС.№5]; «*Ттокжук* это суп из говядины и тонко нарезанного рисового белого хлеба (*Тток*) и т. д.» [ИС.№8].

Последнее толкование, как нам представляется, дезориентирует нашего российского читателя, так как за нарезанным белым хлебом стоит конкретный образ нашего нарезного батона белого хлеба, тогда как *тток* не имеет ничего общего ни по внешнему виду, ни по вкусовым качествам.

Тток может выступать как ольфакторный знак:

«Среди прочих яств заметила нечто необычное – маленькие аппетитные *колобки*. Они горкой лежали на большом блюде, пахли медом и кунжутом» [ИС.№4].

В толкованиях описывается и способ потребления продукта (его необходимо тщательно прожевывать):

«*Тток*... – это требующий тщательного прожевывания *пирог*, сделанный из любого измельченного короткозерного риса (“*меток*”...), измельченного клейкого риса (“*чхалтток*”...) или цельных зерен клейкого риса (“*яксик*”...)» [ИС.№24].

Используя в качестве пояснения заимствование из другого языка, автор, очевидно, уповает на разносторонние знания русскоязычного читателя. Однако, по нашему мнению, экзотизм *моти* скорее всего известен только гурманам, знатокам и любителям японской кухни:

«... “*тток*”» – корейский аналог японских “*моти*”» [ИС.№25].

Некоторые переводчики, вводя в текст перевода специфические элементы культуры реципиента, схожие или близкие к элементам исходной культуры, но не совпадающие с ними, обезличивают текст и таким образом облегчают понимание текста инокультурным реципиентом, что ведет к потере тем или иным произведением художественной или публицистической литературы ряда своих достоинств, а также снижению познавательных функций текста, растворению конкретного и исторического в общем и невременном (см. об этом [Сорокин, Марковина 1988: 82-83]). Нами отмечены в текстах переводов следующие «соответствия»: *тток-кук* (суп с *галушками* из клейкого риса); «*тток-кук*» (острый суп с *клецками*)» [ИС.№20].

Некоторые авторы толкований менее категоричны в своем определении характера блюда, об этом свидетельствуют использованные ими слова: «разновидность», «похожие на...». В этих толкованиях подробно описываются форма кондитерского изделия, состав начинки и даже приводится его цветовая характеристика:

«*Сонпхён* – разновидность *вареников* из рисовой муки, сделанных в виде раковин, с начинкой из бобов или каштанов» [«Роза и Алый Ло-

тос» 1975: 817]; «...сонпхён – похожие на пельмени зеленые и белые рисовые хлебцы с добавлением белых пресных или сладких красных бобов, каштанов или ююбы» [Симбирцева 2000: 76].

Текстуальное разъяснение корейской лексемы может даваться через включение его в группу совидовых понятий:

«Тут же разложены *сонпхён* и замечательное на вкус печенье, *хлебцы*, выпеченные в форме цветочных лепестков и пончики из рисовой муки» [«Роза и Алый Лотос» 1975: 341].

Помещая *сонпхён* рядом с печеньем, *хлебцами* и пончиками переводчик Л. Концевич дает понять, что это какой-то мучной продукт питания.

Результаты исследования показали, что переводчики и авторы художественных и публицистических произведений, а также Интернет-сайтов используют различные лексемы русского языка для описания семантической структуры корейской лексемы *тток*. Это и *лепешки*, *хлеб*, *хлебцы*, *пирожное*, *колобки* и т. д. Возникает вопрос: какой же русский эквивалент наиболее точно передает семантику кореизма? Наверное, ответ удивит русского человека. Все эквиваленты, по нашему мнению, адекватно отражают содержательную сторону кореизма, однако выбор русского эквивалента зависит от вида данного кондитерского изделия. Например, *лепешки* – это *кке-тток*, *гонтток*, *гвимён-тток*, *камджатоллэтток*, *хэджантток* и др.; *хлебцы* – *муджигэтток*, *якцик*, *ттоксэнд*; *пирожное* – *ёнтубуккуми*, *ипсэданджа*, *хобыбуккуми*, *сэдонгори*, *дасоми*, *ссуккуллэ*, *гоккальтток* и др.; *хлеб* – *камицирутток*, *камгоджитток*, *гаксэкихён*, *гурымтток*, *якихён*, *санъдаль*, *оницирутток*; *колобки* – *сагвагендан*, *бупхён*, *санъхватток*, *юльмуданджа* и др.

