

SVĚTOVÉ CHUTĚ

Jak chutná Jižní Korea

V dnešní, propojené době asi každý zná superzdravé kimči. Obecně ale korejská kuchyně staví na rýži, masu a zelenině. Podle naší zkušenosti je tamní gastronomie mnohem pestřejší a rozmanitější, než se na první pohled může zdát.

Text a foto: Iva Klimešová / Jižní Korea



EVROPSKÁ UNIE
Evropské strukturální a investiční fondy
Operační program Výzkum, vývoj a vzdělávání



MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ,
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY



Zkoumavé čtení: systematické zavedení dílny čtení a oborového čtení do výuky na 2. st. základních škol /na víceletá gymnázia v ČR, reg. č. CZ.02.3.68/0.0/0.0/19_076/0016346.

Projekt je financován Evropským sociálním fondem a státním rozpočtem ČR v rámci Operačního programu Výzkum, vývoj a vzdělávání.



Korejci jídlo považují za základ zdraví. Kladou důraz nejen na chuť daného pokrmu, ale i na jeho prospěšnost pro tělo. Zároveň musí být jídlo i potěchou pro oko. Mnoho pokrmů tak vytváří na stole pestrobarevnou mozaiku.

Typickým znakem korejské gastronomie je řada příloh, které se servírují k hlavnímu chodu v malých úhledných mističkách (tzv. *bančan*). Mezi nejoblíbenější přílohu patří zmiňované *kimči*, což je kvašený zelný salát se zázvorem, chilli, česnekem a rybí omáčkou. Chuť *kimči* se liší region od regionu dle poměrů přísad při fermentaci. Kromě typické asijské pálivé chuti je častá i kyselá chuť nakládané a fermentované zeleniny, která je v Jižní Koreji značně populární. Jako dochucovadla se do pokrmů používá hojně sezamový olej, sójová omáčka, česnek, zázvor, *doendžang* (pasta z fermentované sóje) a *kočchudžang* (pasta z fermentovaného chilli). K jídlu používají Korejci kovové hůlky.

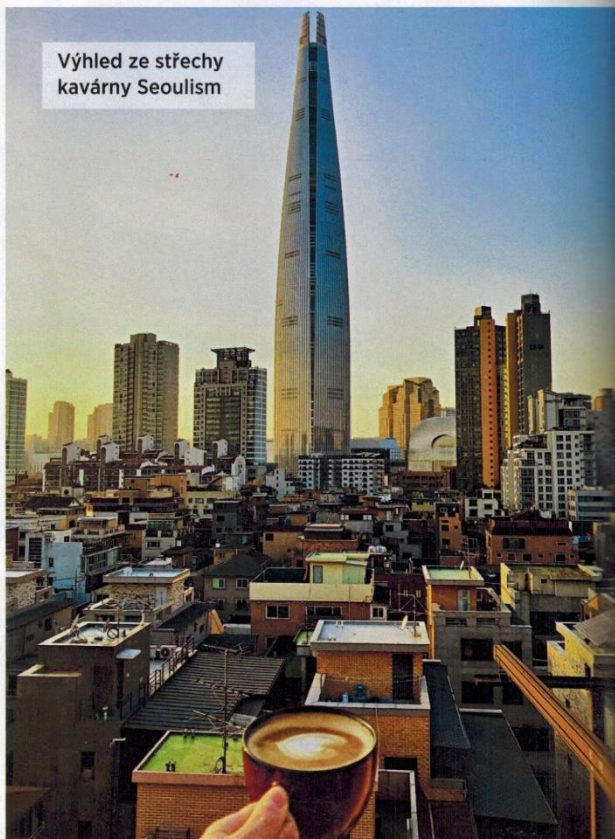
První kroky, první sousta

Naše první kroky ihned po příletu do Soulu (Seoul) směřovaly za jídlem. Pár kroků od Seoul Station jsme vpluli do restaurace jménem Yongsan Wonjo Gamjatang. Specialitou podniku byla polévka *kam-džatchang*: silný vývar z vepřových kostí, doplněný vařeným bramborem. Polévku vám donesou ve speciálním hrnci. Na vařiči zabudovaném před vámi na stole se ještě v průběhu hodování vaří a dodělává. V Koreji je zvykem spolu s hlavním chodem podávat i několik chufovek, včetně oblíbeného *kimči*. Kdykoliv některou z mističek s těmito chufovkami dojdíte, ihned se vám servíruje nová. Naštěstí jsou přílohy započítány již v ceně vybraného jídla. Hlavní jídlo nás stálo v přepočtu v průměru zhruba 150–250 korun.

