



Tässä numerossa:

- Gogi-gui eli korealainen BBQ-kulttuuri
- KDKT:n maakunnat: Ryanggang
- KDKT:n U17 tytöille maailmanmestaruus jalkapallossa
- Uskontojen kehitys Korean niemimaalla
- Mikko Aalto In Memoriam

KOREAN YSTÄVÄT

핀조

3/2024

SUOMI-KOREA-SEURAN JULKAISU

Pääkirjoitus

Tässä vuoden kolmannessa Korean ystävät numerossa jatketaan KDKT:n maakuntien esittelyä ja vuorossa on pohjoinen Ryanggangin maakunta. KDKT:n tytöt ovat jälleen saavuttaneet menestystä jalkapallossa, siitäkin lisää lehden sivuilla. Lehdessä on myös ensimmäinen osa kaksiosaisesta Korean uskontoja käsittelevästä sarjasta. Toinen osa julkaistaan vuoden neljännessä numerossa, joka tulee painosta joulun tienoilla. Jäsenille lehti tulee tammikuun alkupäivinä.

Suomi-Korea-seuran hallitus päätti uudistaa Korean ystäviä vuoden 2025 alusta lähtien. Lehti on ilmestynyt tähän saakka neljä kertaa vuodessa 12-sivuisena. Ensi vuonna lehti ilmestyy kaksi kertaa 24-sivuisena. Kokonaissivumäärä pysyy ennallaan ja luettavaa on itseasiassa nykyistä enemmän, sillä 12-sivuisesta lehdestä kolme sivua menee aina kansiin.

Uudistuksen tavoitteena on tasata seuran aktiivien työtaakkaa. Rahallista säästöä uudistuksesta ei juurikaan synny ja mikään ei estä palaamasta neljän lehden malliin, jos kirjoittajia saadaan lisää. Monet ystävyysseurat ovat joutuneet lopettamaan jäsenlehtiensä julkaisemisen opetusministeriön avustusten pienentyessä tai loppuessa kokonaan. Suomi-Korea-seuran tilanteeseen tämä ei ole vaikuttanut, sillä seura ei ole saanut valtion avustusta 24 vuoteen.

Juha Kieksi

Suomi-Korea-seura ry

Suomi-Korea-seura ry. on puoluepoliittisesti riippumaton ystävyysseura, joka toimii Suomen ja Korean demokraattisen kansantasavallan ystävyyden lujittamiseksi. Seuraan voi liittyä ottamalla yhteyttä seuran sihteeriin.

Seuran internetsivut ja sähköposti

suomikorea.net

facebook.com/suomikoreaseura

koreaseura@gmail.com

Seuran toimihenkilöt vuonna 2024

Puheenjohtaja Peter Fryckman

Sihteeri Juha Kieksi, Kytömaantie 174,

32200 Loimaa, puh. 045 671 3408

juha.kieksi(at)saunalahti.fi

Tilinumero

FI70 4108 0011 8392 33

Kannen kuva: Korean BBQ on maailmanlaajuinen kulttuurinen ilmiö. (Kuva: Cilla Heiskanen)

Korean ystävät -lehti

Korean ystävät -lehti on Suomi-Korea-seuran jäsenlehti, joka ilmestyy 4 kertaa vuodessa. Lehti sisältyy seuran jäsenmaksuun, erikseen tilattuna tilaushinta on 25 € / vuosi.

Toimitus ja taitto Cilla Heiskanen

Ilmoitushinnat

1/1 sivu 100 euroa

1/2 sivu 75 euroa

1/4 sivu 50 euroa

Takakansi 125 euroa

Tekijänimillä julkaistut artikkelit edustavat kirjoittajiensa näkemyksiä. Toimitus pidättää itsellään oikeuden lyhentää ja muokata artikkeleita kirjoittajan suostumuksella.

ISSN 0359-9965

Gogi-gui eli korealainen BBQ-kulttuuri



Korean BBQ -ravintoloissa asiakkaat grillaavat lihat itse pöytään upotetussa grillissä. (Kuva: Cilla Heiskanen)

Herkullisia makuja ja yhteisöllisyyttä korostavan korealaisen BBQ:n juuret löytyvät Korean muinaisesta paistoperinteestä, mutta nykymuotoinen BBQ on kehittynyt vasta modernina aikana. Sen suosio on kasvanut paitsi Korean niemimaalla myös kansainvälisesti tehden siitä yhden tunnetuimmista korealaisesta ruokakulttuurin ilmentymistä.

Varhaiset juuret ja BBQ eri aikakausina

Jo Kolmen kuningaskunnan aikana (n. 57 eaa.–668 jaa.) Korean niemimaalla käytettiin avotulta lihan kypsentämiseen. Lihan paahtaminen ja grillaaminen oli yksinkertainen ja tehokas tapa valmistaa ruokaa. Metsästetty riista, kuten villisika ja peura, grillattiin tulen ääressä, ja makua korostettiin tuoreilla yrteillä ja suolalla. Tämä oli tuolloin yleistä erityisesti aristokraattien keskuudessa, sillä liha oli harvoin tavallisen kansan saatavilla.

Koryo-dynastian (918–1392)

aikana korealainen ruokakulttuuri alkoi saada vaikutteita muualta, erityisesti Mongoliasta. Mongolit toivat mukanaan tapoja valmistaa lihaa avotulella sekä marinointitekniikoita, jotka ovat yhä keskeisiä osia korealaisessa BBQ:ssa. Tänä aikana kehittyi varhaisversio bulgogista, jossa lihaa marinoitiin makeassa soijapohjaisessa kastikkeessa ennen kypsentämistä.

Mongolivaikutuksen myötä myös naudanlihan käyttö yleistyi ja toi vaihtoehdon sianlihan rinnalle. Naudanlihan kulutus oli silti kallista ja siksi rajattu varakkaiden perheiden herkkuihin.