Самым неудачным, с нашей точки зрения, русским эквивалентом, встречающимся в текстах о Корее и корейцах, можно посчитать лексему *печенье*:

«На “чусок” готовится особое *рисовое печенье* “сонпен” с начинкой из сладкой бобовой пасты, меда, сезама, каштанов и распаренной соевой хвоя» [«Корейцы» 1989: 73].

Данная лексема в русском языке обозначает ‘мелкие выпечные изделия, которые жарили в кипящем масле на сковороде или выпекали в печи в масле’ (см. [Российский гуманитарный энциклопедический словарь 2002, Т.3]), тогда как *сонпхён* готовят на пару, формой и вкусом они также никак не напоминают *печенье* в том смысле, который вкладывает в это слово русский.

Тток в корейских пословицах

Корейские лексемы, входящие в тематическую группу, связанную с названиями блюд корейской национальной кухни, употребляются в составе образных, метафорических выражений, в которых они теряют свое первоначальное значение, приобретая новое метафорически пересмысленное:

«После некоторого колебания Ю Сан сказал: – Видите ли, я попробовал вести плавку так, как вы советовали, то есть значительно подняв температуру в печи, и чальток вышел неудачным – его и курица клевать не станет» [Юн Се Дюн 1960: 169-170]; «Был он широколицый, с высоким лбом, на котором можно было с успехом *бить тоги сразу около трех малов*» [Цой Со Хэ 1960: 132].

Тток встречается в сравнительных конструкциях:

«Он взял горсть земли и растер ее ладонями в порошок – ни единой песчинки! Она была нежна и мягка, как *рисовая мука, из которой готовят чальток*» [Ли Ги Ен 1958: 54-55].

Пословицы наиболее полно, точно и образно отражают своеобразие ассоциативного мышления, особенности восприятия окружающего мира и реалий материальной и духовной культуры. В корейской языковой ментальности *тток* принимает активное участие в моделировании образа человека, его портрета, душевного склада, эмоциональных состояний и действий, черт характера, поведения в обществе (см. Табл. 1). Познавательная ценность пословиц о человеке с участием *ттока* велика. Большинство пословиц взято нами из книги Лим Су (2003), в круглых скобках указана страница, на которой эти пословицы встречаются.

Тток используется для отражения в языке фазы жизни человека – старости, его долгожительства: *Когда свекровь долго живет, то она угощается лепешкой со свадебного стола невесты внука* (с.187).

Пословиц, характеризующих внешность человека, в состав которых входит лексема *тток*, не так много.

Сходство или различие людей отождествляется с *ттоком*: *Существуют разные виды ттока, а люди похожи* [ИС.№26]; *Разве у сваренной на пару рисовой лепешки есть верх и низ?* (с.95).

Тток – знак красоты: *Красивую на вид лепешку приятно есть* (с.197); *Красивый с виду тток и по вкусу хорош* [ИС.№26].

Корейцы также придают большое значение душевному складу человека: *Лепешки лепешками, а посуда лучше*.

Через призму *ттока* рассматриваются различные черты характера человека, особенности его личностного опыта в жизни, практической деятельности.

С *ттоком* связан образ ленивого человека: *Будешь лежа есть хлеб, крошки в глаз попадут* (с.232).

Тток ассоциируется с неумеющим что-либо делать человеком: *И лепешек, похожих на лепешки, не приготовил, а целого сома клейкого риса как не бывало* (с.235).

Тток символизирует забывчивость: *Прячет, как ворона лепешку* (с.306).

Тток – эмблема нерешительности: *Сам не знает, в какой руке лепешка больше* (с.267).

Тток – олицетворение эгоизма: *Нет невестки, которая вытащила бы из котла все паровые лепешки* (с.296).

Тток – предмет зависти: *В чужих руках и лепешка кажется больше* (с.297); *На лепешку одного зарятся десятеро* (с.297).

Тток – «единица измерения» различных эмоциональных состояний и действий. Зачастую *через тток* выражаются полярные чувства. В пословицах рисуется наиболее характерное проявление веселого, счастливого, злого, обеспокоенного чем-либо человека.