Další populární pokrm, který jsme záhy na naší cestě ochutnali, byly korejské knedlíčky *mandu*. V Japonsku je najdete pod názvem *gjóza*, v Číně zase *dim sum*. *Mandu* mohou být vařené (*mul-mandu*), vařené v páře (*jin-mandu*) nebo smažené (*gun-mandu*). *Mandu* patřily historicky mezi pokrmy královského dvora, dnes jsou rozšířenou verzí streetfood. Jsou plněné vepřovou masovou směsí, směsí z mořských plodů, krevetami či zeleninou s houbami. Uvařené knedlíčky si Korejci namáčejí



Stánek na tržnici Nambu v Čondžu



Výhled ze střechy kavárny Seoulism



do směsi sójové omáčky a octa. Jako předkrm se ke knedlíčkům nejlépe hodí nakládaná žlutá ředkev, kterou v restauraci nabízejí zdarma. Mandu knedlíčky můžete také ochutnat jako zavářku do různých druhů polévek. Oblíbenou knedlíčkárnou v Soulu se pro nás stalo bistro Bukchon Dumpling Insa. Přímo v prostorách bistra jsme totiž mohli pozorovat postarší ženu, jak se takové mandu knedlíčky připravují.

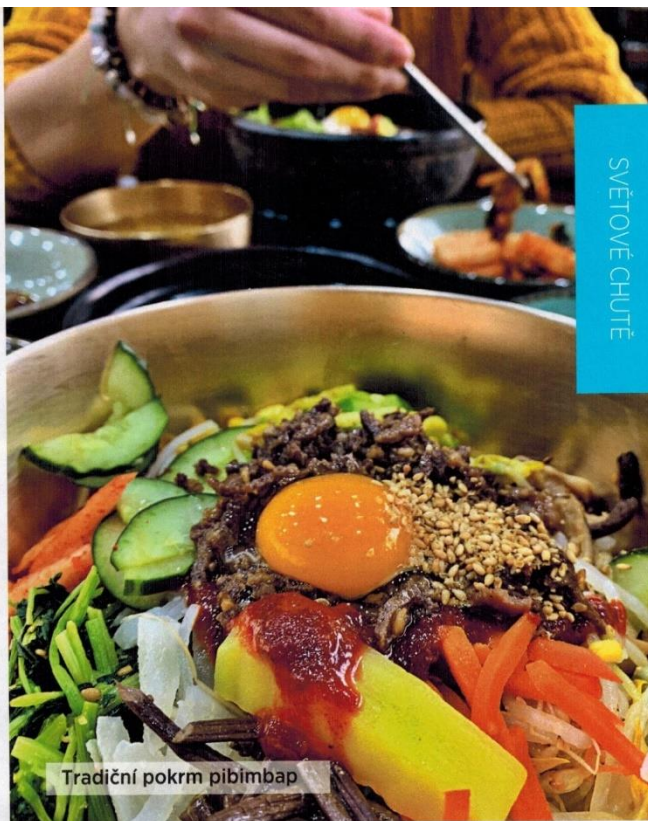
Při procházkách nejen po Soulu jsme objevili nespočet ulic a čtvrtí, které jsou zaměřené vždy na jeden druh jídla. Můžete

V soulské tržnici Gwangjang jsme ochutnali skvělý odeng.

tak ochutnat například skvělé rybí úlovky ve čtvrti Dongdaemun Grilled Fish Alley, kde se mezi sebou překřikuje personál restaurací, aby nalákal zákazníky. Jinde nabízejí tradiční korejské jídlo čokpal. Prasečí nožičky se zbaví chlupů, uvaří se ve směsi ze sójové omáčky, cukru, soli, zázvoru a chilli. Z uvařených nožiček se pak odstraní kosti a dobrůtka se nakrájí na talíř. Podává se s různou sezonní zeleninou, česnekem, pastou z fermentovaného chilli, a hlavně s listy hlávkového salátu, do kterého si maso a přílohy zabalíte a na jedno sousto vložíte do úst. Tomuto stylu, kdy si hlavní chod balíte do listů zeleniny, se říká *ssam*.

V tržnici

Čokpal a mnoho dalších korejských specialit na jednom místě prodávají na soulské tržnici Gwangjang. My se nechali zlákat laskavým úsměvem stařenky u jednoho ze stánků a ochutnali jsme *odeng* neboli anglicky fishcake (uvařené těstíčko z rozemletých ryb a jiných mořských plodů, navlžené na špejli a namáčené ve vývaru). *Odeng* si můžete vychutnat jako hlavní jídlo, v podobě přílohy (*bančan*), v polévce nebo jako součást jiných pokrmů. Dali jsme si i *sundae* (klobásy plněné směsí krve a masa), *tteokbokki* (pikantní restované rýžové noky v pálivé červené omáčce s chilli pastou nebo v nepálivé variantě omáčky připravované na bázi sójové omáčky) a *kim-bap*, což je korejská obdoba suši rolek. To vše jsme samozřejmě, po vzoru místních,



Tradiční pokrm pibimbap



Polévka s mandu knedlíčky



zapíjeli lahvičkami *sodžu*. Vše nás vyšlo v přepočtu asi na 350 korun za oba.