Ri-dynastian (1392–1897) aikana ruoka muuttui tarkemmin säädellyksi. Kungfutselaiset arvot korostivat harmoniaa ja tasapainoa, mikä heijastui myös BBQ:n valmistuksessa. Tänä aikana korealainen makuprofiili kehittyi monipuolisemmaksi, ja soijaputuotteet, kuten soijakastike (ganjang) ja fermentoitu soijatahana (doenjang), alkoivat yleistyä maustamisessa. Bulgogi kehittyi edelleen ja sai yhä enemmän huomiota kuninkaallisessa keittiössä.

BBQ alkoi siirtyä myös tavallisen kansan ruokakulttuuriin, joskin lihan korkea hinta rajoitti sen käyttöä erityistilaisuuksiin, kuten häihin tai sadonkorjuujuhliin (chuseok).

Japanin miehityksen aikana (1910–1945) korealainen ruokakulttuuri koki sekä muutoksia että vastarintaa. Japanilaisen BBQ:n eli yakinikun vaikutus näkyi BBQ-tekniikoissa, kuten lihan leikkuvuutavoissa ja grillityyppien käytössä. Tänä aikana monet perinteiset korealaiset BBQ-ruokalajit, kuten marinoidut ribsit (galbi), saivat nykyisen muotonsa.

Miehitytyssä Koreassa liha oli edelleen kallista ja vaikeasti saatavilla, mutta BBQ säilytti asemansa erityisherkkuna. Marinoinnin ja mausteiden käyttöä kehitettiin, mikä teki vähemmän laadukkaistakin lihapaloista herkullisia.

Korealaisen BBQ:n nousu modernina aikana

1950-luvun Korean sodan jälkeen lihan kulutus alkoi kasvaa taloudellisen kehityksen myötä, ja BBQ muuttui vähitellen yleisyydestä suosituksi ravintolakulttuurin osaksi. Talouden kasvu nosti BBQ-ravintoloiden suosiota erityisesti kaupungeissa. Porsaanliha (samgyeopsal) alkoi yleistyä sen edullisuuden ja helpon saatavuuden ansiosta.

1980-luvulla naudanlihan kulutus kasvoi, ja korealainen premium-naudanliha, kuten hanu, nousi statussymboliksi. Grillaaminen pöydässä kaasugrillillä yleistyi, mikä helpotti BBQ:n valmistusta ravintoloissa. 1990-luvulla Korean Wave eli Hallyu toi korealaisen ruoan kansainvälisen huomion kohteeksi.

BBQ-kulttuuri tänään

Nykypäivänä Etelä-Koreassa BBQ on olennainen osa niin ar-



Oppa Korean BBQ -ravintola Helsingin Kluuvissa. (Kuva: Cilla Heiskanen)

kea kuin juhlaa. Ravintolat on varustettu huipputeknisillä grilleillä, ja liha- ja kastikevalikoimat ovat monipuolisia. BBQ on myös kehittänyt trendikkäämmäksi, ja uusia makuyhdistelmiä sekä ruokalajeja kehitetään jatkuvasti.

Pohjois-Koreassa BBQ on harvinaisempaa. Liha on kallista ja paikoin vaikeasti saatavilla, joten grillaaminen on varattu erityisiin tilaisuuksiin. Mausteiden ja marinadien käyttö on vähäisempää, ja BBQ on täten säilynyt perinteisempänä.

Vaikka Koreoiden BBQ-kulttuurit eroavat merkittävästi, molemmissa maissa on yhteinen perusta. BBQ ei ole vain ruokailuhetki, vaan tapa luoda ja vahvistaa ihmissuhteita. Korealainen BBQ on siten enemmän kuin pelkkä ateria; se on symboli korealaiselle vieraanvaraisuudelle ja yhteisöllisyydelle, josta on sittemmin muodostunut maailmanlaajuinen kulttuurinen ilmiö.

Nykyään korealaisissa ravinto-

loissa ympäri maailman keskeisin elementti on jokaisen pöydän keskelle upotettu grilli. Se tekee BBQ-ruokailusta vuorovaikutteisen ja sosiaalisen kokemuksen, sillä ruokailijat itse osallistuvat lihan grillaamiseen ja ruoanlaittoon. Energianlähteenä voi olla kaasua, hiilet tai sähkö. Grillit on usein varustettu rasvankeräysjärjestelmällä ja ilmanvaihtokanavalla, jotka vähentävät käryn määrää ravintolatiloihin.

Etenkin Korean niemimaalla myös ulkona grillaus on suosittua. Ihmiset kokoontuvatkin usein esimerkiksi puistoihin piknikille grillaamaan ja viettämään aikaa yhdessä.

BBQ-raaka-aineet esittelyssä

Korealaisen BBQ:n ydin on huolella valitut ja usein taidokkaasti maustetut lihat ja maustekastikkeet (jang). BBQ:n mukana tarjottavat lisukkeet taas tasapai-

nottavat makuja ja monipuolistavat ateriaa.

BBQ-lihat ja marinadit

- **Bulgogi:** Bulgogi tarkoittaa ”tullikaritsaa”, mutta se valmistetaan yleensä naudanlihasta. Lihat leikataan ohuiksi siivuiksi ja marinoidaan kastikkeessa, joka sisältää soijakastiketta, seesamiöljyä, valkosipulia, sokeria, inkivääriä ja usein päärynämehua, joka mureuttaa lihaa ja antaa sille makeuden.
- **Galbi:** Marinoidut ribsit, joko naudan- tai porsaanlihasta. Galbi-marinadi sisältää soijakastiketta, valkosipulia, inkivääriä, ruskeaa sokeria ja päärynää tai omenaa. Paksu marinadi tarttuu lihaan antaen sille täyteläisen ja grillissä karamellisoituvan pinnan.
- **Samgyeopsal:** Rasvainen porsaan kylki, joka tarjoillaan usein ilman marinadeja, jolloin lihan luonnollinen maku pääsee

esille. Samgyeopsal grillataan rapeaksi ja nautitaan salaatti-lehtiin käärittynä yhdessä kastikkeiden ja lisukkeiden kanssa.