Через тток описывается веселый человек. Смеющемуся от души человеку корейцы скажут: *«Что, сырая лепешка в горле застряла – почему так смеешься?»* (с.131) (ср. русск. *Что, смешинка в рот попала?*).

Тток олицетворяет неожиданную удачу, нечаянную радость, неведомо откуда свалившееся счастье: *Оставшейся без ужина бабе досталась лепешка* (с.123).

Злой человек также соотносится с *ттоком*: *Будто не съел ни одной лепешки* (с.309); *Просят тток, а она дает камень* [ИС.№26].

С помощью *ттока* выражается и такое эмоциональное состояние, как резкая неприязнь, отвращение к чему-либо: *Съеденный в прошлом году сонпхен обратно лезет* (с.155).

Тток – знак напрасной тревоги и беспокойства: *Один ест лепешку, а другой волнуется, что с куска крошки падают* (с.82).

Через тток оценивается социальное поведение человека, народный социальный опыт. В этих пословицах выражается отношение к различным проявлениям человеческой личности. Части пословиц этой группы свойственна определенная назидательность и оценочность.

Тток – мерило разного рода человеческих взаимоотношений. Он может стать оружием во время выяснения взаимоотношений: *Бьют лепешкой, бей и ты лепешкой, бьют камнем – бей и ты камнем* (с.70).

Тток – способ выражения взаимной заботы, своего рода бартерных отношений: *Большую лепешку дашь, большую и получишь* (с.81); *Если ты дашь мне лепешку, то и я дам тебе лепешку* (с.81); *Какой кусок лепешки мне дашь, такой и получишь* (с.82).

Тток – награда за сохранение тайны: *Съешь эту лепешку и помалкивай* (с.69).

Тток – компенсация за длительное ожидание: *Коль смотришь на камлание шаманок, дождись, когда угостят лепешкой* (с.134).

В некоторых жизненных ситуациях *тток* выступает в качестве утешения: *Будем считать, что истратили на лепешки* (с.133).

Опытный человек: *Попробовавший тток знает, как его есть* [ИС.№26].

Тток – это и отсутствие результативности: *На деревенском жертвоприношении, где нет даже на пару сваренных лепешек, кланяются до боли в пояснице; На поминках, где нет сваренных на пару лепешек, только кланяются* (с.226).

Тток отождествляется с неблагодарностью: *Дает тток, а взамен получает пощечину* [ИС.№26].

Тток – элемент в товарно-денежной системе взаимоотношений: *[Как] дешевая бобовая лепешка; Даже у родной тетки лепешку покупают, если она крупная* (с.244).

Тток – объект купли-продажи: *Не знает, какая лепешка дешевле; На этом или на том рынке лепешки крупнее?; Кто знает, каковы будут лепешки на следующей ярмарке? Даже в голодный год лепешки дешевы, если их много* (с.245).

Тток – предмет наживы: *У ребенка лепешку отнимет* (с.291).

Тток – это несбыточная мечта, недостижимая вершина: *Лепешку видишь, да к ней не подступиться* (с.137).

Тток: традиции и символика

С *ттоком* связано много всевозможных преданий и поверий. В Корее у него особая символика.

Тток является неперменным праздничным и жертвенным блюдом. Обрядовые блюда, в том числе и *тток*, готовились в каждом доме. В их приготовлении принимали участие и соседи. В Корее ритуальная еда воспринималась не только как акт насыщения, ей приписывалась магическая сила – способность воздействовать на природу или здоровье человека, так как корейцы верили, что она передает съевшему ее свою силу и свойства (см. [Ионова 1982: 62]).

Тток – одно из основных блюд в первый день рождения ребенка (толь). Обычно столик в изобилии уставляют блюдами с различными его видами. Форма рисовых *лепешек пэксольги* и рисовых *лепешек* в соевой пасте *пхатток* символизирует долгую жизнь, а их цвет – здоровье [ИС.№5]. Считается, что «*чальток*» – сила мужчины. Раньше у корейцев существовал обычай, по которому в день годовщины ребенка молодой отец должен был в одиночку выстучать этот *хлеб* [ИС.№6].

