

Сбылась мечта — увидеть цветущую сакуру, посетив Южную Корею и корейский Дом писателей — «Точжи».

Корейцы научили меня закусывать водку ломтиками лука, чуть-чуть подогрев его в микроволновке, то же самое проделывают с чесноком и перцем чили. Правда, есть острый перец мог, даже не сморщившись, только сонсэнним, пожилой корейский писатель, которого уважительно называли учителем. Водка в Корее особенная, из риса, и она не такая крепкая, как русская, — соуджу. Бывает, сидишь за столом в общей комнате, и кажется, что вечер уже подходит к концу, и пить больше нечего, но обязательно кто-то тут же выставит на стол еще один ящик соуджу.

Когда на закуску не оставалось даже лука, то Ту Ен приносил виноградные листья и молодые побеги с деревьев. Побеги на пару минут бросали в кипящую воду, а потом ели с соусом. В виноградные листья заворачивали вареное яйцо и добавляли корейский соус, который похож на кетчуп цветом и вкусом, но резче, и, возможно, что и сделан не из помидоров. В Корее я узнала, что вареные яйца вкуснее, если соль перемешать с кунжутом.

В праздники на столе появлялись пакетики с морскими огурцами, мидиями и виноградными улитками. Улит-

ки собирались в окрестностях. Все это быстро отваривалось и тоже поедалось с соусом. А морские огурцы ели сырыми. Корейские товарищи заставляли есть улиток. Убеждали, что после третьей улитки тонус поднимается.

Однажды после поездки в кино решили покутить. Рестораны в Корее на вид непрезентабельные, самый обычный сарай или бывший автобус могут стать помещением ресторана, но готовят там вкусно и недорого. Мне понравился суп, который варился прямо у нас на столе. В супе плавали мидии, крабы, креветки, лапша, проросшие ростки пшеницы, лук, кальмары... Еще подали мясо и овощи в хрустящем кляре. Принесли рис с морской капустой и икрой, и Сон А мешала все это руками, ей выдали одноразовые перчатки, а потом формировала из этой массы шарики, своеобразные «ежики».

Как-то повара Дома творчества пустили нас, писателей, на кухню, и Юн Сук сварила уху из нескольких сортов рыбы. Кухня в «Точжи» устроена необычно, плиты старые, такое чувство, дореволюционные. Хак Ген, самый из нас умный, будущий профессор литературы, немало потрудился, чтобы эту плиту зажечь. Там сила огня регулируется специальными краниками, похожими на те, что у нас перекрывают газ. И зажигали плиту чем-то вроде факела.

Ту Ен сделал тесто и в уху накидал клецек. Получилось отлично.

Я предложила тоже приготовить что-нибудь из русской кухни, но сразу сказала, что без помощи Хак Гена не справлюсь. Хак Ген стал признанным авторитетом в области открывания упаковок и приготовления пищи с помощью сложных технических устройств. Однажды за Хак Геном приехала жена и увезла его. Тогда сонсэним предупредил Хак Гена, что будет звонить, если вдруг понадобится что-то открыть.

Водку для женщин мешали с сиропом: гранатовым, ежевичным, клубничным... Но мне больше нравился слабоалкогольный напиток «макколи», похожий вкусом и цветом на молоко. Макколи продавали в магазинах со вкусом кукурузы, женьшеня, смородины...

На ужин раз подали чудесный десерт — кашу из тыквы. Тыква, почти протертая до состояния супа-пюре, сладкая... И в этой тыквенной каше плавали маленькие кусочки теста — галушки. Как я ни ждала такую кашу снова, больше ее не готовили.

Зато когда я поделилась в «Фейсбуке» постом о супе из курицы, который мы попробовали в одном из деревенских ресторанчиков, работники «Точжи» прочли мой пост, приняли вызов, и на следующий день нас на обед ждала целая фаршированная курица в бульоне, пахнущем травами.

Дом творчества имел собственный огород. Для салатов и супа собирали листья одуванчиков, множество которых росло в округе, и траву «сук». Корейцы, когда видели траву «сук», радовались, словно дети. А женщины объединились в фан-клуб травы «сук». Однажды я хотела пойти играть с писателями в теннис, но Не Ген и Сон А, мои подруги, стали тащить меня за руку куда-то, что-то бормоча про траву «сук». Мы целый час собирали эту траву, а потом пошли в номер к Не Ген и там сварили напиток, который назывался «сукча», прямо в

электрическом чайнике. Подруги утверждали, что этот напиток полезен для желудка, женщин и лечит от простуды. А я как раз была простужена, и подруги решили меня вылечить. С собой мне дали уже высушенную траву, практически все женские комнаты временно превратились в комнаты для сушки. Сушили так же цветы магнолии, которые, даже увядая, продолжали восхитительно пахнуть. Еще из травы «сук» готовили блюдо, которое носили освящать в храм по праздникам. Это было что-то вроде твердого мармелада или высушенного холодца зеленого цвета. Сначала массу тонко раскатывали, а потом нарезали как печенье, выдавливали на нем узоры. Поедали это мармеладное печенье из травы «сук» с горячим желанием и торжественно.

Но больше всего я полюбила сундэ, корейскую кровяную колбасу. Для ее приготовления используются свиные кровь, легкие, сердце, жир, рис, приправы и соль. Все это запихивается в свиные кишки, а потом варится в большой кастрюле вместе с другими потрохами. Подается порезанными кусочками вместе с тонко нарезанными языком, сердцем, легкими, почками, с тем, что кому нравится. Все это макается в морскую соль и соус. И еще готовили очень острые куриные лапки. Я их не смогла даже попробовать. А вот сундэ и вареные потроха завоевали сердце навсегда. Не было для меня большего счастья, когда на столе появлялись порезанные вареные потроха. Перед прощанием с Кореей я попросила отвезти товарищей меня в ресторан, где готовят сундэ, он, наверное, один такой на весь город Вонжу. Они не знали, где это. Только сонсэним понимал толк в еде, с которым мы в целом сошлись во вкусах, кроме лука, чеснока, перца и куриных лапок, и ездили вместе в этот ресторан. К удивлению моих товарищей, недолго колеся по городу, мы нашли это место, и я накупила полным-полно сундэ, на все те годы, что я буду жить без корейской кухни.