- **Dak Galbi:** Marinoitu kananliha, joka maustetaan yleensä gochujang-pohjaisella kastikkeella, joka sisältää chiliä, valkosipulia ja makeita vivahteita. Tämä liha sopii hyvin niille, jotka pitävät hieman tulisemmasta BBQ:sta.
- **Hanu:** Hanu-naudanliha, korealainen premium-lajike, joka tunnetaan marmoroinnistaan ja hienostuneesta maustaan. Tarjotaan yleensä ilman marinadeja, jotta lihan luonnollinen maku pääsee oikeuksiinsa.

Lisukkeet (banchan)

- **Kimchi:** Fermentoimalla valmistettu mausteinen kiinankaali tai muu vihannes. BBQ:n olennaisin lisuke.
- **Namul:** Seesamiöljyllä ja valkosipulilla maustetut höyrytetyt vihannekset, kuten porkkana ja pavut.
- **Kkakdugi:** Retiisikimchi.
- **Pa-muchim:** Maustettu kevätsipulisalaatti, jossa on seesamiöljyä ja chilijauhetta.
- **Tteok:** Riisikakut, joita voidaan grillata BBQ:n lisukkeena.

Korealaiset maustekastikkeet (jang)

- **Ssamjang:** Tämä paksu ja mausteinen kastike yhdistää soijapaputahnan (doenjang) ja fermentoidun chilipaputahnan (gochujang). Ssamjang sisältää usein myös valkosipulia, seesamiöljyä ja sokeria. Se on täydellinen kastike BBQ-lihan ja salaattikääreiden kanssa.
- **Ganjang:** Soijakastike, jota voidaan tarjolla joko sellaisenaan tai maustettuna seesamiöljyllä, valkosipulilla ja kevätsipulilla. Tämä kastike toimii dippinä etenkin bulgogille ja galbille.
- **Gochujang:** Fermentoitu chilipaputahna, jossa on makean, suolaisen ja tulisen vivahteet. Tätä käytetään mausteena grillatulle kanalle tai porsaanlihalle.
- **Gireumjang:** Seesamiöljyyn sekoitettu suola ja pippuri tarjoavat yksinkertaisen, mutta herkullisen dipin erityisesti samgyeopsalille.
- **Choganjang:** Soijakastike-etikadippi, jota käytetään usein merenelävien tai paahdettujen vihannesten kanssa sekä panukakkujen (jeon) ja taikinanyytien (mandu) dippaamiseen.

Salaattikääröt ja vihannekset

Salaattikääröt, kuten ssam, ovat olennainen osa BBQ-elämystä. Yleisimpiä kääreitä ovat sydä- ja lehtisalaatin lehdet (sangchu) sekä perilla-lehdet (kkaennip), jotka ovat pippurisia ja aromaattisia. Lehtiin kääritään lihaa, ssamjangia ja lisukkeita, jolloin makujen tasapaino korostuu.

Kaupoissa on nykyään runsaasti tarjolla korealaisia elintarvikkeita, kuten kimchiä, ssamjangia ja gochujangia, joiden avulla voi loihkia omannäköisensä Korean BBQ -aterian.

Cilla Heiskanen



Vasemmalla: Suomalaiset Korean ystävät BBQ-juhlassa Korean DKT:ssa. (Kuva: Ilkka ja Vappu Taipale)
Oikealla: Korean BBQ:ssa raaka-aineet kääritään usein salaatinlehden sisään. (Kuva: Cilla Heiskanen)

KDKT:n maakunnat: Ryanggang

Ryanggangin maakunta sijaitsee KDKT:n pohjoisosassa ja se perustettiin vuonna 1954 erottamalla Hamgyongin maakunnasta. Ryanggang tunnetaan vuoristoisesta maastostaan, tiheistä metsistään ja karusta ilmastostaan.

Maakunta rajoittuu pohjoisessa Kiinaan ja Venäjään. Korean ja Kiinan rajaa pitkin kulkevat Jalu (koreaksi Amnok) ja Tumen joet. Molempien lähde on Paektu-vuori, Korean niemimaan korkein vuori (2 744 metriä), jota sekä korealaiset että mantšurialaiset kunnioittavat kansansa myyttisenä alkulähteenä.

Alue on erittäin kylmä, erityisesti talvella, ja siellä koetaan usein ankarimmat pakkaset koko maassa. Kesät ovat lyhyitä ja viileitä. Alueella on laajoja metsäalueita ja runsaasti vesistöjä, kuten tekojärviä ja jokia.

Talous

Ryanggangissa on runsaasti metsiä, ja metsätalous onkin merkittävä teollisuudenala. Alueella tuotetaan puutavaraa, jota käytetään ympäri KDKT:aa. Maakunnassa on rikkaat mineraalivarannot, kuten kuparia, lyijyä ja sinkkiä. Kaivostoiminta on toinen alueen talouden kulmakivistä. Vaikka alue on vuoristoinen ja viljelysmaa on niukkaa, siellä viljellään perunaa ja muita kylmään ilmastoon soveltuvia kasveja.

Hyesanin kaupunki

Hyesan on Ryanggangin maakunnan pääkaupunki ja yksi maan pohjoisimpia suuria kaupunkeja. Sen väkiluku on arviolta noin 200 000. Se sijaitsee Jalu-joen varrella, aivan Kiinan rajan tuntumassa, mikä tekee siitä strategisesti ja taloudellisesti merkittävän. Kaupungilla on myös historiallista, po-



Hyesan toimii kaivosteollisuuden logistiikkakeskuksena.

(Kuva: Xundaogong/Wikimedia Commons)

liittista ja kulttuurista painoarvoa.

Jalu-joki erottaa Hyesanin Kiinan puolella olevasta Changbain kaupungista. Kaupunki sijaitsee vuoristoisella alueella, ja lähialueet ovat tunnettuja karusta luonnostaan. Paektu-vuori, Korean korkein ja kulttuurisesti tärkein vuori, sijaitsee lähellä Hyesania.