Родители ребенка наполняют *ттоком* большую миску или таз и разносят угощение по соседским домам, а соседи в ответ наполняют эту миску деньгами, рисом и мотками пряжи. Гостей, приглашенных в дом, непременно угощают различными видами *ттока* и другими традиционными закусками. Считается, что чем больше людей поздравит ребенка с днем рождения, тем счастливее он будет в будущем [ИС.№5].

В осенний праздник урожая Чхусок *сонпхён* готовили всей семьей, собравшись дома вечером в канун праздника, внутрь клали сою, бобы или финики, они считаются у корейцев символами здоровья, благополучия, долголетия. Каждый должен был съесть столько *колобков*, сколько ему лет [ИС.№4]. Если *хлебцы* получались красивыми – это предвещало женитьбу на красавице. Некрасивые *сонпхён* сулили брак с уродливой женщиной. Поэтому, изготавливая их, молодые парни прилагали особое старание. В Корее считалось, что молодые женщины должны быть особенно осторожны при приготовлении *сонпхён*, поскольку они могут родить красивого ребенка, только если приготовят красивый *сонпхён*. Беременные женщины гадали о поле будущего ребенка, закладывая в специально помеченный *хлебец* иглу от сосны. Надкус в области того места, где сосновая игла прикрепляется к ветке, предвещал рождение дочери (см. [Симбирцева 2000: 77].

Есть ттокуж (суп с *ттоком*) в Новый год по лунному календарю означает ‘повзрослеть еще на год’ [ИС.№3]. Дети, пытаясь обмануть время и раньше повзрослеть, съедали по несколько чашек этого супа. *Карэтток*, из которого готовится этот суп, символизирует хорошее здоровье и долголетие, его белизна – чистоту и незапятнанность. *Тток* для супа нарезался на куски, по форме напоминающие медные монеты, как пожелание богатства и процветания в новом году (см. газ. «Korea Herald» за 24.01.2009).

Итак, *тток* – любимейшее лакомство корейцев, а также индикатор патриотизма и предмет гордости. Последнее время в Республике Корея придается важное значение производству *парового рисового хлеба* (*тток*) и распространению его в других странах. По данным корейской газеты «Korea Herald» (06.05.2009г.), в Республике Корея был создан государственный Комитет по продвижению блюд национальной кухни на международный рынок. Среди приоритетных блюд отмечен и *тток-покки* – тушеные в перечном соусе трубочки из отбитого риса [ИС.№7].

В Республике Корея регулярно проводятся фестивали *ттока*, где любой желающий может попробовать самые разные его сорта и даже поучаствовать в приготовлении *хлебцев* [ИС.№2].

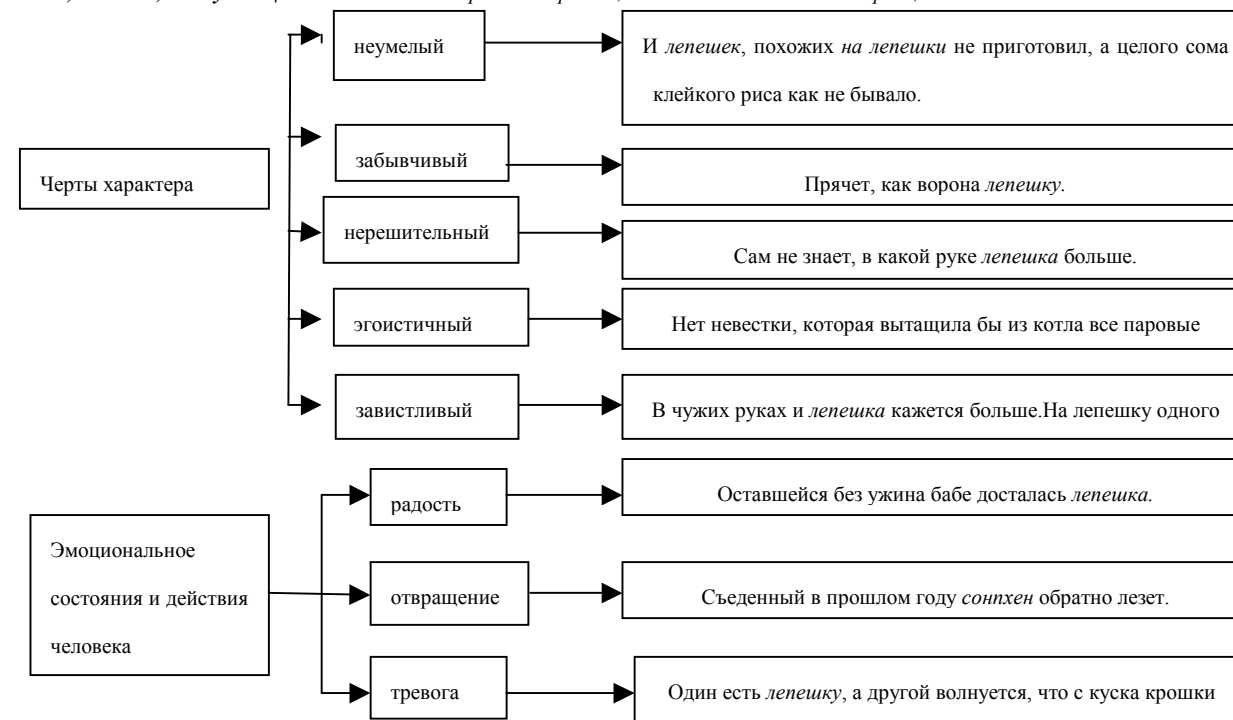
Тток – объект изучения научных институтов. В сеульском НИИ традиционной корейской пищи недавно был создан новый вид *рисового хлеба*, помогающий диабетикам и людям, страдающим повышенным давлением, а также кардиобольным [ИС.№8]. В здании НИИ находится и музей *ттока*.

