

Nallohoe (?? ?)



Nallohoe (?? ?, care în sens strict înseamnă vas de alamă pentru a găti și a petrece) se referă la obiceiul de a servi în cursul lunii a zecea din calendarul lunar, casele cu diferite sortimente de mâncare. Obiceiul presupune ca familiile să stea în jurul unei casele de alamă și să mănânce felii de carne de vit și legume, care sunt fierte la foc mic în sus de carne. În trecut, felile de carne de vit erau condimentate cu ulei, sos de soia, ceapă verde, usturoi, praf de ardei iute și care erau așezate pe o casele din fier sau alamă, casele care era așezată deasupra unei țipsii cu carbune numită **nallo** (??), de aici venind și numele de **nallohoe**. Obiceiul este de asemenea cunoscut și sub numele de **nallanhoe** (?? ?, sau "petrecere caldă"). **Jeongol** (??), o anumită casele pentru mâncare, provine de la acest obicei care este asociat cu începutul iernii, atunci când sosește frigul. **Sesi Japgi** (?? ??, care înseamnă în sens strict *Culegerea pentru obiceiuri sfecifice celor patru anotimpuri*) conține o înregistrare a unui obicei similar practicat la Beijing

, numit **nallo** (??, care în sens strict înseamnă plită sau vas pentru jar). Acest obicei presupunea ca oamenii să se adune în jurul plitei sau a vasului cu jar sau cărbuni în prima zi a celei de a zecea luni din calendarul Lunar și să mănânce carne friptă pe grătar și să bea vin proaspăt preparat. Potrivit cărții chineze **Dongjing Menghualu** (cor.?? ? ??, chin. ?? ?? ?, *Visul lui Hua din Capitala de Est*, anul 1147), în prima zi a celei de a zecea luni, administratorii locali țineau o petrecere **nallohoe** cu o tipsie pe care frigeau carnea iar vinul era adus de către sâteni.



Din timpul dinastiei **Joseon** și până acum au rămas două tipuri de caserole **jeongol** care erau folosite : caserolele din piatră și din alamă. Caserolele de piatră fiind mai adânci decât cele din alamă și erau modelate ca o placă concavă, fără a avea o suprafață ridicată spre marginea exterioară. Caserolele din alamă aveau o suprafață ridicată de-a lungul marginii exterioare unde erau marinate felii de carne și legumele iar partea din centru era folosită pentru a fierbe supă. Spre deosebire de caserolele din zilele noastre, **jeongol** din trecut era cel mai adesea folosit pentru a pregăti canea la grătar fără a prepara și supă. În ciuda originii comune a **nallohoe**, stilurile nord și sud-coreene **jeongol** sunt ușor diferite, cel puțin în cele actuale. În **jeongolul** nord-coreean sosul pentru marinat carnea conține oțet care este adăugat în scop antibacterian și pentru a îmbunătăți textura cărnii. Muschiulețul sau vrăbioara de vită se taie în felii mari dar subțiri ca grosimea și se lasă peste noapte la marinat într-un sos preparat din sos de soia, zahăr, praz tocat sau ceapă, usturoi, semințe de susan zdrobite, ulei de susan, piper negru, felii de pere și oțet. Carnea astfel marinată va fi friptă pe grătar,



urm?toarea zi. *Surs?:folkency.nfm.go.kr/eng, tastykfood.com*