Hyesanin kaupungissa on erityisesti metsäteollisuutta ja kaivostoimintaa, ja se toimii logistiikkakeskuksena alueen mineraalien, kuten kuparin, lyijyn ja sinkin, kuljettamisessa. Kaupunki on merkittävä kauppakeskus Kiinan ja KDKT:n välillä. Läheinen Paektu-vuori houkuttelee turisteja, mutta Hyesanin rooli matkailussa on rajallinen, koska ulkomaisten turistien pääsyä kaupunkiin on rajoitettu.

Paektu-vuori

Paektu-vuori sijaitsee noin 100 kilometrin päässä Hyesanista, ja sen läheisyys tekee kaupungista merkittävän kotimaan turistikohteen KDKT:ssa. Vuorta pidetään Korean kansallisen identiteetin symbolina, ja se on myös mer-

kittävä paikka presidentti **Kim II Sungin** johtamassa japanilaisvastaisessa taistelussa. Pääsihteeri **Kim Jong II** syntyi alueen vuoristomajassa.

Paektu-vuoren kaldera syntyi vuonna 946 valtavan purkauksen myötä. Purkaus oli yksi voimakaimmista viimeisen 5000 vuoden aikana. Purkauksen lähettämää tefraa on löydetty Hokkaidōn saaren eteläosasta Japanista ja jopa Grönlannista asti. Purkaus tuhosi suuren osan tulivuoren huippua jättäen jäljelle kalderan, jonka nykyään täyttää järvi.

Korean historiallisen kirjan Goryeosan mukaan vuonna 946 "ukosenjylinää taivaan rummusta" kuului Kaesongin kaupungissa, joka oli silloin Goryeon pääkaupunki, noin 450 km tulivuoresta etelään Paektulta. Tapahtuman kerrotaan kauhistuttaneen kuninkas Jeongjongia niin paljon, että tuomitut armahdettiin ja vapautettiin. Heungboksan temppelin historiallisten asiakirjojen mukaan kolmantena marraskuuta "valkoista tuhkasadetta" satoi Narassa, Japanissa, noin 1 100 km Paektulta kaakkoon. Kolme kuu-

kautta myöhemmin, seitsemäs helmikuuta 947, räjähdysten aiheuttamaa melua raportoitiin Kion kaupungissa Japanissa, noin 1000 km Paektusta kaakkoon.

Näiden suurten purkausten jälkeen Paektu-vuorella oli ainakin kolme pienempää purkausta, jotka tapahtuivat vuosina 1668, 1702 ja 1903. Tulivuoren odotetaan purkautuvan noin 100 vuoden välein.

Muut Ryanggangin maakunnan kaupungit

Samjiyon sijaitsee Paektu-vuoren lähellä, ja se on merkittävä matkailukohde, erityisesti Paektu-vuoren ja sen läheisten luonnonnähtävyyksien vuoksi. Se on saanut nimensä kaupungin kolmesta järvestä, jotka tunnetaan yhdessä nimellä Samjiyon. Kaupunki oli aikoinaan tärkeä japanilaisvastaisen sissitaistelun tukialue. Tämän kunniaksi alueelle on rakennettu Samjiyonin suuri monumentti, joka koostuu neljästä veistosryhmästä, jotka ovat nimeltään Tais-telukentällä, Isänmaa, Kaipuu ja Eteenpäin.

Samjiyon tunnetaan myös massiivisesta kunnostusprojektista, jossa se muutettiin moderniksi kaupungiksi 2010-luvulla. Kaupungista tuli yksi KDKT:n modernimmista kaupungeista, joissa on nykyaikaisia rakennuksia, laajoja puistoalueita ja modernia infrastruktuuria. Paektulle tulevat turistit saapuvat yleensä Samjiyon lentokentälle.

Taehongdan sijaitsee lähellä Kiinan rajaa. Kaupunki tunnetaan erityisesti sen suurista perunanviljelyalueista ja perunanviljelyn onkin alueen keskeinen elinkeino. Taehongdania pidetään KDKT:n perunantuotannon keskuksena.

Pochon on toinen maaseutu-kaupunki, joka sijaitsee vuoristossa osassa maakuntaa. Kuten monet muutkin alueen kaupungit, Pochon on maatalousvaltainen. Alueella viljellään erityisesti pe-



*Paektu-vuori on Korean kansallisen identiteetin symboli.
(Kuva: Aaron Sorrell/Flickr)*

runaa, maissia ja muita kylmän ilmaston kestäviä kasveja. Pochon liittyy myös KDKT:n sotahistoriaan ja vallankumoukseen, sillä presidentti Kim Il Sungin johtaman sissiliike toimi kaupungin läheisyydessä.

Unhung on pieni metsäinen vuoristokaupunki, joka tunnetaan erityisesti metsätaloudestaan. Alueen talous perustuu puutavaran tuotantoon, ja kaupungissa on useita sahoja ja puunjalostustehaita.

Kapsan on historiallisesti merkittävä kaupunki, joka oli aikoinaan tärkeä alueellinen hallintokeskus. Se sijaitsee maakunnan kaakkoisosassa. Kapsanin alueella viljellään perunaa ja muita maanviljelyskasveja, vaikka maasto onkin pääasiassa vuoristoista. Myös Kapsanin historia liittyy läheisesti japanilaisvastaiseen sissiliikkeeseen.

Paegam sijaitsee maakunnan eteläosassa, ja se on tunnettu mineraalivarannoistaan, kuten kuparista, sinkistä ja lyijystä. Kaivostoiminta on keskeinen osa kaupungin taloutta.

Pungsan on vuoristoinen kaupunki, joka sijaitsee keskellä Ryanggangin maakuntaa. Alue on perinteisesti ollut tunnettu karjata-

loudestaan ja maataloudestaan, mutta kaupungissa on myös metsätaloutta. Pungsanin nimi liittyy myös KDKT:n kansalliskoiraan, Pungsan-koiraan, joka on peräisin alueelta.