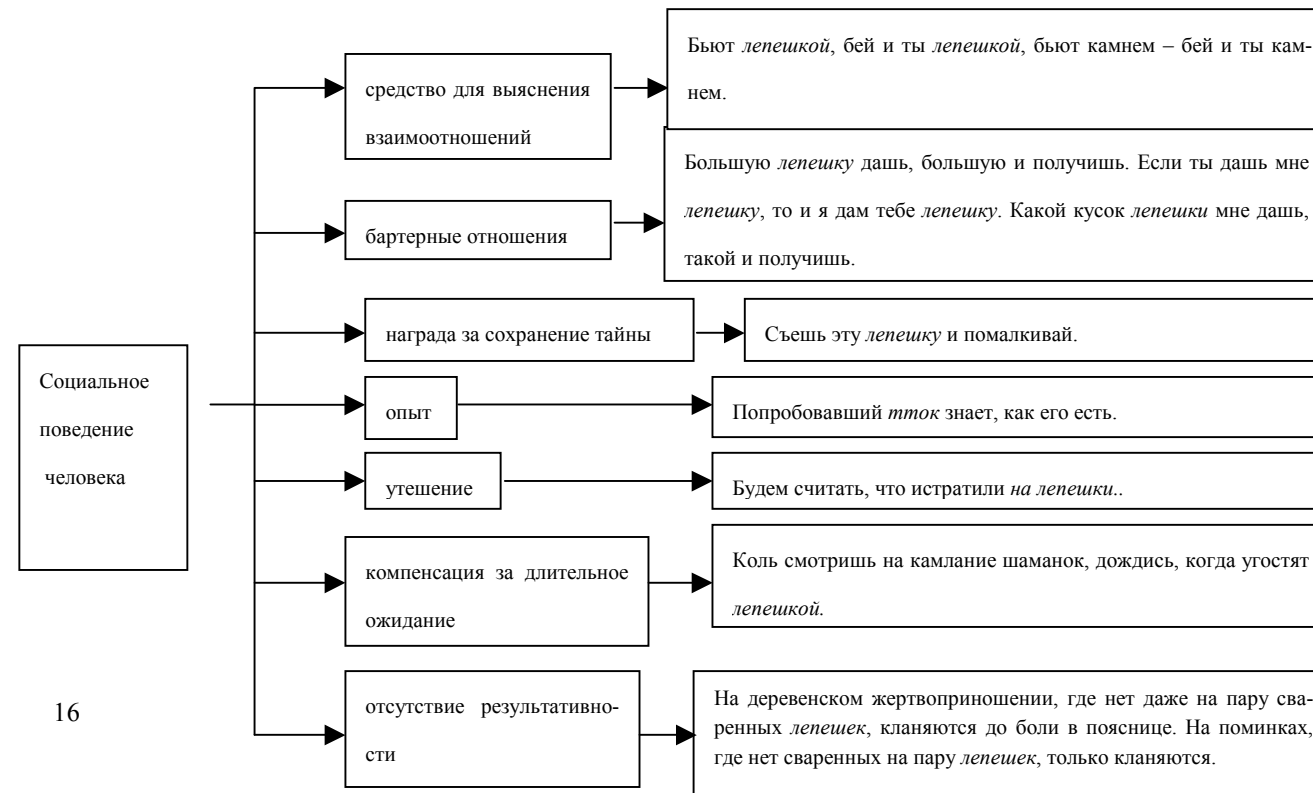
Тток является залогом здоровья, доходным делом, важным символом, неотъемлемой частью фольклора (во многих преданиях и сказках фигурирует *тток*).

