

汁・湯 국・탕

韓国には汁(クク)と湯(タン)というふたつのスープがあると前述した。その違いをタンは祭祀に使われるが、ククは使われないと定義する人もいるが、一般的には、タンは具が多く、汁が少なく、魚や肉が入っているのが普通で、それ自体でひとつの完成された料理であるのに対して、ククはご飯に添えられる料理とみなされるということであろう。

韓国料理の代表は、これらスープにあると私は思っている。さまざまな野菜を入れた味噌汁のテンチャンクク、ワカメを入れたミヨックク、大根の干した葉を入れたシレギクク、鶏一羽をまるまる使って高麗人蔘を入れたサムゲタン(蔘鶏湯)、ナマズやタラなどの魚を使ってトウガラシ粉をたっぷり入れたメウンタン(辛いスープ)、ことに牛のさまざまな部位からは、カルビタン(バラ肉スープ)、コムタン(牛の肉や内臓などを長時間煮込んだスープ)、ソルロンタン(牛の内臓や骨などを煮込んだ白濁したスープ)、トガニタン(ウシの膝軟骨スープ)、ウチョットタン(牛足スープ)などが作られた。

スープ料理が発達した理由としては、みなどで分かち合っ食べるためにスープが適したとか、日本に比べて乾燥しているので汁気がほしくなるからといったことがあげられる。

日本に来た韓国人を接待するには、鍋ものや汁もののある料理がよい。韓国人にとっては、汁がないとご飯を食べた気がしないといった感がある。(A)



ボシントン(補身湯)。1988年のソウルオリンピックのとき、「ボシントン」という名前が禁止され、「ヨンヤンタン(栄養湯)」「サヂョルタン(四節湯)」などの名が生まれた。



ソルロンタン。牛肉、牛骨、内臓などを煮込んだスープ。塩、ネギのみじん切りなどで、自分の好みの味にする。



サムゲタン(蔘鶏湯)。若鶏の内臓を抜き、中にもち米、ナツメ、クリ、高麗人蔘などを詰めて煮込む。ボシントン(補身湯)と並び、三伏の季節料理として知られる。