Ryanggangin luonto

Alueen syrjäisyys ja koskemattomat metsät tarjoavat elinympäristön monille lajeille, mutta monet näistä ovat uhanalaisia johtuen elinympäristön muuttumisesta, metsästyksestä ja ilmastomuutoksesta.

Amurinleopardi (*Panthera pardus orientalis*) on yksi maailman harvinaisimmista suurista kissaeläimistä ja luokiteltu äärimmäisen uhanalaiseksi. Vaikka suurin osa jäljellä olevista amurinleopardeista elää Venäjän Kaukoidässä, niitä vaeltelee myös Korean niemimaan pohjoisosissa, mukaan lukien Ryanggangin vuoristoalueet. Amurinleopardit suosivat vuoristoisia, metsäisiä alueita, joissa ne voivat saalistaa ja piileskellä.

Myös äärimmäisen uhanalainen amurintiikeri (*Panthera tigris altaica*), joka tunnetaan myös nimellä Korean tiikeri, elää Ryanggangin ja KDKT:n pohjoisosien vuoristoilla alueilla, joilla on riittävästi

suurriistaa, kuten kauriita ja villisikoja.

Uhanalaisia Aasianmustakarhuja (*Ursus thibetanus*) elää Ryanggangin maakunnassa. Kiinassa mustakarhuja metsästetään laittomasti niiden sappirakon vuoksi, jota käytetään perinteisessä kiinalaisessa lääketieteessä. Mustakarhut viihtyvät vuoristoisilla metsäalueilla, joissa ne voivat vaelttaa suurilla alueilla ja syödä erilaisia kasveja, hyönteisiä ja pieneläimiä.

Mongolian (tai Tiibetin) susi (*Canis lupus chanco*) on suden alalaji, jota esiintyy harvinaisena myös KDKT:n alueella. Se on sopeutunut elämään vuoristoisilla ja metsäisillä alueilla, mutta sen elinympäristön kaventuminen ja metsästys uhkaavat populaatioita. Tämä susi elää syrjäisillä vuo-

ristoalueilla saalistaen pienriistaa sekä joskus suurempiakin eläimiä kuten kauriita.

Mantsurianhirvi (*Cervus canadensis xanthopygus*) on yksi siiperianhirven alalajeista ja vaarantunut laji. Hirvien elinalueet KDKT:ssa ovat vähentyneet metsien hakkuiden ja metsästyksen vuoksi. Ne kuitenkin elävät edelleen Ryanggangin vuoristoalueilla. Mantsurianhirvet suosivat metsäisiä vuoristoalueita, joissa ne syövät kasveja ja puiden nuoria versoja.

Erittäin uhanalainen Mantšurian kurki (*Grus japonensis*), joka tunnetaan myös nimellä japanin kurki, on harvinainen mutta merkittävä laji Korean niemimaalla. Nämä kurjet ovat tärkeitä symbolisia eläimiä korealaisessa kulttuurissa ja niitä pidetään myös

luonnonsuojelun kannalta arvokaina. Mantšurian kurjet elävät kosteikoilla, järvien rannoilla ja soilla, mutta myös vuoristoalueilla sijaitsevilla alangoilla, joilla on riittävästi vesistöjä.

Erittäin uhanalaista Amurinkoskeloa (*Mergus squamatus*) tavataan Ryanggangin alueella. Se pesii vuoristoisilla alueilla kirkkaiden jokien varsilla ja viihtyy vanhoissa metsissä, joissa on paljon sopivia pesäpaikkoja. Linnun ravintoa ovat kalat, äyriäiset ja hyönteisten toukat. Lajin kannaksi arvioidaan 3 600–6 800 yksilöä. Kannan epäillään olevan laskussa. Lajia uhkaavat hakkuut, salametsästys ja ympäristön saastuminen.

Juha Kieksi

KDKT:lle maailmanmestaruus alle 17-vuotiaiden tyttöjen jalkapallossa

Jalkapallon naisten U17 maailmanmestaruuskisat käytiin lokamarraskuussa Dominikaanisessa tasavallassa. Korean demokraattinen kansantasavalta saavutti tässä kilpailussa kolmannen kerran maailmanmestaruuden.

Alkulohko

KDKT x Meksiko 4 : 1

KDKT x Kenia 3 : 0

Englanti x KDKT 0 : 4

Puolivälierä

KDKT x Puola 1 : 0

Välierät

USA x KDKT 0 : 1

Espanja x Englanti 3 : 0

Ottelu 3. sijasta

USA x Englanti 3 : 0

Loppuottelu

KDKT x Espanja 90' 1 : 1 on pen 4 : 3 -> 5 : 4

Loppuottelu oli erittäin tasainen. Molemmilla joukkueilla oli maalin-tekotilanteita. Espanja siirtyi johtoon 61. minuutilla. KDKT tasoitti 3 minuuttia myöhemmin.

KDKT:n tasoitusmaalin teki **Jon Il Chong**, joka palkittiin finaalin

jälkeisessä palkintoseremoniasa kisojen parhaana pelaajana The Adidas Golden Ball erikoispalkinnolla. Hän teki myös maalin KDKT:lle voittoisassa rangaistuspotkukilpailussa. Varsinaisen peliajan 90 min jälkeen siirryttiin suoraan rangaistuspotkukilpailuun.

KDKT teki kaikissa kuudessa ottelussa yhteensä 18 maalia rangaistuspotkukilpailun maalit mukaan lukien. Pelaajaryhmän 21 pelaajasta 18 pelaajaa sai pelaikaa ja seitsemän pelaajaa teki maaleja.

KDKT:n joukkueessa pelasi syyskuussa Kolumbiassa pelannut FIFA U20 Women's World Cup maailmanmestaruuden ja siellä kahdella erikoispalkinnolla palkittu **Choe Il Son**. Tässä nuoremmassa kategoriassa U17 kisoissa hän pelasi kaikissa kuudessa ottelussa ja teki kaksi maalia. Harvinainen Double-maailmanmestaruus samana vuonna yhdelle pelaajalle.

