

Онбан (в переводе горячий рис) с древних пор пользовался у корейцев как любимое национальное блюдо. Кашу употребляли в пищу вместе с разными приправами, заливая горячим супом.

Употребление онбана произошло из жизненных обычаев, при котором главной пищей корейцев являлись каша и суп. Обычно корейцы кашу смешивали с супом. Такого обчая нет в мире. Есть множество наций, которые едят суп, но нет такого, чтобы в суп смешивали кашу, основной продукт питания.



Такая традиция продолжалась в Корее на протяжении многих лет. Известный онбан - пхеньянский онбан и хамхынский онбан с ребрышками. Пхеньянский онбан приправлен курятиной и похожими на нее грибами, туда добавляют блины из маша. Такое блюдо не только отличается вкусом, но и лекарственным действием, чем пользуется большим спросом у людей. Известный пхеньянский онбан вместе с пхеньянским холодным куксу, супа из тэдонганского кефалю и блинов из маша является одним из 4-х известных пхеньянских блюд.

Вообще пхеньянский онбан был блюдом местности провинции Пхенъан с центром Пхеньяном.

Передается легенда. Давным-давно в Пхеньяне жила одна девушка на побегушках. Однажды в холодный зимний день ее возлюбленный, будучи несправедливо обвиненным, был заключен в острог. Думая о парне, дрожащем от холода в остроге, девушка приготовила кашу из риса, положила туда блины из маша и залила все это горячим супом, а потом завернув посуду в юбку и отнесла ее парню. Отогревшийся от кушанья парень спросил, что это за блюдо, а девушка, не долго думая ответила, что онбан.



С тех пор жители Пхеньяна при свадьбах готовили онбан в смысле того, что новобрачные, как эти парень и девушка, с доброй душой и чувством долга жили счастливо. Постепенно это блюдо стало распространяться в других местностях страны.

Сегодня в разных местах функционируют столовые, специализирующиеся на пхеньянском онбане и в них всегда многолюдно. Директор столовой по приготовлению онбан на улице Кымсон столицы Пхеньяна Хо Ген Сук говорит:

"Онбан приготовить несложно. Его можно приготовить много с малым количеством продуктов, поэтому он издревле являлся массовым блюдом. Жители очень любят это блюдо. Для того, чтобы лучше готовить это национальное блюдо, мы часто устраиваем техническую учебу, выставки и регулярно повышаем квалификацию поваров. Мы готовим кулинаров, специализирующихся на подготовке куринного мяса, грибов, каши, разных приправ и блинов из маша, тем самым повышаем качество и вкус блюда".



еще более развитой в области водоснабжения, а также в области здравоохранения. В настоящее время в Пхеньяне действует онбан, который будет