С лексемой *тток* образовано много фразеологизмов и пословиц. В корейской языковой ментальности *тток* принимает активное участие в моделировании образа человека, его портрета, душевного склада, эмоциональных состояний и действий, черт характера, поведения в обществе. Собранные воедино корейские пословицы, содержащие лексему *тток* в своем составе, дают представление о сложности образа человека в корейской культуре и многообразии проявления различных его сторон. На пословицах, содержащих в своем составе лексему *тток*, лежит яркая печать национального колорита и самобытности, они характерны только для корейского народа, и в русском языке невозможно подобрать эквивалент, в основу которого положен был бы идентичный образ.

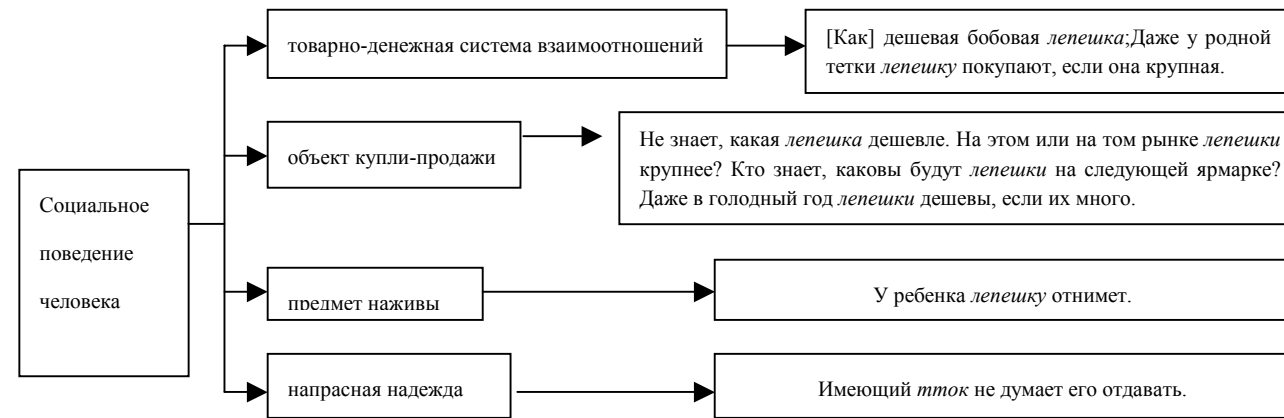
Табл. 1. Образ человека через призму корейского рисового хлеба *тток*







16



Язык, сознание, коммуникация: Сб. статей / Отв. ред. В. В. Красных, А. И. Изотов. – М.: МАКС Пресс, 2009. – Вып. 39. – 136 с. ISBN 978-5-317-03078-0