KDKT voitti toisen kerran samana vuonna molemmat naisten ikärajallisten U20 ja U17 kilpailujen

maailmanmestaruuden.

KDKT:n nuorten naisten maailmanmestaruudet (isäntämaa):

2016 U20 Papua Uusi Guinea

2016 U17 Jordania

2024 U20 Colombia

2024 U17 Dominikaaninen Tasa-valta

Lähde: [fifa.com](https://www.fifa.com)

Antti W. Kyro



Choe Il Son. (Kuva: telecomasia.net/ Wikimedia Commons)

Uskontojen kehitys Korean niemimaalla, osa I



Pohyonin buddhalainen temppeli Myohyang-vuorella.
(Kuvat: UriTours/Wikimedia Commons)

Artikkelisarjan ensimmäisessä osassa käsitellään uskontojen leviämistä Korean niemimaalle ja seuraavassa lehdessä julkaistavassa toisessa osassa uskontojen asemaa Korean demokraattisessa kansantasavallassa.

Pronssikaudella noin 3000 vuotta eaa. syntyi ensimmäinen korealainen orjanomistusvaltio Kojoson. Orjanomistusyhteiskunnissa ei muodostunut yhteistä uskontoa, sillä uskonnon syntymiselle ei ollut sosiaalista tilausta. Uskonto oli luonnonuskoa, joka oli hieman erilaista eri kylissä ja heimoissa. Shamaanilla oli yhteisössään merkittävä asema.

Kungfutselaisuus omaksutaan Koreassa

Koguryo oli Korean niemimaan ensimmäinen feodaalinen valtio. Tuotantovoimien kasvu loi tarpeen siirtyä puhtaasta orjanomistusyhteiskunnasta vähitellen feodaaliseen yhteiskuntaan. Tämän myötä nousi tarve myös yhteiselle arvomaailmalle ja sen myötä uskonalle. Vuonna 372 Koguryo otti vastaan kungfutselaisuuden (joka ei kylläkään ole varsinainen uskonto, sillä siitä puuttuvat usko ylliluonnolliseen ja varsinainen ju-

malhahmo).

Myös toiset saman aikakauden korealaiset valtiot Paekje ja Silla omaksuivat kungfutselaisuuden. Kungfutselaisuuden ydin on vanhempien ja esivallan kunnioitus. Tämän vuoksi se soveltui hyvin Korean silloiseen tilanteeseen. Kungfutselaisuuden avulla hallitsija pystyi lujittamaan valtaansa muihin aristokraatteihin nähden. Tavalliseen kansaan kungfutselaisuus ei saanut kontaktia vielä pitkään aikaan.

Buddhalaisuus saapuu Koreaan

Samoihin aikoihin myös buddhalaisuus saapui Koguryoon, Paekjeen ja Sillaan. Buddhalaisuus hyväksyttiin näiden hoveissa, sillä vahvasti hovien valtaa. Buddhalaisuus opetti karman lakia, joka määrää ihmiset syntymään uudelleen ansaitsemalleen paikalle. Tämä antoi siunauksen toisaalta aristokratian etuoike-

uksille, mutta toisaalta se tarjosi feodaalisuuden ikeessä kamppaileville talonpojille toivon uudelleen syntymisestä parempiin olosuhteisiin. Näin olleen buddhalaisuuden tehtävä oli pitää kansa rauhallisena.

Buddhalaisuudella oli myös suuri merkitys kuninkaan ja aristokraattisten sukujen valtataistelussa. Buddhalaisuus ei asettanut kyseenalaiseksi orjuutta, sillä munkit olivat yleensä aristokraattista sukua ja luostarien johtajina toimivat samoin aristokraatit. Munkit nousivat nopeasti tärkeäksi yhteiskuntaluokaksi, joilla oli vaikutusvaltaa sekä yksityisessä että julkisessa elämässä. Hallinto ryhtyikin järjestämään munkkien virkatutkintoja siviilivirkatutkintojen mukaisesti.

Buddhalaisuuden rinnalla luonnonuskonnoilla ja shamaaneilla oli edelleen suuri merkitys. 800-luvulta lähtien Koreassa on vaikuttanut myös taolaisuus, joka sekoittui enemmän tai vähemmän edelleen harjoitettujen luonnonuskontojen kanssa.

Feodaalinen Koryo (918-1392) oli ensimmäinen yhtenäinen valtio Korean historiassa. Koryo oli sekä kulttuurisesti että taloudellisesti menestyvä valtio, jonka tiede ja teknologia olivat korkella tasolla. Kuningas Munjongin hallinnon (1046-1083) aikana kulttuuri eli kukoistustaan ja kuningas ryhtyi uudelleen panostamaan konfutselaiseen opetukseen. Konfutselaisuus ei kuitenkaan lyönyt vielä läpi.

1100-luvun lopulla valtiollinen valta alkoi heiketä, minkä johdosta aristokratia ja buddhalaisuus-tarit pystyivät kasvattamaan omaisuuttaan entisestään. He lisäsivät omistustaan ottamalla suojiinsa talonpoikia, jolloin nämä välttyivät veroilta. Buddhalaisuus oli erityisesti suosiossa 1140-1390.

(Jatkuu seuraavalla sivulla)



Kwangbopin temppeli KDKT:ssa.

Buddhalaisuus epäsuosioon

Mongolien hallintokauden jälkeen kuningas Kongmin (1351-1374) ryhtyi rajoittamaan tilanherrojen oikeuksia poistamalla maan verottomuuden. Tämä lisäsi merkittävästi valtion verokertymää ja mahdollisti keskushallinnon vahvistamisen esikuvanaan kiinalainen yhteiskunta. Buddhalaisuus korvattiin uskungfutselasuudella (tohak).

Ri-dynastia oli Korean viimeinen feodaalinen valtio. Voidaan sanoa, että vasta Ri-dynastian kaudella feodalismi löi kunnolla läpi Koreassa. Uskungfutselaisuuden myötä naisten yhteiskunnallinen asema ja oikeus omaisuuteen heikkenivät merkittävästi. Buddhalaisuuden korvaaminen kungfutselaisuudella oli yläluokan kannalta välttämätöntä tuossa tuotantovoimien kehityksen tilanteessa.