Lahvičky *sodžu* (360 ml) nakupují Korejci na každém rohu v prodejnách 7-eleven, GS25, Emart24. Naším oblíbeným druhem tohoto alkoholického nápoje se stalo broskvové nebo grepové. V těchto obchůdkách, které nabízejí i menší posezení, si *sodžu* jde i v klidu vypít (na ulicích byste alkohol pít neměli). Místní si tu koupí jídlo a rovnou si ho ohřejí – užitečné!

Mekka gastronomie

Po pár dnech v Soulu jsme se rychlovlakem KTX přesunuli do hlavního města provincie Severní Čolla (Jeollabuk-do), města Čondžu (Jeonju). Vedle své historické architektury a všudypřítomných tradičních korejských domů *hanoků* je Čondžu známé také jako

Čokpal jsou prasečí nožičky vařené ve směsi ze sójové omáčky, cukru, soli, zázvoru a chilli.

gastronomická Mekka Jižní Koreje. V roce 2012 bylo jmenováno gastronomickým městem UNESCO a my jsme se o tom přišli přesvědčit na vlastní chuťové pohárky! Cílem cesty do Čondžu bylo ochutnat *pibimbap*, korejský národní pokrm. My se ho rozhodli poprvé zakusit v Gajok Hoegwanu, v restauraci připomínající obrovskou jídelnu. Na menu není nic jiného než *pibimbap*, servírovaný opět se spoustou pochutin v tolika mističkách, že se pomalu nevejdou na stůl. *Pibimbap* je kombinace uvařené rýže, na níž jsou nahoře naskládané kousky vařené i syrové zeleniny a masa, úplně nakonec se přidá syrové vejce a chilli pasta. Strávníkovým úkolem je pak vše dohromady promíchat. K pokrmu se přikládá často i miska s polévkou z mořských řas *mijoguk*. Toto národní jídlo se podává nejčastěji v kamenné, ještě horké nádobě. Kouzlo tohoto servírování spočívá ve vrstvě křupavé rýže, která se utvoří na dně nádoby.

Po celodenním chození historickým centrem Čondžu nám vyhládlo, a tak jsme zavítali na noční trh Nambu Market. Je to unikátní místo, kde ve více než 800 stáncích prodávají snad všechno z korejského street-foodu, ale třeba i nábytek, oblečení... V noci



Tržnice Gwangjang v Soulu



V Gwangjangu mají skvělý čokpal!



Rybí trh v Pusanu



Streetfood pochoutka beondegi

SVĚTOVÉ CHUTĚ

jsou otevřeny jen stánky s jídlem a uličky mezi obchůdky se hemží místními vychutnávajícími si dobré jídlo a pití. Občas si člověk vystojí i třeba dvacetiminutovou frontu, než dostane do ruky vybraný kus žvance. Odměna pak ale stojí opravdu za to! Mě nejvíce zaujal sladký kus buchty tvaru a velikosti asi našeho chlebičku, na kterém je posazené slané vejce. Populární korejské svačince se říká *gjeran-ppang*.

Pokud jste někdy slyšeli o *makgeolli* a toužíte ho ochutnat, je právě Čondžu to pravé místo. *Makgeolli* je alkoholický rýžový nápoj, který svou barvou a strukturou připomíná naředěné mléko. Tomuto nápoji je v Čondžu věnovaná nedaleká čtvrť: *Makgeolli Alley*. Ke každé objednané konvici *makgeolli* – ano, nápoj je servírován v konvici podobné té od čaje – dostanete opět nespočet mističek s různými pochutinami.

Další zastávkou na naší gastro cestě bylo přístavní město Pusan (Busan), které nám nabídlo nepřeberné množství restaurací, bister, kaváren a pouličních stánků, že jsme nevěděli, co dříve ochutnat. Jednu věc jsme se ale prubnout neodvážili, i když na nás číhala skoro na každém rohu, a to i ve své

konzervované podobě v samoobsluhách. *Beondegi*, v překladu kukla. Korejská pouliční lahůdka v podobě dušené nebo smažené kukly bource morušového. Obvykle se podává v papírových kelímcích s párátkem na napichování.

Naše poslední kroky Jižní Koreou směřují na rybí trh Jagalchi za další oblíbenou pochutinou – *sannakči*, malé živé chobotničky, které se sice nakrájejí, ale ještě se na talíři kroutí. Jedí se syrové a ochucené sezamovým olejem. I v tomto případě nás nakonec odvaha opustila. Máme tedy důvod se sem brzy vrátit. ◀



Iva Klimešová

Miluje Japonsko a japonskou kulturu. Volný čas věnuje studiu japonštiny a cestování. A když zrovna nikde necestuje, plánuje, kam se vydat a co tam ochutnat. Nyní touží po cestě po Jižní Americe.