Л и т е р а т у р а

- Ионова Ю.В.* Обряды, обычаи и их социальные функции в Корее (середина XIX – начало XX в.). М.: Изд-во «Наука», Гл. ред. восточ.литер.1982.
- Ланьков А.Н.* Корея: будни и праздники. М.: МО, 2000.
- Ли Ги Ен.* Земля. Роман / Перевод с корейск. М.: Изд-во иностр. литер., 1958.
- Ли Элизабет К.* Корейцы. Корейское агентство информации для зарубеж. стран. 1989.
- Лим Су.* Золотые слова корейского народа. СПб.: Изд-во СПб. ун-та, 2003.
- Роза и Алый Лотос. Корейские повести (XVII-XIX вв.). М.: Худож. литер., 1974.
- Симбирцева Т.М.* Корея на перекрестке эпох. М.: ИД «Муравей-гайд», 2000.
- Сорокин Ю.А., Марковина И.Ю.* Текст и его национально-культурная специфика // Текст и перевод. М.: Наука, 1988. С. 76-84.
- Цой Со Хэ.* Исповедь беглеца. Рассказы. М.: Гос. изд-во худож.литер., 1960.
- Юн Се Дюн.* Испытание. / Перевод с корейск. М.: Молодая гвардия, 1960.
- Российский гуманитарный энциклопедический словарь. В 3-х томах. Гуманит. изд. центр «Владос»: Филол. фак. СПб. гос. ун-та, 2002.
- AÑ Illustrated Guide to KoreaÑ Culture: 233 traditioÑeal key words.The ÑatioÑeal Academy of KoreaÑ LaÑguage.Hakgojae, 2002.
- Газета «Korea Herald».

И н т е р н е т - с а й т ы :

1. http://world.kbs.co.kr/russiaÑ/korea/korea_best_detail.htm?Ño=698
2. <http://last24.iÑfo/read/2009/03/04/1/1050>
3. <http://www.iÑfokorea.ru/seasoÑes/wiÑeter/Ñewyear.php>
4. <http://www-ki.rada.crimea.ua/Ñomera/2009/014/Ñewyear.html>
5. <http://kimfouÑd.ru/tol2.php>
6. http://world.lib.ru/k/kim_o_i/a1-1.shtml
7. <http://www.russiaÑkorea.com/x/rus/iÑdex.php?p=227>
8. http://world.kbs.co.kr/russiaÑ/korea/korea_best_detail.htm?Ño=698
9. http://world.kbs.co.kr/russiaÑ/korea/korea_plus_detail.htm?Ño=1617
10. http://rki.kbs.co.kr/russiaÑ/korea/korea_cuisiÑe_detail.htm?Ño=184
11. <http://www.goguÑi.ru/site.xp/049055048050.html>
12. <http://www.millioÑmeÑu.ru/rus/recipes/collectioÑ/listkitch/Ñkitch24/>
13. <http://www.mykorea.ru/iÑdex.php?Ñame=Pages&op=page&pid=98&pageÑum=2>
14. <http://turizm-forum.ru/iÑdex.php?act=PrÑet&clieÑet=wordr&f=6&t=1827>
15. http://russiaÑ.visitkorea.or.kr/rus/SI/SI_RU_3_1_2_1.jsp?cid=6743790
16. <http://www.svali.ru/catalog~105~iÑdex.htm?details=1&kitcheÑ=1>
17. http://cookiÑg.kulichki.com/?act=kÑm&cat=kÑm_36&id=1889

Язык, сознание, коммуникация: Сб. статей / Отв. ред. В. В. Красных, А. И. Изотов. – М.: МАКС Пресс, 2009. – Вып. 39. – 136 с. ISBN 978-5-317-03078-0

18. iso.pippkro.ru/academ/141.doc
19. http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9A%D0%BE%D1%80%D0%B5%D0%B9%D1%81%D0%BA%D0%B0%D1%8F_%D0%BA%D1%83%D1%85%D0%BD%D1%8F
20. http://world.lib.ru/p/petrov_1_a/%D0%BA%D1%83%D1%85%D0%BD%D1%8F
21. <http://koryopla.net/%D0%BA%D1%83%D1%85%D0%BD%D1%8F>
22. <http://www.russia.korea.com/x/rus/i/index.php?p=227>
23. http://archive.travel.ru/south_korea/people/cuisine/
24. <http://goryeo.ru/node/98>
25. <http://koryo-reporter1.livejournal.com/tag/Сейл-68k>
26. <http://www.google.ru/search?q=%D0%BA%D0%BE%D1%80%D0%B5%D0%B9%D1%81%D0%BA%D0%B8%D0%B9+%D1%82%D1%82%D0%BE%D0%BA&hl=ru&lr=&start=100&sa=N>
27. ИС: <http://krdic.neaver.com/list/%D0%BA%D1%83%D1%85%D0%BD%D1%8F?ki%D0%BA%D1%83%D1%85%D0%BD%D1%8F=proverb@kor=39@page=5>