Kungfutselaisten opetusten mukaisesti tavoitteena oli luoda hyvin järjestäytynyt valtio. Kuninkaiden vallan vahvistamiseksi kungfutselaisuuteen kuuluvat vanhempien ja esivallan kunnioittaminen oli tärkeää.

Buddhalaisuuden epäsuosion myötä buddhalaisuostarien maat siirtyivät valtiolle samoin kuin

luostareissa työskennelleet 80 000 orjaa. Buddhalaisia luostareita tuhottiin ja niiden määrä putosi useista sadasta vain 36:een. Buddhalaisuus hävitettiin kaupunkien elämästä, koska munkkeja ja nunnia kiellettiin saapumasta niihin ja heidät syrjäytettiin vuorille. Nämä rajoitukset kestivät 1800-luvulle asti.

Japanilais miehityksen kaudella (1910-1945) japanilaiset yrittivät istuttaa Korean niemimaalle omaa uskontoaan shintolaisuutta, mutta se ei ehtinyt juurtua Koreaan. Shintolaisuus hävisi Koreasta japanilaisten poistumisen myötä.

Korean avautuminen ja kristinusko

Kristinusko tuli Koreaan ensimmäisen kerran 1600-luvulla, mutta se ei juurtunut alueelle ennen 1800-luvun loppua, sillä kristillisyydelle ei vielä ollut sosiaalista tilausta. Kungfutselaisuus ja buddhalaisuus palvelivat riittävästi hallitsevan luokan etuja.

Korean avautuminen ulkomaailmalle oli pitkälti seurausta ulkoisten voimien, erityisesti Yhdysvaltojen, Kiinan, Venäjän ja Japanin, painostuksesta 1800-luvun loppupuolella. Satojen vuosien ajan Korea noudatti sulkeutunutta ulkopoliittikkaa ja pyrki välttämään kanssakäymistä ulkomaailman kanssa. Tämä muuttui, kun 1800-luvun puolivälissä eri maat alkoivat kilpailla Itä-Aasian vaikutusvallasta ja ennen kaikkea nousevan kapitalismin edellyttämistä kaupankäyntimahdollisuuksista.

Vuonna 1876 Yhdysvallat, joka pyrki laajentamaan kauppareittejään Tyynellämerellä, lähestyi Koreaa saadakseen maalle kaupallisia ja diplomaattisia etuja. Vuonna 1882 Yhdysvallat solmi Korean kanssa ns. Treaty of Amity and Commerce, kauppa- ja ystävyys sopimuksen, joka virallisesti pakotti Korean avaamaan markkinsa yhdysvaltalaisille tuotteille ja kaupalle. Tämä sopimus antoi Yhdysvalloille myös oikeuden

perustaa lähetystöjä Koreaan ja myötävaikutti länsimaiden, erityisesti kristillisten lähetysseurain, saapumiseen Koreaan.

Myös Japanilla oli merkittävä rooli Korean avautumisessa, etenkin kun se modernisoitui Meiji-restauraation myötä ja pyrki laajentamaan vaikutusvaltaansa alueella. Vuonna 1876 Japanin painostus johti Ganghwan sopimukseen, joka pakotti Korean avaamaan kolme satamaansa japanilaiselle kaupalle. Tämä sopimus vahvisti Japanin poliittista ja taloudellista läsnäoloa maassa, ja johti lopulta siihen, että Japanista tuli Korea vasallivaltio ja myöhemmin siirtoma vuosiksi 1910–1945.

Kiina ja Venäjä vaikuttivat myös Korean avautumiseen. Qing-dynastian aikana Kiina piti Koreaa läheisenä vasallinaan, ja kun Kiina heikkeni Japanin ja länsimaiden paineen alla, Venäjä alkoi kilpailla vaikutusvallasta Koreassa. Tämän geopolittisen paineen keskellä Korea pyrki tasapainoilemaan Kiinan, Japanin ja Venäjän välillä, mutta joutui kuitenkin vahvasti Japanin vaikutuspiiriin.

Korean avautumisen taustalla oli siis ulkoisten voimien voimakas painostus. Läntisten maiden, erityisesti Yhdysvaltojen ja Japanin, halu avata Korean satamat kaupankäynnille johti maan vähittäiseen modernisoitumiseen ja integroitumiseen kansainväliseen yhteisöön.

Korean avautumisessa uskonto, erityisesti kristinusko, oli tärkeässä asemassa, sillä se toimi usein länsimaiden vaikutusvälineenä ja pehmeän vallan keino. Kristilliset lähetysseurat saapuivat Koreaan 1800-luvun loppupuolella, erityisesti sen jälkeen, kun Yhdysvallat ja Japani olivat pakottaneet Korean avaamaan satamansa kaupalle. He perustivat kouluja, sairaaloita ja muita sosiaalisia instituutioita, jotka tarjosivat koulutusta ja terveydenhuoltoa korealaisille – palveluita, joita maan hallitus ei vielä pystynyt tarjoamaan.

Tämä uskonnollinen toiminta oli kaksijakoista. Ensinnäkin se auttoi kristinuskoa leviämään paikallisen väestön keskuuteen tarjoamalla hyödyllisiä palveluita ja edistämällä humanitaarista työtä, joka herätti korealaisissa luottamusta. Lähetysaarnaat opettivat korealaisille lukutaitoa ja länsimaista lääketiedettä, mikä auttoi kehittämään koulutusjärjestelmää ja parantamaan elämänlaatua. Toisaalta se loi perustan länsimaille saavuttaa kulttuurista, uskonnollista ja ennen kaikkea taloudellista vaikutusvaltaa Korean yhteiskunnassa.

Kristilliset arvot, kuten tasa-arvo ja yksilön arvo, erosivat merkittävästi Ri-dynastian ajan perinteisistä konfutselaisista normeista,

joissa hierarkia oli keskeistä. Monet korealaiset näkivät kristinuskossa toivon muutoksesta ja länsimaalaistumisesta aikana, jolloin he olivat Japanin painostuksen ja oman heikkenevän hallintonsa puristuksessa.

Lähetysaarnaat eivät kuitenkaan toimineet vain uskonnon levittäjinä; he myös raportoivat Korean olosuhteista länsimaihin ja vetosivat tarvittaessa ulkomaisiin hallituksiin. Näin ollen kristillinen lähetystyö oli eräänlainen portti, joka toi länsimaisen vaikutuksen Koreaan ja vaikutti maan politiisiin, sosiaalisiin ja kulttuurisiin muutoksiin.

1900-luvun alussa lähes koko Korean väestö harjoitti alkuperäiskansojen shamanistista uskontoa

sekä konfutselaisia rituaaleja ja esi-isien palvontaa. Buddhalaisuus oli melkein kuollut, pienentynyt pieneksi ja heikoksi munkivähemmistöksi, huolimatta sen pitkästä historiasta ja kulttuurisesta vaikutuksesta, koska hallitseva uuskonfutselainen Ri dynastia oli tukahduttanut sitä 500 vuotta.

Kristillisuus juurtui Koreaan lopullisesti japanilais miehityksen aikana. Kristinusko levisi laajalle erityisesti niemimaan pohjoisosissa, samoin kuin Chondoismi, joka pyrki vastustamaan kristillistä (ja buddhalaista) vaikutusta.

Juha

Mikko Aalto In Memoriam



Suomi-Korea-seuran jäsen, kirurgian erikoislääkäri Mikko Kalevi Aalto kuoli kotonaan Dar es Salaamissa Tansaniassa 23. maaliskuuta 2024. Hän oli 69-vuotias, syntynyt Helsingissä 9. maaliskuuta 1955.

Aalto oli kiinnostunut yhteiskunnallisista asioista, antropologiasta ja köyhyyteen liittyvistä teemoista. Hän teki ainutlaatuisen uran Itä-Afrikassa valmistuttuaan lääkäriksi Kuopion yliopistosta 1981.

Kajaanissa alkanut anestesiaalääkärin ura vaihtui Diploma in Tropical Medicine & Hygiene -koulutukseen Liverpoolissa, minkä jälkeen Aalto lähti sisällissotaa käyvään Mosambikiin.

Mikko teki paluun Helsinkiin erikoistumaan yleiskirurgiksi 1994 ja työskenteli sittemmin Tansaniassa, Kongon demokraattisessa tasavallassa ja Somaliassa.

Aalto oli omassa luokassaan rohkeutensa, innovatiivisuutensa ja kriittisen ajattelunsa takia. Kliinisen työn lisäksi hän panosti terveydenhuollon kehittämiseen Afrikan syrjäseuduilla. Hän pystytti Somalian Bosason sairaalaan mikrobiologian laboratorion, oli mukana perustamassa Somalian autonomisen Puntlandin alueen ensimmäistä lääkäriiliittoa ja tuki opiskelijoiden jatkokoulutusta.

Aalto ymmärsi, että Afrikassa suurin lääketieteellinen ongelma oli infektiot. Hän kehitti sairaaloiden laboratoriolääketiedettä Somaliassa. Vuonna 2013 hän tunnisti Bosason sairaalassa viskeraalisen leishmaniaasin oireet vakavasti sairaalla lapsipotilaalla ja pernanäytteen avulla diagnosoi pohjoisen Somalian ensimmäisen tapauksen. Aalto hankki Maailman Terveysjärjestöltä lääkkeitä ja pikatestejä, ja näin alun perin leukemiaepidemiaksi luultu viskeraalinen leishmaniaasi pystyttiin usein hoitamaan.

Mikko teki kirurgin työtään parikymmentä vuotta lääketieteellisesti hankalimmilla ja turvattomimmilla alueilla Itä-Kongossa ja Somaliassa. Bosason sairaalassa hänen työrupeamansa kestivät useamman kuukauden, jolloin hän ei juurikaan pystynyt poistumaan

sairaalasta.

Väkivallan uhka oli jatkuvasti läsnä, ja tälläkin hetkellä Bosason sairaalat ovat suljettuina isien karhuamien lunnaiden takia. Usein sairaalan ainoana lääkärinä hänen oli paneuduttava kaikenlaisten, niin lääketieteellisten kuin muidenkin ongelmien ratkaisuun.

Käytännön kokemus Afrikasta, trooppisten tautien erikoisosaminen ja innovatiivisuus johtivat Mikon myös tutkimuksen pariin, ja hän muun muassa kehitti uusia keinoja torjua malariala.

Yksi hänen viimeisimpiä projektejaan, joka on edelleen meneillään, oli äitien ja lasten terveydenhuollon parantaminen ja uuden sairaalan rakentaminen Kagunga, Tansaniassa.

Mikko toimi aktiivisesti Koreoiden ystävyden ja yhdistymisen, sekä Suomessa Korea-yhdistysten yhteistyön puolesta.

Muistoa kunnioittaen
Suomi-Korea-seuran
hallitus



Juche-aatteen opintoyhdistys on julkaissut uudistetun painoksen KDKT:n matka- oppaasta

Nelivärikuvitetussa oppaassa on
yli 80 sivua tietoa Korean DKT:aan
matkustamisesta, maan historias-
ta, politiikasta, tapa- ja ruokakult-
tuurista, luonnosta sekä monesta
muusta kiehtovasta aiheesta.

Oppaan hinta
postikuluineen 29 €.

Tiedustelut:
juha.kieksi@saunalahti.fi

Tapahtumakalenteri

Suomi-Korea-seuran tapahtumat

- Matkamessut Helsingin Messukeskuksessa 17.-19. tammikuuta 2025. Suomi-Korea-seura
tavattavissa perinteiseen tapaan ystävyysseurojen liiton osastolla.